



РОСГЛАВПИВО® 2025 ОПИСАНИЕ КАТЕГОРИЙ / СТИЛЕЙ ПИВА

1. Светлый лагер (Helles / Lager)

Низового брожения.

Цвет и пена: от соломенного до золотистого. Устойчивая сливочно-белая пена.

Аромат: умеренный солодовый (солод доминирует); пряные, цветочные или травяные хмелевые ноты; допустима слабая фоновая нота диметилсульфида.

Вкус: солодовый, поддерживаемый хмелевой горечью от слабой до средней (солод доминирует); хмелевой вкус от слабого до умеренного с пряными, цветочными или травяными тонами; не должно быть остаточной сладости.

Полнота вкуса: тело среднее.

Аналитика:

Экстрактивность начального сусла: 8-14% (8,0-14,0°Плато)

Действительный экстракт: 0-3,8% (0-3,8°Плато)

Спирт: 2,8-6,3% об.

Горечь: 8-35 IBU

Цвет: 4-14 EBC

1.1.	Американский легкий лагер	Алкоголь по объему: 2,8-4,2% Экстракт.нач. сусла: 8,0-10,3% (начальная плотность: 1,032-1,040) Действ. экстракт: 0-2% (конечная плотность: 0,998-1,008) Горечь: 8-12 IBU Цвет: 4-6 EBC (2-3 SRM)	Более легкотелая, слабоалкогольная, низкокалорийная версия американского лагера. Меньше хмелевого характера и горечи, чем в лайтбире.
1.2.	Жигулевское	Алкоголь по объему: 4-4,5% Экстракт.нач. сусла: 10-12% (начальная плотность: 1,040-1,048) Действ. экстракт: 3,4-4% (конечная плотность: 1,013-1,016) Горечь: 7-15 IBU	Допускается замена солода несоложёнными материалами, а также добавление жженого солода или карамельного колера. Цвет и пена: от соломенного до светло-янтарного; прозрачное. Стойкая пена среднего размера. Аромат: солодовый от легкого до среднего (допустимы, в том числе кукурузные тона); хмелевой от отсутствующего до слабого.

		Цвет: 9,5-26 EBC (5-13 SRM)	Допускается небольшое присутствие эфирных нот, диацитила и диметилсульфида. Вкус: солодовый умеренный; хмелевой выраженный; горечь умеренная (баланс в сторону солода). Допускается небольшое присутствие эфирных нот, диацитила и диметилсульфида. Полнота вкуса: тело легкое.
1.3.	Американский лагер	Алкоголь по объему: 4,2-5,3% Экстракт.нач.сула: 10,3-13,0 % (начальная плотность: 1,040-1,050) Действ.экстракт: 1-2,6 % (конечная плотность: 1,004-1,010) Горечь: 8-18 IBU Цвет: 4-8 EBC (2-4 SRM)	Крепче, больше вкуса, плотнее тело, чем у американского легкого лагера. Меньше горечи и вкуса, чем в международном светлом лагере. Значительно меньше вкуса, хмеля и горечи, чем в традиционном европейском пильзере.
1.4.	Международный светлый лагер	Алкоголь по объему: 4,6-6,0% Экстракт.нач.сула: 10,5-12,4% (начальная плотность: 1,042-1,050) Действ.экстракт: 2-3,2 % (конечная плотность: 1,008-1,012) Горечь: 18-25 IBU Цвет: 4-8 EBC (2-6 SRM)	Как правило, тяжелее и более горький, чем американский лагер. Менее охмеленный и горький, чем немецкий пилз. Более легкое тело, меньше солодового вкуса и хмелевого характера, чем у чешского светлого премиум-лагера. Более крепкие версии по вкусу могут быть ближе к мюнхенскому хеллесу, хотя с большим характером несоложенного сырья.
1.5.	Чешский светлый лагер	Алкоголь по объему: 3,0-4,1% Экстракт.нач.сула: 8,0-11,0% (начальная плотность: 1,032-1,044) Действ.экстракт: 2-3,6% (конечная плотность: 1,008-1,014) Горечь: 20-35 IBU Цвет: 6-12 EBC (3-6 SRM)	Более легкотелая, с меньшей интенсивностью, освежающая повседневная версия чешского светлого премиум-лагера.
1.6.	Мюнхенский хеллес	Алкоголь по объему: 4,7-5,4% Экстракт.нач.сула: 11,0-12,0% (начальная плотность: 1,044-1,048) Действ.экстракт: 1,6-3,2% (конечная плотность: 1,006-1,012) Горечь: 16-22 IBU Цвет: 6-10 EBC (3-5 SRM)	По солодовому балансу и горечи похож на мюнхенский дункель, но менее сладко-солодовый по природе и скорее светлый, чем темный. Больше тела и солодовости, чем в немецком пилзе, с менее хмелевым характером. Солодовый профиль как у немецкого экспортного хеллеса, но с меньшей долей хмеля в балансе.
1.7.	Фестбир	Алкоголь по объему: 5,8-6,3% Экстракт.нач.сула: 13,4-14,0% (начальная плотность: 1,054-1,057) Действ.экстракт: 2,6-3,2%(конечная плотность: 1,010-1,012) Горечь: 18-25 IBU Цвет: 8-14 EBC (4-7 SRM)	Менее интенсивный, менее тостовый, чем мэрцен. Более глубокий и плотный, чем хеллес, с более хмелевым вкусом и большим содержанием алкоголя. Меньше солодовой интенсивности, чем в майбоке. По солодовой сложности напоминает плотные чешские светлые премиум-лагеры, но без их охмеленности.

1.8.	Немецкий лайхтбир	Алкоголь по объему: 2,4-3,6% Экстракт.нач.сусла: 8,0-8,6% (начальная плотность: 1,032-1,034) Действ.экстракт: 1,6-2,6% (конечная плотность: 1,006-1,010) Горечь: 15-28 IBU Цвет: 4-10 EBC (2-5 SRM)	Похож на менее алкогольный, более легкотельный, слегка менее агрессивный немецкий пилзели хеллес.
1.9.	Немецкий экспортный хеллес	Алкоголь по объему: 4,8-6,0% Экстракт.нач.сусла: 12,0-13,8% (начальная плотность: 1,048-1,056) Действ.экстракт: 2,6-3,8% (конечная плотность: 1,010-1,015) Горечь: 20-30 IBU Цвет: 8-14 EBC (4-7 SRM)	Меньше хмелей в финише и больше тела, чем в пилзе, но больше горечи, чем в хеллесе.
1.10.	Светлый келлербир	Алкоголь по объему: 4,7-5,4% Экстракт.нач.сусла: 11,2-12,6% (начальная плотность: 1,045-1,051) Действ.экстракт: 2,0-3,2% (конечная плотность: 1,008-1,012) Горечь: 20-35 IBU Цвет: 6-14 EBC (3-7 SRM)	Как правило, молодая нефильтрованная и непастеризованная версия мюнхенского хеллеса, хотя это может быть и молодая нефильтрованная и непастеризованная версия других золотых немецких лагеров – пилзаили сезонного золотого лагера, созданного специально для употребления молодым.

2. Пилснер (Pilsner)

Низового брожения.

Цвет и пена: от золотистого до насыщенно золотого, от блестящего до очень прозрачного. Очень хорошая и плотная пена.

Аромат: хлебная солодовость от средней до сильной; пряные, цветочные или травяные хмелевые тона от слабых до средних; солод и хмель должны быть сбалансированы. Допустимы, но не являются стилевой чертой диацетил или легкие фруктовые эфиры.

Вкус: богатый солодовый (от средней до сильной; допустимы карамельные тона) в сочетании с выраженной, но мягкой горечью и пряными, цветочными или травянистыми хмелевыми тонами. Баланс может склоняться к хмелю или солоду, но без сильного уклона в ту или иную сторону. Допустимы, но не являются стилевой чертой диацетил или легкие фруктовые эфиры.

Полнота вкуса: тело среднее.

Аналитика:

Экстрактивность начального сусла: 11,4-15,5% (11,4-15,5°Плато)

Спирт: 4,2-6,0% об.

Горечь: 25-45 IBU

Цвет: 4-13 EBC

2.1.	Чешский светлый премиум-лагер	Алкоголь по объему: 4,2-5,8% Экстракт.нач.сусла: 11,4-15,5% (начальная плотность: 1,044-1,060) Действ. экстракт: 3,4-4,5% (конечная плотность: 1,013-1,017) Горечь: 30-45 IBU Цвет: 7-13 EBC (3,5-6 SRM)	světlýležák (11-12,9°P) и světléspeciálnípivo (13-14,9°P) Больше цвета, солодовой интенсивности и тела, чем у немецкого пилза, более полный финиш, чище и мягче. Крепче, чем чешский светлый лагер.
2.2.	Немецкий пилз	Алкоголь по объему: 4,4-5,2% Экстракт.нач.сусла: 11,4-13,0% (начальная плотность: 1,044-1,050) Действ. экстракт: 2,0-3,4% (конечная плотность: 1,008-1,013) Горечь: 22-40 IBU Цвет: 4-10 EBC (2-5 SRM)	Легче по телу и цвету, суше, более освежающий, лучше выброженный, с большей долей горечи, сохраняющейся до конца, и с большей карбонизацией, чем чешский светлый премиум-лагер. Больше хмелевого характера, солодового вкуса и горечи, чем в международном светлом лагере. Больше хмелевого характера и горечи, более сухой и освежающий финиш, чем у мюнхенского хеллеса. У хеллеса больше солодового вкуса, но тот же характер, что у пилза.
2.3.	«Досухозаконный» лагер	Алкоголь по объему: 4,5-6,0% Экстракт.нач.сусла: 11,4-15,5% (начальная плотность: 1,044-1,060) Действ. экстракт: 2,5-4,0% (конечная плотность: 1,010-1,015) Горечь: 25-40 IBU Цвет: 6-12 EBC (3-6 SRM)	Баланс и горечь схожи с современными чешскими светлыми премиум-лагерами, но пиво демонстрирует характеристики исконно американских солодов и хмелей досухозаконной эры. Более горький, с более богатым вкусом, чем современные американские светлые лагеры, и часто с большим содержанием алкоголя.

3. Безалкогольное пиво

Аналитика:

Спирт: ≤ 0,5%

4. Красный и янтарный лагер (Red and Amber Lager)

Низового брожения.

Цвет и пена: от золотисто-янтарного до красновато-медного; прозрачное. Пена может держаться не очень долго.

Аромат: солод от слабого до умеренного (возможны слабые зерновые, карамельные и тостовые ноты); хмель от отсутствующего до слабого (цветы, пряности). Допускаются легкая нота диметилсульфида.

Вкус: солодовый профиль от слабого до умеренного; допустима небольшая сладость. Хмелевая горечь от слабой до умеренной; ноты пряностей, трав и цветов. Хмелевая составляющая может быть равной солодовой, но не больше.

Полнота вкуса: тело от легкого до среднего.

Аналитика:

Экстрактивность начального сула: 11,0-15,6% (11,0-15,6°Плато)

Действительный экстракт: 2,0–4,4% (2,0-4,4°Плато)

Спирт: 4,4-6,3% об.

Горечь: 8-45 IBU

Цвет: 13-43 EBC

4.1.	Международный янтарный лагер	Алкоголь по объему: 4,6-6,0% Экстракт.нач.сула 11,0-14,3% (начальная плотность: 1,042-1,055) Действ.экстракт: 2,0-3,6% (конечная плотность: 1,008-1,014) Горечь: 8-25 IBU Цвет: 13,8-27,5 EBC(7-14 SRM)	Менее развитый солодовый вкус, чем у венского лагеря, часто со вкусом несоложенного сырья.
4.2.	Мэрцен	Алкоголь по объему: 5,8-6,3% Экстракт.нач.сула: 14,1-15,6% (начальная плотность: 1,054-1,060) Действ.экстракт: 2,6-3,6% (конечная плотность: 1,010-1,014) Горечь: 18-24 IBU Цвет: 15,8-33,5 EBC (8-17 SRM)	Не такое интенсивное и крепкое, как темный бок. Больше солодовой глубины и изобилия, чем в фестбире, более тяжелое тело и немного меньше хмеля. Менее хмелевой и столь же солодовый, как чешский янтарный лагер.
4.3.	Венский лагер	Алкоголь по объему: 4,7-5,5% Экстракт.нач.сула: 12,5-14,3%(начальная плотность: 1,048-1,055) Действ.экстракт: 2,4-3,6% (конечная плотность: 1,010-1,014) Горечь: 18-30 IBU Цвет: 17,7-29,5 EBC (9-15 SRM)	Более легкий солодовый характер, немного меньше тела, слегка более горький в балансе, чем мэрцен, но со многими общими солодовыми вкусами. Солодовый характер похож на мэрцен, но менее интенсивный и более сбалансированный. Менее крепкий, чем мэрцен или фестбир. Менее интенсивный, менее солодовый и менее хмелецентричный в сравнении с чешским янтарным лагером.
4.4.	Чешский янтарный лагер	Алкоголь по объему: 4,4-5,8% Экстракт.нач.сула: 11,5-15,6% (начальная плотность: 1,044-1,060) Действ.экстракт: 3,3-4,4% (конечная плотность: 1,013-1,017) Горечь: 20-35 IBU Цвет: 19,7-31,5 EBC (10-16 SRM)	Стиль может быть похож на венский лагер, но с характером жатецких хмелей, или приближаться к английскому биттеру, но значительно богаче, с более выраженным глубоким карамельным характером. Версии крупных пивоварен обычно похожи на чешский светлый премиум-лагерсо вкусом более темного солода и меньшим хмелевым характером, в то время как малые пивоварни часто делают версии со значительным хмелевым характером, солодовой комплексностью или остаточной сладостью.
4.5.	Янтарный келлербир	Алкоголь по объему: 4,8-5,4% Экстракт.нач.сула: 12,5-14,1%(начальная плотность:	Обычно это нефильтрованная непастеризованная версия мюнхенского хеллеса или мэрцена. Во Франконской Швейцарии

		1,048-1,054) Действ.экстракт: 3,2-4,2% (конечная плотность: 1,012-1,016) Горечь: 25-40 IBU Цвет: 13,8-33,5 EBC (7-17 SRM)	цвет может быть вплоть до темно-янтарного или коричневого.
4.6.	Калифорнийское обычное	Алкоголь по объему: 4,5-5,5% Экстракт.нач.сусла: 12,5-14,1%(начальная плотность: 1,048-1,054) Действ.экстракт: 2,8-3,6% (конечная плотность: 1,011-1,014) Горечь: 30-45 IBU Цвет: 19,7-27,6 EBC (10-14 SRM)	Поверхностно похож на американский амбер-эль, но со специфическим выбором солода и хмеля – вкус и аромат дают традиционные американские хмели, а не современные, охмеление всегда отчетливое; солодовые вкусы более подсушенные, используется брожение лагерными дрожжами при повышенной температуре. Менее выброженный, менее карбонизированный и менее фруктовый, чем австралийский игристый эль.
4.7.	Раухбир	Алкоголь по объему: 4,8-6% Экстракт.нач.сусла: 13,0-14,8%(начальная плотность: 1,050-1,057) Действ.экстракт: 3,1-4,1% (конечная плотность: 1,012-1,016) Горечь: 20-30 IBU Цвет: 23,6-43,3 EBC (12-22 SRM)	Похож на мэрцен, но со сбалансированным сладким дымным ароматом и вкусом и несколько более темным цветом.

5. Темный лагер

Низового брожения.

Цвет и пена: от глубокого медного до темно-коричневого. Пена сливочная.

Аромат: насыщенный солодовый с нотами хлебной корки (без жженого зерна). Допустимы ноты шоколада, орехов, карамели (или ириса), слабый хмелевой аромат. Чистый профиль брожения.

Вкус: доминирует интенсивный вкус темного мюнхенского солода с нотами хлебных корок (без жженого зерна). Могут быть тона карамели, тостов или орехов. Хмелевая горечь слабая, но ощутимая. Хмелевой вкус от слабого до отсутствующего. Чистый профиль брожения.

Полнота вкуса: тело от среднего до средне-полного; мягкое.

Аналитика:

Экстрактивность начального сусла: 11,0-14,8%(11,0-14,8°Плато)

Действительный экстракт: 2,0-4,0% (2,0-4,0°Плато)

Спирт: 3,5-4,7% масс., 4,5-5,9% об.

Горечь: 8-34 IBU

Цвет: больше 31 EBC

5.1.	Международный темный лагер	Алкоголь по объему: 4,2-6,0% Экстракт.нач.сусла: 11,0-14,0%(начальная плотность: 1,044-1,056) Действ.Экстракт: 2,0-3,2%(конечная плотность: 1,008-1,012) Горечь: 8-20 IBU Цвет: 31-43,34 EBC (16-22 SRM)	Меньше вкуса и глубины, чем у мюнхенского дункеля, шварцбираили других темных лагеров. Часто используются добавки, что типично для других международных лагеров.
5.2.	Мюнхенский дункель	Алкоголь по объему: 4,5-5,6% Экстракт.нач.сусла: 12,0-13,8%(начальная плотность: 1,048-1,056) Действ. экстракт: 2,6-4,0% (конечная плотность: 1,010-1,016) Горечь: 18-28 IBU Цвет: 31-55,12 EBC (16-28 SRM)	Не такая интенсивная солодовость, как в боке (следовательно, более питкое). Без жареных вкусов (и часто хмелевой горечи) шварцбира. Богаче, более солодоцентричный и менее хмелевой, чем чешский темный лагер.
5.3.	Шварцбир	Алкоголь по объему: 4,4-5,4% Экстракт.нач.сусла: 11,0-14,0% (начальная плотность: 1,046-1,052) Действ. экстракт: 2,6-4,1% (конечная плотность: 1,010-1,016) Горечь: 20-30 IBU Цвет: 33,5-59,1 EBC (17-30 SRM)	В сравнении с мюнхенским дункелем, обычно темнее по цвету, суше, легче по телу и с заметной, но не сильной ноткой жареного солода для баланса солодовой базы. Не должен быть по вкусу похож на американский портер с лагерными дрожжами. Суше, менее солодовый, с меньшим хмелевым характером, чем чешский темный лагер.
5.4.	Чешский темный лагер	Алкоголь по объему: 4,4-5,8% Экстракт.нач.сусла: 11,0-14,8%(начальная плотность: 1,044-1,060) Действ. экстракт: 3,2-4,4%(конечная плотность: 1,013-1,017) Горечь: 18-34 IBU Цвет: 31-69 EBC (16-35 SRM)	Это чешский эквивалент темного лагера, по характеру варьирующийся от мюнхенского дункелядо шварцбира, но обычно с большим солодовым изобилием и хмелевым характером (аромат, вкус и/или горечь).

6. Бок

Низового брожения.

Цвет и пена: от глубокого золотого до глубокого медного и темно-коричневого для темных боков.

Яркая прозрачность. Большая, кремовая стойкая пенная шапка от белого до кремового цвета.

Аромат: сладко-зерновой солодовый аромат, от умеренного до сильного, часто с легкими нотками тостов и продуктов реакции Майяра.

Хмелевой аромат от отсутствующего до умеренно слабого, часто с пряным, травянистым или цветочным характером. Чистый профиль брожения. Фруктовые эфиры от слабых до отсутствующих с выраженным присутствием алкоголя. Может быть легкий диметилсульфид.

Вкус: доминирует сладко-зерновой солодовый вкус, от умеренного до умеренно сильного, с некоторыми нотами тостов и/или продуктов

реакции Майяра, дающими дополнительную интересность. Может быть легкий вкус диметилсульфида. Хмелевой вкус – пряный, травянистый, цветочный, перечный – от слабого до отсутствующего. Хмелевая горечь от умеренной до выраженной. Чистый профиль брожения. Хорошо выброженное, не приторное, с умеренно сухим финишем, в котором могут быть и хмель, и солод. Полнота вкуса: тело среднее. Карбонизация от умеренной до умеренно высокой. Округлое и чистое, без резкости или терпкости, несмотря на увеличенную хмелевую горечь, согревающее от присутствующего алкоголя.

Аналитика:

Экстрактивность начального сусла: 15,6-28,2%(15,6-28,2°Плато)

Действительный экстракт: 2,8-8,8%(2,8-8,8°Плато)

Спирт: 6,3-14,0% об.

Горечь: 16-35 IBU

Цвет: для светлого бока до 31 EBC и для темного бока выше 31 EBC

6.1.	Светлый бок (Майбок)	Алкоголь по объему: 6,3-7,4% Экстракт.нач.сусла: 15,6-17,5% (начальная плотность: 1,064-1,072) Действ.Экстракт: 2,8-4,6%(конечная плотность: 1,011-1,018) Горечь: 23-35 IBU Цвет:12-22 EBC (6-11 SRM)	Цвет от глубокого золотого до светло-янтарного. Может считаться или светлой версией темного бока, или мюнхенским хеллесомкрепости бока. Хотя и достаточно солодовое, это пиво обычно имеет меньше вкусов темного солода, и может быть суше, охмеленнее и горче, чем темный бок. Имеет больше глубокого солодового характера и больше алкоголя, чем фестбир.
6.2.	Темный бок	Алкоголь по объему: 6,3-7,2% Экстракт.нач.сусла: 15,6-17,5%(начальная плотность: 1,064-1,072) Действ.Экстракт: 3,4-4,8%(конечная плотность: 1,013-1,019) Горечь: 20-27 IBU Цвет: 31-43 EBC (16-22 SRM)	Цвет от светло-медного до коричневого, часто с красивыми гранатовыми акцентами. Лагерирование дает прозрачность, несмотря на темный цвет. Большая стойкая сливочная пенная шапка кремового цвета. Темнее, с более богатым солодовым вкусом и меньшей ощутимой горечью, чем светлый бок. Меньше алкоголя и солодового избытия, чем у доппельбока. Более сильные солодовые вкусы и больше алкоголя, чем в мэрцене. Богаче, менее выброженный и менее охмеленный, чем чешский янтарный лагер.
6.3.	Доппельбок	Алкоголь по объему: 7,0-10,0% Экстракт.нач.сусла: 17,5-26,4%(начальная плотность: 1,072-1,112) Действ.Экстракт: 4,0-6,0%(конечная плотность: 1,016-1,024) Горечь: 16-26 IBU Цвет: 31-49 EBC (16-25 SRM)	Цвет от глубокого золотого до темно-коричневого. Более темные версии часто с рубиновыми акцентами. Более крепкая и интенсивная, более полнотелая версия темного или светлого бока. Светлые версии демонстрируют лучшую выброженность и меньше характера темных фруктов, чем темные.
6.4.	Айсбок	Алкоголь по объему: 9,0-14,0% Экстракт.нач.сусла: 19,0-28,2%(начальная плотность: 1,078-1,120)	Цвет от глубокого медного до темно-коричневого, часто с привлекательными рубиновыми бликами. Айсбоки – это не просто более крепкие доппельбоки: название

	Действ. экстракт: 5,2-8,8%(конечная плотность: 1,020-1,035) Горечь: 25-35 IBU Цвет:35,5-59 EBC (18-30 SRM)	говорит о процессе замораживания и концентрации пива, но не характеризует содержание алкоголя; некоторые допельбокикрепче, чем айсбоки. Не такой плотный, интенсивный или сладкий, как пшеничное вино.
--	--	--

7. Квас

Безалкогольный напиток с объемной долей этилового спирта не более 1,2%, изготовленный в результате незавершенного спиртового или спиртового и молочнокислого брожения сусла.

Примечание: сусло может быть приготовлено из зернового сырья: композиции ржаного солода, ржаного ферментированного солода, ячменного солода, ячменной и ржаной муки или концентрата квасного сусла с добавлением сахара, фруктозы, декстрозы, мальтозы, сиропа глюкозы, глюкозо-фруктозного сиропа 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 молочнокислых бактерий.

Аромат: солодовый, ржаного хлеба, сброженного напитка. Допускается дрожжевой аромат Разрешена добавка растительного сырья, хрен, пряно-ароматическое сырье, мед и т.д.

Вкус: освежающий, сладкий, преимущественно солодовый, хлебный.

Тело лёгкое.

Аналитика:

Массовая доля сухих веществ не менее 3,5%

Спирт: 0,5-1,2%

Цвет: не нормируется

8. Пшеничное светлое пиво (HefeweizenHell)

Верхового или низового брожения.

Это пиво производится с не менее чем 50%-ной долей пшеничного солода. Пиво с высокой степенью сбраживания и высоким содержанием двуокси углерода. Это пиво может иметь дрожжевую мутность.

Цвет и пена: от светло-желтого до насыщенного золотисто-желтого. Обильная, плотная и стойкая пена.

Аромат: Баланс фенолов (обычно гвоздика) и фруктовых эфиров (обычно банан). Хмель от отсутствующего до слабого. Может присутствовать пшеница (хлеб, зерно). Возможно наличие слабого аромата ванили и жевательной резинки, но без доминирования.

Вкус: баланс фенолов и эфиров; хлебный или зерновой вкус пшеницы; возможно наличие слабого аромата ванили и жевательной резинки; хмелевой вкус от отсутствующего до слабого; слабая горечь. Ощущение сладости обусловлено слабой хмелевой горечью, а не остаточной сладостью.

Полнота вкуса: тело среднее; пшеница создает пышную, кремовую полноту.

Аналитика:

Экстрактивность начального сула: 8,0-15,6% (8,0-15,6°Плато)

Действительный экстракт: 2,0-4,0% (2,0-4,0°Плато)

Спирт: 2,5-8,0% об.

Горечь: 0-35 IBU

Цвет: 3,9-13,8 EBC

8.1.	Берлинер-вайссе	Алкоголь по объему: 2,8-3,8% Экстракт.нач.сула: 8,0-8,3% (начальная плотность: 1,032-1,033) Действ. Экстракт: 0,8-1,6% (конечная плотность: 1,003-1,006) Гореч: 3-8 IBU Цвет: 3,9-5,9 EBC (2-3 SRM)	В сравнении с ламбикомобычно не такой кислотный, имеет чистую молочную кислотность, а пахучесть сдержанная или даже ниже сенсорного порога. Также ниже содержание алкоголя.
8.2.	Американское пшеничное пиво	Алкоголь по объему: 4,0-5,5% Экстракт.нач.сула: 10,4-14,3% (начальная плотность: 1,040-1,055) Действ.Экстракт: 2,0-3,4% (конечная плотность: 1,008-1,013) Горечь: 15-30 IBU Цвет: 5,9-11,8 EBC (3-6 SRM)	Больше хмелевого характера и меньше дрожжевого, чем в немецком вайсбире. Никогда нет бананового и гвоздичного характера вайсбира. Как правило, тот же баланс, что и в блонд-элях, но среди солодовых вкусов доминирует пшеница.
8.3.	Вайсбир	Алкоголь по объему: 4,3-5,6% Экстракт.нач.сула: 11,5-13,5% (начальная плотность: 1,044-1,052) Действ.Экстракт: 2,6-3,6% (конечная плотность: 1,010-1,014) Горечь: 8-15 IBU Цвет: 3,9-11,8 EBC (2-6 SRM)	По немецкой пивоваренной традиции, как минимум 50% засыпи должна составлять соложенная пшеница, но в некоторых версиях ее может быть и до 70%. Остальное – обычно солод пилс. Традиционно декокционное затирание, хотя современные пивовары обычно не следуют этой практике. Типичный пряно-фруктовый характер создают элевые дрожжи, хотя высокие температуры брожения могут нарушить баланс и создать побочные вкусы.
8.4.	Ламбик	Алкоголь по объему: 5,0-6,5% Экстракт.нач.сула: 10,4-14,1%(начальная плотность:	Обычно кислотность более простая, менее комплексная, чем у гёза. Традиционно подается некарбонизированным из кувшинов,

		1,040-1,054) Действ. экстракт: 0,2-2,6% (конечная плотность: 1,001-1,010) Горечь: 0-10 IBU Цвет: 5,9-13,8 EBC (3-7 SRM)	а гёз бутилируется и очень сильно карбонизирован.
8.5.	Лихтенхайнер	Алкоголь по объему: 3,5-4,7% Экстракт.нач.сусла: 8,3-10,4% (начальная плотность: 1,032-1,040) Действ.экстракт: 1,0-0,2% (конечная плотность: 1,004-1,008) Горечь: 5-12 IBU Цвет: 5,9-11,8 EBC (3-6 SRM)	Входит в ту же семью исторических слабоалкогольных центральноевропейских стилей пшеничного пива верхового брожения, что и гозе, гродзисское пиво и берлинер-вайссе, имеет общие с ними элементы, но свой уникальный баланс – сочетания дыма и кислоты нет ни в одном другом стиле. Не такой кислотный, как берлинер-вайссе, вероятно, скорее как копченый гозе без кориандра и соли, или как гродзисское пиво, но с кислотностью гозе.
8.6.	Гёз	Алкоголь по объему: 5,0-8,0% Экстракт.нач.сусла: 10,4-15,6% (начальная плотность: 1,040-1,060) Действ.экстракт: 0,0-0,15% (конечная плотность: 1,000-1,006) Горечь: 0-10 IBU Цвет: 5,91-13,8 EBC (3-7 SRM)	Более сложный и карбонизированный, чем ламбик. Кислотность не обязательно выше, но обычно имеет более развитый дикий характер.
8.7.	Гродзисское пиво	Алкоголь по объему: 2,5-3,3% Экстракт.нач.сусла: 8,0-8,3% (начальная плотность: 1,032-1,033) Действ.экстракт: 1,6-3,2% (конечная плотность: 1,006-1,012) Горечь: 20-35 IBU Цвет: 5,9-11,8 EBC (3-6 SRM)	По крепости похож на берлинер-вайссе, но никогда не бывает кислым. Характер копченый, но менее интенсивный, чем в раухбире.

9. Пшеничное темное пиво

Верхового или низового брожения.

Цвет и пена: от темно-медного до коричневого с оттенком красного дерева, очень плотная муссовая стойкая пенная шапка кремового цвета.

Аромат: Умеренные фенолы (обычно гвоздика) и фруктовые эфиры (обычно банан). Баланс и интенсивность фенольных и эфирных компонентов могут варьироваться, но в лучших образцах они разумно сбалансированы. Опционально могут присутствовать ванильный характер. Хмелевой аромат от слабого до отсутствующего, может быть слегка цветочным, пряным или травянистым. Может присутствовать аромат пшеницы, от слабого до умеренного (может ощущаться как хлебный, тестяной или зерновой), часто сопровождается карамелью, хлебной коркой или более богатым солодовым ароматом.

Вкус: с выраженным банановым и гвоздичным дрожжевым характером, с поддержкой тостового или карамельного солодового вкуса.

Полнота вкуса: тело от среднего до средне-полного; мягкое.

Аналитика:

Экстрактивность начального сула: 11,5-23,5% (11,5-23,5°Плато)

Действительный экстракт: 2,0-4,0% (2,0-4,0°Плато)

Спирт: 4,3-9,0% об.

Горечь: 10-30 IBU

Цвет: более 31 EBC

9.1.	Темный вайсбир (Дункельвайцен)	Алкоголь по объему: 4,3-5,6% Экстракт.нач.сула: 11,5-14,5% (начальная плотность: 1,044-1,056) Действ.экстракт: 2,6-3,6% (конечная плотность: 1,010-1,014) Горечь: 10-18 IBU Цвет: 31-45,3 EBC (16-23 SRM)	Отражает лучшие черты дрожжевого и пшеничного характера вайсбира в сочетании с солодовым богатством мюнхенского дункеля. Банановые и гвоздичные характеристики чаще менее выражены, чем в вайсбуре, ввиду увеличенной солодовости.
9.2.	Вайценбок	Алкоголь по объему: 6,5-9,0% Экстракт.нач.сула: 16,6-23,5% (начальная плотность: 1,064-1,090) Действ.экстракт: 3,8-5,6% (конечная плотность: 1,015-1,022) Горечь: 15-30 IBU Цвет: 31-49,3 EBC (16-25 SRM)	Крепче и богаче, чем вайсбирили темный вайсбир, но со схожим дрожжевым характером. Более сравним с доппельбоком, со светлыми и темными его вариантами. Крепость может значительно варьироваться, но чаще всего в диапазоне от бока до доппельбока.
9.3.	Роггенбир	Алкоголь по объему: 4,5-6,0% Экстракт.нач.сула: 11,9-14,5% (начальная плотность: 1,046-1,056) Действ.экстракт: 2,6-3,6% (конечная плотность: 1,010-1,014) Горечь: 10-20 IBU Цвет: 31-37,43 EBC (16-19 SRM)	Дункельвайцен, сваренный с рожью, с более плотным телом и легким финишным охмелением. Самобытный вариант дункельвайцена с использованием соложенной ржи вместо соложенной пшеницы. В американском ржаном пиве не будет дрожжевого характера вайцена, но, вероятно, будет больше хмеля.

10. Пшеничные пивные напитки

Верхового или низового брожения.

Цвет и пена: Цвет от очень бледно-соломенного до яркого, обусловленного цветом фруктов. Пиво может быть очень мутным от крахмальной взвеси и/или дрожжей, которые дают слегка молочный, беловато-желтый оттенок. Плотная, белая, муссовая пена. Стойкость пены должна быть достаточно высокой.

Аромат: с легкими зерновыми, пряными пшеничными ароматами, часто с легкой кислинкой. Умеренно ароматный кориандр, часто со

сложными травянистыми, пряными или перечными нотами на фоне. Умеренная пикантная, цитрусово-апельсиновая пряность. Хмелевой аромат не должен преобладать. Пряности должны смешиваться с фруктовыми, цветочными и сладкими ароматами, не должны быть избыточно сильными. Не соответствуют стилю овощные ноты, ароматы сельдерея или ветчины.

Вкус: пряно-землистый хмелевой вкус от слабого до отсутствующего, если присутствует, то никогда не встает на пути специй. Хмелевая горечь от слабой до средне-слабой, не конфликтует с освежающими вкусами фруктов и специй и не сохраняется до финиша. Горечи апельсиновой кожуры быть не должно. Овощные, мыльные вкусы, вкусы сельдерея или ветчины не соответствуют стилю.

Полнота вкуса: тело от средне-легкого до среднего, часто с мягкостью и легкой кремовостью несоложенной пшеницы и иногда овса. Несмотря на тело и сливочность, финиш сухой и иногда слегка кислый. Шипучее, ввиду высокой карбонизации, и освежающее, благодаря карбонизации, легкой кислинке и отсутствию горечи в финише. Без жесткости или терпкости апельсиновой кожуры.

Аналитика:

Экстрактивность начального сула: 9,3-15,6% (9,3-15,6°Плато) (кроме Сахти, в котором может быть до 31,5%)

Действительный экстракт: 0-3,2% (0-3,2°Плато) (кроме Сахти, в котором может быть до 5,1%)

Спирт: 4,2-7,0% об. (кроме Сахти, в котором может быть до 11%)

Горечь: 0-20 IBU

Цвет: 3,9-13,8 EBC (кроме Сахти, в котором может быть до 43 EBC)

10.1.	Фруктовый ламбик	Алкоголь по объему: 5,0-7,0% Экстракт.нач.сула: 10,4-15,6% (начальная плотность: 1,040-1,060) Действ.Экстракт: 0-2,0% (конечная плотность: 1,000-1,010) Горечь: 0-10 IBU Цвет: 5,9-13,8 EBC (3-7 SRM (в зависимости от фрукта))	Ламбик с фруктами, а не просто фруктовое пиво; должен ощущаться характер дикого ламбика.
10.2.	Витбир (Бланш)	Алкоголь по объему: 4,5-5,5% Экстракт.нач.сула: 11,5-13,6% (начальная плотность: 1,044-1,052) Действ. экстракт: 2,0-3,2% (конечная плотность: 1,008-1,012) Горечь: 8-20 IBU Цвет: 3,9-7,8 EBC (2-4 SRM)	Слабый уровень горечи, баланс схож с вайсбиром, но характер пряный, цитрусовый, который дают скорее добавки, чем дрожжи.
10.3.	Гоце	Алкоголь по объему: 4,2-4,8% Экстракт.нач.сула: 9,3-14,5% (начальная плотность: 1,036-1,056) Действ.Экстракт: 1,6-2,6% (конечная плотность: 1,006-1,010) Горечь: 5-12 IBU Цвет: 5,9-7,8 EBC (3-4 SRM)	Ощущаемая кислотность не такая интенсивная, как в берлинер-вайссеили гёзе. Сдержанно используются соль, кориандр и лактобактерии – не должен быть слишком соленым. Аромат кориандра может напоминать витбир. Мутность – как в вайсбуре.

10.4.	Сахти	Алкоголь по объему: 7,0-11,0% Экстракт.нач.сула: 19,8-31,5% (начальная плотность:1,076-1,120) Действ. экстракт: 4,1-5,1% (конечная плотность: 1,016-1,020) Горечь: 7-15 IBU Цвет: 7,8-43,4 EBC (4-22 SRM)	Похоже на вайценбок, но сладкое, плотное, с нотами ржи и можжевельника.
-------	-------	---	---

11. Светлый эль

Верхового брожения.

Цвет и пена: от бледно-золотого до светло-янтарного; версии с сухим охмелением могут быть слегка мутными. Умеренно высокая пена с хорошей стойкостью.

Аромат: хмелевой от умеренного до сильного (используются «современные» ароматные сорта хмеля из Америки, трансатлантических стран, а также из Германии, придающих цитрусовые, цветочные, хвойные, пряные, ягодные, фруктовые и др. тона). Солодовость от слабой до умеренной (допустимы ноты специальных типов солода). Фруктовые эфиры от умеренных до отсутствующих.

Вкус: хмелевой от умеренного до сильного (цитрусы, цветы, хвоя, пряности, ягоды, фрукты и др.), поддерживаемый чистой солодово-зерновой составляющей (карамельные тона допустимы, если они не входят в конфликт с хмелем). Дрожжевые фруктовые эфиры от умеренных до отсутствующих. Хмелевая горечь от умеренной до сильной.

Полнота вкуса: тело среднее.

Аналитика:

Экстрактивность начального сула: 9,5-18,2% (9,5-18,2°Плато)

Действительный экстракт: 0,6-4,3% (0,6-4,3°Плато)

Спирт: 4,2-7,5% об. (за исключением крепкого Сэзон)

Горечь: 8-50 IBU

Цвет: 5-28 EBC для светлого и выше 31-43 EBC для темного

11.1.	Крим-эль	Алкоголь по объему: 4,2-5,6% Экстракт.нач.сула: 10,4-13,6%(начальная плотность: 1,042-1,055) Действ.экстракт:1,6-3,2%(конечная плотность: 1,006-1,012) Горечь: 8-20 IBU Цвет: 5-10 EBC (2,5-5 SRM)	Схож со стандартным американским лагером, но имеет больше характера.
11.2.	Кёльш	Алкоголь по объему: 4,4-5,2% Экстракт.нач.сула: 11,0-12,4%(начальная плотность: 1,044-1,050)	Кёльш близок крим-элю или легкому пилзу.

		<p>Действ.экстракт: 1,8-3,0%(конечная плотность: 1,007-1,011) Горечь: 18-30 IBU Цвет: 7-10 EBC (3,5-5 SRM)</p>	
11.3.	Британский золотой эль	<p>Алкоголь по объему: 3,8-5,0% Экстракт.нач.сусла: 9,5-13,2%(начальная плотность: 1,038-1,053) Действ.экстракт: 1,6-3,2%(конечная плотность: 1,006-1,012) Горечь: 20-45 IBU Цвет: 4-12 EBC (2-6 SRM)</p>	<p>Больше похож на американский пейл-эль, чем что-либо еще, хотя часто содержит меньше алкоголя, и обычно используется британское сырье. Без карамели, меньше эфиров в сравнении с британскими биттерами и светлыми элями. Сухой, как биттеры, но с меньшим солодовым характером в качестве базы для хмеля, что дает другой баланс. Использует американские хмели (и демонстрирует их качества) чаще, чем большинство других британских стилей.</p>
11.4.	Австралийский игристый эль	<p>Алкоголь по объему: 4,5-6,0% Экстракт.нач.сусла: 9,5-12,4%(начальная плотность: 1,038-1,050) Действ.экстракт: 1,0-1,5%(конечная плотность: 1,004-1,006) Горечь: 20-35 IBU Цвет: 7-14 EBC (4-7 SRM)</p>	<p>Поверхностно схож с английскими пейл-элями, хотя намного сильнее карбонизация, меньше карамели, меньше позднего охмеления, демонстрируются характеристики знаковых штаммов дрожжей и сортов хмеля. Более горький, чем можно предположить по значению IBU, ввиду высокой аттенуации, низкой конечной плотности и несколько грубых хмелей.</p>
11.5.	Блонд-эль	<p>Алкоголь по объему: 3,8-5,5% Экстракт.нач.сусла 9,5-13,4%(начальная плотность: 1,038-1,054) Действ.экстракт: 2,0-3,3%(конечная плотность: 1,008-1,013) Горечь: 15-28 IBU Цвет: 6-12 EBC (3-6 SRM)</p>	<p>Обычно больше вкуса, чем у американских лагерови крим-элей. Меньше горечи, чем у американского пейл-эля.</p>
11.6.	Американский пейл-эль	<p>Алкоголь по объему: 4,5-6,2% Экстракт.нач.сусла: 11,2-14,8%(начальная плотность: 1,045-1,060) Действ.экстракт: 2,6-3,8%(конечная плотность: 1,010-1,015) Горечь: 30-50 IBU Цвет: 9,8-20 EBC (5-10 SRM)</p>	<p>Обычно светлее, меньше побочных продуктов брожения, меньше карамельных вкусов, чем у английских собратьев. По цвету может слегка пересекаться с американским амбер-элеом, но будет в целом чище, легче по телу, часто с большим количеством финишных хмелей. Меньше горечи в балансе и алкогольной крепости, чем в американском IPA. Более сбалансированный и питкий, менее интенсивно хмелевой и горький, чем сессионные американские IPA.</p>
11.7.	Бельгийский пейл-эль	<p>Алкоголь по объему: 4,8-5,5% Экстракт.нач.сусла: 12,0-13,4%(начальная плотность: 1,048-1,054) Действ.экстракт: 2,6-3,6%(конечная плотность: 1,010-1,014) Горечь: 20-30 IBU Цвет: 16-28 EBC (8-14 SRM)</p>	<p>Достаточно схож с английскими пейл-элями, обычно со слегка отличающимся дрожжевым характером и более варьирующимся солодовым профилем. Тем не менее, меньше дрожжевого характера, чем в большинстве других бельгийских стилей.</p>

11.8.	Бельгийский блонд-эль	Алкоголь по объему: 6,0-7,5% Экстракт.нач.сула: 14,8-18,2%(начальная плотность:1,062-1,075) Действ.экстракт: 2,0-4,3%(конечная плотность: 1,008-1,018) Горечь: 15-30 IBU Цвет: 8-14 EBC (4-7 SRM)	По крепости похож на дуббель, по характеру – на бельгийский крепкий золотой эльили трипель, хотя немного слаще и не такой горький.
11.9.	Сэзон	Алкоголь по объему: 3,5-5,0%(столовый), 5,0-7,0% (стандартный), 7,0-9,5% (суперкрепкий) Экстракт.нач.сула: 12,0-15,8%(начальная плотность: 1,048-1,065 (стандартный)) Действ.экстракт: 0,6-2,0%(конечная плотность: 1,002-1,008 (стандартный)) Горечь: 20-35 IBU Цвет: 10-28 EBC (5-14 SRM) (светлый), 31-43 EBC (16-22 SRM) (темный)	При стандартной крепости и светлом цвете (самая распространенная вариация) похож на охмеленный, горький и с более высокой аттенуацией бельгийский блонд-эльс более сильным дрожжевым характером. При супер-крепости и светлом цвете похож на бельгийский трипель, но часто более зерновой и простоватый, иногда с более пряным дрожжевым характером. Замечание: По крепости делится на столовый, стандартный и суперкрепкий, по цвету – на светлый и темный.
11.10.	Траппистский обычный эль	Алкоголь по объему: 4,8-6,0% Экстракт.нач.сула: 11,0-13,4%(начальная плотность: 1,044-1,054) Действ.экстракт: 1,0-2,6%(конечная плотность: 1,004-1,010) Горечь: 25-45 IBU Цвет: 5-10 EBC (3-5 SRM)	Бельгийская/траппистская интерпретация немецкого пилзас верховым брожением – светлое, охмеленное, хорошо выброженное пиво, демонстрирующее характер прототипичных бельгийских дрожжей. Меньше сладости, выше аттенуация, меньше характерного солода, более хмелецентричное, чем бельгийский пейл-эль. Скорее напоминает намного более слабый, более сильно охмеленный трипель, чем более слабый бельгийский блонд-эль.

12. Индийский бледный эль (IPA)

Верхового брожения.

Цвет и пена: цвет от золотистого до глубокого янтарного, но большинство образцов достаточно бледные. Должен быть прозрачным, хотя нефильтрованные образцы с сухим охмелением могут быть слегка мутными. Умеренная стойкая пенная шапка кремового цвета.

Аромат: хмелевой аромат от умеренного до умеренно сильного, типичны цветочные, пряно-перечные или цитрусово-апельсиновые ноты. Допустим, но не требуется слегка травяной аромат сухого охмеления. Опционально умеренно слабое присутствие карамельного или тостового солода. Допустима фруктозость, от слабой до умеренной. В некоторых версиях может быть сернистая нота, хотя этот характер не обязателен.

Вкус: хмелевой вкус от среднего до сильного, с хмелевой горечью от умеренной до выраженной. Хмелевой вкус должен быть схож с ароматом (цветочный, пряно-перечный, цитрусово-апельсиновый и/или слегка травяной), может сохраняться в послевкусии, но не должен быть длительным. Солодовый вкус должен быть от средне-слабого до среднего, и несколько хлебным, с бисквитными, тостовыми, ирисковыми и/или карамельными, фруктовыми нотами, от слабых до средне-слабых. Баланс в сторону хмеля, но солод должен быть

заметен на вторых ролях. Дуб не соответствует этому стилю.

Полнота вкуса: тело без хмелевой терпкости, округлое, от средне-легкого до среднего, карбонизация от умеренной до средне-высокой. В крепких образцах (но не во всех) может и должно ощущаться слабое, мягкое алкогольное тепло.

Аналитика:

Экстрактивность начального сула: 12,4-20,4% (12,4-20,4°Плато)

Действительный экстракт: 2,0-4,6% (2,0-4,6°Плато)

Спирт: 3,0-10% об.

Горечь: 40-120 IBU

Цвет: 10-37 EBC для светлого и 49-79 EBC для черного

12.1.	Английский IPA	Алкоголь по объему: 5,0-7,5% Экстракт.нач.сула: 12,4-18,2%(начальная плотность: 1,050-1,075) Действ.экстракт: 2,6-4,6%(конечная плотность: 1,010-1,018) Горечь: 40-60 IBU Цвет: 12-28 EBC (6-14 SRM)	Как правило, больше финишных хмелей и меньше фруктово-и/или карамельности, чем у британских пейл-элей и биттеров. Менее интенсивный хмель, более выражен солодовый вкус, чем в типичных американских IPA.
12.2.	Американский IPA	Алкоголь по объему: 5,5-7,5% Экстракт.нач.сула: 13,8-17,2%(начальная плотность: 1,056-1,070) Действ.экстракт: 2,0-3,6%(конечная плотность: 1,008-1,014) Горечь: 40-70 IBU Цвет: 12-28 EBC (6-14 SRM)	Более крепкий, сильнее охмеленный, чем американский пейл-эль. В сравнении с английским IPA, имеет меньше английского характера от солода, хмеля и дрожжей (меньше карамели, хлеба и тостов; хмели скорее американские/Нового Света, чем английские; меньше дрожжевых эфиров), менее плотное тело и часто более хмелевой баланс; слегка крепче, чем большинство образцов английского IPA. Меньше алкоголя, чем в двойном IPA, но баланс схожий.
12.3.	Особый IPA	Алкоголь по объему: 3,0-5,0% (сессионный); 5,0-7,5% (стандартный); 7,5-10,0% (двойной)	Мягкое, тело от средне-легкого до среднего. Карбонизация умеренная. В более крепких образцах может ощущаться мягкий, согревающий алкоголь. Выделяются: черный IPA, коричневый IPA, белый IPA, ржаной IPA, бельгийский IPA, красный IPA.
12.4.	Особый IPA: бельгийский	Алкоголь по объему: 6,2-9,5% Экстракт.нач.сула: 14,2-19,4%(начальная плотность: 1,058-1,080) Действ.экстракт: 2,0-4,2%(конечная плотность: 1,008-1,016) Горечь: 50-100 IBU Цвет: 10-30 EBC (5-15 SRM)	Гибрид американского IPA/имперского IPA и бельгийского золотого крепкого эля или трипеля. Этот стиль может быть более пряным, крепким, сухим и фруктовым, чем американский IPA.
12.5.	Особый IPA: черный	Алкоголь по объему: 5,5-9,0% Экстракт.нач.сула: 12,4-20,4%(начальная плотность:	Баланс и общее впечатление схожи с американскими или двойным IPA, однако со сдержанной поджаристостью, как у шварцбира. Не

		1,050-1,085) Действ.экстракт: 2,6-4,6%(конечная плотность: 1,010-1,018) Горечь: 50-90 IBU Цвет: 49-79 EBC (25-40 SRM)	такой жарено-жженный, как американские стаутыили портеры, с меньшим телом, большей мягкостью и питкостью.
12.6.	Особый IPA: коричневый	IPA: Алкоголь по объему: 5,5-7,5% Экстракт.нач.сусла: 13,8-17,2%(начальная плотность: 1,056-1,070) Действ.экстракт: 2,0-4,2%(конечная плотность: 1,008-1,016) Горечь: 40-70 IBU Цвет: 22-37 EBC (11-19 SRM)	Более крепкая и горькая версия американского браун-эляс балансом как у американского IPA.
12.7.	Особый IPA: красный	Алкоголь по объему: 5,5-7,5% Экстракт.нач.сусла: 13,8-17,2%(начальная плотность: 1,056-1,070) Действ.экстракт :2,0-4,2% (конечная плотность: 1,008-1,016) Горечь: 40-70 IBU Цвет: 22-37 EBC (11-19 SRM)	Как и американский амбер-эль и пейл-эль, красный IPA будет отличаться от американского IPA добавкой небольшого количества более темного карамельного солода, что даст сладковатый, более карамельный и темно-фруктовый баланс. Красный IPA отличается от американского крепкого эля тем, что солодовый профиль менее интенсивен, тело меньше; у красного IPA баланс как у IPA, он не склоняется к солодовому характеру, как у барливайнов. Красный IPA похож на более крепкий и более охмеленный американский амбер-эль, с характерным сухим финишем, средне-легким телом и сильным характером позднего охмеления.
12.8.	Особый IPA: ржаной	Алкоголь по объему: 5,5-8,0% Экстракт.нач.сусла: 13,8-18,2% (начальная плотность: 1,056-1,075) Действ.экстракт: 2,0-3,6% (конечная плотность: 1,008-1,014) Горечь: 50-75 IBU Цвет: 12-28 EBC (6-14 SRM)	Суше и слегка более пряный, чем американский IPA. Горечь и пряность ржи сохраняются дольше, чем в американском IPA. Нет интенсивного ржаного характера, как в роггенбире. Некоторые образцы по крепости схожи с двойным IPA.
12.9.	Особый IPA: белый	Алкоголь по объему: 5,5-7,0% Экстракт.нач.сусла: 13,8-16,0%(начальная плотность: 1,056-1,065) Действ.экстракт 2,6-4,0% (конечная плотность: 1,010-1,016) Горечь: 40-70 IBU Цвет: 10-16 EBC (5-8 SRM)	Похож на бельгийский вит, однако охмелен на уровне американского IPA. Горький и охмеленный, как IPA, но фруктовый, пряный и легкий, как вит. Обычно хмелевой вкус и аромат не такие выраженные, как в американском IPA.
12.10.	Двойной IPA	Алкоголь по объему: 7,5-10,0% Экстракт.нач.сусла: 13,8-20,4%(начальная плотность: 1,065-1,085) Действ.экстракт: 2,1-4,6% (конечная плотность: 1,008-1,018)	Больше, чем английский или американский IPA, и по крепости, и по общему уровню охмеления (горькому и финишному). Менее солодовый и глубокий, меньше тела, больше общей хмелевой интенсивности, чем у американского барливайна. Обычно не такая высокая плотность и содержание алкоголя, как в барливайне, так

	Горечь: 60-120 IBU Цвет: 12-28 EBC (6-14 SRM)	как высокая крепость и солодовость ограничивают питкость.
--	--	---

13. Крепкий эль

Верхового брожения.

Цвет и пена: от глубокого янтарного до глубокого медно-коричневого. Огромная плотная, муссовая стойкая пена от кремового до коричневатого цвета. Может быть прозрачным или несколько мутным. Содержание алкоголя и вязкость могут давать «ножки» при взбалтывании бокала.

Аромат: хмелевой аромат от среднего до сильного, чаще всего демонстрирующий цитрусовые или смолистые ноты, хотя могут обнаруживаться характеристики, ассоциируемые с другими сортами хмелей Америки или Нового Света (тропические или косточковые фрукты, дыня и другие). Солодовость от умеренной до сильной, поддерживает хмелевой профиль, обычно с карамелью, от средней до темной, возможно, с хлебными или тостовыми нотами.

Вкус: декстриновость солода от средней до высокой, с полным спектром вкусов карамели, ириски, темных фруктов. Опциональны тостовые, хлебные вкусы, солодовые вкусы, богатые продуктами реакции Майяра, от слабых до умеренных, могут добавлять комплексность. Хмелевая горечь от средне-высокой до высокой. Солод дает сладость во рту, от средней до сильной, хотя финиш может быть от сладковатого до суховатого. Хмелевой вкус от умеренного до сильного. Фруктовые эфиры от слабых до умеренных. Хмелевые вкусы схожи с ароматом (цитрус, смола, дыня, тропические или косточковые фрукты и другие). Может быть заметно присутствие алкоголя, но резкие или похожие на растворитель алкогольные вкусы нежелательны. Допустимы, но должны быть фоновыми вкусы жареного солода; вкусы жженого солода не соответствуют стилю. Несмотря на сильно солодовый вкус, финиш должен быть горьким или сладко-горьким. Не должен быть сиропным и недоброженным. В послевкусии обычно заметны солод, хмель и алкоголь.

Полнота вкуса: от среднего до полного. Может присутствовать алкогольная теплота, но она не должна быть чересчур жаркой. Любая присутствующая терпкость должна быть обусловлена выраженной хмелевой горечью и не должна быть неприятной на вкус. Карбонизация от средне-слабой до средней.

Аналитика:

Экстрактивность начального сусла: 13,5-30,0% (13,5-30,0°Плато)

Действительный экстракт: 1,2-10,0% (1,2-10°Плато)

Спирт: 5,5-12,0% об.

Горечь: 20-100 IBU

Цвет: 9-30 EBC для светлого и 31-49 EBC для темного

13.1.	Бельгийский золотой крепкий эль	Алкоголь по объему: 7,5-10,5% Экстракт.нач.сусла: 17,2-22,6%(начальная плотность: 1,070-1,095)	Сильно напоминает трипель, но может быть еще светлее, с более легким телом, еще более освежающим и сухим. Более сухой финиш и легкое тело также значительно выделяют напористое охмеление
-------	---------------------------------	---	---

		<p>Действ.экстракт: 1,2-4,0%(конечная плотность: 1,005-1,016) Горечь: 22-35 IBU Цвет: 6-12 EBC (3-6 SRM)</p>	<p>и дрожжевой характер. Обычно используются дрожжи, которые развивают в балансе больше эфиров (в частности, семечковых фруктов), чемпряного характера.</p>
13.2.	Бельгийский трипель	<p>Алкоголь по объему: 7,5-9,5% Экстракт.нач.сусла: 18,2-20,5%(начальная плотность: 1,075-1,085) Действ.экстракт: 2,0-3,6%(конечная плотность: 1,008-1,014) Горечь: 20-40 IBU Цвет: 9-14 EBC (4,5-7 SRM)</p>	<p>Может походить на бельгийский золотой крепкий эль, но слегка темнее и с несколько более полным телом, с большим акцентом на фенолы и меньшим – на эфиры. Обычно более скругленный солодовый вкус, но сладким быть никогда не должен.</p>
13.3.	Американский крепкий эль	<p>Алкоголь по объему: 6,3-10,0% Экстракт.нач.сусла: 15,2-21,6% (начальная плотность: 1,062-1,090) Действ.экстракт: 3,6-6,0%(конечная плотность: 1,014-1,024) Горечь: 50-100 IBU Цвет: 14-37 EBC (7-19 SRM)</p>	<p>Обычно не такое крепкое и интенсивное, как американский барливайн. Более солодовый баланс, чем в американском или двойном IPA, с большей интенсивностью американских хмелей, чем позволил бы английский крепкий эль.</p>
13.4.	Британский крепкий эль	<p>Алкоголь по объему: 5,5-8,0% Экстракт.нач.сусла: 13,5-19,4%(начальная плотность: 1,055-1,080) Действ.экстракт: 3,8-5,6%(конечная плотность: 1,015-1,022) Горечь: 30-60 IBU Цвет: 16-43 EBC (8-22 SRM)</p>	<p>По плотности значительно пересекается со старыми элями, но без затхлого или выдержанного характера. Допустим широкий спектр интерпретаций. Не должен быть таким интенсивным и крепким, как барливайн. Крепче, чем крепкое повседневное пиво (крепкие биттеры, коричневые эли, портеры). Больше специальных солодов и/или сахарного характера, чем у американских крепких элей.</p>
13.5.	Пшеничное вино (витвайн)	<p>Алкоголь по объему: 8,0-12,0% Экстракт.нач.сусла: 19,4-28,2%(начальная плотность: 1,080-1,120) Действ.экстракт: 4,0-7,6% (конечная плотность: 1,016-1,030) Горечь: 30-60 IBU Цвет: 16-30 EBC (8-15 SRM)</p>	<p>В некоторых образцах очень выразительные фруктовые и хмелевые ноты, а в других сложность развивается при выдержке в дубе. Меньше акцента на хмеле, чем в американском барливайне. Корнями уходит к американскому пшеничному пиву, а не к какому-либо из немецких пшеничных стилей, поэтому не должно быть характера немецких вайценовых дрожжей.</p>
13.6.	Английский барливайн	<p>Алкоголь по объему: 8,0-12,0% Экстракт.нач.сусла: 19,4-28,2% (начальная плотность: 1,080-1,120) Действ.экстракт: 4,6-7,6%(конечная плотность: 1,018-1,030) Горечь: 35-70 IBU Цвет: 16-43 EBC (8-22 SRM)</p>	<p>Английский барливайн делает меньший акцент на хмелевой характер, чем американский барливайн, и использует английские хмели. Английские версии могут быть темнее, более фруктовыми и солодовыми, и демонстрируют более интенсивные специальные солода, чем американские барливайны. Немного пересекается с нижним диапазоном британских старых элей, но в целом не имеет винных возрастных качеств, скорее он демонстрирует зрелую элегантность.</p>
13.7.	Старый эль	<p>Алкоголь по объему: 5,5-9,0%</p>	<p>Примерно пересекается с крепкими британскими элями и нижним</p>

		<p>Экстракт.нач.сусла: 13,6-20,2%(начальная плотность: 1,055-1,088) Действ.экстракт: 3,8-5,6%(конечная плотность: 1,015-1,022) Горечь: 30-60 IBU Цвет: 20-43 EBC (10-22 SRM)</p>	<p>диапазонов английских барливайнов, но всегда имеет выдержанное качество. Различие между старым элем и барливайном несколько спорное: крепость больше 7%, и, как правило, более значительный выдержанный характер (в частности, от дерева). Барливайны развивают больше зрелых качеств, а старые эли – больше бочковых (молочная кислота, бретты, винность и так далее).</p>
13.8.	Американский барливайн	<p>Алкоголь по объему: 8,0-12,0% Экстракт.нач.сусла: 19,4-28,2%(начальная плотность: 1,080-1,120) Действ.экстракт: 4,0-7,6%(конечная плотность: 1,016-1,030) Горечь: 50-100 IBU Цвет: 20-37 EBC (10-19 SRM)</p>	<p>Американская версия барливайна обычно делает больший акцент на хмелевую горечь, вкус и аромат, чем английская, и часто использует американские сорта хмеля. Обычно светлее, чем более темные английские барливайны (и без вкусов более темных солодов), но темнее, чем золотые английские барливайны. Отличается от двойного IPA тем, что хмели не экстремальны, солод чуть впереди, а тело полнее и часто богаче. В американском барливайне обычно больше остаточной сладости, чем в двойном IPA, что влияет на общую питкость.</p>
13.9.	Бельгийский темный крепкий эль	<p>Алкоголь по объему: 8,0-12,0% Экстракт.нач.сусла: 18,2-26,0%(начальная плотность: 1,075-1,110) Действ.экстракт: 2,6-6,0%(конечная плотность: 1,010-1,024) Горечь: 20-35 IBU Цвет: 24-43 EBC (12-22 SRM)</p>	<p>Как «увеличенный» дуббель, с более полным телом и увеличенной солодовостью. Не такой горький и хмелевой, как трипель, но со схожей крепостью.</p>
13.10.	Ви-хэви	<p>Алкоголь по объему: 6,5-10,0% Экстракт.нач.сусла: 17,2-30,0%(начальная плотность: 1,070-1,130) Действ.экстракт: 4,6-10,0%(конечная плотность 1,018-1,040) Горечь: 17-35 IBU Цвет: 28-49 EBC (14-25 SRM)</p>	<p>Хорошо модифицированный светлый солод с жареным ячменем для цвета. Для цвета может использоваться также небольшое количество карамельного солода. В некоторых образцах может присутствовать легкий дымный характер, но дает его жареное зерно или процесс варки. Копченый на торфе солод абсолютно не традиционен.</p>

14. Портер

Верхового или низового брожения.

Цвет и пена: цвет от темного красновато-медного до матового темно-коричневого (но не черного). Плотная стойкая коричневатая пенная шапка. Прозрачное, хотя более темные версии могут быть непрозрачными.

Аромат: глубокая солодовая сладость, часто содержит карамельные, ирисовые, ореховые, глубокие тостовые и/или лакричные ноты. Сложный профиль алкоголя и эфиров умеренной силы, напоминает о сливах и черносливе, изюме, вишне или смородине, иногда с винным и портвейновым свойством.

Вкус: солодовая сладость со сложной смесью глубокого солода, сухофруктовых эфиров и алкоголя. Имеет выраженный, но мягкий

поджаренный вкус, как у шварцбира, который останавливается в шаге от жжености. Обволакивающий и очень округлый. Чистый лагерный характер. Начало сладкое, но быстро начинают доминировать вкусы темного солода, которые сохраняются до финиша – сухого, с нотками жареного кофе или лакрицы. Солод может иметь комплексность карамели, ириса, мелассы, орехов. Легкие ноты черной смородины и темных фруктов. Горечь от солода и хмеля от средне-слабой до средней, только для баланса. Хмелевой вкус слегка пряных сортов хмеля от отсутствующего до средне-слабого.

Полнота вкуса: полнотелый и округлый, с хорошо выдержанной алкогольной теплотой. Карбонизация, от средней до средне-сильной.

Аналитика:

Экстрактивность начального сусла: 10,2-21,6% (10,2-21,6°Плато)

Действительный экстракт: 2,0-6,0% (2,0-6°Плато)

Спирт: 4,0-9,5% об.

Горечь: 18-50 IBU

Цвет: 33-79 EBC

14.1.	Балтийский портер	Алкоголь по объему: 6,5-9,5% Экстракт.нач.сусла: 14,8-21,6%(начальная плотность: 1,060-1,090) Действ.экстракт: 4,0-6,0%(конечная плотность: 1,016-1,024) Горечь: 20-40 IBU Цвет: 33-59 EBC (17-30 SRM)	Намного менее жареный, более мягкий, чем имперский стаут, обычно с меньшим содержанием алкоголя. В целом лишен жареных качеств стаута, скорее принимает жареные, но не жженные характеристики шварцбира. Достаточно фруктовый, в сравнении с другими портерами. Больше алкоголя, чем в других портерах.
14.2.	Английский портер	Алкоголь по объему: 4,0-5,4% Экстракт.нач.сусла: 10,2-12,8%(начальная плотность: 1,040-1,052) Действ.экстракт: 2,0-3,6%(конечная плотность: 1,008-1,014) Горечь: 18-35 IBU Цвет: 39-59 EBC (20-30 SRM)	Отличается от американского портера тем, что обычно более мягкий, сладкий, с более карамельным вкусом, меньшей плотностью и крепостью. Американский портер обычно будет иметь более хмелевой характер. Больше плотности и жареного характера, чем у британского браун-эля. Выше плотность, чем у темного майлда.
14.3.	Американский портер	Алкоголь по объему: 4,8-6,5% Экстракт.нач.сусла: 12,4-17,2%(начальная плотность: 1,050-1,070) Действ.экстракт: 3,0-4,6%(конечная плотность: 1,012-1,018) Горечь: 25-50 IBU Цвет: 43-79 EBC (22-40 SRM)	Более горький и часто крепче, с большим присутствием темного солода и сухостью, чем английские или досухозаконные портеры. Менее крепкий и агрессивный, чем американские стауты.
14.4.	«Досухозаконный» портер	Алкоголь по объему: 4,5-6,0% Экстракт.нач.сусла: 11,5-14,8%(начальная плотность: 1,046-1,060)	Более мягкий, менее охмеленно-горький, чем современный американский портер, менее карамельный, чем английский портер, с большим лагерным характером или характером несоложенного

		Действ.экстракт: 2,6-4,0%(конечная плотность: 1,010-1,016) Горечь: 20-30 IBU Цвет: 35-59 EBC (18-30 SRM)	сырья.
--	--	--	--------

15. Стаут

Верхового или низового брожения.

Цвет и пена: от черного как смоль до очень глубокого коричневого с гранатовыми бликами. Непрозрачное. Пена плотная муссовая стойкая от светло-коричневой до коричневой.

Аромат: хмелевой аромат от слабого до отсутствующего, может быть слегка землистым или цветочным, умеренный кофейный аромат; могут быть легкие вторичные ноты темного шоколада, какао и/или жареного зерна. Эфиры от умеренно слабым.

Вкус: хмелевой вкус от среднего до отсутствующего (часто землистый). Умеренный вкус жареного солода или зерна с хмелевой горечью от средней до сильной, могут присутствовать кофейные, шоколадные вкусы без сладости, с налетом карамели или солодовой сладости. Могут быть некоторая кремовость, фруктоность от средне-слабой до отсутствующей.

Полнота вкуса: тело от средне-легкого до средне-полного, с несколько кремовым характером (в частности, когда разливается под азотом). Карбонизация от слабой до умеренной.

Аналитика:

Экстрактивность начального сусла: 9,0-27% (9,0–27,0°Плато)

Действительный экстракт: 1,8-7,6% (1,8-7,6°Плато)

Спирт: 4,0-12,0% об.

Горечь: 20-90 IBU

Цвет: 39-79 EBC

15.1.	Ирландский стаут	Алкоголь по объему: 4,0-4,5% Экстракт.нач.сусла: 9,0-11,0% (начальная плотность: 1,036-1,044) Действ.экстракт: 1,8-2,8% (конечная плотность: 1,007-1,011) Горечь: 25-45 IBU Цвет: 49-79 EBC (25-40 SRM)	Крепость ниже, чем у ирландского экстра-стаута, но вкусы схожи. Темнее по цвету (черный), чем английский портер (коричневый).
15.2.	Ирландский экстра-стаут	Алкоголь по объему: 5,5-6,5% Экстракт.нач.сусла: 13,0-15,2% (начальная плотность: 1,052-1,062) Действ.экстракт: 2,6-3,6% (конечная плотность: 1,010-1,014)	Находится между ирландским стаутом и зарубежным экстра-стаутом по крепости и интенсивности вкуса, хотя имеет схожий баланс. Больше тела, богатства и часто солодовой комплексности, чем в ирландском стауте. Черный, а не коричневый, как портер.

		Горечь: 35-50 IBU Цвет: 49-79 EBC (25-40 SRM)	
15.3.	Сладкий стаут	Алкоголь по объему: 4,0-6,0% Экстракт.нач.сусла: 11,0-14,8% (начальная плотность: 1,044-1,060) Действ.экстракт: 3,2-6,0% (конечная плотность: 1,012-1,024) Горечь: 20-40 IBU Цвет: 59-79 EBC (30-40 SRM)	Намного слаще и менее горький, чем другие стауты (за исключением более крепких тропических стаутов). Жареный характер мягкий, а не жженный, как в других стаутах. По балансу чем-то похож на овсяные стауты, хотя и с большей сладостью.
15.4.	Овсяный стаут	Алкоголь по объему: 4,2-5,9% Экстракт.нач.сусла: 11,2-16,0% (начальная плотность: 1,045-1,065) Действ.экстракт: 2,6-4,6% (конечная плотность: 1,010-1,018) Горечь: 25-40 IBU Цвет: 39-79 EBC (22-40 SRM)	Большинство образцов похожи на гибрид ирландского экстра-стаута и сладкого стаута с добавлением овсянки. Существует несколько вариаций: сладкие версии больше похожи на сладкий стаут с овсянкой вместо лактозы, а сухие версии – на ирландский экстра-стаут, но более ореховый, с богатым вкусом. Оба делают акцент на тело и ощущение во рту.
15.5.	Тропический стаут	Алкоголь по объему: 5,5-8,0% Экстракт.нач.сусла: 13,8-18,2% (начальная плотность: 1,056-1,075) Действ.экстракт: 2,6-4,6% (конечная плотность: 1,010-1,018) Горечь: 30-50 IBU Цвет: 59-79 EBC (30-40 SRM)	На вкус как масштабированный сладкий стаут с повышенной фруктозностью. Похож на некоторые имперские стауты, но без сильной горечи, сильной/жженной жарености и позднего охмеления, а также с меньшим содержанием алкоголя. Намного более сладкий и менее хмелевой, чем американские стауты. Намного более сладкий и менее горький, чем экспортные стауты равной плотности.
15.6.	Зарубежный экстра-стаут	Алкоголь по объему: 6,3-8,0% Экстракт.нач.сусла: 13,8-18,2% (начальная плотность: 1,056-1,075) Действ.экстракт: 2,5-4,6% (конечная плотность: 1,010-1,018) Горечь: 50-70 IBU Цвет: 59-79 EBC (30-40 SRM)	По балансу схож с ирландским экстра-стаутом, но больше алкоголя. Не такой интенсивный, как русский имперский стаут. Без сильной горечи и сильного позднего охмеления американских стаутов. Плотность как в тропическом стауте, но с более сухим финишем, большей горечью и меньшими эфирами.
15.7.	Американский стаут	Алкоголь по объему: 5,0-7,0% Экстракт.нач.сусла: 12,4-18,2% (начальная плотность: 1,050-1,075) Действ.экстракт: 2,5-5,6% (конечная плотность: 1,010-1,022) Горечь: 35-75 IBU Цвет: 59-79 EBC (30-40 SRM)	Похож на охмеленный, горький, сильно жареный экстра или экспортный стаут. Намного больше жарености и тела, чем у черного IPA. Более насыщенные, крепкие версии относятся к русским имперским стаутам. Более крепкий и более агрессивный, в частности, по добавкам темного солода и зерна и хмелевому характеру, чем американский портер.
15.8.	Имперский стаут	Алкоголь по объему: 8,0-12,0% Экстракт.нач.сусла: 18,2-27,0% (начальная плотность: 1,075-1,115) Действ.экстракт: 4,6-7,6% (конечная плотность: 1,018-	Похож на черный барливайн, в котором играет каждое измерение вкуса. Более сложный, с более широким диапазоном возможных вкусов, чем менее плотные стауты.

		1,030) Горечь: 50-90 IBU Цвет: 59-79 EBC (30-40 SRM)	
--	--	--	--

16. Оригинальное пиво

Обязательно указывать базовый стиль и дополнительный ингредиент!

Внешний вид должен соответствовать заявленному базовому стилю и дополнительным ингредиентам. Оттенок добавок может быть заметен в пиве и, возможно, в пенной шапке, если базовое пиво светлое и используются пряности/травы/овощи/фрукты с выраженным цветом. Может быть слегка мутным или прозрачным.

Аромат: в аромате должен быть заметен характер определенных пряностей/трав/овощей/фруктов, допускается аромат от тонкого до агрессивного. Индивидуальный характер каждой добавки не всегда может идентифицироваться. Хмелевой аромат может отсутствовать или быть в балансе с ароматами добавок, в зависимости от стиля. Добавки должны давать пиву дополнительную сложность, но не быть слишком выраженными и не разбалансировать общее впечатление. Хмелевая горечь и вкус, солодовые вкусы, содержание алкоголя и побочных продуктов брожения должны соответствовать базовому стилю и быть в гармонии и балансе со вкусами пряностей/трав/овощей. Некоторые добавки могут делать пиво более горьким, чем предполагает базовый стиль.

Тело и уровень карбонизации должны соответствовать базовому стилю. Некоторые добавки могут делать тело более полным, хотя сбрасываемые добавки могут уходить из пива.

Аналитика:

Физико-химические параметры зависят от базового стиля пива.

Гармоничный союз пряностей/трав/овощей и пива, в котором пиво остается узнаваемым. Должны ощущаться характеры пряностей/трав/овощей/фруктов/орехов, сбалансированные с пивом, а не выходящие на первый план, как в искусственном продукте.

16.1.	Оригинальное пиво фруктовое пшеничное	Алкоголь по объёму: 2,5-12% Экстракт.нач.сусла: 7,6-25,9% (начальная плотность: 1,030-1,110) Действ. экстракт: 1,5-7,6% (конечная плотность: 1,006-1,030) Горечь: 10-35 IBU Цвет: 4-20 EBC (2-10 SRM) или цвет фрукта	Засыпь должна состоять как минимум на 30% из соложёной пшеницы. Фрукты или фруктовые экстракты дают аромат и вкус, отражающие подлинную сложность фрукта. Нефильтрованное оригинальное пиво дает полное дрожжевое ощущение во рту. К категории фруктового пшеничного пива должны относиться образцы с добавлением фруктов тех стилей пшеничного пива, которые обычно не варятся с фруктами, и не демонстрирующие характеристик выдержки в дереве.
16.2.	Оригинальное пиво фруктовое	Алкоголь по объёму: 2,5%-12% Экстракт.нач.сусла: 7,6-25,9% (начальная плотность 1,030-1,110) Действ.Экстракт: 1,5-7,6% (конечная плотность 1,006-1,030)	Должны присутствовать фруктовые ароматы, от тонких до интенсивных, не должны подавлять ароматы хмеля. Фрукты или фруктовые экстракты используются при затирании, варке, первичном или вторичном брожении, гармонируют с основным пивоваренным сырьем. Оригинальное пиво с добавлением ягод можжевельника, с

		Горечь: 5-70 IBU Цвет: 10-100 EBC (5-50 SRM) или цвет фрукта	выраженным фруктовым вкусом или ароматом можжевельных ягод, может быть отнесено к категории фруктового пива, в то время как сорт, в котором характер можжевельных ягод скорее травяной или пряный, должно относиться к категории пива с травами и специями.
16.3.	Оригинальное пиво медовое	Алкоголь по объёму: 2,5-12% Экстракт. нач. суслу: 7,6-25,9% (начальная плотность: 1,030-1,110) Действ. экстракт: 1,5-7,6% (конечная плотность: 1,006-1,030) Горечь: 1-100 IBU Цвет: 2-200 EBC (1-100 SRM)	Медовое оригинальное пиво может быть сварено в традиционном стиле или может быть экспериментальным. В медовом пиве мёд используется в качестве сбраживаемого сахара в дополнение к солождённому ячменю. Медовый характер должен присутствовать в аромате и вкусе, но не должен быть подавляющим. Пиво, которое представляет собой различные IPA и имперские IPA, сваренные с мёдом, относится к категории экспериментальных IPA.
16.4.	Оригинальное пиво с травами и специями	Физико-химические показатели зависят от базового стиля пива.	Оригинальное пиво с травами и специями – это любое пиво с использованием трав или специй: корней, семян, плодов, цветов и т.д., которые проявляют травянистые или пряные характеристики. Характер трав или специй может варьироваться от тонкого до интенсивного. Пиво, сваренное с добавлением перцев чили, относится к пиву с перцем чили. Пиво, сваренное с тыквой или без неё, в котором доминирует характер трав и специй, типичных для тыквенного пирога, должно относиться к тыквенному пиву со специями.
16.5.	Оригинальное пиво овощное	Алкоголь по объёму: 2,5-13,3% Экстракт.нач.суслу: 7,6-25,9% (7,6-25,9°Плато)(начальная плотность: 1,030-1,110) Действ.экстракт: 1,5-7,5% (1,5-7,5°Плато) (конечная плотность: 1,006-1,030) Горечь: 5-70 IBU Цвет: 10-100 EBC (5-50 SRM)	Овощные ароматы, от тонких до интенсивных, должны гармонизировать с другими характеристиками и не должны подавлять ароматы хмеля. Овощи используются в качестве вкусовой добавки или источника сахаров при затирании, варке, первичном или вторичном брожении.
16.6.	Оригинальное пиво, выдержанное в дереве	Физико-химические показатели зависят от базового стиля пива.	Гармоничная смесь базового пивного стиля с характеристиками, которые создает выдержка в контакте с деревом. Лучшие образцы будут округлыми, полными вкуса, хорошо сбалансированными и хорошо выдержанными. Пивоваренное сырье в зависимости от базового стиля с большей плотностью, так как они лучше уравнивают добавочные вкусы. Выдерживается в деревянных бочках или с использованием древесных добавок (деревянных чипсов или клепок, дубовой эссенции). Во вкусе и аромате могут быть ваниль, карамель, ирис, подсушенный хлеб или миндаль (от подсушенного дерева), а также кофе, шоколад, какао (от обугленного дерева).
16.7.	Оригинальное пиво копченое	Физико-химические показатели зависят от базового стиля пива.	Использование копченого солода и дополнительных ингредиентов должны быть сбалансированы. В аромате ожидаемый аромат базового стиля и копченость от слабой

			<p>до отчетливой (качество дыма ольха, дуб, бук).</p> <p>Внешний вид отражает базовый стиль, хотя цвет пива часто немного темнее, чем у него. Использование некоторых фруктов и пряностей также может влиять на цвет и оттенок пива.</p> <p>Вкус: сбалансированная копченость, ожидаемый вкус базового пива и дополнительные ингредиенты. Дымные вкусы могут варьироваться от древесных до несколько беконовых, в зависимости от использованного типа солода.</p>
16.8.	Инновационное пиво	Физико-химические показатели зависят от базового стиля пива.	<p>Сорта пива, произведённые с использованием новейших и инновационных технологий пивоварения, предназначенные для коммерческой реализации.</p> <p>Обязательно указывать базовый стиль и инновацию!</p>
16.9.	Пампасный золотой эль	<p>Алкоголь по объему: 4,3-5,5%</p> <p>Экстракт.нач.сусла: 10,5-13,4% (начальная плотность: 1,042-1,054)</p> <p>Действ.экстракт: 2,3-3,4% (конечная плотность: 1,009-1,013)</p> <p>Горечь: 15-22 IBU</p> <p>Цвет: 6-10 EBC (3-5 SRM)</p>	<p>Внешний вид: цвет от светло-желтого до глубокого золотого. Прозрачность блестящая. Пена от слабой до средней, стойкость хорошая.</p> <p>Аромат: сладкий солодовый аромат от легкого до умеренного. Допустим фруктовый аромат, от слабого до умеренного. Может быть хмелевой аромат, от слабого до умеренного. Диацил отсутствует.</p> <p>Вкус: первична мягкая солодовая сладость. Карамельных вкусов обычно нет. Хмелевой вкус от мягкого до умеренного (обычно хмель Cascade), но не должен быть агрессивным. Хмелевая горечь от слабой до умеренной, баланс обычно в сторону солода. Финиш от полусухого до несколько сладкого. Обычно только светлый солод или пилс, хотя может использоваться немного карамельного солода. Чистые американские дрожжи, слегка фруктовые британские или кельшевые, обычно холодное созревание.</p>

17. Пивные напитки

Производятся из пива (не менее 40 процентов) и (или) приготовленного из пивоваренного солода пивного сусла (не менее 40 процентов массы сырья), воды с добавлением или без добавления зернопродуктов, сахаросодержащих продуктов, хмеля и (или) хмелепродуктов, плодового и иного растительного сырья, продуктов их переработки, ароматических и вкусовых добавок.

Внешний вид должен соответствовать наименованию и/или дополнительным ингредиентам. Могут быть слегка мутными или прозрачными. Для нефилтрованных пивных напитков допускаются осадок и взвеси, обусловленные особенностями используемого сырья.

Аромат: в аромате должен быть заметен характер дополнительных ингредиентов. Хмелевой аромат может отсутствовать или быть в балансе с дополнительными ингредиентами.

Вкус: сброженного солодового напитка, обусловленного используемым сырьем и особенностями технологии.

Тело и уровень карбонизации должны быть гармоничными.

Аналитика:

Действительный экстракт: указывается на этикетке.

Спирт: не более 7,0% об.

Массовая доля двуокиси углерода: не менее 0,40%.

Высота пены: не менее 15 мм.

Пеностойкость: не менее 1 мин.

Цвет: цвет, обусловленный цветом используемого сырья.

18. Сидр

Производятся из свежего и (или) восстановленного яблочного сока (не менее 85%) с добавлением или без добавления грушевого сока (не более 15%).

Подразделяются на следующие виды:

негазированный;

газированный;

газированный жемчужный;

игристый;

игристый жемчужный.

Цвет: не допускается наличие цвета, не характерного для использованного фруктового сырья. Фильтрованные образцы: прозрачные, без осадка и посторонних включений; допускается опалесценция. Прозрачность может варьироваться от хорошей до блестящей. Отсутствие блестящей прозрачности не является дефектом, но заметные частицы нежелательны. Нефильтрованные образцы: непрозрачные или с опалесценцией; допускаются осадок и взвеси.

Аромат: свойственный использованному сырью; без посторонних запахов. В сухом сидре могут развиваться более комплексные, но менее фруктовые характеристики. Простые характеры, вроде яблочной содовой или винного коктейля с газировкой, нежелательны. Некоторые стили сидра демонстрируют выраженно не-фруктовые вкусы или ароматы. Вкус: свойственный использованному сырью; не допускается преобладание вкусов, не характерных для использованного сырья.

Полнота вкуса: тело легкое, слабее, чем у пива. Ощущение во рту зависит от уровня содержания танинов. Танинные стили во рту ощущаются терпкими, напоминают красное вино. Игристые сидры будут напоминать шампанское.

Аналитика:

Массовая концентрация сахаров: сухой – до 4 г/дм³; полусухой – 4-25 г/дм³; полусладкий – до 25-50 г/дм³; сладкий – до 50-80 г/дм³

Массовая концентрация титруемых кислот: не менее 4,0 г/дм³

Спирт: 1,2-6% об.

Цвет: устанавливается в технологической инструкции

19. Пуаре

Производятся из свежего и (или) восстановленного грушевого сока (не менее 85%) с добавлением или без добавления яблочного сока (не более 15%).

Подразделяются на следующие виды:

негазированный;

газированный;

игристый.

Цвет: не допускается наличие цвета, не характерного для использованного фруктового сырья. Пуаре заведомо трудно осветлить, и, следовательно, легкая муть не является дефектом. Фильтрованные образцы: прозрачные, без осадка и посторонних включений. Нефильтрованные образцы: непрозрачные или с опалесценцией; допускаются осадок и взвеси.

Аромат: свойственный использованному сырью; без посторонних запахов. В нефильтрованных версиях допускается легкий дрожжевой тон. Пуаре не обязательно демонстрируют явно фруктовые ароматы и вкусы – в том же смысле, что и вино не демонстрирует вкусы винограда.

Вкус: свойственный использованному сырью; не допускается преобладание вкусов, не характерных для использованного сырья.

Полнота вкуса: тело легкое. Пуаре по телу и полноте аналогичны легкому вину.

Аналитика:

Массовая концентрация сахаров: сухой – до 4 г/дм³; полусухой – 4-25 г/дм³; полусладкий – до 25-50 г/дм³; сладкий – до 50-80 г/дм³

Массовая концентрация титруемых кислот: не менее 4,0 г/дм³

Спирт: 1,2-6% об.

Цвет: устанавливается в технологической инструкции