

# BEER JUDGE CERTIFICATION PROGRAM

## 2015 STYLE GUIDELINES

### Beer Style Guidelines



На русский язык переведено порталом [profibeer.ru](http://profibeer.ru)

**PROFIBEER**  
ПОРТАЛ ПИВНОГО РЫНКА

Copyright © 2015, [profibeer.ru](http://profibeer.ru)

# Содержание

## 1. Светлый лагер

1А. Американский легкий лагер ..	стр. 4
1В. Американский лагер .....	стр. 5
1С. Международный светлый лагер	стр. 6
1D. Чешский светлый лагер .....	стр. 7
1Е. Мюнхенский хеллес .....	стр. 8
1F. Фестбир .....	стр. 9
1G. Немецкий льяхтбир .....	стр. 10
1H. Немецкий экспортный хеллес	стр. 11
1J. Светлый келлербир .....	стр. 12

## 2. Пильзнер

2А. Чешский светлый премиум-лагер .....	стр. 14
2В. Немецкий пилз .....	стр. 15
2С. «Досухозаконный» лагер ....	стр. 16

## 3. Янтарный лагер

3А. Международный янтарный лагер .....	стр. 18
3В. Чешский янтарный лагер ....	стр. 19
3С. Мэрцен .....	стр. 20
3D. Раухбир .....	стр. 21
3Е. Венский лагер .....	стр. 22
3F. Янтарный келлербир .....	стр. 23
3G. Калифорнийское обычное.....	стр. 25

## 4. Темный лагер

4А. Международный темный лагер .....	стр. 27
4В. Чешский темный лагер .....	стр. 28
4С. Мюнхенский дункель .....	стр. 29
4D. Шварцбир ....	стр. 30

## 5. Бок

5А. Светлый бок (Майбок) .....	стр. 32
5В. Темный бок .....	стр. 33
5С. Доппельбок .....	стр. 34
5С. Айсбок .....	стр. 35

## 6. Светлый эль

6А. Крим-эль .....	стр. 37
6В. Кельш .....	стр. 38
6С. Британский золотой эль ....	стр. 39
6D. Австралийский игристый эль	стр. 40
6Е. Блонд-эль .....	стр. 42
6F. Американский пейл-эль .....	стр. 43
6G. Бельгийский пейл-эль .....	стр. 44
6H. Бельгийский блонд-эль .....	стр. 45
6I. Сэзон .....	стр. 46

6J. Траппистский обычный эль ..	стр. 48
---------------------------------	---------

## 7. IPA

7А. Английский IPA .....	стр. 50
7В. Американский IPA .....	стр. 51
7С. Особый IPA .....	стр. 53
7D. Особый IPA: бельгийский ...	стр. 53
7Е. Особый IPA: черный .....	стр. 55
7F. Особый IPA: коричневый ....	стр. 56
7G. Особый IPA: красный .....	стр. 57
7H. Особый IPA: ржаной .....	стр. 59
7I. Особый IPA: белый .....	стр. 60
7J. Двойной IPA .....	стр. 61

## 8. Янтарный эль

8А. Альтбир .....	стр. 63
8В. Ординарный биттер .....	стр. 64
8С. Лучший биттер .....	стр. 65
8D. Крепкий биттер .....	стр. 67
8Е. Шотландский легкий эль ....	стр. 68
8F. Шотландский крепкий эль ...	стр. 69
8G. Шотландский экспортный эль	стр. 70
8H. Ирландский красный эль ....	стр. 71
8I. Американский амбер-эль ....	стр. 72
8J. Бьер-де-гард .....	стр. 74
8K. Бельгийский дуббель .....	стр. 75
8L. Кентуккское обычное .....	стр. 76

## 9. Коричневый эль

9А. Американский браун-эль ....	стр. 78
9В. Британский браун-эль .....	стр. 79
9С. Лондонский браун-эль .....	стр. 80
9D. Темный майлд .....	стр. 81

## 10. Портер

10А. Балтийский портер .....	стр. 83
10В. Английский портер .....	стр. 84
10С. Американский портер .....	Стр. 85
10D. «Досухозаконный» портер ..	Стр. 86

## 11. Стаут

11А. Ирландский стаут .....	стр. 88
11В. Ирландский экстра-стаут ..	стр. 89
11С. Сладкий стаут .....	стр. 90
11D. Овсяный стаут .....	стр. 91
11Е. Тропический стаут .....	стр. 92
11F. Зарубежный экстра-стаут ..	стр. 94
11G. Американски стаут .....	стр. 95
11H. Имперский стаут .....	стр. 96

## 12. Крепкий эль

12A. Британский крепкий эль ...	стр. 98
12B. Старый эль .....	стр. 99
12C. Ви-хэви .....	стр. 100
12D. Английский барливайн ....	стр. 102
12E. Американский крепкий эль	стр. 103
12F. Американский барливайн ..	стр. 105
12G. Пшеничное вино (витвайн)	стр. 106
12H. Бельгийский золотой крепкий эль .....	стр. 107
12I. Бельгийский трипель .....	стр. 108
12J. Бельгийский темный крепкий эль .....	стр. 110

## 13. Пшеничное пиво

13A. Американское пшеничное пиво .....	стр. 112
13B. Вайсбир .....	стр. 113
13C. Темный вайсбир (Дункельвайцен) .....	стр. 114
13D. Вайценбок .....	стр. 115
13E. Берлинер-вайссе .....	стр. 117
13F. Ламбик .....	стр. 118
13G. Гёз .....	стр. 119
13H. Фруктовый ламбик .....	стр. 121
13I. Витбир (Бланш) .....	стр. 122
13J. Гозе .....	стр. 123
13K. Гродзисское пиво .....	стр. 125
13L. Лихтенхайнер .....	стр. 126
13M. Роггенбир .....	стр. 127
13N. Сахти .....	стр. 128

## 14. Кислый эль

14A. Фламандский красный эль .	стр. 130
14B. Фламандский коричневый эль .....	стр. 131

## 15. Особое пиво

15A. Бреттовое пиво .....	стр. 133
15B. Кислое пиво смешанного брожения .....	стр. 134
15C. Особое дикое пиво .....	стр. 135
15D. Фруктовое пиво .....	стр. 136
15E. Пиво с фруктами и пряностями .....	стр. 137
15F. Особое фруктовое пиво ...	стр. 138
15G. Пиво с пряностями, травами, овощами .....	стр. 139
15H. Осеннее сезонное пиво ...	стр. 140
15I. Зимнее сезонное пиво ....	стр. 141
15J. Пиво с альтернативным зерном .....	стр. 143
15K. Пиво с альтернативными сахарами .....	стр. 144
15L. Классическое копченое пиво .....	стр. 144
15M. Особое копченое пиво ....	стр. 146
15N. Выдержанное в дереве пиво .....	стр. 147
15O. Особое выдержанное в дереве пиво .....	стр. 148
15P. Пампасный золотой эль ...	стр. 149
15Q. Аргентинский IPA .....	стр. 150
15R. Итальянский виноградный эль .....	стр. 151

# 1. Светлый лагер

## 1А. Американский легкий лагер

Американский легкий лагер Высококарбонизированный, с очень легким телом, почти безвкусный лагер, который следует пить очень холодным. Очень хорошо освежает и утоляет жажду.

**Аромат:** Солодовый аромат слабый или отсутствует; если присутствует, то описывается как зерновой, сладкий или кукурузный. Хмелевой аромат слабый или отсутствует; если присутствует, то с пряным или цветочным характером. Желателен чистый характер брожения, но не является дефектом легкий дрожжевой характер (в частности, легкая яблочная фруктовость). Не является дефектом небольшое количество диметилсульфида.

**Внешний вид:** Цвет от очень светлого соломенного до светло-желтого. Редко присутствует белая пенная шапка. Очень прозрачное.

**Вкус:** Сравнительно нейтральный, с чистым и звонким финишем или зерновым или кукурузным вкусом, от слабого до очень слабого, который может ощущаться как сладость ввиду низкой горечи. Хмелевой вкус от отсутствующего до слабого и может быть цветочным, пряным или травянистым (но редко достаточно сильным, чтобы быть ощутимым). Хмелевая горечь от слабой до очень слабой. Баланс может варьироваться от слегка солодового до слегка горького, но сравнительно близок к равному. Высокая карбонизация может акцентировать чистоту сухого финиша. Чистый лагерный характер брожения.

**Ощущение во рту:** Очень легкое, иногда водянистое тело. Очень высокая карбонизация с легким покалыванием на языке.

**Комментарии:** Создано для привлечения как можно более широкого круга потребителей. Сильные вкусы являются ошибкой.

**История:** Легкий лагер некоторое время в начале 1940-х производил Coors. Первые современные версии для потребителей, следящих за диетой, в 1967 году выпустил Rheingold, но стали они популярны только в 1973 году, после того как Miller Brewing купила рецепт и стала продвигать его среди спортивных фанатов как «вкусное и менее тяжелое пиво». Пиво этого стиля стало самым продаваемым в США в 90-х годах.

**Характерные ингредиенты:** Двух- или шестирядный ячмень с добавлением большого количества (до 40%) несоложенного сырья: риса или кукурузы. Добавление ферментов может облегчить тело и снизить содержание углеводов.

**Сравнение стилей:** Более легкотелая, слабоалкогольная, низкокалорийная версия американского лагера. Меньше хмелевого характера и горечи, чем в лайхтбире.

### Характеристики:

Алкоголь по объему	2,8-4,2%
Начальная плотность	1,028-1,040
Конечная плотность	0,998-1,008
Горечь	8-12 IBU

Цвет	2-3 SRM
Примеры стиля	Bud Light, Coors Light, Grain Belt Premium Light American Lager, Michelob Light, Miller Lite, Old Milwaukee Light

## 1В. Американский лагер

Очень светлый, высококарбонизированный, легкотелый, хорошо выброженный лагер с очень нейтральным вкусовым профилем и слабой горечью. Подается очень холодным, хорошо освежает и утоляет жажду.

**Аромат:** Солодовый аромат от отсутствующего до слабого; если присутствует, может ощущаться как зерновой, сладкий или кукурузный. Хмелевой аромат от отсутствующего до слабого, пряного или цветочного. Желателен чистый характер брожения, но не является дефектом легкий дрожжевой характер (в частности, легкая яблочная фруктовость). Не является дефектом небольшое количество диметилсульфида.

**Внешний вид:** Цвет от очень светлого соломенного до средне-желтого. Редко присутствует белая пена. Очень прозрачное.

**Вкус:** Сравнительно нейтральный, с чистым и звонким финишем или зерновым или кукурузным вкусом, от слабого до очень слабого, который может ощущаться как сладость ввиду низкой горечи. Хмелевой вкус от отсутствующего до умеренно слабого и может быть цветочным, пряным или травянистым (но редко достаточно сильным, чтобы быть ощутимым). Хмелевая горечь от слабой до средне-слабой. Баланс может варьироваться от слегка солодового до слегка горького, но сравнительно близок к равному. Высокая карбонизация может акцентировать чистоту сухого финиша. Чистый лагерный характер брожения.

**Ощущение во рту:** Тело от легкого до средне-легкого. Очень высокая карбонизация с легким покалыванием на языке.

**Комментарии:** Сильные вкусы являются ошибкой. Часто именно такое пиво ожидают получить потребители некрафтового пива, заказывая пиво в США. За пределами Европы может продаваться как пилзнер, но нельзя путать этот стиль с традиционными образцами пилзнеров.

**История:** Хотя немецкие иммигранты со второй половины XIX века варили в США традиционный лагер, вдохновленный пилзнером, современный стиль американского лагера пережил значительное влияние сухого закона и Второй мировой. Выжившие пивоварни консолидировались, расширили дистрибьюцию и активно продвигали пиво в стиле, который привлекал широкие слои населения. Этот стиль на многие десятилетия стал доминирующим и породил множество международных конкурирующих брендов, которые развивают для массового рынка одинаково безвкусные продукты, поддерживаемые агрессивным маркетингом.

**Характерные ингредиенты:** Двух- или шестирядный соложенный ячмень с добавлением большого количества (до 40%) риса и кукурузы.

**Сравнение стилей:** 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 пилзнере.

## Характеристики:

Алкоголь по объему	4,2-5,3%
Начальная плотность	1,040-1,050
Конечная плотность	1,004-1,010
Горечь	8-18 IBU
Цвет	2-4 SRM

## 1С. Международный светлый лагер

Светлый лагер с высокой аттенуацией, без сильных вкусов, как правило, хорошо сбалансированный и с высокой карбонизацией. Подается холодным, освежает и утоляет жажду.

**Аромат:** Солодовый аромат от слабого до средне-слабого, может быть солодово-зерновым или слегка сладко-зерновым. Хмелевой аромат варьируется от очень слабого до среднего, с цветочными или пряными нотами. Хотя желателен чистый профиль брожения, не является ошибкой небольшой дрожжевой характер (в частности, легкая яблочная фруктовость). Не является ошибкой легкое присутствие диметилсульфида или кукурузный аромат.

**Внешний вид:** Цвет от светло-соломенного до золотого. Белая пенная шапка может быть неустойчивой. Очень прозрачное.

**Вкус:** Зерновой солодовый вкус, от слабого до умеренного, с сухим, бодрящим, хорошо выброженным финишем. Зерновой характер может быть сравнительно нейтральным или демонстрировать легкую хлебность/крекерность, либо солодовую/кукурузную сладость вплоть до умеренной. Хмелевой вкус от отсутствующего до умеренного; если ощущается, то часто присутствуют цветочные, пряные или травянистые ноты. Хмелевая горечь от средне-слабой до средней. Баланс от слегка солодового до слегка горького, но сравнительно близок к равному. Нейтральное послевкусие с легким солодовым и иногда хмелевым вкусом. Не является дефектом небольшое количество диметилсульфида.

**Ощущение во рту:** Тело от легкого до среднего. Карбонизация от умеренно высокой до высокой. Может слегка щипать язык.

**Комментарии:** Как правило, в международных лагерах меньше несоложенного сырья, чем в стандартных американских. Могут быть полностью солодовыми, но сильный вкус считается ошибкой. Это широкая категория международных массовых лагеров, от американских лагеров высшего класса до типичных «импортных» или «зеленых бутылок», которые продаются в Америке и на многих зарубежных рынках. Часто ошибочно маркируется как пильзнер. Любая вониючьсть — это ошибка хранения (влияние света на пиво в зеленой бутылке), а не характеристика стиля.

**История:** В США развивался как премиальная версия стандартного американского лагера со схожей историей. За пределами США развивался или как имитация американского лагера, или как более доступная и часто более сухая и менее горькая версия пильзнера. Часто агрессивно продвигается и экспортируется большими индустриальными или транснациональными пивоваренными компаниями.

**Характерные ингредиенты:** Двух- или шестирядный ячмень. Могут использоваться рис,

кукуруза или сахар, либо может быть полностью солодовым.

**Сравнение стилей:** 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 несоложеного сырья.

#### **Характеристики:**

Алкоголь по объему	4,6-6,0%
Начальная плотность	1,042-1,050
Конечная плотность	1,008-1,012
Горечь	18-25 IBU
Цвет	2-6 SRM

## **1D. Чешский светлый лагер**

С более легким телом, богатый, освежающий, охмеленный, горьковатый светлый чешский лагер имеет знакомые вкусы более крепкого чешского премиум-лагера (пльзеньского типа), но с меньшим содержанием алкоголя, более легким телом и слегка меньшей интенсивностью.

**Аромат:** Хлебная солодовость, от слабой до умеренной, сочетается с хмелевым букетом, пряным или травянистым, от слабого до умеренного. Баланс между солодом и хмелем может быть разным. Допустимы легкие ноты карамели. Легкий (но не навязчивый) диацетил и легкие фруктовые хмелевые эфиры допустимы, но не нужны. Никакой серы.

**Внешний вид:** От светло- до глубокого золотого. От сверкающего до очень прозрачного, со стойкой сливочно-белой пенной шапкой.

**Вкус:** Хлебный солодовый вкус, от средне-слабого до среднего, с округлым хмелевым финишем. Пряный или травянистый хмелевой вкус, от слабого до среднего. Горечь выраженная, но не резкая. Вкусный и освежающий. Диацетил и фруктовые эфиры допустимы на слабом уровне, но не являются стилевой чертой и не должны подавлять.

**Ощущение во рту:** Тело от средне-легкого до среднего. Умеренная карбонизация.

**Комментарии:** Чешское название — světlé výčepní pivo.

**История:** Йозеф Гроль в 1842-43 годах варил два типа пива— výčepní и ležák, более слабого варилось в два раза больше. Есть предположения, что их начальная плотность была 10 °P и 12 °P, но výčepní был слабее. Это самый популярный стиль пива в современной Чехии.

**Характерные ингредиенты:** Мягкая вода с низким содержанием сульфатов и карбонатов, хмели жатецкого типа, чешский солод пилз, чешские лагерные дрожжи. Вода с низким содержанием ионов дает, несмотря на большую добавку хмеля, отчетливо мягкий, скругленный хмелевой профиль.

**Сравнение стилей:** Более легкотелая, с меньшей интенсивностью, освежающая повседневная версия чешского светлого премиум-лагера.

## Характеристики:

Алкоголь по объему	3,0-4,1%
Начальная плотность	1,028-1,044
Конечная плотность	1,008-1,014
Горечь	20-35 IBU
Цвет	3-6 SRM

## 1Е. Мюнхенский хеллес

Чистый солодовый немецкий лагер золотого цвета с мягким сладко-зерновым солодовым вкусом и мягким сухим финишем. Тонкие пряные, цветочные или травяные хмелевые нотки и сдержанная горечь помогают балансу быть солодовым, но не сладким, благодаря чему пиво остается освежающим повседневным напитком.

**Аромат:** Умеренный сладко-зерновой солодовый аромат. Пряный, цветочный или травянистый хмелевой аромат, от слабого до умеренного. Хотя более желателен чистый аромат, не является дефектом слабая фоновая нота диметилсульфида. Чистый, приятный профиль брожения с доминированием в балансе солода. Наисвежайшие образцы будут иметь более сладкий солодовый аромат.

**Внешний вид:** От средне-желтого до светло-золотого. Прозрачный. Устойчивая сливочно-белая пена.

**Вкус:** Умеренно солодовый старт с предположением сладости, умеренный сладко-зерновой солодовый вкус, создающий впечатление мягкости и округлости, поддерживаемый хмелевой горечью, от слабой до средне-слабой. Финиш мягкий и сухой, а не бодрящий и резкий. Пряный, цветочный или травянистый хмелевой вкус, от слабого до умеренного. Солод доминирует над хмелем во вкусе, финише и послевкусии, но хмель должен быть заметен. Не должно быть остаточной сладости, только ощущение солодовости со сдержанной горечью. Очень свежие образцы будут казаться слаще благодаря свежему, интенсивному солодовому характеру, который со временем может затухать. Чистый профиль брожения.

**Ощущение во рту:** Среднее тело. Средняя карбонизация. Мягкий, зрелый характер.

**Комментарии:** Хеллес — это полностью выброженный образец характера солода пилс, солодово-акцентированное пиво, не слишком сладкое, а скорее с акцентом на солодовом вкусе с лежащей под ним хмелевой горечью, которая играет роль второго плана. Экспортные образцы могут быстро терять часть интенсивного солодового характера, часто дающего сладость. Хеллес в Мюнхене обычно во всех аспектах легче, чем тот, который варят в других местах — он может быть более напористым по телу, вкусу и хмелевому характеру.

**История:** Создан в Мюнхене в 1894 году на пивоварне Spaten как конкурент светлому пиву пльзеньского типа. На сегодня самый популярный стиль в Южной Германии.

**Характерные ингредиенты:** Континентальный солод пилс, традиционные немецкие сорта хмеля жатецкого типа, чистые немецкие лагерные дрожжи.

**Сравнение стилей:** 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.

### Характеристики:

Алкоголь по объему	4,7-5,4%
Начальная плотность	1,044-1,048
Конечная плотность	1,006-1,012
Горечь	16-22 IBU
Цвет	3-5 SRM

## 1F. Фестбир

Мягкий, чистый, светлый немецкий лагер с умеренно сильным солодовым вкусом и легким хмелевым характером. Крепость и питкость искусно сбалансированы с ощущением во рту и финишем, и все это делает пиво еще более притягательным. Демонстрирует элегантные вкусы немецких солодов, но не становится слишком тяжелым или плотным.

**Аромат:** Умеренная солодовая интенсивность с акцентом на тостовую или тестяную ароматику и ощущение сладости. Цветочные, травянистые или пряные хмели, от слабого до умеренного. У солода не должно быть сильно тостового, карамельного или бисквитного характера. Чистый характер лагерного брожения.

**Внешний вид:** Цвет от глубокого желтого до глубокого золотого, не должно быть янтарных оттенков. Яркое и прозрачное. Стойкая пенная шапка, цвет от белого до кремового. Большинство коммерческих образцов — среднего оттенка золотого.

**Вкус:** Сначала солодовый, от среднего до средне-сильного, с легким тостовым, хлебным характером и ощущением мягкой сладости. Горечь от средней до средне-слабой, баланс определенно солодовый. Хорошо выброженное и бодрящее, но не сухое. Хмелевой вкус цветочный, травянистый или пряный, от средне-слабого до среднего. Чистый профиль лагерного брожения. Во вкусе доминирует солод пилс, но с легкими подсушенными нотками. Горечь поддерживающая, но финиш должен быть интенсивным солодовым.

**Ощущение во рту:** Среднее тело с мягкой, несколько кремовой текстурой. Средняя карбонизация. Если алкоголь ощущается, то он должен быть согревающим.

**Комментарии:** Этот стиль представляет современное немецкое пиво, подаваемое на Октоберфесте (но не исключительно там — есть и множество других «-фестов»), и иногда его называют «визн» (Wiesn — «луг» — местное название фестиваля Октоберфест). Мы называем его фестбир, так как по законам Германии и ЕС, Октоберфестбир — это защищенное наименование для пива, производимого крупными пивоварнями в черте Мюнхена для употребления во время Октоберфеста. Другие страны не связаны этими правилами, поэтому многие крафтовые пивоварни в США производят пиво под названием «Октоберфест», но основываясь на традиционном стиле, который в данном руководстве называется мэрцен.

**История:** С 1990 года большинство пива подаваемого на Октоберфесте, относится к этому стилю. Экспортное пиво для США, тем не менее, в основном варится в традиционном янтарном стиле, как и американские интерпретации. Золотую версию в середине 70-х создал Paulaner, сочтя, что традиционный октоберфестбир тяжеловат. Они создали более легкую и более питкую, но по-

прежнему солодовую версию, которую они хотели сделать более подходящей для употребления в больших количествах. Однако тип пива, который сегодня подают на Октоберфесте, устанавливают власти Мюнхена.

**Характерные ингредиенты:** Преимущественно солод пилс, но с добавлением венского и/или мюнхенского для увеличения солодовости. Различия между образцами создают в основном солод и дрожжи различных производителей, а не значительные отличия в засыпи.

**Сравнение стилей:** Менее интенсивный, менее тостовый, чем мэрцен. Более глубокий и полнотелый, 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.

**Характеристики:**

Алкоголь по объему	5,8-6,3%
Начальная плотность	1,054-1,057
Конечная плотность	1,010-1,012
Горечь	18-25 IBU
Цвет	4-7 SRM

## 1G. Немецкий ляхтбир

Светлое, хорошо выброженное, легкотелое немецкое пиво с меньшим содержанием алкоголя и калорий, чем в пиве нормальной крепости. Умеренно горькое, с выраженными хмелевыми и солодовыми нотами, при этом пить его интересно.

**Аромат:** Хмелевой аромат от слабого до среднего, с пряным, травянистым или цветочным характером. Солодовый аромат сладко-зерновой или слегка крекерный, от слабого до умеренно слабого. Чистый профиль брожения.

**Внешний вид:** Цвет от соломенного до светло-золотого. Яркое и прозрачное. Умеренная белая пена со средней или ниже средней стойкостью.

**Вкус:** Сначала сладко-зерновой солодовый вкус, от слабого до умеренного. Хмелевая горечь средняя. Хмелевой вкус от слабого до среднего, с пряным, травянистым или цветочным характером. Чистый характер брожения, полностью зрелый. Сухой финиш с легким солодовым и хмелевым послевкусием.

**Ощущение во рту:** Тело от легкого до очень легкого. Карбонизация от средней до сильной. Мягкое, хорошо выброженное.

**Комментарии:** Позиционируется преимущественно как диетическое пиво с меньшим содержанием алкоголя, углеводов и калорий. Может быть также известен как диетический пилз или хеллес, по плотности этот стиль относится к schankbier — слабому пиву. Другие вариации этого класса могут быть сделаны на базе вайсбира, кельша и альтбира.

**История:** Традиционные версии существовали как напитки для работников на фабриках или полях, но сегодняшние версии ориентируются скорее на современные американские продукты

того же класса.

**Характерные ингредиенты:** Похожи на немецкий пилз или хеллес: континентальный солод пилс, немецкие лагерные дрожжи, хмели жатецкого типа.

**Сравнение стилей:** Похож на менее алкогольный, более легкотелый, слегка менее агрессивный немецкий пилз или хеллес.

**Характеристики:**

Алкоголь по объему	2,4-3,6%
Начальная плотность	1,026-1,034
Конечная плотность	1,006-1,010
Горечь	15-28 IBU
Цвет	2-5 SRM

## 1Н. Немецкий экспортный хеллес

Светлый, хорошо сбалансированный мягкий немецкий лагер, который немного крепче среднего, с умеренным телом и мягким солодовым и ароматно-хмелевым характером.

**Аромат:** Хмелевой аромат от слабого до умеренного, обычно цветочный, пряный и травянистый. Умеренный сладко-зерновой солодовый аромат. Чистый профиль брожения. Не является дефектом начальная легкая сернистая нотка, которая затем испаряется, как и легкая фоновая нота диметилсульфида.

**Внешний вид:** Цвет от светло-золотого до глубокого золотого. Прозрачное. Стойкая белая пена.

**Вкус:** Не доминирует ни сладко-зерновой солод, ни цветочный, пряный или травяной хмель — оба хорошо сбалансированы с нотой солодовой сладости, которая дает мягкое, но освежающее пиво. Баланс продолжается до финиша, и хмелевая горечь длится в послевкусии (хотя у некоторых образцов финиш может быть слегка сладким). Чистый характер брожения. Вода может давать некоторую минеральность, хотя открыто минеральный вкус обычно не проявляется.

**Ощущение во рту:** Тело и карбонизация средние. Мягкое, но свежее.

**Комментарии:** Иногда известно как дортмундское или дортмундское экспортное. Варится со слегка большей стартовой плотностью, чем другие легкие лагеры, что дает плотное солодовое тело и фоновую солодовость, которая дополняет хмелевую горечь с сульфатными акцентами. Термин «экспортное» говорит о крепости пива в немецкой пивоваренной традиции и не является строгим синонимом дортмундского пива: в «экспортной» крепости может быть сварено пиво из других городов и регионов, и оно может соответствующим образом маркироваться (даже если не экспортируется).

**История:** Дортмундский стиль развился в дортмундском индустриальном регионе в 1870-х годах как ответ на светлые сорта пльзеньского типа, стал очень популярным после Второй мировой, но сошел на нет в 70-х. Независимо развивались другие сорта экспортного класса, они представляли собой более крепкие версии существующих сортов. Современный немецкий стиль обычно имеет начальную плотность 12-13 °P.

**Характерные ингредиенты:** Минерализованная вода с высоким содержанием сульфатов, карбонатов и хлоридов, немецкие или чешские благородные хмели, солод пилс, немецкие лагерные дрожжи. Более новые коммерческие версии могут содержать несоложеное сырье и хмелевой экстракт.

**Сравнение стилей:** Меньше хмелей в финише и больше тела, чем в пилзе, но больше горечи, чем в хеллесе.

**Характеристики:**

Алкоголь по объему	4,8-6,0%
Начальная плотность	1,048-1,056
Конечная плотность	1,010-1,015
Горечь	20-30 IBU
Цвет	4-7 SRM

## 1J. Светлый келлербир

Молодой свежий хеллес, хотя и демонстрирует солодовость и высокую аттенуацию солода пилс, но выражен и хмелевой характер (аромат, вкус и горечь), пиво мутное, часто с некоторым уровнем диацетила, возможны ноты зеленого яблока и/или другие дрожжевые характеристики. Как и традиционный хеллес, келлербир — это пиво, которое создано, чтобы пить литрами, так что важнее всего то, чтобы оно оставалось освежающим легко пьющимся золотым лагером. Это очень распространенное сезонное летнее пиво, которое варят многие пивоварни в окрестностях Мюнхена и подают в биргартенах, где оно пользуется большой популярностью.

**Аромат:** От умеренно слабого до умеренно сильного, пряный, цветочный или травянистый хмелевой аромат. Диацетил от очень слабого до умеренного, возможны очень слабые ноты зеленого яблока или другие дрожжевые тона. Приятный сладко-зерновой, чистый солодовый аромат, с возможной слабой фоновой нотой диметилсульфида.

**Внешний вид:** От слегка до умеренно мутного, но не бывает слишком мутным. Цвет от умеренно желтого до светло-золотого. Кремовая белая пена хорошей стойкости. Когда разливается из бочонка, может иметь слабую карбонизацию и очень низкую пену.

**Вкус:** Умеренно солодовый с округлым сладко-зерновым профилем. Хмелевой вкус от слабого до умеренно сильного, пряный, цветочный или травянистый, с умеренной хмелевой горечью, которая может сохраняться до конца. Финиш сухой и бодрящий, но послевкусие остается солодовым. Диацетил очень слабый или отсутствует и всегда должен оставаться на приятном уровне, что некоторым образом балансирует другие характеристики пива. Избыточный диацетил не соответствует стилю. Возможны очень слабые ноты зеленых яблок или другие дрожжевые, возможна слабая фоновая нота диметилсульфида.

**Ощущение во рту:** Тело среднее. Карбонизация от слабой до умеренной. В зависимости от содержания взвешенных дрожжей, может иметь слегка кремовую текстуру. Ввиду присутствия диацетила, на языке может быть слегка скользким.

**Комментарии:** Большинство светлых келлербириков — это молодые нефильтрованные непастеризованные версии мюнхенского хеллеса, хотя это может быть и пилз или другой золотой лагер, сваренный специально для употребления молодым. Лучшие образцы подаются

только в пивоварнях Мюнхена и окрестностей. В бутелированных версиях не обязательно будут присутствовать свежесть, хмелевой характер и ноты молодого пива, которые есть в разливных версиях.

**История:** Современная адаптация традиционного франконского стиля, используется хеллес вместо мэрцена. Сегодня это популярное сезонное летнее пиво.

**Характерные ингредиенты:** Солод пилс, немецкий хмель, немецкие лагерные дрожжи — как в мюнхенском хеллесе.

**Сравнение стилей:** Как правило, молодая нефilterованная и непастеризованная версия мюнхенского хеллеса, хотя это может быть и молодая нефilterованная и непастеризованная версия других золотых немецких лагеров — пилза или сезонного золотого лагера, созданного специально для употребления молодым.

**Характеристики:**

Алкоголь по объему	4,7-5,4%
Начальная плотность	1,045-1,051
Конечная плотность	1,008-1,012
Горечь	20-35 IBU
Цвет	3-7 SRM

## 2. Пильзнер

### 2А. Чешский светлый премиум-лагер

Богатый, характерный светлый чешский лагер с выраженным солодовым хмелевым характером и долгим скругленным финишем. Сложный, но хорошо сбалансированный и освежающий. Солодовые вкусы сложные для пива пльзеньского типа, горечь заметная, но чистая и без резкости, что дает питкость и скругленность.

**Аромат:** Хлебная солодовость, от средней до средне-сильной, и пряный, цветочный или травянистый хмелевой букет, от средне-слабого до средне-сильного, хотя баланс между солодом и хмелем может быть различным; их взаимодействие интенсивное и сложное. Легкий диацетил или легкие хмелевые фруктовые эфиры допустимы, но не являются стилевой чертой.

**Внешний вид:** Цвет от золотого до глубокого золотого. От блестящего до очень прозрачного. Плотная стойкая сливочная пенная шапка белого цвета.

**Вкус:** Богатая, сложная хлебная солодовость в сочетании с выраженной, но мягкой и округлой горечью и цветочным или пряным хмелевым вкусом. Солодовый и хмелевой вкусы от средних до средне-сильных, солод может иметь нотки карамели. Горечь выраженная, но не резкая. Долгий финиш может склоняться в сторону хмеля или солода, но без агрессивного уклона в ту или иную сторону. Допустимы диацетил, от легкого до умеренного, и слабые хмелевые эфиры, но они не являются чертами стиля.

**Ощущение во рту:** Тело среднее. Карбонизация от слабой до умеренной.

**Комментарии:** По сути это целая группа пива пльзеньского типа. Этот стиль — комбинация чешских стилей *světlý ležák* (11-12,9 °P) и *světlé speciální pivo* (13-14,9 °P). В Чехии пильзнером называется только Pilsner Urquell, несмотря на то, как широко распространено это название по всему миру. В Чехии распространено Kvasnicové — версии, или карбонизированные бродящим сушлом, или с добавлением дрожжей после брожения. Пиво иногда мутное, с легкой дрожжевостью и усиленным хмелевым характером. Современные образцы различаются по своему балансу хмеля и солода, и многие не столь хмелевые, как Pilsner Urquell.

**История:** Как правило, ассоциируется с Pilsner Urquell, который впервые был сварен в 1842 году после постройки бургерами, недовольными качеством варимого в Пльзени пива, новой пивоварни. Его автором считается баварский пивовар Йозеф Гроль.

**Характерные ингредиенты:** Мягкая вода с низким содержанием сульфатов и карбонатов. Жатецкие хмели, чешский солод, чешские лагерные дрожжи. Слабоионная вода дает отличительный мягкий, скругленный хмелевой профиль, несмотря на высокие дозы охмеления. Уровень горечи некоторых массовых коммерческих образцов в последние годы снизился, хотя и не так сильно, как у немецких.

**Сравнение стилей:** Больше цвета, солодовой интенсивности и тела, чем у немецкого пилза, более полный финиш, чище и мягче. Крепче, чем чешский светлый лагер.

#### Характеристики:

Алкоголь по объему	4,2-5,8%
Начальная плотность	1,044-1,060

Конечная плотность	1,013-1,017
Горечь	30-45 IBU
Цвет	3,5-6 SRM

## 2В. Немецкий пилз

Легкотелое, сильно выброженное немецкое пиво золотого цвета, демонстрирующее очень стойкую шапку и элегантный цветочный хмелевой аромат. Освежающий и чистый, немецкий пилз демонстрирует самые качественные немецкие солода и хмели.

**Аромат:** Богатый сладко-зерновой солодовый характер, от средне-слабого до слабого (часто с легкими медовыми и слегка подсушенными крекерными нотами) и выраженные цветочные, пряные или травянистые хмели. Чистый профиль брожения. Опционально может присутствовать очень легкая сернистая нота, которую дают вода и дрожжи. Хмель от умеренно слабого до умеренно сильного, но он не должен доминировать над солодом. Одномерные образцы ценятся меньше, чем более сложные, где ощущаются все ингредиенты. Может быть очень слабая фоновая нота диметилсульфида

**Внешний вид:** Цвет от соломенного до светло-золотого, от блестящего до очень прозрачного, с кремовой стойкой белой шапкой.

**Вкус:** Хмелевая горечь, от средней до сильной, доминирует и сохраняется до послевкусия. Сладко-зерновой солодовый характер, от умеренного до умеренно слабого, поддерживает хмелевую горечь. Хмелевой вкус от слабого до сильного, цветочный, пряный или травянистый. Чистый профиль брожения. Бодрящий хорошо выброженный финиш, от сухого до средне-сухого, с горьким послевкусием и легким солодовым вкусом. Образцы, сделанные с использованием высокосульфатной воды, часто будут иметь слабый сернистый вкус, который подчеркивает сухость и продлевает финиш; это допустимо, но не обязательно. В некоторых версиях финиш мягкий, с более солодовым вкусом, но с заметной хмелевой горечью и вкусом, с балансом по-прежнему в сторону горечи.

**Ощущение во рту:** Тело средне-легкое. Карбонизация от средней до сильной.

**Комментарии:** Современные образцы пилзов светлее, с более сухим финишем и более горькие при движении с юга на север Германии, что часто демонстрирует возрастание содержания сульфатов в воде. Пилз в Баварии немного мягче по горечи, с более солодовым вкусом и характером позднего охмеления, но с достаточным количеством хмелей и свежести в финише, чтобы отличаться от хеллеса. В Германии чаще используется термин «пилз», чем «пильзнер», для дифференциации от чешского стиля.

**История:** Адаптированный чешский пильзнер, приспособленный к условиям Германии, в частности, к воде с высоким содержанием минералов и местным разновидностям хмелей. Впервые сварен в Германии в начале 1870-х годов. Стал более популярен после Второй мировой войны, когда немецкая пивоваренная школа стала больше использовать современные технологии. Вместе с чешским пильзнером стал предшественником самых популярных сегодня стилей пива. Среднее значение IBU многих уважаемых коммерческих образцов со временем упало.

**Характерные ингредиенты:** Континентальный солод пилс, немецкие сорта хмеля, особенно

жатецкого типа (Tettnanger, Hallertauer и Spalt для вкуса и аромата, Saaz менее распространен), немецкие лагерные дрожжи.

**Сравнение стилей:** 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.

#### **Характеристики:**

Алкоголь по объему	4,4-5,2%
Начальная плотность	1,044-1,050
Конечная плотность	1,008-1,013
Горечь	22-40 IBU
Цвет	2-5 SRM

## **2С. «Досухозаконный» лагер**

Чистый, освежающий, но горький светлый лагер, часто демонстрирующий сладко-зерновой кукурузный вкус. Полностью солодовые или рисовые версии будут иметь более освежающий и нейтральный характер. Более высокий уровень горечи — самое серьезное отличие между этим стилем и большинством современных масс-маркетовых светлых лагеров, но также отличает его и более мощный вкусовой профиль.

**Аромат:** Может ощущаться зерновая, кукурузная или сладкая солодовость, от слабой до умеренной, хотя пиво на базе риса более нейтральное. Хмелевой аромат от среднего до умеренно сильного с целым спектром характеристик, от деревенского до цветочного, травянистого, пряного; фруктовый или цитрусовый характер современных хмелей не соответствует стилю. Чистый лагерный характер. Допустим слабый диметилсульфид. Может демонстрировать некоторый дрожжевой характер, как и у современных американских лагеров; допускаются тонкие фоновые дрожжевые ноты.

**Внешний вид:** Цвет от желтого до глубокого золотого. Значительная стойкая белая пена. Яркая прозрачность.

**Вкус:** Солодовость от средней до средне-сильной с зерновым вкусом, опциональна кукурузная округлость, ощущение сладости. Значительная хмелевая горечь выступает на фоне хмеля и сохраняется до сухого финиша. Полностью солодовые и рисовые версии часто более освежающие и сухие, и в целом без кукурузных вкусов. Хмелевой вкус от среднего до сильного, с целым спектром характеристик, от деревенского до цветочного, травянистого, пряного; фруктовый или цитрусовый характер современных хмелей не соответствует стилю. Чистый лагерный характер. Допустим слабый диметилсульфид. Может демонстрировать некоторый дрожжевой характер, как и с современными американскими лагерами; допускаются тонкие фоновые дрожжевые ноты, но обычно достаточно нейтральный.

**Ощущение во рту:** Тело среднее, ощущается как умеренно интенсивное, кремовое. Округлое, хорошо вызревшее. Карбонизация от средней до высокой.



**Комментарии:** Классический американский пильзнер варили и до сухого закона, и после с некоторыми отличиями. До сухого закона начальная плотность составляла 1,050-1,060, а после снизилась до 1,044-1,048. Сократился после сухого закона и показатель IBU — с 30-40 до 25-30.

**История:** Версия пильзнера, которую в США варили немецкие иммигранты, привезшие с собой и технологию, и дрожжи, но вынужденные адаптировать рецепты к местным хмелям и солодам. Этот стиль вымер после сухого закона, но домашние пивовары 1990-х возродили его. Коммерческих версий варится мало, так что стиль остается в основном феноменом домашнего пивоварения.

**Характерные ингредиенты:** Шестирядный ячмень с 20-30% кукурузных хлопьев или риса для снижения избыточного содержания белка; современные версии могут быть полностью солодовыми. Американские хмели, такие как Clusters, традиционные континентальные хмели или современные благородные гибриды также соответствуют стилю. Современные американские хмели, такие как Cascade, стилю не соответствуют. Вода с высоким содержанием минералов может дать неприятную грубость вкуса и жесткость послевкусия. Может демонстрироваться широкий спектр характеров лагерных дрожжей, хотя современные образцы обычно достаточно чистые.

**Сравнение стилей:** 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.

#### **Характеристики:**

Алкоголь по объему	4,5-6,0%
Начальная плотность	1,044-1,060
Конечная плотность	1,010-1,015
Горечь	25-40 IBU
Цвет	3-6 SRM

## 3. Янтарный лагер

### 3А. Международный янтарный лагер

Хорошо выброженный солодовый янтарный лагер с интересными нотами карамели или хлебных тостов и сдержанной горечью. Обычно сравнительно хорошо выброжен, часто с характером несоложенного сырья. Мягкий питкий лагер.

**Аромат:** Солодовый аромат, от слабого до умеренного, может быть зерновым, с карамельно-сладкими или тостово-солодовыми нотами, от очень слабых до умеренных. Хмелевой аромат от отсутствующего до слабого, с мягким цветочным или пряным характером. Чистый лагерный профиль. Допустим легкий запах диметилсульфида или кукурузы.

**Внешний вид:** Цвет от золотисто-янтарного до красновато-медного. Пиво яркое и прозрачное. Пена белого или кремового цвета, может держаться не очень долго.

**Вкус:** Солодовый профиль, от слабого до умеренного, может варьироваться от сухого до сладкого зернового. Могут ощущаться карамель или тостово-хлебные нотки, от слабых до умеренных. Кукурузная сладость, от слабой до умеренной, опциональна и не является ошибкой. Хмелевая горечь от слабой до умеренной, хмелевой вкус от слабого до умеренного, с пряным, травянистым или цветочным характером. Баланс может быть достаточно солодовым или почти равным, когда горечь становится более заметной, но не неприятной. Уровень горечи может возрасти вместе с возрастанием солодового характера. Чистый профиль брожения. Финиш умеренно сухой, с умеренным солодовым послевкусием.

**Ощущение во рту:** Тело от легкого до среднего. Карбонизация от средней до сильной. Округлое, некоторые образцы могут быть сливочными.

**Комментарии:** В разных странах независимо развился широкий спектр сортов янтарного пива, которое могло иметь различное историческое происхождение, но сегодня превратилось в неразличимый продукт.

**История:** История зависит от страны, но, как правило, является адаптацией массового международного лагера или эволюцией местных стилей в более унифицированный продукт.

**Характерные ингредиенты:** Двурядный или шестирядный базовый солод. Цветной солод: виктори, янтарный и т. п., добавка карамельного солода. Европейские или американские хмели или их комбинация.

**Сравнение стилей:** Менее развитый солодовый вкус, чем у венского лагера, часто со вкусом несоложенного сырья.

#### Характеристики:

Алкоголь по объему	4,6-6,0%
Начальная плотность	1,042-1,055
Конечная плотность	1,008-1,014
Горечь	8-25 IBU
Цвет	7-14 SRM

## 3В. Чешский янтарный лагер

Янтарный чешский лагер с солодом на первом месте и хмелевым характером, который может быть от слабого до весьма значительного. Солодовые вкусы могут некоторым образом варьироваться, давая разные интерпретации — более сухой, хлебный, слегка бисквитный или сладкий и слегка карамельный.

**Аромат:** Умеренной интенсивности, богатый солодовый аромат, в котором могут доминировать или хлебные и ноты и продукты реакции Майяра, или легкие карамельные и конфетные тона. Хмелевой аромат, пряный, цветочный или травянистый, может быть от отсутствующего до умеренного. Чистый лагерный характер, хотя могут присутствовать слабые фруктовые эфиры (косточковые фрукты или ягоды). Диацетил опциональный, от слабого до отсутствующего.

**Внешний вид:** Цвет от глубокого янтарного до медного. Прозрачный до яркости. Большая стойкая пенная шапка кремового цвета.

**Вкус:** Доминирует сложный солодовый вкус (от среднего до средне-сильного), хотя его природа может варьироваться от сухой, с доминированием продуктов реакции Майяра, до карамельной и почти сладкой. У некоторых образцов солодовый характер, от конфетного до крекерного. Хмелевой вкус пряный, от сладкого до умеренного. Выраженная, но чистая хмелевая горечь дает сбалансированный финиш. Опциональны тонкие эфирные нотки сливы или ягод. Опционален легкий диацетил. Финиш может варьироваться от сухого и хмелевого до сравнительно сладкого.

**Ощущение во рту:** Тело от средне-полного до среднего. Мягкое и округлое, часто с деликатной сливочностью. Карбонизация от слабой до умеренной.

**Комментарии:** Чешское название стиля — polotmavé pivo. Это комбинация чешских стилей polotmavý ležák (11-12,9 °P) и polotmavé speciální pivo (13-14,9 °P).

**История:** Лагер в венском стиле, который продолжили варить в Чехии. Возрождение малых пивоварен в Чехии увеличило число образцов этого стиля.

**Характерные ингредиенты:** Солод пилс и карамельный, но также могут использоваться венский и мюнхенский. Слабоминерализованная вода, жатецкие хмели, чешские лагерные дрожжи.

**Сравнение стилей:** 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-лагер со 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.

### Характеристики:

Алкоголь по объему	4,4-5,8%
Начальная плотность	1,044-1,060
Конечная плотность	1,013-1,017
Горечь	20-35 IBU
Цвет	10-16 SRM

## 3С. Мэрцен

Элегантный солодовый немецкий янтарный лагер с чистым, интенсивным хлебным и тостовым солодовым вкусом, сдержанной горечью и сухим финишем, который побуждает сделать еще глоток. Общее восприятие солода — мягкое, элегантное и сложное, с богатым послевкусием, которое не бывает приторным и тяжелым.

**Аромат:** Умеренно интенсивный аромат немецкого солода, обычно богатый, хлебный, несколько тостовый, с легкими нотами хлебной корки. Чистый лагерный характер брожения. Хмелевой аромат отсутствует. Карамельные, бисквитно-сухие или жареные солодовые ароматы не соответствуют стилю. Может ощущаться легкий алкоголь, который не должен быть острым. Первичным ароматом должно быть чистое элегантное солодовое изобилие.

**Внешний вид:** Цвет от янтарно-оранжевого до глубокого красновато-коричневого, не должен быть золотым. Яркое и прозрачное, со стойкой пеной кремового цвета.

**Вкус:** Начальный солодовый вкус часто предполагает сладость, но финиш от умеренно сухого до сухого. Выраженная и комплексная сладость часто включает хлебный, тостовый аспект. Хмелевая горечь умеренная, хмелевой вкус от слабого до отсутствующего (хмели немецкие — сложные, цветочные, травянистые или пряные). Хмели дают достаточный баланс, и солодовый вкус и финиш не кажутся сладкими. Послевкусие солодовое, с теми же элегантными интенсивными солодовыми вкусами, сохраняющимися до конца. Не соответствуют стилю заметные карамельные, бисквитные или жареные вкусы. Чистый лагерный характер брожения.

**Ощущение во рту:** Среднее тело с мягкой кремовой текстурой, которая часто предполагает более полное ощущение. Средняя карбонизация. Полностью выброженное, без сладкого или приторного ощущения. Может быть слегка согревающим, но крепость должна быть достаточно скрытой.

**Комментарии:** Современные немецкие октоберфестовские версии — золотые — относятся к стилю фестбир. Экспортные немецкие версии типично оранжево-янтарные, имеют выраженный тостовый солодовый характер и чаще всего маркируются как «октоберфест». Американские крафтовые версии октоберфестовского пива, как правило, базируются на этом стиле, и большинство американцев воспринимают как октоберфестовское именно пиво в стиле мэрцен. Исторические версии пива были темнее, вплоть до коричневой гаммы, но существовало много «оттенков» мэрцена (в то время как название использовалось как характеристика крепости). Описание этого стиля преимущественно относится к более крепким янтарным лагерам. Таким образом, современный фестбир можно считать светлым мэрценом.

**История:** Как следует из названия, крепкое мартовское пиво варилось в марте и в течение лета созревало в холодных пещерах. Современные версии уходят корнями к лагерам, созданным Spaten в 1841 году, современникам венского лагеря. Тем не менее, название «мэрцен» куда старше 1841 года. Первые мэрцены были темно коричневыми, а в Австрии это название описывало скорее диапазон крепости (14 °P), чем стиль. Немецкие янтарные лагеры (в венском стиле того времени) впервые разливали на Октоберфесте 1872 года, традиция длилась до 1990 года, когда стандартом фестивального пива стал золотой фестбир.

**Характерные ингредиенты:** Состав засыпи различный, хотя традиционные немецкие образцы делают акцент на мюнхенский солод. Элегантное впечатление создают ингредиенты лучшего качества, в частности, базовые солода. Традиционно для развития интенсивного солодового профиля использовалось декокционное затирание.

**Сравнение стилей:** 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.

**Характеристики:**

Алкоголь по объему	5,8-6,3%
Начальная плотность	1,054-1,060
Конечная плотность	1,010-1,014
Горечь	18-24 IBU
Цвет	8-17 SRM

### 3D. Раухбир

Элегантный солодовый немецкий янтарный лагер со сбалансированным дополнительным характером древесины бука. Для этого стиля характерны интенсивный подсушенный солод в аромате и вкусе, сдержанная горечь, вкус дыма от слабого до сильного, чистый профиль брожения и выброженный финиш.

**Аромат:** Смесь дыма и солода, с различным балансом и интенсивностью. Характер букового дыма может варьироваться от тонкого до достаточно сильного, может казаться дымным, древесным или беконовым. Солодовый характер может быть от слабого до умеренного, бывает интенсивным тостовым или солодово-сладким. Солодовые и дымные компоненты часто обратно пропорциональны (когда дыма становится больше, то солода — меньше, и наоборот). Хмелевой аромат от очень слабого до отсутствующего. Чистый лагерный характер брожения.

**Внешний вид:** Пиво должно быть очень чистым, с большой сливочной плотной пеной от кремового до коричневого цвета. Цвет от средне-янтарного, светло-медного до темно-коричневого.

**Вкус:** В целом следует за ароматическим профилем, со смесью дыма и солода с различным балансом и интенсивностью, хотя всегда комплементарен. Должны быть заметны качества мэрцена, в частности, глубокая тостовая солодовость, но вкус букового дыма может быть от слабого до сильного. При высоком уровне дымность может принять характер ветчины и бекона, что допустимо, если он не склоняется в сторону жирности. Ощущение во рту может быть несколько солодовым, насыщенным и сладким, но финиш скорее от средне-сухого до сухого, а дымный характер иногда усиливает сухость финиша. Послевкусие может отражать и солодовое изобилие, и дымные вкусы, желателен их сбалансированное представление. Умеренная сбалансированная хмелевая горечь. Хмелевой вкус от умеренного до отсутствующего, с пряными, цветочными или травянистыми нотами. Чистый лагерный характер брожения. Не соответствуют стилю резкость, горечь, жженость, обугленность, резиновость, сернистые или фенольные характеристики дыма.

**Ощущение во рту:** Тело среднее. Карбонизация от средней до средне-сильной. Мягкий лагерный характер. Не соответствуют стилю значительная терпкость, фенольная жесткость.

**Комментарии:** По-немецки Rauchbier означает буквально «дымное пиво». Интенсивность дымного характера может широко варьироваться, не все образцы сильно дымные, допускаются вариации. Другие образцы копченого пива, доступные в Германии, базируются на таких стилях, как темный бок, вайсбир, дункель, шварцбир и хеллес. Данное описание относится только к

копченой версии мэрцена.

**История:** Исторический специалитет города Бамберга в Баварии. Для производства янтарного лагера в стиле мэрцен используется солод, копченый на буковом дереве. Дымный характер солода зависит от солодовни, некоторые пивоварни сами коптят солод.

**Характерные ингредиенты:** Немецкий копченый солод (копченый на буковом дереве венский солод) обычно составляет от 20 до 100 процентов засыпи, остальное составляют немецкие солода, которые обычно используют для мэрцена. Некоторые пивоварни слегка изменяют цвет небольшим добавлением жареного солода. Немецкие лагерные дрожжи. Немецкий или чешский хмель.

**Сравнение стилей:** Похож на мэрцен, но со сбалансированным сладким дымным ароматом и вкусом и несколько более темным цветом.

#### Характеристики:

Алкоголь по объему	4,8-6%
Начальная плотность	1,050-1,057
Конечная плотность	1,012-1,016
Горечь	20-30 IBU
Цвет	12-22 SRM

## 3E. Венский лагер

Янтарный лагер умеренной крепости с мягкой округлой солодовостью и умеренной горечью, но сравнительно сухим финишем. Солодовый вкус чистый, насыщенно-хлебный и немного тостовый, с элегантным впечатлением, созданным качественными базовыми солодами и процессом варки, а не специальными солодами и несоложенным сырьем.

**Аромат:** Умеренно интенсивный солодовый аромат с тостовыми и солодово-интенсивными нотами в аромате. Чистый лагерный характер. Цветочный, пряный хмелевой аромат может быть от слабого до отсутствующего. Значительный карамельный или поджаристый вкус не соответствует стилю.

**Внешний вид:** Цвет от слегка красновато-янтарного до медного. Яркая прозрачность. Большая стойкая пенная шапка кремового цвета.

**Вкус:** На переднем плане мягкая, элегантная солодовая комплексность с достаточно стойкой хмелевой горечью для сбалансированного финиша. Солодовый вкус склоняется к интенсивному тостовому характеру, без значительных карамельных или жареных вкусов. Слегка сухой, освежающий финиш с присутствием и интенсивного солода, и хмелевой горечи в послевкусии. Хмелевой вкус, цветочный или пряный, может быть от слабого до отсутствующего. Чистый лагерный характер.

**Ощущение во рту:** Тело от средне-легкого до среднего, с деликатной кремовостью. Умеренная карбонизация. Округлость.

**Комментарии:** Повседневное пиво стандартной крепости, а не пиво, сваренное к праздникам.

Американские версии могут быть немного более крепкими, сухими и горькими, а современные европейские склоняются к большей сладости. Многие мексиканские янтарные и темные лагеры раньше были более аутентичны, но сегодня больше похожи на сладкие, нагруженные несоложенкой янтарные или темные международные лагеры. К сожалению, во многих современных образцах используется несоложеное сырье, которое снижает солодовую комплексность, характерную для лучших образцов этого стиля. В будущем этот стиль может переместиться в историческую категорию, это позволит описать классический стиль, классифицировав более сладкие современные версии как международные янтарные или темные лагеры.

**История:** Создан Антоном Дреером в Вене в 1841 году, стал популярным в середине-конце XIX века. Сегодня почти исчез в своем месте происхождения, но сохраняется в Мексике, куда его в конце XIX века привезли Сантьяго Граф и другие австрийские иммигранты-пивовары. Аутентичные образцы все сложнее найти (за исключением крафтовой индустрии), и даже хорошие ранее версии сегодня стали слаще и используют больше несоложенного сырья.

**Характерные ингредиенты:** Венский солод дает слегка тостовый, сложный, богатый продуктами реакции Майяра профиль. Как и в мэрцене, должен использоваться только солод лучшего качества, а также континентальные хмели, преимущественно жатецкого или штирийского типа. Можно использовать немного карамельных и/или темных солодов для цвета и сладости, но карамельный солод не должен добавлять значительного вкуса и аромата, а темный — не давать никакого жареного характера.

**Сравнение стилей:** 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.

#### **Характеристики:**

Алкоголь по объему	4,7-5,5%
Начальная плотность	1,048-1,055
Конечная плотность	0,998-1,008
Горечь	18-30 IBU
Цвет	9-15 SRM

## **3F. Янтарный келлербир**

Молодое, нефильтованное и непастеризованное пиво, которое по цвету находится между хеллесом и мэрценом, с более пряными хмелями, с большей аттенуацией. Интерпретации варьируются по цвету и балансу, но остаются в питких границах 4,8% алкоголя. Баланс от сухих, пряных и светлых интерпретаций St. Georgen и Löwenbräu из Буттенхайма до более темных и солодовых версий Франконской Швейцарии. Этот стиль — прежде всего метод производства из местных ингредиентов для местных жителей простого питкого пива, которое будет питься свежим. Важен баланс с прицелом на питкость и усвояемость. Происходит из Франконии. Намного более старый стиль, в сравнении со сравнительно новым светлым келлербиром, популярным сегодня в Мюнхене.

**Аромат:** Умеренная интенсивность немецкого солода, обычно глубокий хлебный, несколько тостовый аромат, с легкими нотами хлебной корки. Хмелевой аромат от умеренно слабого до умеренного, пряный и перечный. Диацетил от очень слабого до слабого, иногда сера, от слабой до умеренно слабой, и очень слабое зеленое яблоко или другие дрожжевые ноты. Карамельные, бисквитные ноты или ароматы жареного солода не соответствуют стилю.

**Внешний вид:** От умеренно мутного до прозрачного, в зависимости от возраста, но никогда не бывает слишком мутным. Цвет от золотого до глубокого красновато-янтарного. Сливочная пена кремового цвета. Если подается из бочонка, может иметь слабую карбонизацию и очень слабую пенную шапку.

**Вкус:** Первоначальный солодовый вкус может предполагать сладость, но финиш от умеренно сухого до сухого и слегка горький. Выраженная и сложная солодовость часто включает хлебно-тостовый аспект. Хмелевая горечь от умеренной до умеренно сильной, пряная или травянистая, хмелевой вкус от слабого до умеренно сильного. Баланс может быть или в сторону хмеля или в сторону солода, но финиш не сладкий. Заметная карамель или жареный солод не соответствуют стилю. Диацетил от очень слабого до слабого. Допустимо очень слабое зеленое яблоко или другие дрожжевые ноты. Округлое солодовое послевкусие.

**Ощущение во рту:** Среднее тело с кремовой текстурой и умеренной карбонизацией. Полностью сброжено, без сладкого или приторного ощущения.

**Комментарии:** Лучшие образцы янтарного келлербира доступны только на краях во многих небольших пивоварнях во Франконии (это пиво лучше всего пить свежим, и тип подачи является важным элементом стиля). Бутилированные версии, вероятно, не будут иметь свежести, хмелевого характера и молодых нот пива, отражаемых разливными версиями.

**История:** Изначально это был классический исторический стиль, а затем его освоили в других регионах. Этот первичный, более старый стиль келлербира был просто пивом из локальных таверн, которое не лагериновалось достаточно для осветления время. Многие пивоварни во Франконии подавали это молодое пиво на летних фестивалях, таких как Annafest (основан в 1840 году) в июле в Форххайме, где пиво традиционно разливали прямо из сосудов, где оно созревало.

**Характерные ингредиенты:** Засыпь варьируется, хотя традиционные немецкие версии делали акцент на франконские светлые и цветные солода. Изящное впечатление создают высококачественные местные ингредиенты, особенно солода. Обычно используется Spalt или другие пряные местные хмели. Экономные франконские пивовары редко использовали декокционное затирание ввиду стоимости энергии.

**Сравнение стилей:** Обычно это нефильтрованная непастеризованная версия мюнхенского хеллеса или мэрцена. Во Франконской Швейцарии цвет может быть вплоть до темно-янтарного или коричневого.

#### **Характеристики:**

Алкоголь по объему	4,8-5,4%
Начальная плотность	1,048-1,054
Конечная плотность	1,012-1,016
Горечь	25-40 IBU
Цвет	7-17 SRM



## 3G. Калифорнийское обычное

Слегка фруктовое пиво с прочной зерновой солодовостью, интересными тостовыми и карамельными вкусами, демонстрирующее простоватые традиционные американские хмели.

**Аромат:** Обычно демонстрирует простоватые традиционные американские хмели (часто с древесными, мятными грубыми нотами), умеренные или сильные. Допустима легкая фруктовость. Поддерживает хмели карамельная и/или тостовая солодовая ароматика, от слабой до умеренной.

**Внешний вид:** Цвет от среднего янтарного до светло-медного. Обычно прозрачное. Умеренная пенная шапка кремового цвета с хорошей стойкостью.

**Вкус:** Умеренно солодовый, с выраженной хмелевой горечью. Солодовый характер обычно тостовый (не жареный) и карамельный. Хмелевой вкус от слабого до умеренно сильного, обычно демонстрирующий характеристики традиционных американских хмелей (часто дерево, мята). Финиш достаточно сухой и освежающий, с сохраняющейся хмелевой горечью и прочным солодово-зерновым вкусом. Допустимы легкие фруктовые эфиры, но в остальном чистое.

**Ощущение во рту:** Тело среднее. Карбонизация от средней до средне-высокой.

**Комментарии:** Этот стиль узко определяется прототипичным образцом Anchor Steam, хотя допускаются и другие типичные ингредиенты. Хмель Northern Brewer — не строгое требование для этого стиля; тем не менее, не соответствуют стилю современные американские хмели и хмели Нового Света (особенно цитрусовые).

**История:** Специалитет Западного побережья США, в эру Золотой лихорадки варилось как паровое пиво. Для компенсации отсутствия охлаждения традиционно применялись большие глубокие открытые ферментеры (кулшипы), использовавшие преимущества прохладной температуры в районе залива Сан-Франциско. Сбраживается лагерными дрожжами, штаммами, которые подходят для сравнительно чистого брожения при повышенных температурах. Современные версии ориентируются на пиво, перезапущенное Anchor Brewing в 1970-х годах.

**Характерные ингредиенты:** Светлый элевый солод, не цитрусовые хмели (часто Northern Brewer), небольшое количество подсушенного и/или карамельного солода. Лагерные дрожжи; обычно используются определенные штаммы (часто с упоминанием Калифорнии в названии), которые лучше других работают при повышенной температуре брожения (12,7-15,5 градусов Цельсия). Необходимо отметить, что некоторые немецкие штаммы дают не соответствующий стилю сернистый характер.

**Сравнение стилей:** 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.

### Характеристики:

Алкоголь по объему	4,5-5,5%
Начальная плотность	1,048-1,054
Конечная плотность	1,011-1,014

Горечь

30-45 IBU

Цвет

10-14 SRM

## 4. Темный лагер

### 4А. Международный темный лагер

Более темная и несколько более сладкая версия международного светлого лагера с немного более полным телом и вкусом, но со столь же сдержанной горечью. Слабая горечь делает солод главным элементом вкуса, а слабый уровень хмеля вносит очень малый вклад в баланс.

**Аромат:** Солодовый аромат отсутствует или слабый, может быть легкий кукурузный характер. Аромат жареного и карамельного солода отсутствует или средне-слабый. Хмелевой аромат — от отсутствующего до легкого пряного или цветочного. Как правило, желателен чистый профиль брожения, но не является ошибкой легкий дрожжевой характер (например, легкая яблочная фруктовость). Допустимо небольшое количество диметилсульфида или запаха кукурузы.

**Внешний вид:** Цвет от глубокого янтарного до темно-коричневого, яркий, с рубиновыми отблесками. Пенная шапка может быть нестойкой, цвет — от бежевого до светло-коричневого.

**Вкус:** Солодовая сладость, от слабой до средней, с нотами карамельного и/или жареного солода вплоть до средне-слабых (могут быть также оттенки кофе, какао или мелассы). Хмелевой вкус от отсутствующего до слабого, как правило, цветочный, пряный или травянистый. Хмелевая горечь от слабой до средней. Может быть очень легкая фруктовость. Умеренно бодрящий. Баланс, как правило, слегка солодовый. Вкусы жженого или сильно поджаренного солода являются дефектом.

**Ощущение во рту:** Тело от легкого до средне-легкого. Округлое, с легкой кремовостью. Карбонизация от средней до сильной.

**Комментарии:** Широкий спектр международных лагеров, цвет которых темнее светлого, не горькие и не поджаристые.

**История:** Темные версии международных светлых лагеров часто создаются теми же индустриальными пивоваренными компаниями для того, чтобы удовлетворить вкусы широкой аудитории. Часто или более темная, или более сладкая адаптация стандартного светлого лагера, или более широко доступная и недорогая версия традиционных темных лагеров.

**Характерные ингредиенты:** Двух- или шестирядный ячмень, кукуруза, рис или сахар в качестве добавок. Немного карамельного и темного солода. Коммерческие версии могут использовать красители.

**Сравнение стилей:** Меньше вкуса и глубины, чем у мюнхенского дункеля, шварцбира или других темных лагеров. Часто используются добавки, что типично для других международных лагеров.

#### Характеристики:

Алкоголь по объему	4,2-6,0%
Начальная плотность	1,044-1,056
Конечная плотность	1,008-1,012
Горечь	8-20 IBU
Цвет	14-22 SRM

## 4В. Чешский темный лагер

Плотный, темный солодовый чешский лагер с поджаристым характером, от почти отсутствующего до достаточно выраженного. Солодовый профиль с интересным и комплексным вкусом, с различным уровнем охмеления, дающим возможность для широкого спектра интерпретаций.

**Аромат:** Богатая, глубокая, иногда сладкая солодовость, от средней до средне-сильной, с опциональными нотами хлебных крошек, тостов, орехов, колы, темных фруктов или карамели. Характеры жареного солода, такие как шоколад или подслащенный кофе, могут варьироваться от умеренных до отсутствующих, но не должны подавлять базовый солодовый характер. Опционален слабый пряный хмелевой аромат. Могут присутствовать слабый диацетил и слабые фруктовые эфиры (сливы или ягоды).

**Внешний вид:** От темно-медного до почти черного, часто с красным или гранатовым оттенком. Яркая прозрачность. Большая стойкая пенная шапка, цвет от кремового до коричневого.

**Вкус:** Доминирует глубокая комплексная солодовость, от средней до средне-сильной, обычно с нотами продуктов реакции Майяра и остаточной сладостью, от легкой до умеренной. Могут также присутствовать солодовые вкусы, такие как карамель, тосты, орехи, лакрица, темные сухофрукты, шоколад и кофе, и жареный характер от очень слабого до умеренного. Пряный хмелевой вкус может быть от умеренно слабого до отсутствующего. Хмелевая горечь может быть от умеренной до средне-слабой, но должна быть ощутимой. Баланс может варьироваться от солодового до достаточно равного или мягкого хмелевого. Могут присутствовать диацетил, от слабого до умеренного, и легкие сливовые или ягодные эфиры.

**Ощущение во рту:** Тело от среднего до средне-полного, без тяжести или приторности. Умеренно кремовая текстура. Мягкость. Карбонизация от умеренной до слабой. В более крепких версиях может быть легкая алкогольная теплота.

**Комментарии:** Этот стиль — комбинация чешских стилей tmavý ležák (11-12,9 °P) и tmavé speciální pivo (13-14,9 °P). Более современные образцы суше и имеют большую горечь, а традиционные версии часто имеют IBU 18-20 и более сладкий баланс.

**История:** Пивоварня U Fleků работала в Праге с 1499 года. Многие новые малые пивоварни варят этот стиль.

**Характерные ингредиенты:** Обычно используются солод пилс и темный карамельный с добавлением жареного солода со сниженной горечью, но также соответствует стилю добавление венского или мюнхенского солода. Слабоминерализованная вода, хмели жатецкого типа, чешские лагерные дрожжи. Любые фруктовые эфиры обычно дает солод, а не дрожжи.

**Сравнение стилей:** Это чешский эквивалент темного лагера, по характеру варьирующийся от мюнхенского дункеля до шварцбира, но обычно с большим солодовым изобилием и хмелевым характером (аромат, вкус и/или горечь).

### Характеристики:

Алкоголь по объему	4,4-5,8%
Начальная плотность	1,044-1,060
Конечная плотность	1,013-1,017

Горечь

18-34 IBU

Цвет

14-35 SRM

## 4С. Мюнхенский дункель

Характеризуется глубиной, богатством и сложностью, типичными для темных мюнхенских солодов, в сочетании с продуктами реакции Майяра. Глубокий, хлебно-тостовый, часто с шоколадными вкусами в свежих образцах, но никогда не бывает жестким, жареным или терпким. Пиво с решительно солодовым балансом, но при этом легко пьющееся.

**Аромат:** Интенсивная, элегантная глубокая солодовая сладость, обычно напоминающая о хлебной корке, часто подсушенной. Также допустимы ноты шоколада, орехов, карамели и/или ириса, а свежие традиционные образцы часто демонстрируют большой уровень шоколада. Чистый профиль брожения. Допустим слегка пряный, цветочный или хмелевой аромат.

**Внешний вид:** Цвет от глубокого медного до темно-коричневого, часто с красным или гранатовым оттенком. Пена сливочная, в оттенках коричневого. Обычно прозрачное, хотя существуют и мутные нефильтрованные версии.

**Вкус:** Доминирует мягкий, интенсивный и сложный вкус темных мюнхенских солодов, обычно с полутонами, напоминающими о подсушенных хлебных корках, но без жжено-жесткой зернистости. Во рту ощущается умеренно солодовым, хотя не должен быть ошеломляюще приторным. Могут присутствовать мягкая карамель, тосты или орехи. Очень свежие образцы часто имеют приятный солодово-шоколадный характер, не поджаренный и не сладкий. Не соответствуют стилю жженые или горькие вкусы жареного солода, как и выраженные вкусы карамельного солода. Хмелевая горечь умеренно слабая, но ощутимая, с балансом, выраженно склоняющимся в сторону солодовости. Хмелевой вкус от слабого до отсутствующего; если хмелевой вкус ощутим, то он должен отражать цветочные, пряные или травянистые немецкие сорта. Послевкусие остается солодовым, хотя хмелевая горечь может становиться более выраженной в средне-сухом финише. Чистый профиль брожения и лагерный характер.

**Ощущение во рту:** Тело от среднего до средне-полного, мягкое, декстриновое ощущение во рту, но не тяжелое или приторное. Умеренная карбонизация. Использование континентальных солодов мюнхенского типа должно создавать богатство, а не жесткую или кусающую терпкость.

**Комментарии:** Нефилтрованные версии из Германии на вкус могут напоминать жидкий хлеб, с дрожжевым, землистым великолепием, которого нет в экспортных филтрованных образцах.

**История:** Классический мюнхенский коричневый лагер, который развивался как более темный и более солодовый, чем другие лагеры этого региона. Стиль родился в Мюнхене и стал популярен по всей Баварии (особенно в Франконии). Франконские версии чаще темнее и более горькие.

**Характерные ингредиенты:** Засыпь традиционно из немецкого мюнхенского солода (в некоторых случаях до 100%) с добавлением немецкого солода пилс. Небольшое количество карамельного солода может добавлять декстринов и цвета, но не должно давать избыточную остаточную сладость. Для улучшения цвета может добавляться немного жареного солода (например, карафа или шоколадного), но они не должны давать сильные вкусы. Должны использоваться традиционные немецкие сорта хмеля и немецкие штаммы лагерных дрожжей. Затирание часто декокционное (вплоть до тройного) для лучшего раскрытия солодовых вкусов и создания глубины цвета.

**Сравнение стилей:** 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.

**Характеристики:**

Алкоголь по объему	4,5-5,6%
Начальная плотность	1,048-1,056
Конечная плотность	1,010-1,016
Горечь	18-28 IBU
Цвет	14-28 SRM

## 4D. Шварцбир

Темный немецкий лагер, в котором сбалансированы с умеренной хмелевой горечью поджаренные, но мягкие солодовые вкусы. Более легкое тело, сухость и отсутствие жесткого, жженого или тяжелого послевкусия делают пиво достаточно питким.

**Аромат:** Солод от слабого до умеренного, часто различима слабоароматная солодовая сладость и/или нотки жареного солода. Солод может быть чистым и нейтральным или умеренно интенсивным и хлебным, могут быть и ноты темной карамели. Поджаренный характер может быть несколько похож на темный шоколад или кофе, но не должен быть жженым. Опционален слабый пряный, цветочный или травяной хмелевой аромат. Чистый лагерный дрожжевой характер, хотя может присутствовать легкая сернистость.

**Внешний вид:** Цвет от среднего до очень темно-коричневого, часто с бликами от глубокого рубинового до гранатового, но почти никогда не чисто черный. Очень чистое. Большая стойкая коричневатая пена.

**Вкус:** Солодовый вкус от слабого до умеренного, характер может быть от чистого нейтрального до умеренно интенсивного хлебно-солодового. Вкус жареного солода, от слабого до умеренного, может создавать вкус горького шоколада, сохраняющийся до финиша, но никогда не жженный. Горечь от средне-слабой до средней, может длиться до финиша. Пряный, цветочный или травяной хмелевой вкус, от слабого до умеренного. Чистый лагерный характер. Послевкусие постепенно становится суше, до конца сохраняется хмелевая горечь с легкой комплементарной поджаристостью на фоне. Некоторая остаточная сладость допустима, но не обязательна. Ощущение во рту: Тело от средне-легкого до умеренного. Карбонизация от умеренной до умеренно сильной. Мягкое. Никакой жесткости или терпкости, несмотря на использование темных жареных солодов.

**Комментарии:** Несмотря на то, что шварцбир иногда называют «черный пилз», пиво редко бывает черным или столь же горьким, как пилз. Не стоит ждать от него сильных жареных портерных вкусов.

**История:** Региональный специалитет Тюрингии, Саксонии и Франконии. Полагают, что изначально это было пиво верхового брожения. Популярность его выросла после воссоединения Германии. Шварцбиром вдохновлены черные лагеры, которые варят в Японии.

**Характерные ингредиенты:** Немецкий мюнхенский солод и/или пилс в качестве базового

дополняется разумным использованием жареного солода (например, карафа) для темного цвета и легких жареных вкусов. Жареные вкусы без жжености могут давать голозерные темные жареные солода. Традиционны немецкие сорта хмеля и чистые немецкие лагерные дрожжи.

**Сравнение стилей:** 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.

**Характеристики:**

Алкоголь по объему	4,4-5,4%
Начальная плотность	1,046-1,052
Конечная плотность	1,010-1,016
Горечь	20-30 IBU
Цвет	17-30 SRM

# 5. Бок

## 5А. Светлый бок (Майбок)

Сравнительно светлое, крепкое солодовое немецкое пиво с приятным выброженным финишем, улучшающим питкость. Хмелевой характер, как правило, более выражен, чем в других боках.

**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. Может слегка ощущаться присутствие алкоголя. Может быть легкий диметилсульфид.

**Внешний вид:** Цвет от глубокого золотого до светло-янтарного. Яркая прозрачность. Большая, кремовая стойкая белая пенная шапка.

**Вкус:** Доминирует сладко-зерновой солодовый вкус, от умеренного до умеренно сильного, с некоторыми нотами тостов и/или продуктов реакции Майяра, дающими дополнительную интересность. Карамельные вкусы слабые или отсутствуют. Может быть легкий вкус диметилсульфида. Хмелевой вкус — пряный, травянистый, цветочный, перечный — от слабого до отсутствующего. Умеренная хмелевая горечь (более сбалансированная, чем в других боках). Чистый профиль брожения. Хорошо выброженное, не приторное, с умеренно сухим финишем, в котором могут быть и хмель, и солод.

**Ощущение во рту:** Тело среднее. Карбонизация от умеренной до умеренно высокой. Округлое и чистое, без резкости или терпкости, несмотря на увеличенную хмелевую горечь. Может присутствовать немного согревающего алкоголя.

**Комментарии:** Известен также как майбок, но ведутся споры, можно ли считать синонимами «светлый» (helles) и «майский» (mai) бок. Большинство экспертов согласны с тем, что они идентичны, но некоторые считают, что майбок — это фестивальное пиво на верхних границах охмеления и цвета. Любая фруктовость обусловлена мюнхенским и другими специальными солодами, а не дрожжевыми эфирами, развившимися во время брожения. Хмель компенсирует слабый уровень присутствия продуктов реакции Майяра.

**История:** По сравнению с другими членами семьи боков, развился сравнительно недавно. Употребление майбока ассоциируется с весной и маем.

**Характерные ингредиенты:** База — венский солод и/или пилс с добавкой мюнхенского солода для характера (хотя намного меньшей, чем в традиционном боке). Без несоложенных добавок. Хмели жатецкого типа. Чистые лагерные дрожжи. Типично декокционное затирание, но время варки меньше, чем в темном боке, чтобы сдержать развитие цвета.

**Сравнение стилей:** Может считаться или светлой версией темного бока, или мюнхенским хеллесом крепости 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.

### Характеристики:

Алкоголь по объему 6,3-7,4%



Начальная плотность	1,064-1,072
Конечная плотность	1,011-1,018
Горечь	23-35 IBU
Цвет	6-11 SRM

## 5В. Темный бок

Крепкий темный солодовый немецкий лагер с акцентом на солодовые и тостовые качества континентальных солодов без сладости в финише.

**Аромат:** От среднего до средне-сильного, интенсивный хлебно-солодовый, часто с умеренным количеством продуктов реакции Майяра и/или тостовых тонов. Практически без хмелевого аромата. Может быть заметен алкоголь. Чистый лагерный характер, хотя солод может давать легкий (от слабого до отсутствующего) характер темных фруктов, в частности, в выдержанных образцах.

**Внешний вид:** 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.

**Вкус:** В сложной глубокой солодовости доминируют тостовые продукты реакции Майяра. Могут присутствовать карамельные ноты. Хмелевая горечь, как правило, достаточна только для того, чтобы поддержать солодовые вкусы, позволяя сохраняться до конца некоторой сладости. Хорошо выброженное, не приторное. Чистый профиль брожения, хотя солод может давать легкий характер темных фруктов. Хмелевой вкус отсутствует. Никакого жареного или жженого характера.

**Ощущение во рту:** Тело от среднего до средне-полного. Карбонизация от умеренной до умеренно слабой. Может быть некоторая алкогольная теплота, которая не должна быть жаркой. Округлое, без резкости или терпкости.

**Комментарии:** Декокционное затирание и долгая варка играют значительную роль в развитии вкуса, так как улучшают карамельные и майяровские аспекты солода. Любая фруктовость обусловлена мюнхенским и другими специальными солодами, а не дрожжевыми эфирами, развивающимися во время брожения.

**История:** Происходит из северонемецкого города Айнбек, который был центром пивоварения и популярным экспортером во времена Ганзы (XIV-XVII века). Воссоздан в Мюнхене в начале XVII века. Название «бок» произошло от искажения названия Айнбек в баварском диалекте и начало использоваться только после того, как пиво пришло в Мюнхен. По-немецки *Wock* означает «козел», изображение которого часто используется в логотипах и рекламе.

**Характерные ингредиенты:** Мюнхенский и венский солод, иногда чуточка темного жареного солода для цвета, без каких-либо несоложенных добавок. Используются континентальные европейские хмели. Чистые немецкие лагерные дрожжи.

**Сравнение стилей:** Темнее, с более богатым солодовым вкусом и меньшей ощутимой горечью, чем светлый бок. Меньше алкоголя и солодового изобилия, чем у дoppelbocka. Более сильные солодовые вкусы и больше алкоголя, чем в мэрцене. Богаче, менее выброженный и менее

охмеленный, чем чешский янтарный лагер.

### Характеристики:

Алкоголь по объему	6,3-7,2%
Начальная плотность	1,064-1,072
Конечная плотность	1,013-1,019
Горечь	20-27 IBU
Цвет	14-22 SRM

## 5С. Доппельбок

Крепкий, глубокий и очень солодовый немецкий лагер, могут быть светлые и темные версии. В темных версиях более интенсивно развитые, более глубокие солодовые вкусы, в то время как светлые версии характеризуются большей сухостью и присутствием хмеля.

**Аромат:** Очень сильная солодовость. В темных версиях присутствует значительное количество продуктов реакции Майяра и часто несколько тостовые ароматы. Допустим легкий аромат карамели. В светлых версиях — сильное присутствие солода, некоторое количество продуктов реакции Майяра и тостовые ноты. Практически без хмелевого аромата, хотя в светлых версиях допустим легкий аромат благородных хмелей. В темных версиях может присутствовать (но опционален) умеренно слабый солодовый характер темных фруктов. В них же может присутствовать очень легкий шоколадный аромат, но ни в коем случае не должно быть жареной или жженой ароматики. Может присутствовать умеренный алкогольный аромат.

**Внешний вид:** Цвет от глубокого золотого до темно-коричневого. Более темные версии часто с рубиновыми акцентами. Лагерирование дает хорошую прозрачность. Большая кремовая стойкая пена (цвет в зависимости от базового стиля: белый цвет для светлых версий, кремовый цвет для темных). В более крепких версиях стойкость пены может быть меньше, могут быть видны «ножки» — потеки на стекле, как у вина.

**Вкус:** Очень глубокий и солодовый. В темных версиях — значительное присутствие продуктов реакции Майяра и несколько тостовые вкусы. В светлых — сильный солодовый вкус с небольшим количеством продуктов реакции Майяра и тостовых нот. В темных версиях опционален очень легкий шоколадный вкус, но он никогда не должен ощущаться как жареный или жженный. Чистый лагерный характер. Опционален умеренно слабый солодовый характер темных фруктов в темных версиях. Непременно присутствует впечатление алкогольной крепости, но скорее округлое и теплое, чем жесткое и жгучее. Хмелевой вкус от слабого до отсутствующего (в светлых версиях допустим более сильный). Хмелевая горечь от умеренной до умеренно слабой, всегда позволяющая солоду доминировать во вкусе. Большинство версий достаточно солодово-сладкие, но должны создавать ощущение выброженности. Сладость дает слабое охмеление, а не неполное брожение. У светлых версий, как правило, более сухой финиш.

**Ощущение во рту:** Тело от средне-полного до полного. Карбонизация от умеренной до умеренно слабой. Очень мягкое, без жесткости и терпкости. Может быть ощутима легкая, но никогда не жгучая алкогольная теплота.

**Комментарии:** Большинство образцов темные, и могут демонстрировать карамелизацию и продукты реакции Майяра как результат декокционного затирания, но существуют и отличные

светлые сорта. У светлых сортов не будет того же изобилия вкусов темного солода, как у темных, и они могут быть немного суше, охмеленнее и горче. В то время как большинство традиционных образцов находятся на нижнем конце шкалы, можно считать, что у стиля нет верхних границ по плотности, содержанию алкоголя и горечи (таким образом, он дает пространство для очень крепких лагеров).

**История:** Баварский специалитет, впервые сваренный в Мюнхене монахами ордена святого Франциска из Паолы. Исторические версии были менее выброжены, чем современные, следовательно, с более высокой сладостью и меньшим содержанием алкоголя (и поэтому монахи считали их «жидким хлебом»). Определение *doppel* — «двойной» — было дано мюнхенскими потребителями. Многие коммерческие допельбоки имеют названия, заканчивающиеся на «-ator», как дань памяти прототипичного *Salvator* или чтобы сыграть на его популярности. Традиционно цвет темно-коричневый; более светлые образцы — недавнее явление.

**Характерные ингредиенты:** В светлых версиях солод венский или пилс (с добавлением небольшого количества мюнхенского), в темных — мюнхенский и венский, и иногда небольшое количество темных цветных солодов (таких как карафа). Жатецкие хмели. Чистые лагерные дрожжи. Традиционно декокционное затираание.

**Сравнение стилей:** Более крепкая и интенсивная, более полнотелая версия темного или светлого бока. Светлые версии демонстрируют лучшую выброженность и меньше характера темных фруктов, чем темные.

#### Характеристики:

Алкоголь по объему	7,0-10,0%
Начальная плотность	1,072-1,112
Конечная плотность	1,016-1,024
Горечь	16-26 IBU
Цвет	6-25 SRM

## 5С. Айсбок

Крепкий, полнотелый, интенсивно солодовый немецкий темный лагер, часто липкий, с сильными вкусами. Несмотря на то, что все вкусы концентрированы, алкоголь должен быть мягким и согревающим, а не жгучим.

**Аромат:** Доминирует баланс глубокого интенсивного солода и выраженного содержания алкоголя. Хмелевой аромат отсутствует. Могут быть выраженные солодовые эфиры темных фруктов. Ароматика алкоголя не должна быть жесткой или похожей на растворитель.

**Внешний вид:** Цвет от глубокого медного до темно-коричневого, часто с привлекательными рубиновыми бликами. Лагерирование обеспечивает хорошую прозрачность. Стойкость пены может быть от умеренной до слабой. Цвет пены от кремового до темной слоновой кости. Часто присутствуют «ножки» (дорожки на стекле, как от вина).

**Вкус:** Богатый, сладкий солодовый, сбалансированный выраженным присутствием алкоголя. У солода могут быть черты продуктов реакции Майяра, тостовость, некоторая карамельность и, от случая к случаю, легкий шоколадный вкус. Хмелевой вкус отсутствует. Хмелевая горечь только

оттеняет солодовую сладость, чтобы избежать приторности. Могут быть значительно выражены солодовые эфиры темных фруктов. Алкоголь должен быть мягким, не жестким или горячим, и должен помогать хмелевой горечи балансировать сильное присутствие солода. В финише должны быть солод и алкоголь, с некоторой сухостью от алкоголя. Не должен быть липким, сиропным или приторно сладким. Чистый лагерный характер.

**Ощущение во рту:** Тело полное или очень полное. Слабая карбонизация. Значительная алкогольная теплота, но без резкого жара. Очень мягкое, без резких краев алкоголя, горечи, сивушных масел или других концентрированных вкусов.

**Комментарии:** После вымораживания часто нужно дополнительное лагирование для выравнивания алкоголя и улучшения алкогольно-солодового баланса.

**История:** Традиционный кульмбахский специалитет; доппельбок замораживается, и лед удаляется для концентрации вкуса и алкоголя (а также и всех дефектов).

**Характерные ингредиенты:** Те же, что и в доппельбоке. Коммерческие образцы по крепости от 7% до 33%.

**Сравнение стилей:** Айсбоки — это не просто более крепкие доппельбоки: название говорит о процессе замораживания и концентрации пива, но не характеризует содержание алкоголя; некоторые доппельбоки крепче, чем айсбоки. Не такой плотный, интенсивный или сладкий, как пшеничное вино.

#### **Характеристики:**

Алкоголь по объему	9,0-14,0%
Начальная плотность	1,078-1,120
Конечная плотность	1,020-1,035
Горечь	25-35 IBU
Цвет	18-30 SRM

## 6. Светлый эль

### 6А. Крим-эль

Чистое, хорошо выброженное, имеющее вкус американское пиво, которое приятно выпить после работы в саду в жаркий день. Питкое освежающее пиво с более выраженным, чем у типичных американских лагеров, характером.

**Аромат:** Солодовые ноты от средне-слабых до слабых, со сладким кукурузным ароматом. Небольшое количество диметилсульфида допустимо, но не обязательно. Хмелевой аромат от отсутствующего до средне-слабого, может быть любой разновидности, хотя более распространены цветочные, пряные или травянистые ноты. В целом легкий аромат, в котором не доминируют ни хмель, ни солод. Допустимы легкие фруктовые эфиры.

**Внешний вид:** Цвет от светло-соломенного до средне-золотого, хотя обычно светлее. Пена от слабой до средней, держится неплохо, карбонизация от средней до сильной. Искристая, сверкающая прозрачность.

**Вкус:** Хмелевая горечь от слабой до средне-слабой. Солодовость и сладость от слабой до умеренной, в зависимости от плотности и выброженности. Как правило, хорошо выброжено. Во вкусе не доминируют ни солод, ни хмель. Обычно чувствуется зерновой вкус, от слабого до умеренного, также как и легкий диметилсульфид (опционально). Финиш может варьироваться от суховатого до слегка сладкого. Опциональны слабые фруктовые эфиры. Хмелевой вкус от слабого до средне-слабого (любого вида, но типичны цветочный, пряный и травянистый).

**Ощущение во рту:** Как правило, легкое и свежее, хотя тело может быть средним. Округлое, аттенуация от средней до сильной, с ее повышением пиво может казаться более утоляющим жажду. Высокая карбонизация.

**Комментарии:** Крим-эли до сухого закона были слегка крепче и охмеленнее (в том числе с сухим охмелением) и более горькие (25-30 IBU и выше). Большинство коммерческих образцов имеют начальную плотность 1,050-1,053, а горечь реже поднимается выше 20 IBU.

**История:** Игристый эль или эль «на-сейчас» существовал в XIX веке и пережил сухой закон. Элевая версия американского лагера. Ее варили производители эля, чтобы конкурировать с производителями лагера в Канаде, на Северо-Востоке, Среднем Западе и Средне-Атлантических штатах. Некоторые пивовары использовали (и иногда используют) лагерные дрожжи, но исторически они не смешивались с элевыми. Многие экземпляры карбонизируются броющим сусликом. Холодное созревание не традиционно, но современные пивовары иногда прибегают к нему.

**Характерные ингредиенты:** Чаще всего используются американские ингредиенты. Типично засыпь состоит из шестирядного солода, или из сочетания шестирядного с североамериканским двурядным. При затирании может использоваться до 20% кукурузы, при варке могут добавлять до 20% глюкозы или других сахаров. Может использоваться любая разновидность хмеля.

**Сравнение стилей:** Схож со стандартным американским лагером, но имеет больше характера.

#### Характеристики:

Алкоголь по объему 4,2-5,6%

Начальная плотность	1,042-1,055
Конечная плотность	1,006-1,012
Горечь	8-20 IBU
Цвет	2,5-5 SRM

## 6B. Кёльш

Чистое бодрящее пиво с деликатным балансом, обычно с очень тонким фруктовым и хмелевым характером. Приглушенная солодовость на всем протяжении глотка ведет к приятному, хорошо выброженному и освежающему финишу. Это пиво отличает свежесть, так как его деликатный характер с возрастом может быстро уйти. Характерна блестящая прозрачность.

**Аромат:** Солодовый аромат от слабого до очень слабого, со сладко-зерновым характером. Допустим, но не всегда присутствует приятный тонкий фруктовый аромат (яблоко, вишня или груша) как результат брожения. Опционален и не является стилевым несоответствием слабый хмелевой аромат (цветочный, пряный или травяной). Некоторые штаммы дрожжей могут давать легкий винный или сернистый характер (опционально, не является ошибкой). В целом интенсивность ароматики довольно слабая, но сбалансированная, чистая и свежая.

**Внешний вид:** От очень светлого до светлого золотого. Очень прозрачное (аутентичные коммерческие версии отфильтрованы до блеска). Деликатная пенная шапка может быть не очень стойкой.

**Вкус:** Мягкий, скругленный, деликатный вкусовой баланс между мягким, но выброженным солодом, почти неощутимой фруктовой сладостью от брожения и горечью от средне-слабой до средней, с деликатной сухостью и легкой свежестью в финише (но без жесткого послевкусия). Солод имеет тенденцию к зерновой сладости, возможно, с очень легким хлебным или медовым качеством. Хмелевой вкус варьируется от слабого до умеренно сильного, от средне-слабой до средней интенсивности, имеет цветочный, пряный или травянистый характер. Сначала может присутствовать, но не обязательно, солодово-сладкое ощущение. Без заметной остаточной сладости. Может быть слегка винный, минеральный или сернистый акцент, который подчеркивает сухость и вкусовой баланс. Иногда присутствует и не является ошибкой легкий вкус пшеницы. В любом случае, очень чистое.

**Ощущение во рту:** Тело от средне-легкого до среднего (у большинства образцов — средне-легкое). Карбонизация от средней до средне-сильной. Округлое, в целом бодрящее и хорошо выброженное.

**Комментарии:** В Германии описывается как пиво верхового брожения и холодного созревания. Каждая пивоварня в Кёльне варит пиво различного характера, и каждая интерпретирует Конвенцию кёльша слегка по-другому. Более сухие версии могут казаться более охмеленными или более горькими, чем предполагает IBU. Вследствие деликатного вкусового профиля срок годности кёльша сравнительно небольшой; более старые или импортные образцы могут ярко демонстрировать некоторые дефекты оксидации. В Кёльне подается в высоких узких 200-миллилитровых бокалах, которые называются Stange — «стержень».

**История:** В Кёльне верховое брожение использовалось со средних веков, но пиво, известное как кёльш, развилось в конце XIX века, в качестве конкурента светлым лагерам низового брожения.

Кёльш — это географическое наименование, защищенное Конвенцией кёльша (Kölsch Konvention, 1986 год), и его могут производить только около 20 пивоварен в Кёльне и его окрестностях. Конвенцией кёльш определяется просто как легкое, хорошо выброженное, с хмелевым акцентом прозрачное пиво верхового брожения нормальной крепости — Vollbier.

**Характерные ингредиенты:** Традиционные немецкие хмели (Hallertau, Tettnang, Spalt или Hersbrucker), немецкий светлый солод или пилс. Чистые элевые дрожжи с хорошей сбраживающей способностью. Может использоваться до 20% пшеничного солода, но в аутентичных версиях он довольно редок. Современная коммерческая практика — теплое брожение, короткое холодное созревание и употребление свежим.

**Сравнение стилей:** Нетренированному дегустатору легко спутать кёльш с крим-эле́м или легким пилзом.

#### Характеристики:

Алкоголь по объему	4,4-5,2%
Начальная плотность	1,044-1,050
Конечная плотность	1,007-1,011
Горечь	18-30 IBU
Цвет	3,5-5 SRM

## 6С. Британский золотой эль

Светлый биттер с хмелевым профилем, крепость средняя или умеренно высокая. Критичные характеристики стиля — питкость и освежающие качества.

**Аромат:** Хмелевой аромат от умеренно слабого до умеренно высокого, может использоваться хмель любой разновидности: наиболее типичны цветочные, травяные или землистые английские хмели и цитрусовые американские. Часто демонстрируется характер единственного сорта хмеля. Солодовый аромат слабый или отсутствует, без карамели. Фруктовый аромат от средне-слабого до слабого, скорее от хмелей, чем от эфиров.

**Внешний вид:** Цвет от соломенного до золотого. Прозрачность от хорошей до блестящей. Пена белая, от слабой до умеренной. Слабая пена допустима, если карбонизация тоже слабая.

**Вкус:** Горечь от средней до средне-сильной. Хмелевой вкус от умеренного до умеренно сильного, разновидность хмеля любая, хотя все более часты цитрусовые вкусы. Солодовый характер от средне-слабого до слабого, как правило, хлебный, возможно, с легким бисквитным вкусом. Карамельные вкусы обычно отсутствуют. Диацетил слабый или отсутствует. Должны быть выражены хмелевая горечь и вкус. Эфиры от умеренно слабых до слабых. Финиш от средне-сухого до сухого. Горечь возрастает с уровнем алкоголя, но всегда сбалансирована. Ощущение во рту: Тело от легкого до умеренного. Карбонизация в разливных версиях от слабой до умеренной, хотя в бутилированных коммерческих образцах может быть выше. В более крепких версиях может быть легкая алкогольная теплота, но этот характер не должен быть слишком сильным.

**Комментарии:** Хорошо охмеленное, утоляющее жажду пиво с акцентом на демонстрацию

качеств хмелей. Подается более холодным, чем традиционные биттеры; этот стиль изначально позиционировался как освежающее летнее пиво, но сегодня варится круглый год. Хотя раньше пиво варилось с английскими хмелями, сегодня все больше используются американские цитрусовые. Золотые эли также называют золотыми биттерами, летними элями или британскими блонд-элями. Могут быть в кاسках, кегах или бутылках.

**История:** Современные золотые эли были созданы в Англии как ответ на активно продвигаемые лагеры. Трудно идентифицировать первый образец, многие считают, что начало этому стилю положил Hop Back Summer Lightning, впервые сваренный в 1986 году.

**Характерные ингредиенты:** Светлые солода работают как фон для хмелевого характера. Могут использоваться сахар, кукуруза или пшеница. Часто используются английские хмели, хотя все более популярными становятся цитрусовые американские сорта. Британские дрожжи чистого брожения.

**Сравнение стилей:** 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.

#### **Характеристики:**

Алкоголь по объему	3,8-5,0%
Начальная плотность	1,038-1,053
Конечная плотность	1,006-1,012
Горечь	20-45 IBU
Цвет	2-6 SRM

## **6D. Австралийский игристый эль**

Мягкое и сбалансированное пиво, все компоненты имеют одинаковую интенсивность. Умеренные вкусы, демонстрирующие свойства австралийских ингредиентов. Большая глубина вкуса. Очень питкое, подходит для жаркого климата. Основано на дрожжевом характере.

**Аромат:** Достаточно мягкий, чистый аромат со сбалансированной смесью эфиров, хмелей, солода и дрожжей — интенсивность всего этого от умеренной до слабой. Эфиры — чаще яблоки и груши, возможно, с очень легкой нотой банана (опционально). Хмели землистые, травянистые, либо могут демонстрировать характерный железистый аромат хмеля Pride of Ringwood. Солод может быть от нейтрально зернового до умеренно сладкого и слегка хлебного. Не должно быть карамели. У очень свежих образцов могут быть легкие дрожжевые, сернистые ноты.

**Внешний вид:** Цвет от глубокого желтого до светло-янтарного, часто средне-золотой. Высокая пенистая стойкая белая шапка с крохотными пузырьками. Заметная шипучесть благодаря высокой карбонизации. Яркая прозрачность, если декантируется, но обычно наливается с дрожжами. Дающими мутность. Однако если дрожжи не взбалтывать во время наливания, то не бывает мутным.



**Вкус:** Округлость от средней до слабой, солодовый вкус от зернового до хлебного, сначала мягкий, до солодово-сладкого, затем вступает хмелевая горечь, от средней до средне-сильной, балансирующая солод. Карамельные вкусы обычно отсутствуют. Сильно выброженное, сухой финиш с сохраняющейся до конца горечью, хотя тело создает впечатление полноты. Хмелевой вкус от среднего до средне-сильного, несколько землистый и, возможно, травяной, смолистый, перечный или железистый, но не цветочный; сохраняется в послевкусии. Эфиры от средне-сильных до средне-слабых, часто груши и яблоки. Опционален банан, но доминировать он не должен. Может быть слегка минеральным или сернистым, особенно если присутствуют дрожжи. Не должен быть безвкусным.

**Ощущение во рту:** Карбонизация от сильной до очень сильной, во рту ощущаются пузырьки и бодрящий, брызжущий углекислый газ. Тело от среднего до средне-полного, склоняется к верхней границе, если разливается с дрожжами. Мягкое, но газированное. У более крепких версий может быть легкая алкогольная теплота, а в менее крепких — нет. Очень хорошо выброженное, не должно быть никакой остаточной сладости.

**Комментарии:** Coopers делают свой флагманский игристый эль с 1862 года, хотя со временем рецепт менялся. Сегодня пиво будет блестяще-прозрачным, если декантируется, но в пабах часто наливают в бокал большую часть пива, затем раскручивают бутылку и сливают в бокал все дрожжи. В некоторых барах бутылка катается по барной стойке. Когда игристый эль подается на розлив, пивоварня инструктирует барменов переворачивать кеги для взбалтывания дрожжей. Мутность для этого стиля выглядит современным потребительским предпочтением. Всегда естественная карбонизация, даже в кеге. Это эли «на сегодняшний день», лучше пить свежими.

**История:** Записи показывают, что большинство австралийского пива, которое варилось в XIX веке, составляли разливной XXX (Mild) и портер. Эль в бутылках был изначально создан для конкуренции с импортными бутилированными светлыми элями от британских пивоварен, таких как Bass и Wm Younger's Monk. К началу XX века бутилированные пейл-эли вышли из моды, а вошли в моду более легкие лагеры. Многие австралийские игристые и пейл-эли маркировались как эли, но по сути были лагерами с засыпью, очень близкой к элям, которые они заменяли. Единственная пивоварня, которая все еще производит игристый эль — Coopers в Аделаиде, Южная Австралия.

**Характерные ингредиенты:** Слегка высушенный австралийский двурядный светлый солод, могут использоваться лагерные разновидности. Небольшое количество карамельного солода только для изменения цвета. Современные образцы не используют несоложеного сырья, тростниковый сахар только для прайминга. В исторических образцах — 45% двухрядного, 30% шестирядного солода с высоким содержанием белка, и еще 25% сахара для разбавления содержания азота. Традиционно используются австралийские хмели, Cluster и Goldings, до того как в середине 1960-х их заменили на Pride of Ringwood. Бертонские дрожжи с высокой сбраживающей способностью (типичны штаммы дрожжей австралийского типа). Различный профиль воды, обычно с низким содержанием карбонатов и умеренным содержанием сульфатов.

**Сравнение стилей:** 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 аттенюации, низкой конечной плотности и несколько грубых хмелей.

#### **Характеристики:**

Алкоголь по объему 4,5-6,0%

Начальная плотность	1,038-1,050
Конечная плотность	1,004-1,006
Горечь	20-35 IBU
Цвет	4-7 SRM

## 6Е. Блонд-эль

Легко пьющееся, простое солодово-ориентированное американское крафтовое пиво, часто с интересными фруктовыми, хмелевыми или характерными солодовыми нотами. Хорошо сбалансированное, чистое, освежающее, без агрессивных вкусов.

**Аромат:** Сладкий солодовый аромат, от слабого до умеренного, возможно, с легкими хлебными или карамельными нотами. Опциональна, но допустима фруктовость, от слабой до умеренной. Может быть хмелевой аромат, от слабого до среднего, почти любой разновидности хмеля, хотя обычны цитрусовые, цветочные, фруктовые и пряные ноты.

**Внешний вид:** Цвет от светло-желтого до глубокого золотого. От прозрачного до блестящего. Белая пенная шапка, от слабой до средней, устойчивость от достаточной до хорошей.

**Вкус:** Сначала мягкая солодовая сладость, опционально также может присутствовать солодовый вкус с легким характером (например, хлебный, тостовый, бисквитный, пшеничный). Карамельные вкусы обычно отсутствуют, если присутствуют, то обычны ноты светлой карамели. Опциональны, но приветствуются фруктовые эфиры, от слабых до средних. Хмелевой вкус от слабого до умеренного (любой разновидности), но не должен быть чрезмерно агрессивным. Горечь от средне-слабой до средней, но баланс обычно в сторону солода или между солодом и хмелем. Финиш от средне-сухого до слегка солодово-сладкого. Ощущение сладости — часто проявление слабой горечи, а не остаточной сладости.

**Ощущение во рту:** Тело от средне-легкого до среднего. Карбонизация от средней до сильной. Мягкое, без тяжести.

**Комментарии:** Альтернатива стандартным американским лагерам, предлагаемая в брюпабах, часто называется крафтовым пивом начального уровня.

**История:** Американский крафтовый стиль, который варят множество малых пивоварен и брюпабов, в частности, те, кто не может производить лагеры. Существуют региональные вариации (многие брюпабы Западного побережья варят более агрессивные версии, похожие на пейл-эли), но в большинстве регионов это пиво варится как наименее сложное в линейке.

**Характерные ингредиенты:** Как правило, полностью солодовое, но может быть до 25% соложенной пшеницы и немного сахара. Может использоваться любой сорт хмеля. Чистые американские, слегка фруктовые английские или кельшевые дрожжи. Может также сбразиваться лагерными дрожжами или лагерироваться. В некоторые образцы может добавляться мед, пряности и/или фрукты, хотя для соответствия стилю эти ингредиенты не должны быть сильнее, чем фоновый вкус.

**Сравнение стилей:** Обычно больше вкуса, чем у американских лагеров и крим-элей. Меньше горечи, чем у американского пейл-эля.

## Характеристики:

Алкоголь по объему	3,8-5,5%
Начальная плотность	1,038-1,054
Конечная плотность	1,008-1,013
Горечь	15-28 IBU
Цвет	3-6 SRM

## 6F. Американский пейл-эль

Светлый освежающий охмеленный эль, но с достаточной солодовой поддержкой для баланса и питкости пива. Может отражать характер классических или современных американских хмелей или хмелей Нового Света с широким спектром характеристик. Светлое американское крафтовое пиво средней крепости с хмелем на первом месте, обычно сбалансировано для большей «доступности», чем современные американские IPA.

**Аромат:** Аромат, от умеренного до сильного, американских хмелей или хмелей Нового Света с широким спектром возможных характеристик (в том числе — цитрусовые, цветочные, хвойные, смолистые, пряные, дынные, ягодные ноты, ноты тропических или косточковых фруктов). Ни одна из этих характеристик не обязательна, но хмель должен быть заметен. Солодовость, от слабой до умеренной, поддерживает хмель и может опционально демонстрировать некоторую долю характера специального солода (хлебные, тостовые, бисквитные, карамельные ноты). Фруктовые эфиры от умеренных до отсутствующих. Сухое охмеление, если используется, может добавлять травянистые ноты, но этот характер не должен быть избыточным.

**Внешний вид:** От бледно-золотого до светло-янтарного. Умеренно высокая пенная шапка (цвет от белого до кремового) с хорошей стойкостью. Обычно достаточно прозрачное, хотя версии с сухим охмелением могут быть слегка мутными.

**Вкус:** Хмелевой вкус от умеренного до сильного, обычно демонстрирует характер хмелей Америки или Нового Света (цитрусовые, цветочные, хвойные, смолистые, пряные, дынные, ягодные ноты, ноты тропических или косточковых фруктов). Поддерживает проявление хмеля чистый солодово-зерновой характер, от слабого до умеренного, опционально может присутствовать легкий характер специального солода (хлебный, тостовый, бисквитный). Баланс обычно в сторону позднего охмеления и горечи, но присутствие солода должно быть поддерживающим, а не отвлекающим. Карамельные вкусы часто отсутствуют или достаточно сдержанные (допустимы, если не входят в конфликт с хмелем). Дрожжевые фруктовые эфиры могут быть от умеренных до отсутствующих, хотя многие охмеленные разновидности достаточно фруктовые. Хмелевая горечь от умеренной до сильной, с финишем от среднего до сухого. Хмелевой вкус и горечь часто сохраняются до финиша, но послевкусие должно быть в целом чистым и не жестким. Сухое охмеление, если используется, может давать травянистые ноты, хотя этот характер не должен быть избыточным.

**Ощущение во рту:** Тело от средне-легкого до среднего. Карбонизация от умеренной до высокой. В целом округлый финиш, без терпкости и жесткости.

**Комментарии:** Постоянно появляются новые сорта хмеля и методы их использования. Стили охмеления могут варьироваться от классической большой добавки хмеля для горечи до более современных, с поздним взрывным охмелением. Допустимы все вариации.

**История:** Современная американская крафтовая адаптация английского пейл-эля, отражает характер местных ингредиентов (хмеля, солода, дрожжей и воды). До взрыва популярности IPA традиционно был самым известным и популярным из американских крафтовых стилей.

**Характерные ингредиенты:** Светлый элевый солод, обычно североамериканский двурядный. Хмели американские или Нового Света, с широким спектром допустимых характеристик. Американские или английские элевые дрожжи (от нейтральных до слегка фруктовых). Специальные солода могут давать характер и сложность, но обычно составляют сравнительно маленькую долю засыпи. Часто используются, вместе с поздним охмелением, солода, которые дают солодовый вкус и богатство, легкую сладость и тостовые или хлебные ноты — так создаются различия между брендами.

**Сравнение стилей:** Обычно светлее, меньше побочных продуктов брожения, меньше карамельных вкусов, чем у английских собратьев. По цвету может слегка пересекаться с американским амбер-эле́м, но будет в целом чище, легче по телу, часто с бóльшим 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.

#### **Характеристики:**

Алкоголь по объему	4,5-6,2%
Начальная плотность	1,045-1,060
Конечная плотность	1,010-1,015
Горечь	30-50 IBU
Цвет	5-10 SRM

## **6G. Бельгийский пейл-эль**

Умеренно солодовый, несколько фруктовый легко пьющийся бельгийский эль медного цвета с несколько менее агрессивным профилем, чем у многих других бельгийских стилей. Солодовый характер может быть слегка бисквитным, с легкими тостовыми, медовыми или карамельными компонентами; заметен фруктовый характер, дополняющий солодовый. Уровень горечи обычно умеренный, но может не казаться меньше ввиду солодового вкусового профиля.

**Аромат:** Умеренный солодовый аромат, который может быть комбинацией тостовых, бисквитных, ореховых нот, возможно, с оттенком светлой карамели или меда. Фруктовость от умеренной до умеренно сильной, с апельсиновым или грушевым характером. Хмелевой характер от слабого до умеренного (пряный, травянистый или цветочный), опционально смешивающийся с фоновыми перечными, пряными фенолами. Хмелевой характер в балансе слабее, чем фруктовость и солодовый характер.

**Внешний вид:** Цвет от янтарного до медного. Прозрачность очень хорошая. Кремовая крутая белая пена, которая часто опадает быстрее, чем у других бельгийских стилей.

**Вкус:** Первоначальный мягкий округлый умеренно солодовый вкус с варьирующимся профилем тостовых, бисквитных, ореховых, легких карамельных и/или медовых нот. Фруктовость от умеренной до умеренно высокой, иногда апельсиновая или грушевая. Сравнительно легкий (от средне-слабого до слабого) пряный, травянистый или цветочный хмелевой характер. Хмелевая

горечь от средне-высокой до средне-слабой, опционально усиливается перечными фенолами, от слабых до очень слабых. Финиш от сухого до сбалансированного, в послевкусии образцов с более сухим финишем хмель становится более выраженным. В целом достаточно хорошо сбалансировано, ни один компонент не выделяется по интенсивности; сначала более выражены солод и фруктовоcть, позднее появляются фоновая горечь и суховатый характер.

**Ощущение во рту:** Тело от среднего до средне-легкого. Вкус мягкий. Алкоголь сдержанный; согревающий характер, если присутствует, должен быть слабым. Карбонизация от средней до средне-сильной. Комментарии: Чаще всего встречается во фламандских провинциях Антверпен и Брабант. Считается повседневным пивом (относится к категории I). В сравнении со своими «кузенами» из категории S, это «сессионное» бельгийское пиво. Ни одна черта не должна быть слишком выраженной или доминирующей; баланс превыше всего. Дрожжевой характер обычно более тонкий, чем в большинстве бельгийских сортов пива, а некоторая фруктовоcть происходит от хмеля.

**История:** Производится пивоварнями, основанными в середине XVIII века, самые известные образцы были улучшены после Второй мировой войны под британским влиянием, в том числе, с использованием британских хмелей и штаммов дрожжей.

**Характерные ингредиенты:** Большая часть засыпи — солод пилс или светлый элевый; добавляют цвет, тело и сложность венский (кара) и мюнхенский солода. Сахар обычно не используется, так как высокая плотность нежелательна. Обычно используются хмели жатецкого типа, Styrian Goldings, East Kent Goldings или Fuggles. Часто используются дрожжи, умеренно производящие фенолы, но температура брожения должна быть средней, чтобы ограничивать этот характер.

**Сравнение стилей:** 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.

#### **Характеристики:**

Алкоголь по объему	4,8-5,5%
Начальная плотность	1,048-1,054
Конечная плотность	1,010-1,014
Горечь	20-30 IBU
Цвет	8-14 SRM

## **6G. Бельгийский блонд-эль**

Золотой эль умеренной крепости, с тонкой фруктово-пряной сложностью бельгийских дрожжей, слегка солодово-сладким вкусом и сухим финишем.

**Аромат:** Легкий землистый или пряный хмелевой аромат вместе с легким сладко-зерновым солодовым характером. Демонстрирует тонкий дрожжевой характер, в котором могут присутствовать фенолы, парфюмерный или медовый алкоголь или дрожжевые фруктовые эфиры (обычно напоминающие об апельсинах или лимонах). Легкая сладость, которая может иметь слегка сахарный характер. Тонкий, но сложный.

**Внешний вид:** Цвет от светло-золотого до глубокого золотого. Обычно очень прозрачное. Большая плотная сливочная пена, от белого до кремового цвета. Хорошая стойкость, на стекле остаются «бельгийские кружева».

**Вкус:** Сначала мягкий, сладко-зерновой солодовый вкус, от легкого до умеренного, в послевкусии чувствуется немного мягкого алкоголя. Для баланса — средняя хмелевая и алкогольная горечь. Легкий хмелевой вкус, может быть пряным или землистым. Очень мягкий дрожжевой характер (эфир и алкоголь, которые иногда бывают парфюмерными или напоминающими апельсин/лимон). Опциональна легкая пряная фенольность. Во вкусе немного слегка карамелизованного сахара или медовой сладости.

**Ощущение во рту:** Карбонизация от средне-высокой до высокой, может быть ощущение пузырьков, наполняющих рот. Тело среднее. Алкогольная теплота от легкой до умеренной, но мягкая. Может быть немного сливочным.

**Комментарии:** Часто имеет почти лагерный характер, что дает ему более чистый профиль в сравнении со многими другими бельгийскими стилями. Большинство коммерческих образцов имеют крепость 6,5-7%. Многие сорта траппистского или другого бельгийского ремесленного пива называют блондами, но они не являются представителями этого стиля.

**История:** Развился сравнительно недавно для привлечения любителей европейского пилза и стал широко популярен благодаря активному продвижению и широкому распространению.

**Характерные ингредиенты:** Бельгийский солод пилс, ароматные солода, сахар, бельгийские штаммы дрожжей, которые производят сложный алкоголь, фенолы и парфюмерные эфиры. Хмели жатецкого типа, либо Styrian Goldings, East Kent Goldings. Пряности традиционно не используются, хотя ингредиенты и побочные продукты брожения могут создать впечатление добавления пряностей (часто напоминают лимоны/апельсины). Если присутствуют специи, они должны быть лишь фоновым характером.

**Сравнение стилей:** По крепости похож на дуббель, по характеру — на бельгийский крепкий золотой эль или трипель, хотя немного слаще и не такой горький.

#### Характеристики:

Алкоголь по объему	6,0-7,5%
Начальная плотность	1,062-1,075
Конечная плотность	1,008-1,018
Горечь	15-30 IBU
Цвет	4-7 SRM

## 6Н. Сэзон

Чаще всего светлый, освежающий, сильно выброженный, умеренно горький, умеренно крепкий бельгийский эль с очень сухим финишем. Обычно высокая карбонизация, используются другие злаки, кроме ячменя, опционально — специи для сложности, в дополнение к экспрессивному характеру дрожжей — фруктовому, пряному, но не избыточно фенольному. Менее традиционные вариации — это и слабоалкогольные, и высокоалкогольные продукты, а также темные версии с

дополнительным солодовым характером.

**Аромат:** Достаточно ароматное, с ощутимым фруктовым, пряным и хмелевым характером. Эфиры могут быть достаточно выраженными (от умеренных до сильных), часто напоминают о цитрусах — апельсинах или лимонах. Хмель от слабого до умеренного, часто пряный, цветочный, землистый или фруктовый. В более крепких версиях может быть мягкая пряная алкогольная нота слабой интенсивности. Пряные ноты обычно перечные, а не гвоздичные, могут быть вплоть до умеренно сильных (обычно дрожжевые). Допустимы деликатные, комплементарные добавки трав и пряностей, но они не должны доминировать. Солодовый характер обычно слегка зерновой и слабоинтенсивный. В более темных и крепких версиях будет более заметен солод, в более темных версиях присутствуют характеристики, связанные с солодом соответствующего цвета (тостовые, бисквитные, карамельные, шоколадные ноты). В образцах, где вместо горечи присутствует кислотность, может обнаруживаться некоторый кислый характер (от слабого до умеренного).

**Внешний вид:** Светлые версии обычно имеют своеобразный светло-оранжевый цвет, но могут быть от светло-золотистых до янтарных (наиболее типичны золотой или янтарно-золотой цвет). Темные версии могут быть от медных до темно-коричневых. Стойкая плотная пена, от белой до цвета слоновой кости, оставляет на стекле характерные «бельгийские кружева». Прозрачность от плохой до хорошей, хотя мутность не является в этом нефiltroванном пиве чем-то неожиданным. Игристое.

**Вкус:** Фруктовые и пряные вкусы от средне-слабых до средне-сильных, поддерживаются мягким солодовым характером, от слабого до среднего, часто с несколько зерновыми вкусами. Горечь обычно от умеренной до высокой, хотя вместо горечи может присутствовать кислотность (и тот, и другой вкус не должны быть сильными одновременно). Атенюация крайне высокая, что дает характерный сухой финиш, необходимый для этого стиля — у сезона никогда не должно быть сладкого финиша. Фруктовый характер часто цитрусовый (апельсиновый или лимонный), а пряности обычно перечные. Допустимы вариации баланса между фруктами и пряностями, баланс часто зависит от выбора дрожжей. Хмелевой вкус от слабого до умеренного, как правило, по характеру пряный или землистый. Баланс в сторону фруктового, пряного, хмелевого характера, ни горечь, ни кислотность не должны перебивать эти вкусы. В более темных версиях будет больше солодового характера со спектром вкусов темных солодов (тостовый, хлебный, бисквитный, шоколадный), которые поддерживают фруктово-пряный характер пива (жареные вкусы не типичны). Более крепкие версии, как правило, будут иметь больше солодового вкуса, а также легкое ощущение алкоголя. Травы и пряности полностью опциональны, но если присутствуют, то должны использоваться умеренно и не отвлекать от характера дрожжей. Финиш очень сухой, а послевкусие обычно горькое и пряное. Хмелевая горечь может быть сдержанной, хотя может казаться акцентированной ввиду высокой аттенюации.

**Ощущение во рту:** Тело от легкого до среднего. Восприятие алкоголя варьируется в зависимости от крепости: от нулевого в столовых версиях до легкого в стандартных и умеренного в суперкрепких. Однако любой согревающий характер должен быть достаточно слабым. Очень высокая карбонизация, шипучесть. На языке будет достаточно пощипывающей кислотности для балансирования очень сухого финиша. В кислотных версиях кислый характер, от слабого до умеренного, может добавлять освежающее покусывание, но не должен заставлять морщиться.

**Комментарии:** Существуют вариации по крепости и цвету, но у них общие характеристики и баланс — в частности, освежающий, сильно выброженный, сухой характер с высокой карбонизацией. Нет корреляции между крепостью и цветом. Баланс может слегка меняться при вариациях крепости и цвета, но должно сохраняться родовое сходство пива с оригинальным ремесленным элем. Светлые версии, вероятно, будут более горькими, с более выраженным

хмелевым характером, в то время как у темных версий будет больше солодового характера и сладости, дающих более сбалансированное впечатление. В более крепких образцах часто будет больше солодового вкуса, интенсивности и тела просто благодаря большей плотности. Хотя аттенюация обычно очень высокая, крепкие сезоны могут не ощущаться столь сухими, как образцы стандартной крепости, ввиду повышенного содержания алкоголя. Дрожжевой характер в сезоне просто необходим, хотя в более солодовых и глубоких версиях он будет скрыт. Часто в США их называют фермерскими элями (Farmhouse ales), но в Европе этот термин не общепринят, так как они просто являются частью более крупной группы ремесленных элей.

**История:** Эль, который изначально варили в Валлонии, франкоговорящей части Бельгии, про запас, для потребления во время сезона работы в полях. Изначально слабоалкогольный продукт, который можно было пить без ущерба работоспособности, но существовали и более крепкие версии, подававшиеся в тавернах. После Второй мировой появились более крепкие сезоны, отличающиеся по цвету. Наиболее известный современный сезон, Saison Dupont, впервые сварили в 1920-х годах. Изначально это был деревенский ремесленный эль, который варили из ингредиентов с местных ферм. Сегодня его варят преимущественно на более крупных пивоварнях, но он сохраняет воспоминания о своем скромном происхождении.

**Характерные ингредиенты:** Специи обычно не используются — характер дают дрожжи, хмель и зерно; однако пряности допустимы, если они дают комплементарный характер. Типичны континентальные базовые солода, но в засыпи часто используются другие зерновые — пшеница, овес, рожь или спельта. Для добавления сложности и «высушивания» пива также могут использоваться такие добавки, как сахар или мед. В более темных версиях обычно используются более интенсивные и темные солода, но, как правило, не жареные. Обычны хмели жатецкого типа, Styrian Golding или East Kent Golding. Для сложности и уникальности может использоваться широкий спектр трав и пряностей, но они всегда должны хорошо смешиваться с дрожжевым и хмелевым характером. Бретты для этого стиля нетипичны.

**Сравнение стилей:** При стандартной крепости и светлом цвете (самая распространенная вариация) похож на охмеленный, горький и с более высокой аттенюацией бельгийский блонд-эль с 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.

#### **Характеристики:**

Алкоголь по объему	3,5-5,0% (столовый), 5,0-7,0% (стандартный), 7,0-9,5% (суперкрепкий)
Начальная плотность	1,048-1,065 (стандартный)
Конечная плотность	1,002-1,008 (стандартный)
Горечь	20-35 IBU
Цвет	5-14 SRM (светлый), 15-22 SRM (темный)

## **61. Траппистский обычный эль**

Светлый горький траппистский эль с высокой аттенюацией и хорошей карбонизацией,



демонстрирует фруктово-пряный характер траппистских дрожжей, пряно-цветочный хмелевой профиль и мягкий, поддерживающий сладко-зерновой солодовый вкус.

**Аромат:** Характер траппистских дрожжей от средне-слабого до средне-сильного, демонстрирует фруктово-пряный характер, вместе с пряным или цветочным хмелем от средне-слабого до среднего, иногда усиливается легкой добавкой пряностей. Сладко-зерновой солодовый фон, от слабого до средне-слабого, с легкими медовыми или сахарными качествами. Фруктовый характер варьируется (цитрусовые, семечковые или косточковые фрукты). В лучших образцах — легкие пряные дрожжевые фенолы. Жевательная резинка не соответствует стилю.

**Внешний вид:** Цвет от светло-желтого до средне-золотого. Как правило, хорошая прозрачность, с умеренно стойкой волнистой белой пеной, оставляющей характерные «кружева».

**Вкус:** Фруктовый, хмелевой, горький, сухой. Сначала солодовая сладость со сладко-зерновым мягким солодовым вкусом, а затем сухой хмелевой финиш. Солод может создавать легкое впечатление бисквита или крекера с медом. Умеренный пряный или цветочный хмелевой вкус. Эфиры могут быть цитрусовыми (апельсин, лимон, грейпфрут), семечковыми (яблоко или груша) или косточковыми (абрикос, персик). Пряные, перечные, гвоздичные фенолы от легких до умеренных. Горечь нарастает к сухому бодрящему финишу с послевкусием легкого солода, умеренных хмелей и дрожжевого характера.

**Ощущение во рту:** Тело от средне-легкого до среднего. Мягкое. Карбонизация от средне-высокой до высокой, может быть слегка колючим. Не должно быть заметной алкогольной теплоты.

**Комментарии:** Часто не маркируется этикеткой или недоступно за пределами монастыря, либо варится нечасто. Также может называться монашеским пивом, пивом братии. Высокая аттенюация — как правило, 85% или выше.

**История:** У траппистских пивоварен была традиция производства слабоалкогольного пива для ежедневного потребления монахами, но горькое и светлое пиво этого стиля — это сравнительно современное изобретение, отражающее сегодняшние вкусы. Westvleteren впервые сварила свое пиво в 1999 году, заменив старые продукты меньшей плотности.

**Характерные ингредиенты:** Солод пилс, бельгийские траппистские дрожжи, хмели жатецкого типа.

**Сравнение стилей:** Бельгийская/траппистская интерпретация немецкого пилза с верховым брожением — светлое, охмеленное, хорошо выброженное пиво, демонстрирующее характер прототипичных бельгийских дрожжей. Меньше сладости, выше аттенюация, меньше характерного солода, более хмелецентричное, чем бельгийский пейл-эль. Скорее напоминает намного более слабый, более сильно охмеленный трипель, чем более слабый бельгийский блонд-эль.

#### **Характеристики:**

Алкоголь по объему	4,8-6,0%
Начальная плотность	1,044-1,054
Конечная плотность	1,004-1,010
Горечь	25-45 IBU
Цвет	3-5 SRM

# 7. IPA

## 7А. Английский IPA

Охмеленный, умеренно крепкий, очень хорошо выброженный светлый британский эль с сухим финишем, хмелевым ароматом и вкусом. Классические британские ингредиенты дают лучший вкусовой профиль.

**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 фруктовость, от слабой до умеренной. В некоторых версиях может быть сернистая нота, хотя этот характер не обязателен.

**Внешний вид:** 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.

**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). Солодовый вкус должен быть от средне-слабого до среднего, и несколько хлебным, опционально — с бисквитными, тостовыми, ирисковыми и/или карамельными нотами, от слабых до средне-слабых. Фруктовость от средне-слабой до средней. Финиш от средне-сухого до очень сухого, горечь может сохраняться в послевкусии, но не должна быть жесткой. Баланс в сторону хмеля, но солод должен быть заметен на вторых ролях. Если используется высокосульфатная вода, то обычно присутствует выраженно минеральный сухой финиш, немного сернистых вкусов и сохраняющаяся горечь. В более крепких версиях может быть заметен легкий чистый алкогольный вкус. Дуб не соответствует этому стилю.

**Ощущение во рту:** Округлое, от средне-легкого до среднего, тело без хмелевой терпкости, хотя общее ощущение сухости может создавать карбонизация, от умеренной до средне-высокой, несмотря на присутствие солода на фоне. В крепких образцах (но не во всех) может и должно ощущаться слабое, мягкое алкогольное тепло.

**Комментарии:** Для того чтобы IPA прибыл в Индию в хорошем состоянии, было важно, чтобы он был сильно охмеленным и очень хорошо выброженным. Однако само по себе все это не означало, что в Индию не поставляли другие стили (например, портер), что IPA был создан для поставок в Индию, что IPA был более охмелен, чем другие сорта пива, предназначенные для длительного хранения, или что этот уровень алкоголя был необычен для того времени.

Многие современные сорта с маркировкой IPA достаточно слабые. По мнению CAMRA, так называемые IPA с крепостью около 3,5% не соответствуют стилю. Историк английского пива Мартин Корнелл комментирует, что «такое пиво особенно не отличается от любого ординарного биттера». Мы ориентируемся на эти мнения, а не на то, что называют IPA некоторые современные британские пивоварни. Однако необходимо помнить, что на британском рынке присутствуют два типа IPA.

**История:** Есть разные мнения об истории происхождения этого стиля, однако большинство историков соглашаются с тем, что пивом, которое позже стало известно как IPA, был светлый эль, подготовленный к отправке в Индию в конце XVIII – начале XIX века. В начале XX века как экспортер IPA стал хорошо известен Джордж Ходжсон с Bow Brewery, его имя чаще всего

упоминается в связи с популярностью этого стиля. Как и у других английских стилей пива с долгой историей, рецептура и уровень популярности этого продукта со временем менялись. Успешно варили IPA бертонские пивоварни, с их высокосульфатной водой, и они доминировали на рынке к 1830-м годам, и примерно тогда впервые начало использоваться название «индия пейл-эль». Крепость пива и его популярность со временем снижались, и во второй половине XX века этот стиль практически исчез. Под этим названием часто выпускались пейл-эли и биттеры, а не нечто особенное (этот тренд продолжают некоторые современные британские образцы). Этот стиль был заново открыт крафтовыми пивоварами в 1980-х годах, и в данном руководстве описывается именно эта версия. Современные образцы вдохновлены классическими сортами, но не стоит считать, что они являются их прямыми потомками с аналогичными профилями. Вероятно, самую долгую родословную имеет White Shield, берущий начало от крепких бертонских IPA и впервые сваренный в 1829 году.

**Характерные ингредиенты:** Светлый элевый солод. Традиционные английские хмели, в частности, в качестве финишных. Британские элевые дрожжи с высокой сбраживающей способностью. В некоторых образцах может использоваться рафинированный сахар. Некоторые образцы могут демонстрировать сульфатный характер «бертонской» воды, но это не обязательно.

**Сравнение стилей:** 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.

**Характеристики:**

Алкоголь по объему	5,0-7,5%
Начальная плотность	1,050-1,075
Конечная плотность	1,010-1,018
Горечь	40-60 IBU
Цвет	6-14 SRM

## 7В. Американский IPA

Решительно охмеленный, горький, умеренно крепкий американский пейл-эль, демонстрирующий современные сорта хмелей Америки или Нового Света. Баланс в сторону хмеля, с чистым профилем брожения, суховатым финишем и чистым поддерживающим солодом, сквозь который сияет творчески подобранный хмель.

**Аромат:** Хмелевой аромат от выраженного до интенсивного, с одной или несколькими характеристиками хмелей Америки или Нового Света — цитрусы, цветы, хвоя, смола, пряности, тропические или косточковые фрукты, ягоды, дыня и т. п. Многие версии охмеляются на сухую и могут иметь добавочный аромат свежего хмеля — он желателен, но не обязателен. Травянистость, если присутствует, должна быть минимальной. На фоне может быть чистый солодово-зерновой аромат от слабого до средне-слабого. В некоторых образцах может ощущаться и фруктово-и/или карамельность от дрожжей, хотя допустим нейтральный профиль брожения. Может присутствовать сдержанная алкогольная нота, но этот характер в идеале должен быть минимальным. Допустим любой характер хмелей Америки или Нового Света; новые сорта хмеля появляются постоянно и не должны определять границы стиля.

**Внешний вид:** Цвет от среднего золотого до светлого красновато-янтарного. Должен быть прозрачным, хотя нефильтрованные образцы с сухим охмелением могут быть слегка мутными.

Пена средняя, цвет от белого до кремового, стойкость хорошая.

**Вкус:** Хмелевой вкус от среднего до очень сильного, должен отражать характер хмелей Америки или Нового Света — цитрусы, цветы, хвоя, смола, пряности, тропические или косточковые фрукты, ягоды, дыня и т. п. Хмелевая горечь от средне-сильной до очень сильной. Солодовый вкус от слабого до средне-слабого, в целом чистый и солодово-зерновой, хотя допустимы легкие тостовые или карамельные ноты. Допустима, но не требуется слабая дрожжевая фруктовость. Финиш от сухого до средне-сухого, остаточная сладость от слабой до отсутствующей. Горечь и хмелевой вкус могут сохраняться в послевкусии, но не должны быть резкими. В более крепких образцах может ощущаться очень легкий, чистый вкус алкоголя. Может быть слегка сернистым, но большинство образцов не демонстрируют этого характера.

**Ощущение во рту:** Тело от средне-легкого до среднего, с мягкой текстурой. Карбонизация от средней до средне-сильной. Без жесткой хмелевой терпкости. Очень легкое, не является недостатком мягкий согревающий алкоголь, если он не вмешивается в общий баланс.

**Комментарии:** Современная американская крафтовая интерпретация исторического английского стиля, сваренная из американских ингредиентов и с американским подходом. База для многих современных вариаций, в том числе более крепкого двойного IPA, а также IPA с различными другими ингредиентами. Дуб не соответствует этому стилю.

**История:** Принято считать, что первым современным американским крафтовым IPA был Anchor Liberty Ale, впервые сваренный в 1975 году с использованием только хмеля Cascade. Современный стиль вышел за пределы этого пива, которое сегодня скорее определили бы как американский пейл-эль. Были известны и американские IPA более ранней эпохи (в частности, признанный Ballantine's IPA, выдержанное в дубе пиво, сваренное по старому английскому рецепту), но данный стиль базируется на современных крафтовых образцах.

**Характерные ингредиенты:** Светлый элевый или двурядный солод в качестве базы, хмели Америки или Нового Света, американские или английские дрожжи с чистым или слегка фруктовым профилем. Как правило, полностью солодовое, но затирается при более низких температурах для более высокой аттенюации. Для повышения аттенюации допустимо добавление сахара. Карамельный солод используется сдержанно, если вообще используется, так как большое его количество может дать сладкий финиш и войти в конфликт с хмелевым характером.

**Сравнение стилей:** 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.

#### **Характеристики:**

Алкоголь по объему	5,5-7,5%
Начальная плотность	1,056-1,070
Конечная плотность	1,008-1,014
Горечь	40-70 IBU
Цвет	6-14 SRM

## 7C. Особый IPA

Определяется как IPA по балансу — хмелевое, горькое, суховатое пиво, но в нем присутствует что-то еще, что отделяет его от стандартных категорий. Должно быть питким. Избыточная резкость и тяжесть обычно являются ошибками, как и конфликты вкусов хмеля и других особых ингредиентов.

Эта категория расширяема, так что к ней можно относить все возможные варианты IPA, которые могут появиться в будущем (например, зеленый IPA ко дню святого Патрика, ромуланский голубой IPA, «зимний» прозрачный IPA). Единственная общая черта – баланс и общее впечатление IPA (обычно американского), но с некоторыми небольшими изменениями.

Эта категория может применяться к версиям IPA, относящимся к другим категориям, но с измененной крепостью (например, американский или английский IPA сессионной крепости), если для этого стиля не существует отдельной категории (например, двойной IPA).

**Аромат:** Выраженный хмелевой аромат обязателен; характеристики хмелей в зависимости от подтипа особого IPA. Могут присутствовать другие ароматы, но хмелевой обычно самый выраженный.

**Внешний вид:** Цвет в зависимости от подтипа особого IPA. Чаще всего пиво прозрачное, однако определенные стили с высоким содержанием крахмалистого сырья, либо нефилтрованные образцы с сухим охмелением могут быть слегка мутными. Темные версии могут быть матовыми, соответственно, прозрачность не требуется. Хорошая, стойкая пенная шапка, цвет которой зависит от подтипа особого IPA.

**Вкус:** Хмелевой вкус обычно от средне-слабого до сильного, с качествами в зависимости от сортов, обычно используемых для данного подтипа особого IPA. Хмелевая горечь обычно от средне-высокой до очень высокой, с качествами в зависимости от сортов, обычно используемых для данного подтипа особого IPA. Солодовый вкус обычно от слабого до среднего, с качествами в зависимости от солодов, обычно используемых для данного подтипа особого IPA. Финиш обычно от средне-сухого до сухого. В более крепких образцах может быть заметен чистый алкогольный вкус. В некоторых подтипах специального IPA могут присутствовать добавочные характеристики солода и дрожжей.

**Ощущение во рту:** Мягкое, тело от средне-легкого до среднего. Карбонизация умеренная. В более крепких образцах может ощущаться мягкий, согревающий алкоголь.

**Комментарии:** Выделяются: черный IPA, коричневый IPA, белый IPA, ржаной IPA, бельгийский IPA, красный IPA.

### Классификация по крепости:

Сессионный	3,0-5,0%
Стандартный	5,0-7,5%
Двойной	7,5-10,0%

## 7D. Особый IPA: бельгийский

IPA с фруктовыми и пряными нотами, придаваемыми бельгийскими дрожжами. Бельгийские образцы

светлее, сильнее выброжены, похожи на трипель с большим добавлением хмеля. Это пиво имеет более сложный вкусовой профиль и может быть крепче, чем обычный IPA.

**Аромат:** Хмелевой аромат от умеренного до сильного, часто тропические или косточковые фрукты, цитрусы или хвоя, типичные для сортов хмеля Америки или Нового Света. Также встречаются цветочные и пряные ароматы европейских хмелей. Может присутствовать травянистый аромат от сухого охмеления. Деликатный сладко-зерновой аромат с легкой или отсутствующей карамелью. Фруктовые эфиры от умеренных до сильных, могут быть ароматы бананов, груш или яблок. Могут ощущаться легкие гвоздичные фенолы. Иногда могут присутствовать ароматы бельгийского леденцового сахара.

**Внешний вид:** Цвет от светло-золотистого до янтарного. Пена кремового цвета, от умеренной до высокой, хорошая стойкость. Может быть прозрачным или достаточно мутным, если используется сухое охмеление.

**Вкус:** Первоначальный вкус умеренно пряный, эфирный, ассоциируемый с бельгийскими дрожжами. Обычны гвоздичные и перечные вкусы. Типичны также банан, груша и яблоко. Интенсивность хмелевых вкусов от умеренной до сильной, могут присутствовать характеры американских хмелей/хмелей Нового Света (тропические или косточковые фрукты, дыня, цитрусовые, хвоя) или цветочные и пряные вкусы хмелей жатецкого типа. Солодовый вкус легкий сладко-зерновой, иногда со слабым подсушенным или карамельным вкусом (но не обязательно). Горечь сильная, может акцентироваться пряными дрожжевыми вкусами. Финиш от сухого до средне-сухого, хотя в некоторых образцах легкая сладость смешивается с сохраняющейся до конца горечью.

**Ощущение во рту:** Тело от среднего до легкого, варьируется в зависимости от уровня карбонизации и использования несоложенного сырья. Карбонизация от средней до сильной. Некоторые образцы с большим содержанием алкоголя могут быть согревающим, хотя это не обязательно соответствует стилю.

**Комментарии:** Критичен выбор штамма дрожжей и сортов хмеля, так как некоторые варианты могут давать отвратительные сочетания.

**История:** Сравнительно новый стиль, который стал развиваться в середине 2000-х. Домашние и малые пивовары просто использовали бельгийские дрожжи в рецептах своих американских IPA, а бельгийские пивоварни добавляли больше хмелей в свои трипели и пейл-эли.

**Характерные ингредиенты:** Бельгийские штаммы дрожжей, которые используются для трипелей и крепких золотых элей. Американские образцы чаще используют американские хмели или хмели Нового Света, а бельгийские — европейские хмели и только светлый солод.

**Сравнение стилей:** 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.

#### **Характеристики:**

Алкоголь по объему	6,2-9,5%
Начальная плотность	1,058-1,080
Конечная плотность	1,008-1,016
Горечь	50-100 IBU

## 7E. Особый IPA: черный

Пиво с сухостью, хмелевым балансом и вкусовыми характеристиками американского IPA, но темнее по цвету, без сильно жареных или жженных вкусов. Вкус темных солодов деликатный и поддерживающий и не является основным компонентом вкуса. Ключевая характеристика — питкость.

**Аромат:** Хмелевой аромат от умеренного до сильного, часто с характером косточковых или тропических фруктов, цитрусовым, смолистым или хвойным, ягодным или дынным. При сухом охмелении может быть дополнительно цветочный, травяной или травянистый аромат, хотя это и не требуется. Аромат темного солода от очень слабого до умеренного, что опционально может включать легкие шоколадные, кофейные или тостовые ноты. На фоне может ощущаться некоторая чистая или слегка карамельная солодовая сладость. В некоторых образцах также может ощущаться фруктовость эфиров или хмелей, хотя допустим и нейтральный характер брожения.

**Внешний вид:** Цвет от темно-коричневого до черного. Должно быть прозрачным, хотя нефильтрованные версии с сухим охмелением могут быть слегка мутными; если матовое, то не должно быть мутным. Пена коричневатого оттенка, хорошей стойкости.

**Вкус:** Хмелевой вкус от средне-слабого до сильного, с нотами тропических или косточковых фруктов, дыни, цитрусовых, ягод, хвои или смолы. Хмелевая горечь от средне-высокой до очень высокой, хотя в ощущаемую горечь может вносить вклад и темный солод. Базовый солодовый вкус, как правило, чистый, интенсивность от слабой до средней, опционально могут присутствовать слабые карамельные или ирисовые вкусы. Вкусы темного солода от слабых до средне-слабых, могут присутствовать сдержанные шоколадные или кофейные вкусы, но жареные ноты не должны быть интенсивными, пепельными или жжеными или конфликтовать с хмелями. Допустима, но не обязательна фруктовость от дрожжей или хмеля, от слабой до умеренной. Финиш от сухого до слегка суховатого. В финише может быть, но не обязателен легкий жареный характер, который вносит свой вклад в ощутимую сухость. Горечь может сохраняться до послевкусия, но не должна быть жесткой. В более крепких версиях может быть немного чистого алкогольного вкуса.

**Ощущение во рту:** Мягкое, тело от средне-легкого до среднего, без значительной хмелевой терпкости и особенно без терпкости жареного солода. Версии с сухим охмелением могут быть слегка смолистыми. Карбонизация умеренная. Может присутствовать небольшая кремовость, но она не обязательна. Некоторое алкогольное тепло может и должно ощущаться в более крепких образцах (но не во всех).

**Комментарии:** Большинство образцов — стандартной крепости. Крепкие образцы иногда могут быть похожи на экстремальные охмеленные портеры с невысокой питкостью. Взаимодействие хмеля и солода дает интересные сочетания.

**История:** Вариант американского IPA, первый его коммерческий образец, Blackwatch IPA, сварил в 1990 году Грег Нунан. Стал популярен на Тихоокеанском Северо-Западе и в Южной Калифорнии в первой половине 2000-х. На Тихоокеанском Северо-Западе этот стиль часто называют «каскадный темный эль» (Cascadian Dark Ale, CDA), в честь Каскадных гор.

**Характерные ингредиенты:** Жареный солод со сниженной горечью для цвета и небольшого вкусового акцента, без жесткости и жжености; хмели Америки или Нового Света, которые не входят в конфликт с жареным солодом. Типичны описанные характеристики хмелей, но допустимы и другие характеристики, если их дают новые сорта хмелей.

**Сравнение стилей:** Баланс и общее впечатление схожи с американским или двойным IPA, однако со сдержанной поджаристостью, как у шварцбира. Не такой жарено-жженный, как американские стауты или портеры, с меньшим телом, большей мягкостью и питкостью.

**Характеристики:**

Алкоголь по объему	5,5-9,0%
Начальная плотность	1,050-1,085
Конечная плотность	1,010-1,018
Горечь	50-90 IBU
Цвет	25-40 SRM

## 7F. Особый IPA: коричневый

Охмеленный, горький и умеренно крепкий, как американский IPA, но с характером карамели, шоколада, ирисок и/или темных фруктов, как в американском браун-эле. Сохраняется суховатый финиш и легкое тело, которые делают IPA такими питкими, однако коричневый IPA имеет слегка более богатый вкус, слегка более солодовый, чем американский IPA, но при этом не сладкий и не тяжелый.

**Аромат:** Аромат свежего хмеля, от умеренного до умеренно сильного, с одной или несколькими характеристиками хмелей Америки или Нового Света (тропические или косточковые фрукты, цитрусы, цветы, пряности, ягоды, дыня, хвоя, смола и т. д.). Многие образцы с сухим охмелением, могут иметь дополнительный аромат свежего хмеля, желательный, но не обязательный. Травянистость должна быть минимальной, если вообще присутствует. Солодово-сладкий аромат, от средне-слабого до среднего, хорошо смешивается с выбранными хмелями и часто демонстрирует ноты шоколада, орехов, темной карамели, ирисок, подсушенного хлеба и/или темных фруктов. В некоторых образцах также может обнаруживаться фруктовость от дрожжей, хотя допустим и чистый характер брожения. Может присутствовать сдержанная алкогольная нота, но в идеале этот характер должен быть минимален. Допустим любой характер хмелей Америки или Нового Света; новые сорта хмеля появляются постоянно, и это не должно определять границы стиля.

**Внешний вид:** Цвет от красновато-коричневого до темно-коричневого, но не черный. Пиво часто бывает матовым, но если нет, то должно быть прозрачным. Нефильтрованные образцы с сухим охмелением могут быть слегка мутными. Пена средняя, цвет от кремового до коричневатого, стойкость хорошая.

**Вкус:** Хмелевой вкус от среднего до сильного, должен отражать характер хмелей Америки или Нового Света — цитрусовый, цветочный, хвойный, смолистый, пряный, ягодный, дынный, тропических или косточковых фруктов. Хмелевая горечь от средне-высокой до высокой. Солодовый вкус должен быть от средне-слабого до среднего, как правило, чистый, но сладкий, с нотами молочного шоколада, какао, ириски, орехов, бисквита, темной карамели, подсушенного хлеба и/или темных фруктов. Выбранные характерные солода и хмели должны дополнять и усиливать друг друга, а не конфликтовать. Уровень солодового вкуса должен почти



балансировать хмелевую горечь и восприятие вкуса. Допустима, но не требуется слабая дрожжевая фруктовость. Финиш от сухого до среднего, остаточная сладость должна быть от средне-слабой до отсутствующей. В послевкусии могут сохраняться горечь и хмелевой вкус, но они не должны быть жесткими. В более крепких образцах может быть замечен очень легкий, чистый алкогольный вкус. Без жареного, жженого или жесткого горького солодового характера.

**Ощущение во рту:** Тело от средне-легкого до среднего, с мягкой текстурой. Карбонизация от средней до средне-сильной. Без жесткой хмелевой терпкости. Очень легкий, мягкий согревающий алкоголь не является ошибкой, если не нарушает общий баланс.

**Комментарии:** Ранее считался подстилем американского браун-эля, более охмеленным и крепким, но сохраняющим необходимую питкость, без сладких вкусов или тяжелого тела или финиша. Хмель и солод во взаимодействии могут давать интересные сочетания.

**История:** Более современное крафтовое название стиля, который был известен у американских домашних пивоваров как охмеленный американский браун-эль или иногда тexasский коричневый эль (хотя и происходил этот стиль из Калифорнии).

**Характерные ингредиенты:** Похож на американский IPA, но со средним или темным карамельным солодом, слегка поджаренным шоколадным солодом или другими солодами умеренной цветности. Могут использоваться сахарные добавки, в том числе коричневый сахар. Финишные американские хмели или хмели Нового Света, с тропическими, фруктовыми, цитрусовыми, хвойными, ягодными или дынными нотами; подбор солода и хмеля синергетичен — они должны дополнять друг друга, а не конфликтовать.

**Сравнение стилей:** Более крепкая и горькая версия американского браун-эля с балансом как у американского IPA.

#### Характеристики:

Алкоголь по объему	5,5-7,5%
Начальная плотность	1,056-1,070
Конечная плотность	1,008-1,016
Горечь	40-70 IBU
Цвет	11-19 SRM

## 7G. Особый IPA: красный

Охмеленное, горькое, умеренно крепкое пиво, похожее на американский IPA, но характер солода несколько карамельный, ирисовый и/или характер темных фруктов. Сохраняя суховатый финиш и легкое тело, которые делают IPA таким питким, красный IPA имеет немного более полный вкус, более солодовый, чем американский IPA, но не сладкий и не тяжелый.

**Аромат:** Свежий хмелевой аромат, от умеренного до сильного, демонстрирует одну или несколько характеристик хмелей Америки или Нового Света (тропические или косточковые фрукты, цитрусы, цветы, пряности, ягоды, дыня, хвоя, смола и так далее). Многие образцы охмеляются на сухую и могут иметь добавочный свежий хмелевой аромат — это желательно, но не обязательно. Травянистость должна быть минимальной, если вообще присутствует. Солодово-сладкий аромат, от средне-слабого до среднего, хорошо сочетается с выбранным хмелем и часто демонстрирует карамельный, ирисовый, тостовый характер или характер темных фруктов. В

некоторых образцах может ощущаться фруктово-дрожжевая нота, хотя допустим и чистый характер брожения. Может присутствовать сдержанная алкогольная нота, но в идеале этот характер должен быть минимальным. Допустим любой характер хмелей Америки или Нового Света; новые сорта хмеля появляются постоянно и не должны определять границы стиля.

**Внешний вид:** Цвет от светлого красновато-янтарного до темного красновато-медного. Пиво должно быть прозрачным, хотя нефильтрованные версии с сухим охмелением могут быть слегка мутными. Пена средняя, кремовых оттенков, стойкость хорошая.

**Вкус:** Хмелевой вкус от среднего до очень сильного, должен отражать характер хмелей Америки или Нового Света (тропические или косточковые фрукты, цитрусы, цветы, пряности, ягоды, дыня, хвоя, смола и так далее). Хмелевая горечь от средне-высокой до очень высокой. Солодовый вкус должен быть от средне-слабого до среднего, как правило, чистый, но солодово-сладкий, со вкусами средне-темной карамели, ирисок, тостов и/или темных фруктов. Выбранные характерные солода и хмели должны дополнять и усиливать друг друга, а не входить в конфликт. Уровень солодового вкуса не должен негативно ограничивать хмелевую горечь и восприятие вкусов. Допустима, но не требуется слабая дрожжевая фруктово-дрожжевая нота. Финиш от сухого до средне-сухого; остаточная сладость от средне-слабой до отсутствующей. Горечь и хмелевой вкус могут сохраняться до послевкусия, но не должны быть жесткими. В более крепких образцах может быть заметен очень легкий, чистый алкогольный вкус.

**Ощущение во рту:** Тело от средне-легкого до среднего, с мягкой текстурой. Карбонизация от средней до средне-высокой. Без жесткой хмелевой терпкости. Не является дефектом очень легкое, мягкое алкогольное тепло, не нарушающее общий баланс.

**Комментарии:** Ранее был подстилем американских амбер-элей или двойных красных элей — более крепкий и охмеленный, чем обычные образцы, но сохраняющий необходимую питкость, без сладкого вкуса, тяжелого тела или финиша.

**История:** Современный американский крафтовый стиль, основывающийся на американском IPA, но с солодовыми вкусами американского амбер-эля.

**Характерные ингредиенты:** Как у американского IPA, но с карамельным солодом, от среднего до темного, возможно использование небольшого количества карамельного солода с легким жареным характером. Могут использоваться сахарные добавки. Хмели Америки или Нового Света с тропическими, фруктовыми, цитрусовыми, хвойными, ягодными или дынными нотами; подбор хмеля и солода должен быть синергетическим — они должны дополнять друг друга, а не конфликтовать.

**Сравнение стилей:** 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.

#### Характеристики:

Алкоголь по объему	5,5-7,5%
Начальная плотность	1,056-1,070

Конечная плотность	1,008-1,016
Горечь	40-70 IBU
Цвет	11-19 SRM

## 7H. Особый IPA: ржаной

Решительно охмеленный и горький, умеренно крепкий американский светлый эль, демонстрирующий качества ржаного солода и хмелей Америки и Нового Света. Баланс в сторону хмеля, чистый профиль брожения, сухой финиш и чистый поддерживающий солод, сквозь который сияет творчески подобранный хмелевой характер.

**Аромат:** Хмелевой аромат от выраженного до интенсивного, демонстрирующий одну или несколько характеристик хмелей Америки или Нового Света (цитрусовые, цветочные, смолистые, хвойные, пряные, ягоды, дыни, тропические или косточковые фрукты). Многие версии охмеляются на сухую и могут иметь дополнительный аромат свежего хмеля, он желателен, но не обязателен. Травянистость должна быть минимальной, если вообще присутствует. Может быть слабый перечный аромат ржаного солода. На фоне может быть чистый солодово-зерновой аромат, от слабого до средне-слабого. В некоторых образцах также может ощущаться фруктовость дрожжей, хотя допустим и нейтральный профиль брожения. Может присутствовать сдержанная алкогольная нота, но в идеале этот характер должен быть минимален. Допустим любой характер хмелей Америки или Нового Света; новые сорта хмеля выводятся постоянно и не должны ограничивать этот стиль.

**Внешний вид:** Цвет от средне-золотого до светлого красновато-янтарного. Должен быть прозрачным, хотя нефильтрованные версии с сухим охмелением могут быть слегка мутными. Стойкая пена среднего размера, от белой до кремовой.

**Вкус:** Хмелевой вкус от среднего до очень сильного, должен отражать характер хмелей Америки или Нового Света — цитрусы, цветы, хвоя, смола, пряности, тропические или косточковые фрукты, ягоды, дыня. Хмелевая горечь от средне-сильной до очень сильной. Солодовый вкус от слабого до средне-слабого и, как правило, чистый и солодово-зерновой, хотя допустимы некоторые легкие карамельные или тостовые вкусы. Должна присутствовать легкая зерновая пряность ржаного солода. Допустима, но не обязательна слабая дрожжевая фруктовость. Ржаной солод вносит вклад в сухой финиш, остаточная сладость — от слабой до отсутствующей. Горечь, хмелевой вкус и сухость могут сохраняться до послевкусия, но не должны быть жесткими. В более крепких образцах может быть заметен очень легкий, чистый алкогольный вкус.

**Ощущение во рту:** Тело от средне-легкого до среднего, с мягкой текстурой. Карбонизация от средней до средне-сильной. Без жесткой хмелевой терпкости. Не является ошибкой очень легкое алкогольное тепло, если оно не вклинивается в общий баланс.

**Комментарии:** Современная американская крафтовая вариация американского IPA. Должен быть заметен характер ржаного солода. Дуб не соответствует стилю. История: В погоне за сложностью и разнообразием IPA крафтовые и домашние пивовары заменили часть базового солода на ржаной. Ржаные IPA нашли свое место в линейках многих крафтовых пивоварен.

**Характерные ингредиенты:** Светлый элевый или двурядный солод в качестве базы, 15-20% ржаного солода, хмели американские или Нового Света, американские или английские дрожжи с чистым или слегка фруктовым профилем. Обычно полностью солодовое, но затирается при более

низких температурах для большей аттенюации. Допустимы сахарные добавки для усиления аттенюации. Характер воды от мягкого до умеренно сульфатного. Карамельный солод используется сдержанно, если вообще используется, так как большое его количество может дать сладкий финиш и войти в конфликт с хмелевым характером.

**Сравнение стилей:** 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.

#### **Характеристики:**

Алкоголь по объему	5,5-8,0%
Начальная плотность	1,056-1,075
Конечная плотность	1,008-1,014
Горечь	50-75 IBU
Цвет	6-14 SRM

## **71. Особый IPA: белый**

Фруктовая, пряная, освежающая версия американского IPA, но более светлая, с более легким телом, демонстрирующая характер дрожжей и/или добавки пряностей, типичные для бельгийского витбира.

**Аромат:** Умеренные фруктовые эфиры — банан, цитрус, возможно, абрикос. Может быть пряный аромат, от легкого до умеренного, например, кориандр или перец, который дают специи и/или бельгийские дрожжи. Хмелевой аромат от умеренно слабого до умеренного, обычно от американских хмелей или хмелей Нового Света, с ароматами цитрусовых, косточковых или тропических фруктов. Эфиры и пряности могут снижать восприятие хмелевого аромата. Может присутствовать легкая гвоздичная фенольность.

**Внешний вид:** Цвет от светлого до глубокого золотого. Обычно мутное. Стойкая плотная белая пена, от умеренной до высокой.

**Вкус:** Легкий солодовый вкус, возможно, слегка хлебный. Фруктовые эфиры от умеренных до сильных, с цитрусовыми вкусами, напоминающими грейпфрут или апельсин, или косточковые фрукты, например, абрикос. Иногда присутствуют банановые вкусы. Хмелевой вкус от средне-слабого до средне-сильного, с цитрусовыми или фруктовыми нотами. Также могут быть пряные гвоздичные вкусы от бельгийских дрожжей и вкусы кориандра и апельсиновой корки. Горечь высокая, вследствие чего финиш умеренно сухой, освежающий.

**Ощущение во рту:** Средне-легкое тело с карбонизацией от средней до средне-высокой. Обычно без терпкости, хотя образцы с высоким содержанием пряностей могут давать легкую, не отвлекающую терпкость.

**Комментарии:** Крафтовая интерпретация гибрида американского IPA и витбира. История: Американские крафтовые пивовары создали этот стиль в качестве сезонного для конца зимы или весны, чтобы привлечь и любителей IPA, и любителей вита.

**Характерные ингредиенты:** Светлый и пшеничный солод, бельгийские дрожжи, цитрусовые американские хмели.

**Сравнение стилей:** 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.

**Характеристики:**

Алкоголь по объему	5,5-7,0%
Начальная плотность	1,056-1,065
Конечная плотность	1,010-1,016
Горечь	40-70 IBU
Цвет	5-8 SRM

## 7J. Двойной IPA

Интенсивно охмеленный, достаточно крепкий светлый эль без большой, глубокой, сложной солодовости и остаточной сладости и тела американского барливайна. Сильно охмеленный, но чистый, сухой, без жесткости. Питкость — важная характеристика; пиво не должно быть тяжелым, пьющимся только маленькими глоточками.

**Аромат:** Хмелевой аромат от выраженного до интенсивного, обычно демонстрирует характеристики хмелей Америки или Нового Света (тропические или косточковые фрукты, цитрусы, цветы, пряности, ягоды, дыня, хвоя, смола и так далее). Большинство образцов с сухим охмелением, и может присутствовать дополнительный смолистый или травяной аромат, хотя это и не абсолютное требование. На фоне может быть некоторая чистая солодовая сладость. В некоторых образцах также может ощущаться фруктовость, от эфиров или хмелей, хотя типичен чистый характер брожения. Может быть заметен алкоголь, но он не должен быть «жарким».

**Внешний вид:** Цвет от золотого до светлого оранжево-медного; большинство современных образцов достаточно светлые. Хорошая прозрачность, хотя нефильтрованные образцы с сухим охмелением могут быть слегка мутными. Стойкая пена умеренного размера, цвет от белого до кремового.

**Вкус:** Хмелевой вкус сильный и сложный, может отражать характеристики современных хмелей Америки или Нового Света (тропические или косточковые фрукты, цитрусы, цветы, пряности, ягоды, дыня, хвоя, смола и так далее). Хмелевая горечь от высокой до безумно высокой. Солодовый вкус от слабого до среднего, как правило, чистый и солодово-зерновой, хотя допустимы слабые уровни карамельных или тостовых вкусов. Обычно в послевкусии присутствует долгая, сохраняющаяся до конца горечь, но она не должна быть жесткой. Финиш от сухого до средне-сухого; не должен быть сладким или тяжелым. Не является ошибкой легкий чистый мягкий алкогольный вкус. Дуб не соответствует стилю. Может быть слегка сернистым, но в большинстве образцов нет этого характера.

**Ощущение во рту:** Тело от средне-легкого до среднего, с мягкой текстурой. Карбонизация от средней до средне-высокой. Без жесткой хмелевой терпкости. Допустима сдержанная мягкая алкогольная теплота.

**Комментарии:** Создан для демонстрации хмелей, но остается достаточно питким. Прилагательное «двойной» спорно и просто подразумевает более крепкую версию IPA. Столь же подходящими будут слова «имперский», «экстра», «экстремальный», хотя современный американский рынок сегодня объединился вокруг термина «двойной».

**История:** Новшество американских крафтовых пивоваров, стиль начал развиваться во второй половине 90-х как расширение горизонтов охмеления для удовлетворения вкусов любителей хмеля, жаждущих все более интенсивных продуктов. В 2000-х стал более популярным, мейнстримовым, вдохновил еще большую креативность при создании IPA.

**Характерные ингредиенты:** В качестве базового типичен чистый двурядный солод; избыточно сложная засыпь может отвлекать. Карамельные солода часто замутняют хмелевые вкусы и в значительном количестве, как правило, считаются нежелательными. Для увеличения аттенюации часто используется сахар или другое высокосбраживаемое сырье, а также низкотемпературные паузы при затирании. Может использоваться сложный набор хмелей, обычно американских или Нового Света, часто с самыми современными профилями, дающими пиву выразительный, отличный от других характер. Современные хмели с необычными характеристиками не выходят за границы стиля. Дрожжи американские, дающие чистый или слегка фруктовый профиль.

**Сравнение стилей:** 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 как высокая крепость и солодовость ограничивают питкость.

**Характеристики:**

Алкоголь по объему	7,5-10,0%
Начальная плотность	1,065-1,085
Конечная плотность	1,008-1,018
Горечь	60-120 IBU
Цвет	6-14 SRM

# 8. Янтарный эль

## 8А. Альтбир

Хорошо сбалансированное, хорошо выброженное пиво, горькое, но в то же время солодовое, чистое, округлое, цвет от янтарного до медного. Горечь сбалансирована солодовостью, но солодовая интенсивность и характер могут быть от умеренных до сильных (горечь возрастает вместе с солодовостью).

**Аромат:** Чистый, но мощный и комплексный аромат насыщенного зернового солода и пряных хмелей со сдержанными (от слабых до средне-слабых) фруктовыми эфирами. Солодовый характер отражает немецкие разновидности базовых солодов, с глубокими нотами хлеба, орехово-тостовыми нотами хлебной корки. Хмелевой аромат от умеренного до слабого, с пряным, перечным, цветочным, травянистым или парфюмерным характером, ассоциируемым с жатецкими хмелями.

**Внешний вид:** Цвет от светлого янтарного до глубокого медного, почти коричневого; наиболее типичен бронзово-оранжевый цвет. Блестящая прозрачность. Плотная сливочная стойкая пена кремового цвета.

**Вкус:** Настойчивая хмелевая горечь, хорошо сбалансированная добротным, но чистым и свежим солодовым характером. Присутствие солода умеривается выброженностью от средне-высокой до высокой, но могут оставаться значительные глубокие, сложные и несколько зерновые солодовые вкусы. Некоторые фруктовые эфиры могут сохраниться после периода созревания (особенно вишневые). Долгий, от средне-сухого до сухого, горько-сладкий или ореховый финиш отражает хмелевую горечь и солодовую сложность. Пряный, перечный или цветочный хмелевой вкус может быть от умеренного до слабого. Не должно быть вкуса или резкости жареного солода. Соответствующий уровень горечи иногда маскируется солодовым характером, горечь может казаться умеренной, если финиш не слишком сухой. Опционален легкий сернистый или минеральный характер.

**Ощущение во рту:** Тело среднее, округлое. Карбонизация от средней до средне-высокой, хотя может быть ниже при розливе из бочонка. Терпкость слабая или отсутствует. Несмотря на очень полный вкус, тело достаточно легкое, поэтому пиво можно употреблять в больших количествах.

**Комментарии:** Пиво верхового брожения, лагерируется, сбраживается при низких (элевых) температурах (15-20 °C) и затем созревает при низких температурах для создания более чистого и округлого пива, чем большинство элей. Альтбир, который варят в дюссельдорфской Zum Uerige — отличное пиво, но намного более агрессивно горькое и сложное, чем большинство других немецких образцов. Это что-то вроде Fuller's ESB в категории крепких биттеров — хорошо известно, но в чем-то выходит за границы стиля. Не стоит оценивать все альтбиры с точки зрения Zum Uerige. Нужно допускать более сбалансированную горечь: для большинства других немецких образцов типичны 25-35 IBU. Крепкие Uerige Sticke и Doppel Sticke не подходят под определение этого стиля.

**История:** Традиционный для Дюссельдорфа стиль пива. Альтбир принадлежит к старому стилю пивоварения, то есть с использованием верховых дрожжей, который был типичен до того, как распространилось низовое брожение. Он существовал еще до выделения штаммов дрожжей низового брожения, хотя по многим характеристикам схож с лагерами. Многие классические образцы можно попробовать в пабах-пивоварнях в Альтштадте — старой части Дюссельдорфа.

**Характерные ингредиенты:** Состав засыпи варьируется, обычно состоит из немецких базовых солодов (обычно пилз, иногда мюнхенский) с небольшими добавками карамельного, шоколадного и/или черного солода для цвета. Иногда может включаться немного пшеницы, в том числе жареной. Типичен хмель Spalt, но могут использоваться и другие сорта жатецкого типа. Чистые элевые дрожжи с высокой сбраживающей способностью. Традиционно ступенчатое или декокционное затирание.

**Сравнение стилей:** Более горький и солодовый, чем международный янтарный лагер. По технологии производства и финишному цвету и вкусу чем-то похож на калифорнийское обычное, но ингредиенты различаются.

**Характеристики:**

Алкоголь по объему	4,3-5,5%
Начальная плотность	1,044-1,052
Конечная плотность	0,998-1,008
Горечь	25-50 IBU
Цвет	11-17 SRM

## 8В. Ординарный биттер

Низкая плотность, низкое содержание алкоголя делают это пиво питким, сессионным. Солодовый профиль может варьироваться по вкусу и интенсивности, но никогда не должен перебивать общее впечатление горечи. Важнейший компонент этого стиля — питкость.

**Аромат:** Солодовый аромат, от слабого до умеренного, часто (но не всегда) с легкой нотой карамели. Обычна хлебная, бисквитная или слегка тостовая солодовая сложность. Фруктовость от мягкой до умеренной. Хмелевой аромат от отсутствующего до умеренного, обычно с цветочным, землистым, смолистым и/или фруктовым характером. Практически без диацетила, но очень слабый его уровень допустим.

**Внешний вид:** Цвет от бледно-янтарного до светло-медного. Прозрачность от хорошей до блестящей. Пенная шапка от белой до кремовой, слабая или умеренная. Пена может быть очень маленькой ввиду слабой карбонизации.

**Вкус:** Горечь от средней до умеренно высокой. Фруктовые эфиры от слабых до умеренно сильных. Хмелевой вкус от умеренного до слабого, обычно с землистым, смолистым, фруктовым и/или цветочным характером. Солодовость от слабой до средней, с сухим финишем. Солодовый профиль обычно хлебный, бисквитный или слегка тостовый. Опциональны ирисовые или карамельные вкусы, от слабых до умеренных. Баланс часто решительно горький, хотя горечь не должна полностью перебивать солодовый вкус, эфиры и хмелевой вкус. Практически без диацетила, хотя допустим очень слабый его уровень.

**Ощущение во рту:** Тело от легкого до умеренно легкого. Слабая карбонизация, хотя у бутилированных образцов может быть умеренной.

**Комментарии:** Самый низкоплотный член семьи британских биттеров, обычно известный покупателям просто как биттер, хотя пивовары чаще называют его «ординарный биттер», чтобы отличать его от других членов семьи.



**История:** Семейство британских биттеров в конце 1800-х выросло из английских пейл-элей как разливной продукт. Использование карамельных солодов в биттерах стало шире распространено после Первой мировой. Традиционно разливается очень свежим, без давления (под действием гравитации или ручной помпы), при температуре подвала (так называемый «настоящий эль»). Большинство бутилированных или кеговых версий сваренных в Соединенном Королевстве биттеров — это часто более крепкие и сильнее карбонизированные версии касковых сортов, производимые на экспорт. У них другой характер и баланс, нежели у их разливных собратьев в Британии (часто они слаще и менее охмеленные, чем касковые сорта). Здесь описывается именно «настоящий эль», а не экспортные версии.

Существует несколько региональных разновидностей биттеров — от более темных и сладких, которые разливаются почти без пенной шапки, до более светлых и охмеленных, с большой пеной, с различными промежуточными вариантами.

Судьям не стоит придавать чрезмерное значение карамельности: экспортированные биттеры могут окисляться, что усиливает карамельность (и более негативные вкусы). Эти созданные окислением вкусы нельзя считать традиционными или обязательными для этого стиля.

**Характерные ингредиенты:** Светлые элевые, янтарные и/или карамельные солода. Может использоваться немного темного солода для изменения цвета. В качестве добавок могут использоваться сахар или кукуруза, а также пшеница. Традиционно используются английские финишные хмели, но подойдут любые; если используются американские хмели, требуется лишь легкий их налет. Характерные британские дрожжи.

**Сравнение стилей:** Некоторые современные вариации варятся только со светлым солодом и известны как золотые, летние эли, либо золотые биттеры. Акцент на горькие хмели как противопоставление агрессивному среднему и позднему охмелению американских элей.

#### Характеристики:

Алкоголь по объему	3,2-3,8%
Начальная плотность	1,030-1,039
Конечная плотность	1,007-1,011
Горечь	25-35 IBU
Цвет	8-14 SRM

## 8С. Лучший биттер

Сессионное пиво с богатым вкусом, но освежающее. Некоторые образцы могут быть с более солодовым балансом, но он не должен перебивать общее ощущение горечи. Питкость — критичная характеристика этого стиля.

**Аромат:** Солодовый аромат от слабого до умеренного, часто (но не всегда) с нотами карамели, от слабых до умеренно слабых. Типична хлебная, бисквитная или слегка подсушенная солодовая сложность. Фруктовость от мягкой до умеренной. Хмелевой аромат может быть от отсутствующего до умеренного, обычно с цветочным, землистым, смолистым и/или фруктовым характером. Практически без диацетила, хотя допустим очень слабый его уровень.

**Внешний вид:** Цвет от бледно-янтарного до средне-медного. Прозрачность от хорошей до блестящей. Пенная шапка от слабой до умеренной, цвет от белого до кремового. Пена может

быть очень маленькой ввиду низкой карбонизации.

**Вкус:** Горечь от средней до умеренно сильной. Фруктовые эфиры от умеренно слабых до умеренно сильных. Хмелевой вкус от слабого до умеренного, как правило, с землистым, смолистым, фруктовым и/или цветочным характером. Солодовость от слабой до умеренной, с сухим финишем. Солодовый профиль, как правило, хлебный, бисквитный или слегка подсушенный. Опциональны карамельные или ирисовые вкусы, от слабых до умеренных. Баланс часто решительно горький, хотя горечь не должна полностью подавлять солодовый вкус, эфиры и хмелевой вкус. Практически без диацетила, хотя допустим очень слабый его уровень.

**Ощущение во рту:** Тело от средне-легкого до среднего. Карбонизация слабая, хотя бутилированные образцы могут иметь умеренную карбонизацию.

**Комментарии:** Более ощутим солодовый вкус, чем в ординарном биттере, это более крепкий эль, сессионной крепости.

**История:** Семейство британских биттеров в конце 1800-х выросло из английских пейл-элей как разливной продукт. Использование карамельных солодов в биттерах стало шире распространено после Первой мировой. Традиционно разливается очень свежим, без давления (под действием гравитации или ручной помпы), при температуре подвала (так называемый «настоящий эль»). Большинство бутилированных или кеговых версий сваренных в Соединенном Королевстве биттеров — это часто более крепкие и сильнее карбонизированные версии касковых сортов, производимые на экспорт. У них другой характер и баланс, нежели у их разливных собратьев в Британии (часто они слаще и менее охмеленные, чем касковые сорта). Здесь описывается именно «настоящий эль», а не экспортные версии.

Существует несколько региональных разновидностей биттеров — от более темных и сладких, которые разливаются почти без пенной шапки, до более светлых и охмеленных, с большой пеной, с различными промежуточными вариантами.

Судьям не стоит придавать чрезмерное значение карамельности: экспортированные биттеры могут окисляться, что усиливает карамельность (и более негативные вкусы). Эти созданные окислением вкусы нельзя считать традиционными или обязательными для этого стиля.

**Характерные ингредиенты:** Светлые элевые, янтарные и/или карамельные солода. Для цвета может использоваться немного темного солода. Могут использоваться сахар, кукуруза или пшеница. Традиционны английские финишные хмели, но подойдут любые; если используются американские хмели, требуется лишь легкий их налет. Характерные британские дрожжи.

**Сравнение стилей:** Больше алкоголя, чем в ординарном биттере, часто используются ингредиенты более высокого качества. Меньше алкоголя, чем в крепком биттере. Больше характера и цвета карамельного или базового солода, чем в британском золотом эле. Акцент на горькие хмели как противопоставление агрессивному среднему и позднему охмелению американских элей.

#### **Характеристики:**

Алкоголь по объему	3,8-4,6%
Начальная плотность	1,040-1,048
Конечная плотность	1,008-1,012
Горечь	25-40 IBU

## 8D. Крепкий биттер

Британский горький эль, крепостью от средней до умеренно высокой. Баланс между солодом и хмелем может быть равным либо несколько горьким. Критичная характеристика этого стиля — питкость. Достаточно широкий стиль, который дает пивовару возможности для широких интерпретаций.

**Аромат:** Хмелевой аромат от умеренно сильного до умеренно слабого, обычно с цветочным, землистым, смолистым и/или фруктовым характером. Солодовый аромат от среднего до средне-сильного, опционально с карамельным компонентом, от слабого до умеренного. Фруктовые эфиры от средне-слабых до средне-сильных. Практически без диацетила, хотя допустим очень слабый его уровень.

**Внешний вид:** Цвет от светло-янтарного до глубокого медного. Прозрачность от хорошей до блестящей. Пена от слабой до умеренной, цвет от белого до кремового. Слабая пена допустима, если карбонизация тоже слабая.

**Вкус:** Горечь от средней до средне-высокой с ощутимыми поддерживающими солодовыми вкусами. Солодовый профиль обычно хлебный, бисквитный, ореховый или слегка тостовый, опциональны карамельные или ирисовые вкусы, от умеренно слабых до умеренных. Хмелевой вкус от умеренного до умеренно сильного, обычно с цветочным, землистым, смолистым и/или фруктовым характером. Хмелевая горечь и вкус должны быть заметны, но не полностью доминировать над солодовыми вкусами. Фруктовые эфиры от умеренно слабых до сильных. Опционально может быть небольшое количество алкоголя. Финиш от средне-сухого до сухого. Практически без диацетила, хотя допустим очень слабый его уровень.

**Ощущение во рту:** Тело от средне-легкого до средне-полного. Карбонизация от слабой до умеренной, хотя в бутилированных версиях она будет выше. В более крепких версиях может быть легкая алкогольная теплота, но этот характер не должен быть слишком сильным.

**Комментарии:** В современной Англии ESB (English Strong Bitter, «Английский крепкий биттер») — это торговая марка Fuller's, и никто не считает его стилем пива. Это уникальное (но очень хорошо известное) пиво, с очень сильным, сложным солодовым профилем, которого нет в других образцах), и это часто приводит к тому, что судьи часто слишком недооценивают традиционные английские крепкие биттеры. В Америке понятие «английский крепкий биттер» используется для описания солодового горького красноватого эля британского типа стандартной для США крепости, и это популярный стиль крафтового пива. По этой причине иногда считают, что подаваемые в американских брьюпабах английские крепкие биттеры являются представителями этого стиля.

**История:** Крепкие биттеры могут рассматриваться как более плотная версия лучших биттеров (хотя не обязательно «более премиальная», так как лучшие биттеры и так традиционно самые качественные продукты в линейке пивоварни). Британские пейл-эли обычно считаются премиальным светлым горьким пивом экспортной крепости, которое грубо приближено к крепкому биттеру, хотя рецепт изменен для бутилирования (в том числе увеличена карбонизация). Хотя современные британские пейл-эли считаются бутилированными биттерами, исторически это разные стили.

**Характерные ингредиенты:** Светлые элевые, янтарные и/или карамельные солода, может быть немного черного солода для цвета. Могут использоваться сахарные добавки, кукуруза или пшеница. Традиционны английские финишные хмели, но подходят любые; если используются американские хмели, требуется лишь легкий их налет. Характерные британские дрожжи. Для бертонских версий используется вода с содержанием сульфатов от среднего до сильного, что может увеличить восприятие сухости и добавить минеральности или сернистого аромата и вкуса.

**Сравнение стилей:** Более ощутимые солодовые и хмелевые вкусы, чем в специальном или лучшем биттере, а также больше алкоголя. Более крепкие версии могут в чем-то пересекаться с британскими крепкими элями, хотя крепкие биттеры чаще более светлые и более горькие. Больше солодового вкуса (в частности, карамельного) и эфиров, чем в американском пейл-эле, другой характер финишных хмелей.

**Характеристики:**

Алкоголь по объему	4,6-6,2%
Начальная плотность	1,048-1,060
Конечная плотность	1,010-1,016
Горечь	30-50 IBU
Цвет	8-18 SRM

## 8E. Шотландский легкий эль

Солодовое, обычно карамельное пиво, возможно, с некоторыми эфирами и иногда ирисовым послевкусием. Хмель только для баланса и поддержки солода. Солодовый характер может варьироваться от сухого и зернового до глубокого тостового и карамельного, но никогда не бывает поджаренного характера и особенно характера торфяного дыма. Традиционно самый темный из шотландских элей, иногда почти черный, но не имеет никакого жженого, избыточно жареного характера.

**Аромат:** Солодовость от слабой до умеренной, часто с нотами подсушенных хлебных корок или печенья «дамские пальчики». Карамельность от слабой до средней, допустима слабая ирисовость. В лучших образцах — легкий характер семечковых фруктов. Может быть слабый аромат традиционных английских хмелей (землистый, цветочный, апельсиново-цитрусовый, пряный и так далее). Торфяной дым недопустим.

**Внешний вид:** Цвет от светлого медного до очень темно-коричневого. Прозрачный. Сливочная пенная шапка кремового цвета, от слабой до умеренной.

**Вкус:** Полностью солодовый, со вкусами от светлого хлебного солода с карамельными полутонами до глубокого тостового солода с поджаристыми акцентами (но никогда не сильно жареными) или их комбинацией. Фруктовые эфиры не обязательны, но добавляют глубину, хотя никогда не бывают сильными. Хмелевая горечь в балансе с солодом. Допустим хмелевой вкус, от отсутствующего до слабого, должен иметь традиционный английский характер: землистый, цветочный, апельсиново-цитрусовый, пряный. Финиш от интенсивного и солодового до сухого и зернового. Тонкий характер ириски допустим, а жженный сахар — нет. Солодово-хмелевой баланс — в сторону солода. Торфяной дым недопустим.

**Ощущение во рту:** Тело от средне-слабого до среднего. Карбонизация от слабой до умеренной. Может быть от сравнительно глубокого и кремового до сухого и зернового.

**Комментарии:** Солодовый эль, который получает подавляющее большинство своего характера от особых солодов, а не от процесса. Сжигание солода или сахаров суслу через карамелизацию в варочном котле не традиционно, как и откровенно ирисовый характер. Чаще разливной продукт. Дымный характер недопустим, и любой дымный характер в традиционных версиях обусловлен присутствием торфа в воде.

**Характерные ингредиенты:** Изначально использовался шотландский светлый солод, кукурузная крупа или хлопья и карамельный колер. Позже рецепт адаптировали для использования дополнительных ингредиентов, таких как янтарный и коричневый солод, карамельный и пшеничный солод, жареные зерна или темный сахар для цвета, но не для «жареного» вкуса. Традиционные сахарные добавки. Чистые или слегка фруктовые дрожжи. Солод, копченый на торфе, не является аутентичным и не соответствует вкусу.

**Сравнение стилей:** Похож по характеру на ви-хэви, но намного «меньше». Похож по цвету на темный майлд, но менее крепкий.

#### **Характеристики:**

Алкоголь по объему	2,5-3,2%
Начальная плотность	1,030-1,035
Конечная плотность	1,010-1,013
Горечь	10-20 IBU
Цвет	17-22 SRM

## **8F. Шотландский крепкий эль**

Солодовое, как правило, карамельное пиво с небольшим присутствием эфиров и иногда ирисовым послевкусием. Хмели только для баланса и поддержки солода. Солодовый характер может варьироваться от сухого и зернового до глубокого, тостового и карамельного, но никогда не бывает жареным, и еще важнее — не имеет характера торфяного дыма.

**Аромат:** Солодовость от слабой до средней, часто со вкусами подсушенных хлебных крошек или сухого печенья. Карамель от слабой до средней, допустима сладкая ириска. В лучших образцах — легкие ноты семечковых фруктов. Может быть слабый аромат традиционных английских хмелей (землистый, цветочный, апельсиново-цитрусовый, пряный и т. д.). Торфяной дым недопустим.

**Внешний вид:** Цвет от светло-медного до очень темного коричневого. Прозрачное. Пена от слабой до умеренной, сливочная, кремового цвета.

**Вкус:** Полностью солодовый, со вкусами от светлого, хлебного солода с карамельными полутонами до интенсивно-тостового солода с жареными акцентами (но никогда не избыточно жареными) или их комбинацией. Фруктовые эфиры не обязательны, но добавляют глубины, хотя никогда не бывают сильными. Хмелевая горечь для баланса с солодом. Также допустим хмелевой вкус, от отсутствующего до слабого, с традиционным английским характером (землистый, цветочный, апельсиново-цитрусовый, пряный и т. д.). Финиш от интенсивного и солодового до сухого и зернового. Тонкий характер ириски допустим, а жженный сахар — нет. Баланс хмеля и солода — в сторону солода. Торфяной дым не соответствует стилю.

**Ощущение во рту:** Тело от средне-слабого до среднего. Карбонизация от слабой до умеренной.

Может быть сравнительно глубоким и кремовым или сухим и зерновым.

**Комментарии:** Преимущественно солодовый эль, который получает подавляющую часть характера от специальных солодов, а не от процесса варки. Сжигание солода или сахаров суслу через карамелизацию в варочном котле не традиционно, как и откровенно ирисовый характер. Чаще всего разливное. Дымный характер недопустим, в традиционных образцах он появляется от торфа в воде.

**Характерные ингредиенты:** Изначально использовался шотландский светлый солод, кукурузная крупа или хлопья и карамельный колер. Позже рецепт адаптировали для использования дополнительных ингредиентов, таких как янтарный и коричневый солод, карамельный и пшеничный солод, жареное зерно или темный сахар для цвета, но не для жареного вкуса. Традиционны сахарные добавки. Чистые или слегка фруктовые дрожжи. Солод, копченый на торфяном дыме, не аутентичен и не соответствует стилю.

**Сравнение стилей:** По характеру похож на ви-хэви, но намного «меньше».

#### **Характеристики:**

Алкоголь по объему	3,2-3,9%
Начальная плотность	1,035-1,040
Конечная плотность	1,010-1,015
Горечь	10-20 IBU
Цвет	13-22 SRM

## **8G. Шотландский экспортный эль**

Солодовое, как правило, карамельное пиво с небольшим присутствием эфиров и иногда ирисовым послевкусием. Хмели только для баланса и поддержки солода. Солодовый характер может варьироваться от сухого и зернового до интенсивного, тостового и карамельного, но никогда не бывает жареным, и еще важнее — не имеет характера торфяного дыма.

**Аромат:** Солодовость от слабой до средней, часто со вкусами подсушенных хлебных крошек или сухого печенья. Карамель от слабой до средней, допустима сладкая ириска. В лучших образцах — легкие ноты семечковых фруктов. Может быть слабый аромат традиционных английских хмелей (землистый, цветочный, апельсиново-цитрусовый, пряный и т. д.). Торфяной дым недопустим.

**Внешний вид:** Цвет от светло-медного до очень темного коричневого. Прозрачное. Пена от слабой до умеренной, сливочная, кремового цвета.

**Вкус:** Полностью солодовый, со вкусами от светлого, хлебного солода с карамельными полутонами до насыщенного подсушенного солода с жареными акцентами (но никогда не избыточно жареными) или их комбинацией. Фруктовые эфиры не обязательны, но добавляют глубины, хотя никогда не бывают сильными. Хмелевая горечь для баланса с солодом. Также допустим хмелевой вкус, от отсутствующего до слабого, с традиционным английским характером (землистый, цветочный, апельсиново-цитрусовый, пряный и т. д.). Финиш от интенсивного и солодового до сухого и зернового. Тонкий характер ириски допустим, а жженный сахар — нет. Баланс хмеля и солода — в сторону солода. Торфяной дым не соответствует стилю.

**Ощущение во рту:** Тело от средне-слабого до среднего. Карбонизация от слабой до умеренной. Может быть сравнительно насыщенным и кремовым или сухим и зерновым.

**Комментарии:** Преимущественно солодовый эль, который получает подавляющую часть характера от специальных солодов, а не от процесса варки. Сжигание солода или сахаров сула через карамелизацию в варочном котле не традиционно, как и откровенно ирисовый характер. Чаще всего разливное. Дымный характер недопустим, в традиционных образцах он появляется от торфа в воде.

**Характерные ингредиенты:** Изначально использовался шотландский светлый солод, кукурузная крупа или хлопья и карамельный колер. Позже рецепт адаптировали для использования дополнительных ингредиентов, таких как янтарный и коричневый солод, карамельный и пшеничный солод, жареное зерно или темный сахар для цвета, но не для жареного вкуса. Традиционны сахарные добавки. Чистые или слегка фруктовые дрожжи. Солод, копченый на торфяном дыме, не аутентичен и не соответствует стилю.

**Сравнение стилей:** По характеру похож на ви-хэви, но намного «меньше». От шотландского крепкого эля отличается лишь характеристиками.

#### **Характеристики:**

Алкоголь по объему	3,9-6,0%
Начальная плотность	1,040-1,060
Конечная плотность	1,010-1,016
Горечь	15-30 IBU
Цвет	13-22 SRM

## **8Н. Ирландский красный эль**

Легко пьющаяся пинта, часто с тонкими вкусами. Баланс слегка солодовый иногда с начальной мягкой ирисовой/карамельной сладостью, слегка бисквитно-зерновым вкусом и налетом жареной сухости в финише. Некоторые версии могут делать больший акцент на карамель и сладость, в то время как другие — на зерновой вкус и жареную сухость.

**Аромат:** Солодовый аромат от слабого до умеренного, или нейтрально-зерновой, или с легким карамельно-тостово-ирисовым характером. Может иметь очень легкий маслянистый характер (хотя это не требуется). Хмелевой аромат слабый землистый или цветочный до отсутствующего (обычно не присутствует). Достаточно чистый.

**Внешний вид:** От средне-янтарного до средне красновато-медного. Прозрачное. Низкая пенная шапка, от кремовой до коричневатой, средней стойкости.

**Вкус:** Вкус и сладость карамельного солода от умеренных до очень слабых, иногда с характером ириски или слегка смазанного маслом тоста. Вкус часто достаточно нейтральный и зерновой, и может принимать легкие тостовые или бисквитные ноты, завершаясь легким вкусом жареного зерна, которое дает финишу характерную сухость. Опционален легкий землистый или цветочный хмелевой вкус. Хмелевая горечь от средней до средне-слабой. Финиш от средне-сухого до сухого. Чистое и округлое. Эфирное мало или нет. Баланс слегка склоняется в сторону солода, хотя использование небольшого количества жареного зерна может слегка усилить восприятие горечи.

**Ощущение во рту:** Тело от средне-легкого до среднего, хотя образцы с небольшим содержанием диацетила могут давать слегка скользкое ощущение (не обязательно). Умеренная карбонизация. Округлое. Умеренно выброженное.

**Комментарии:** Внутри стиля существует несколько вариаций, поэтому рекомендации достаточно широки, чтобы охватить их все. Традиционные ирландские образцы сравнительно слабо охмеленные, зерновые, с легкой жареной сухостью в финише, в целом достаточно нейтральные. Современные экспортные образцы более карамельные и сладкие, может быть больше эфиров. Американские крафтовые версии часто представляют собой более крепкие версии ирландских экспортных образцов. Развивающаяся ирландская крафтовая сцена исследует более горькие версии традиционных сортов. Наконец, есть некоторые коммерческие образцы, которые звучат по-ирландски, но по сути представляют собой международные янтарные лагеры, со сладковатым вкусом и слабой горечью. Эти рекомендации базируются на традиционных ирландских образцах, с небольшими допущениями для экспортных и современных крафтовых ирландских версий.

**История:** В то время как у Ирландии есть богатое наследие элевого пивоварения, современный красный ирландский эль по сути представляет собой адаптацию или интерпретацию английского биттера с меньшим охмелением, и небольшой поджаренностью, которая добавляет цвета и сухости. Вновь открытый в Ирландии как крафтовый стиль, сегодня он составляет основную часть линейки большинства пивоварен, наряду с пейл-элеом и стаутом.

**Характерные ингредиенты:** Как правило, немного жареного ячменя или черного солода для красноватого цвета и сухого жареного финиша. Базовый светлый солод. Исторически карамельные солода импортировались и стоили дороже, так что не все пивовары использовали их.

**Сравнение стилей:** Менее горький и охмеленный ирландский эквивалент английского биттера с более сухим финишем ввиду присутствия жареного ячменя. Более выброженный, меньше карамельного вкуса и тела, чем у шотландских элей той же плотности.

#### **Характеристики:**

Алкоголь по объему	3,8-5,0%
Начальная плотность	1,036-1,046
Конечная плотность	1,010-1,014
Горечь	18-28 IBU
Цвет	9-14 SRM

## **81. Американский амбер-эль**

Американское крафтовое пиво умеренной крепости: янтарное, хмелевое, с карамельным солодовым вкусом. Баланс может варьироваться: некоторые образцы достаточно солодовые, а другие — агрессивно хмелевые. В охмеленных и горьких образцах эти вкусы не должны конфликтовать с карамельным солодовым профилем.

**Аромат:** Хмелевой аромат от слабого до умеренного, с характеристиками американских хмелей или хмелей Нового Света (тропические или косточковые фрукты, цитрусы, цветы, пряности, ягоды, дыня, хвоя, смола и т. д.). Цитрусовый характер хмеля обычен, но не требуется. Солодовость от умеренно слабой до умеренно сильной, часто с умеренным карамельным характером, который может поддерживать, балансировать или иногда маскировать присутствие



хмеля. Эфиры от умеренных до отсутствующих.

**Внешний вид:** Цвет от янтарного до медно-коричневого. Умеренно большая пена кремового цвета с хорошей стойкостью. Как правило, достаточно прозрачное, хотя версии с сухим охмелением могут быть слегка мутными.

**Вкус:** Хмелевой вкус от умеренного до сильного, с характеристиками американских хмелей или хмелей Нового Света (тропические или косточковые фрукты, цитрусы, цветы, пряности, ягоды, дыня, хвоя, смола и т. д.). Обычен, но не обязателен цитрусовый хмелевой характер. Солодовые вкусы от умеренных до сильных, обычно демонстрируют начальную солодовую сладость, за которой следует умеренный карамельный вкус (и иногда другие характерные солода в меньших количествах). Солодовая и хмелевая горечь обычно сбалансированы и поддерживают друг друга, но могут так или иначе варьироваться. Фруктовые эфиры от умеренных до отсутствующих. Карамельная сладость и хмелевой вкус или горечь могут сохраняться до финиша, среднего или полного.

**Ощущение во рту:** Тело от среднего до средне-полного. Карбонизация от средней до сильной. В целом финиш мягкий, без терпкости. У более крепких версий может быть легкая алкогольная теплота.

**Комментарии:** По цвету может пересекаться с более темными американскими пейл-элями, но с другим солодовым вкусом и балансом. Существуют региональные вариации, одни достаточно мейнстримовые, а другие — с достаточно агрессивным охмелением. Более крепкие и горькие версии сегодня относят к красным IPA.

**История:** Современный американский крафтовый стиль, который развился как вариация американского пейл-эля. В некоторых регионах его называют просто красным элем. Был популяризован хмелелюбивыми Северной Калифорнией и Тихоокеанским Северо-Западом.

**Характерные ингредиенты:** Светлый элевый солод, обычно североамериканский двурядный. Карамельный солод от среднего до темного. Могут также содержаться специальные солода, которые дают добавочный характер и уникальность. Хмели американские или Нового Света, наиболее частотны цитрусовые, но могут использоваться и другие.

**Сравнение стилей:** Более темный, более карамельный, больше тела и в целом меньше горечи в балансе, чем у американских пейл-элей. Меньше алкоголя, горечи и хмелевого характера, чем у красных IPA. Меньше крепости, солода и хмелевого характера, чем у американских крепких элей. Не должно быть сильного шоколадного или жареного характера, который может предполагать американский браун-эль (хотя если его немного, то он допустим).

#### **Характеристики:**

Алкоголь по объему	4,5-6,2%
Начальная плотность	1,045-1,060
Конечная плотность	1,010-1,015
Горечь	25-40 IBU
Цвет	10-17 SRM

## 8J. Бьер-де-гард

Достаточно крепкое лагерированное ремесленное пиво с солодовым акцентом и спектром солодовых вкусов, соответствующих цвету. Все они солодовые, но сухие, с чистыми вкусами и мягким характером.

**Аромат:** Выраженная солодовая сладость, часто со сложным тостово-хлебным солодовым характером, от легкого до умеренно интенсивного. Эфиры от слабых до умеренных. Хмелевой аромат от слабого до отсутствующего (может быть слегка пряным, перечным или травянистым). Светлые версии могут быть солодовыми, но без богатой, глубокой ароматики, и в них может быть чуть больше хмеля. Как правило, достаточно чистый, хотя в более крепких образцах при согревании будет появляться легкая пряная алкогольная нота.

**Внешний вид:** Существуют три основные версии — светлый, янтарный и коричневый, то есть цвет может варьироваться от светло-золотого до красновато-бронзового и каштаново-коричневого. Прозрачность от блестящей до хорошей, хотя муть в этом стиле обычно нефилтрованного пива не является чем-то неожиданным. Хорошо сформированная шапка средней стойкости, обычно от белой до кремовой (в зависимости от цвета пива).

**Вкус:** Солодовый вкус от среднего до сильного, часто с тостово-интенсивным, бисквитным, ирисовым или слегка карамельно-сладким характером. Солодовые вкусы и сложность усиливаются вместе с цветом пива. Эфиры и вкус алкоголя от слабых до умеренных. Средне-слабая хмелевая горечь, дают некоторую поддержку, но баланс всегда в сторону солода. В темных версиях будет больше начальной солодовой сладости, чем в светлых, но все образцы должны иметь солодовый вкус и финиш. Солодовый вкус сохраняется до финиша, который должен быть от средне-сухого до сухого, но никогда не приторным. Хмелевой вкус от слабого до отсутствующего (пряный, перечный или травянистый), хотя в светлых версиях может быть слегка больше травянистого или пряного хмелевого вкуса (также его могут давать и дрожжи). Мягкий, хорошо лагерированный характер, даже если сброжено элевыми дрожжами. В послевкусии солод (с характером, соответствующим цвету) с некоторой сухостью и легким алкоголем.

**Ощущение во рту:** Тело от среднего до средне-легкого, тощего, часто с мягким кремово-шелковым характером. Карбонизация от умеренной до высокой. Умеренно согревающий алкоголь, но он должен быть очень мягким и никогда не горячим.

**Комментарии:** Три главные вариации стиля — коричневый (brune), светлый (blonde), и янтарный (ambrée). У темных версий будет более солодовый характер, а в светлых может быть больше хмеля (но они остаются солодово-фокусированными). Связанный стиль — бьер-де-марс (bière de mars), которое варят в марте для потребления в ближайшее время и также не выдерживают. Аттенюация — 80-85%. Существуют и более полнотелые образцы, но они сравнительно редки. Возраст и оксидация импортных образцов часто усиливают фруктозность, карамельные вкусы и добавляют пробковые и затхлые ноты; все это признаки неправильного хранения, а не характеристики стиля.

**История:** Название буквально значит «пиво, которое хранится». Этот традиционный ремесленный эль в северной Франции варили ранней весной и держали в холодных подвалах для потребления в жаркую погоду. Сегодня его варят круглый год.

**Характерные ингредиенты:** «Подвальный» характер, часто описываемый в литературе — скорее черта неправильно хранившихся экспортных образцов, чем свежего аутентичного продукта. Немного заплесневелый характер происходит от пробки или оксидации, и его

некорректно идентифицируют как «затхлый» или «подвальный». Базовые солода — в зависимости от цвета пива, но обычно используются светлый, венский и мюнхенский. В более темных версиях будет более богатая солодовость и сладость от карамельных солодов. Для добавления вкуса и сухого финиша может использоваться сахар. Лагерные или элевые дрожжи, сбраживающие при низких элевых температурах, с последующим долгим холодным созреванием. Цветочные, пряные или травянистые континентальные хмели.

**Сравнение стилей:** Главное отличие от бельгийского сэзона в том, что бьер-де-гард более округлый, богатый, солодовый, безпряного горького характера сэзона.

#### **Характеристики:**

Алкоголь по объему	6,0-8,5%
Начальная плотность	1,060-1,080
Конечная плотность	1,008-1,016
Горечь	18-28 IBU
Цвет	6-19 SRM

## **8К. Бельгийский дуббель**

Глубокий красновато-медный, умеренно крепкий солодовый сложный траппистский эль с интенсивными солодовыми вкусами, эфирами темных или сушеных фруктов и легким алкоголем, хорошо сливающимся с солодовым характером, однако с достаточно сухим финишем.

**Аромат:** Сложный интенсивно-сладкий солодовый аромат, возможно, с нотами шоколада, карамели и/или тостов, но никогда не жареный или жженный. Умеренные фруктовые эфиры (обычно изюм и сливы, иногда также сушеные вишни). Эфиры иногда включают банан или яблоко. Обычны пряные фенолы и спирты (могут присутствовать легкие гвоздичные, пряные, перечные, розовые и/или парфюмерные ноты). Пряные качества могут быть от умеренных до очень слабых. Алкоголь, если присутствует, мягкий, никогда не горячий, не похожий на растворитель. Хмелевой аромат (пряный, травянистый или цветочный) обычно отсутствует или легкий. Солод наиболее выражен в балансе с эфирами и фоновым налетом алкоголя, все это смешивается для гармоничного облика.

**Внешний вид:** Цвет от темно-янтарного до медного, с приятной красноватой глубиной. Как правило, прозрачное. Большая плотная стойкая кремовая пена.

**Вкус:** Похож на аромат. Интенсивный, сложный сладкий солодовый вкус, от среднего до средне-полного, но финиш умеренно сухой. Сложный солод, эфиры, алкоголь и фенолы взаимодействуют между собой (обычен изюмный вкус, приветствуются вкусы сухих фруктов; опциональна пряность гвоздики или перца). Баланс всегда в сторону солода. Горечь средне-слабая, не сохраняется в послевкусии. Опционален и обычно не присутствует слабый пряный, цветочный или травянистый вкус.

**Ощущение во рту:** Тело средне-полное. Карбонизация средне-высокая, что может влиять на восприятие тела. Слабая алкогольная теплота. Мягкое, никогда не бывает жгучим или похожим на растворитель.

**Комментарии:** Большинство коммерческих образцов — в диапазоне 6,5–7% алкоголя. Традиционно с созреванием в бутылке (или со вторичным брожением в бутылке).

**История:** Стил зародился в монастырях в Средневековье, был возрожден в середине XIX века после времен Наполеона.

**Характерные ингредиенты:** Обычно используются бельгийские штаммы дрожжей, производящие много алкоголя, эфиров и фенолов. Ощущение сложной засыпи, хотя в традиционных образцах используется бельгийский солод пилс и карамельный сахарный сироп или другой нерафинированный сахар, который дает большую часть характера. Обычно используются жатецкие, английские хмели или Styrian Goldings. Традиционно пряности не используются, хотя допустимо их сдержанное применение (только на фоне).

**Сравнение стилей:** Не должен быть таким солодовым, как бок, не должно быть сладости карамельного солода. По крепости и балансу похож на бельгийский блонд, но с более богатым солодовым и эфирным профилем. Не такой крепкий и интенсивный, как бельгийский темный крепкий эль.

#### **Характеристики:**

Алкоголь по объему	6,0-7,6%
Начальная плотность	1,062-1,075
Конечная плотность	1,008-1,018
Горечь	15-25 IBU
Цвет	10-17 SRM

## **8L. Кентуккское обычное**

Темное легкое пиво с солодовым акцентом, сухим финишем и интересным солодовым вкусовым характером. Освежающее благодаря высокой карбонизации и мягким вкусам. Очень питкое, так как употребляется очень свежим, и со сдержанным содержанием алкоголя.

**Аромат:** Зерновой, кукурузный или солодово-сладкий, от слабого до среднего, с легким тостовым, бисквитно-зерновым, хлебным или карамельным оттенком. Хмелевой аромат от среднего до умеренно слабого, обычно пряный или цветочный по характеру. Чистый характер брожения, возможно, с легкими ягодными эфирами. Допустим слабый уровень диметилсульфида. Никакой кислотности. Баланс в сторону солода.

**Внешний вид:** Цвет от янтарно-оранжевого до светло-коричневого. Обычно прозрачное, но может быть слегка мутным ввиду ограниченного созревания. Пена может быть не очень стойкой, цвет ее обычно от белого до бежевого.

**Вкус:** Умеренная сладко-зерновая солодовость с карамельными, ирисовыми, хлебными и/или бисквитными нотами, от слабых до умеренно слабых. Обычно легкие вкусы, типичные для пива с несоложенным сырьем; обычна слабая зерновая кукурузная сладость. Цветочный или пряный хмелевой вкус, от среднего до слабого. Хмелевая горечь от средней до слабой, не должна быть грубой или давать жесткое послевкусие. Может демонстрировать легкую фруктозность. Финишный баланс в сторону солода. На финише может быть легкий кремнистый или минерально-сульфатный вкус. Финиш достаточно сухой, с включением жареного зерна и минералов. Без кислотности.

**Ощущение во рту:** Тело от легкого до средне-легкого со сравнительно мягким ощущением во рту. Сильная карбонизация. Текстура может быть кремовой.

**Комментарии:** В современных характеристиках стиля часто упоминают молочную кислотность или кислое затирание, но записи крупных пивоварен рубежа столетий ничего не говорят о долгих кислотных паузах, кислом затирании или длительном созревании. Вероятно, это современное изобретение домашних пивоваров, основанное на предположении, что, если кентуккские производители бурбона использовали кислый затор, то должны были его использовать и пивовары. Никакие записи того времени не говорят о кислом затирании или о том, что у пива был кислый профиль. Скорее наоборот — пиво варилось как недорогой эль на сегодняшний день.

**История:** Исконно американский стиль, кентуккское обычное производилось и продавалось практически исключительно в окрестностях Луисвилля примерно после гражданской войны и до сухого закона. Оно выделялось тем, что было недорогим и производилось быстро — обычно 6–8 дней от затирания до поступления в продажу. Пиво разливали в бочки во время активного брожения (при плотности 1,020–1,022) и плотно закупоривали, чтобы процесс карбонизации происходил уже в подвале салуна. По некоторым предположениям, это был вариант более легкого обычного или крим-эля, который производили на большей части востока до гражданской войны, и большинство немецких пивоваров добавляли более темный солод, чтобы подкислить обычную для Луисвилля карбонатную воду (либо они предпочитали более темное пиво). Вплоть до конца XIX века кентуккское обычное не варили летом, если только для брожения не использовались подвалы, обычно используемые для соложения. С появлением генераторов льда крупные пивоварни смогли варить его круглый год. В период с начала XX века до введения сухого закона кентуккское обычное составляло около 75% пива, продаваемого в Луисвилле и окрестностях. После сухого закона этот стиль полностью вымер, так как немногие сохранившиеся пивоварни стали производить практически исключительно лагер.

**Характерные ингредиенты:** Шестирядный ячменный солод, 35% кукурузной крупы для снижения содержания белка, а также по 1–2% карамельного и черного солода. Исконно американские хмели, обычно около 2 фунтов на баррель (77,3 г на декалитр) западных хмелей для горечи и столько же нью-йоркских (например, Clusters) для вкуса (за 15 минут до конца). На финише для аромата добавлялись импортные континентальные хмели жатецкого типа — 1 фунт на баррель (39 г на декалитр). Вода в окрестностях Луисвилля обычно была с содержанием карбонатов от умеренного до сильного, часто ее предварительно кипятили, чтобы снизить содержание карбонатов, и обычно добавляли гипс. С учетом того, что от затирания до поставки проходило 6–8 дней, использовались агрессивные дрожжи верхового брожения.

**Сравнение стилей:** Похож на крим-эль, но более темного цвета, с подчеркнутой кукурузой и с некоторым легким солодовым вкусом. Солодовые вкусы и баланс, вероятнее всего, ближе к современным международным янтарным или темным лагерам с несоложенным сырьем, ирландским красным или бельгийским пейл-элям.

#### **Характеристики:**

Алкоголь по объему	4,0-5,5%
Начальная плотность	1,044-1,055
Конечная плотность	1,010-1,018
Горечь	15-30 IBU
Цвет	11-20 SRM

## 9. Коричневый эль

### 9А. Американский браун-эль

Солодовое, но охмеленное пиво, часто с шоколадными и карамельными вкусами. Хмелевой вкус и аромат дополняют и усиливают солодовость, а не входят с ней в конфликт.

**Аромат:** Умеренный, от солодово-сладкого до солодово-насыщенного, с шоколадными, карамельными, ореховыми и/или подсушенными качествами. Хмелевой аромат обычно от слабого до умеренного, почти любого сорта, который дополняет солод. Некоторые интерпретации стиля могут демонстрировать более сильный хмелевой аромат, характер хмелей Америки или Нового Света (цитрусовый, фруктовый, тропический) и/или свежий аромат сухого охмеления (все они опциональны). Фруктовые эфиры от умеренных до очень слабых. Характер темного солода более сильный, чем в других коричневых элях, но немного не доходит до того, чтобы быть слишком портерным. Солод и хмель в целом сбалансированы.

**Внешний вид:** Цвет от светлых до очень темных оттенков коричневого. Прозрачный. Пенная шапка от кремовой до коричневатой, от слабой до умеренной.

**Вкус:** Солодово-сладкий или солодово-интенсивный вкус, от среднего до умеренно сильного, с шоколадной, карамельной, ореховой или подсушенной солодовой комплексностью, с горечью от средней до средне-сильной. Финиш, от среднего до средне-сухого, дает послевкусие, в котором есть и хмель, и солод. Хмелевой вкус может быть от легкого до умеренного, и может опционально иметь цитрусовый, фруктовый или тропический характер, хотя допустим любой хмелевой вкус, который дополняет солод. Фруктовые эфиры от очень слабых до умеренных.

**Ощущение во рту:** Тело от среднего до средне-полного. Более горькие версии могут создавать сухое, смолистое впечатление. Карбонизация от умеренной до умеренно сильной.

**Комментарии:** Большинство коммерческих версий не такие агрессивные, как домашние или некоторые современные крафтовые образцы. Это описание отражает скорее современные коммерческие сорта, чем более крепкие и охмеленные версии ранней поры домашнего пивоварения.

**История:** Американский стиль современной крафтовой эры. Происходит от английских браун-элей, но с большим хмелем. Одним из первых и самых известных образцов был Pete's Wicked Ale, который вдохновил много имитаций. Популярен у домашних пивоваров, которые часто определяют очень охмеленные образцы как техасский браун-эль (они более соответствуют коричневому IPA).

**Характерные ингредиенты:** Хорошо модифицированный светлый солод, плюс карамельные и темные солода (обычно шоколадный). Типичны американские хмели, но также могут использоваться хмели континентальные или Нового Света.

**Сравнение стилей:** Больше шоколадных и карамельных вкусов, чем у американских пейл-элей и амбер-элей, обычно с менее выраженной в балансе горечью. Меньше горечи, алкоголя и хмелевого характера, чем у коричневых IPA. Более горький и, как правило, более охмеленный, чем английские браун-эли, с более интенсивным солодовым присутствием, большим содержанием алкоголя и большим характером хмелей Америки/Нового Света.

## Характеристики:

Алкоголь по объему	4,3-6,2%
Начальная плотность	1,045-1,060
Конечная плотность	1,010-1,016
Горечь	20-30 IBU
Цвет	18-35 SRM

## 9В. Британский браун-эль

Солодовый коричневый карамелецентричный британский эль без жареных вкусов портера.

**Аромат:** Легкий сладкий солодовый аромат с ирисовыми, ореховыми или легкими шоколадными нотами и карамельным характером, от легкого до сильного. Также может быть заметен легкий, но приятный цветочный или землистый хмелевой аромат. Может ощущаться, но не должен доминировать легкий фруктовый аромат.

**Внешний вид:** Цвет от темно-янтарного до темного красновато-коричневого. Прозрачный. Пена от слабой до умеренной, от кремовой до коричневатой.

**Вкус:** Солодовая сладость от деликатной до умеренной, с карамельным характером от легкого до сильного и финишем от среднего до сухого. Солод может также иметь ореховый, тостовый, бисквитный, ирисовый или легкий шоколадный характер. Горечь от средней до средне-слабой. Солодово-хмелевой баланс от равномерного до солодового, хмелевой вкус от слабого до отсутствующего, с цветочными или землистыми характеристиками. Могут присутствовать фруктовые эфиры, от слабых до умеренных.

**Ощущение во рту:** Тело от средне-легкого до среднего. Карбонизация от умеренной до умеренно сильной.

**Комментарии:** Широкая категория, допускающая различные интерпретации, от более светлых до охмеленных и более глубоких и темных с карамельным характером, однако ни в одной из этих версий нет сильных жареных вкусов. В прошлом популярнее был более крепкий двойной браун-эль, но сегодня его очень трудно найти. Лондонские браун-эли продавались именно как браун-эли, но в данном руководстве они выделены в особый стиль ввиду значительного различия в балансе (особенно сладости) и содержании алкоголя, но это не означает, что они относятся к разным семьям.

**История:** Браун-эль в Великобритании имеет долгую историю, хотя в разное время под этим названием продавались несколько различных продуктов. Современный браун-эль появился в XX веке как бутилированный продукт, но это не то же самое, что историческое пиво под тем же названием. Варилось пиво с разными плотностями, но современные браун-эли, как правило, более крепкие (с точки зрения современных стандартов Соединенного Королевства). Этот стилевое определение базируется на современных, более крепких британских браун-элях, а не на исторических версиях более сладких лондонских браун-элей. Преимущественно, но не исключительно бутилированный продукт.

**Характерные ингредиенты:** Базовый солод — британский для майлда или пейл-эля — с карамельным солодом. Может содержать небольшое количество более темных солодов (например, шоколадного), которые дают цвет и ореховый характер. Наиболее аутентичны

английские сорта хмеля.

**Сравнение стилей:** Больше солодового баланса, чем в британских биттерах, больше солодового вкуса от темного зерна. Крепче, чем темный майлд. Менее жареный, чем английский портер. Крепче и намного менее сладкий, чем лондонский браун-эль.

**Характеристики:**

Алкоголь по объему	4,2-5,4%
Начальная плотность	1,040-1,052
Конечная плотность	1,008-1,013
Горечь	20-30 IBU
Цвет	12-22 SRM

## 9С. Лондонский браун-эль

Ароматный, сладкий, солодово-ориентированный темно-коричневый эль с карамельной и ирисовой комплексностью и сладким финишем.

**Аромат:** Умеренный солодово-сладкий, часто с глубоким карамельным или ирисовым характером. Фруктовые эфиры от слабых до умеренных, часто с темными фруктами, например, сливами. Хмелевой аромат очень слабый или отсутствующий, с землистыми или цветочными качествами.

**Внешний вид:** Цвет от коричневого до очень темно-коричневого, но может быть почти черным. Почти матовый, хотя должен быть сравнительно прозрачным. Пена от кремовой до коричневатой, от слабой до умеренной.

**Вкус:** Глубокий карамельный или ирисовый солодовый и сладкий вкус, сохраняющийся до финиша. Обычны ноты бисквитов и кофе. Могут присутствовать некоторые фруктовые эфиры, обычно темные фрукты; сравнительно чистый, для английского эля, профиль брожения. Слабая хмелевая горечь. Хмелевой вкус от слабого до отсутствующего, вероятно, землистый или цветочный по характеру. Вкус жареного или горького черного солода от умеренно слабого до неощутимого. Умеренно сладкий финиш с округлым солодовым послевкусием. Может быть сахарно-сладкий вкус.

**Ощущение во рту:** Тело умеренное, но остаточная сладость может давать впечатление большей плотности. Карбонизация от средне-слабой до средней. Достаточно сливочная, округлая текстура, в частности, благодаря плотности.

**Комментарии:** Исчезающе редкий; более 90% рынка Британии занимает Mann's Brown Ale, но этот сегмент становится все меньше. Всегда бутилированный. В пабах часто используется в качестве сладкой добавки к касковым майлдам и биттерам. Коммерческие образцы могут быть пастеризованными и подслащенными, что усиливает сахаристо-сладкий вкус.

**История:** Создан Mann's в 1902 году как бутилированный продукт. В то время считался самым сладким пивом в Лондоне. До Первой мировой имел около 5% алкоголя, но с тем же общим балансом. Во второй половине XX века популярность снизилась, сегодня почти вымер.

**Характерные ингредиенты:** Английский светлый элевый солод в качестве базы с доброй долей



более темных карамельных солодов и часто жареным (черным) солодом и пшеничным солодом (это традиционная засыпь Mann's — другие производители могут для вкуса и цвета использовать темный сахар). Вода с содержанием карбонатов от умеренного до высокого. Наиболее аутентичны английские сорта хмеля, хотя может использоваться любой тип ввиду слабого хмелевого вкуса и горечи. Подслащение после брожения лактозой, подсластителями или сахарозой (если пастеризуется).

**Сравнение стилей:** Может казаться чем-то вроде менее жареной версии сладкого стаута (и с меньшей плотностью) или сладкой версией темного майлда.

#### Характеристики:

Алкоголь по объему	2,8-3,6%
Начальная плотность	1,033-1,038
Конечная плотность	1,012-1,015
Горечь	15-20 IBU
Цвет	22-35 SRM

## 9D. Темный майлд

Темный, низкой плотности солодовоориентированный британский сессионный эль, подходящий для употребления в больших количествах. Освежающий, но со вкусом, с широким спектром характера темного солода или темного сахара.

**Аромат:** Солодовый аромат от слабого до умеренного, может быть некоторая фруктовоcть. Солодовость может принимать широкий спектр характеров, в том числе карамельный, ирисовый, зерновой, подсушенный, ореховый, шоколадный или слегка жареный. Хмелевой аромат отсутствует либо слабый землистый или цветочный. Диацетил очень слабый или отсутствует.

**Внешний вид:** Цвет от медного до темно-коричневого или каштанового. Существуют более светлые образцы (от средне-янтарного до светло-коричневого). Как правило, прозрачный, хотя традиционно нефильтрованный. Пенная шапка от кремовой до коричневой, от слабой до умеренной, стойкость может быть невысокой.

**Вкус:** Обычно солодовое пиво, хотя может быть очень широкий спектр солодовых и дрожжевых вкусов (например, солодовый, сладкий, карамельный, ирисовый, тостовый, ореховый, шоколадный, кофейный, жареный, фруктовый, лакричный, сливовый, изюмный). Финиш может быть от сладкого до сухого. У образцов с темными солодами может быть сухой поджаристый финиш. Горечь от слабой до умеренной, достаточная, чтобы дать некоторый баланс, но недостаточная, чтобы перебить солод. Фруктовые эфиры от умеренных до отсутствующих. Диацетил и хмелевой вкус от слабых до отсутствующих.

**Ощущение во рту:** Тело от легкого до среднего. Карбонизация, как правило, от слабой до средне-слабой. Образцы с жареной базой могут быть иметь легкую терпкость. Более сладкие версии могут давать достаточно полное, для такой плотности, ощущение во рту.

**Комментарии:** Большинство образцов — низкоплотное сессионное пиво (около 3,2%), хотя могут вариться более крепкие версии (4% и выше) — для экспорта, фестивалей, сезонные или специальные релизы. Как правило, наливается из каска; сессионные бутилированные версии часто плохо переносят перевозку. Допустим широкий спектр интерпретаций. Существуют

светлые версии, но они еще более редки, чем темный майлд. Это руководство описывает только современные темные версии.

**История:** Исторически майлдом называли просто невыдержанное пиво, и это понятие использовали как противопоставление выдержанным или более сильно охмеленным сортам, предназначенным для длительного хранения. Современные майлды обязаны своим происхождением более слабым элям 1800-х годов, относившимся к X-типу (в XIX веке пивоварня обычно выпускала три-четыре эля, отличающихся по крепости, которые маркировались при помощи «иксов»: X — самый слабый, XXXX — самый крепкий), хотя темные майлды появились только в XX веке. Сегодня под термином «майлд» подразумевают пиво сниженной крепости, с меньшей хмелевой горечью, чем у биттера. В этом руководстве описывается современная британская версия. Потребители сегодня не особо любят термин «майлд», и многие пивоварни больше не используют его. Исчезающе редок. Нет исторической связи или взаимоотношений между майлдом и портером.

**Характерные ингредиенты:** Светлые британские базовые солода (иногда достаточно декстриновые), карамельный солод, темные солода или добавки темного сахара, могут также использоваться кукурузные хлопья, для подкраски — сахарный колер. Характерные британские элевые дрожжи. Тип хмеля любой, так как хмелевой характер приглушен и редко бывает заметен.

**Сравнение стилей:** Некоторые версии могут быть похожи на низкоплотные современные английские портеры. Многие менее сладкие, чем лондонский браун-эль.

#### **Характеристики:**

Алкоголь по объему	3,0-3,8%
Начальная плотность	1,030-1,038
Конечная плотность	1,008-1,013
Горечь	10-25 IBU
Цвет	12-25 SRM

# 10. Портер

## 10А. Балтийский портер

Солодовые вкусы часто напоминают об английском портере и сдержанной поджаренности шварцбира, но с более высокой начальной плотностью и содержанием алкоголя, чем у обоих этих стилей. Очень сложное, с многослойным солодом и темными фруктовыми вкусами.

**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. Немного характера более темного солода — глубокий шоколад, кофе или меласса, но никогда не жженость. Никаких хмелей и кислотности. Очень округлый.

**Внешний вид:** 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.

**Вкус:** Как и аромат, имеет богатую солодовую 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.

**Ощущение во рту:** Обычно достаточно полнотелый и округлый, с хорошо выдержанной алкогольной теплотой. Карбонизация, от средней до средне-сильной, делает его еще более обволакивающим. Благодаря уровню карбонизации на языке не кажется тяжелым.

**Комментарии:** Сегодня может описываться также как имперский портер, хотя сильно поджаренные или охмеленные версии не соответствуют этому стилю. Крепость большинства версий — 7-8,5%. Датские пивоварни часто называют их стаутами, что подчеркивает их историческое происхождение из той эпохи, когда термин «портер» использовался как общее название для портера и стаута.

**История:** Традиционное пиво стран на берегах Балтийского моря, развившееся независимо после появления экспортных плотных коричневых или имперских стаутов из Англии. Исторически верховое брожение, но многие пивоварни адаптировали рецепты для низового брожения.

**Характерные ингредиенты:** Обычно лагерные дрожжи (холодное брожение, если используются элевые дрожжи, как производили в России). Шоколадный или черный солод со сниженной горечью. Мюнхенский или венский базовый солод. Континентальные хмели (обычно жатецкого типа). Может использоваться карамельный солод и/или несоложеное сырье. Для исторических рецептов типичны коричневый или янтарный солод.

**Сравнение стилей:** 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.

### Характеристики:

Алкоголь по объему	6,5-9,5%
Начальная плотность	1,060-1,090
Конечная плотность	1,016-1,024
Горечь	20-40 IBU
Цвет	17-30 SRM

## 10В. Английский портер

Коричневое пиво умеренной крепости со сдержанным жареным характером и горечью. Может быть спектр жареных вкусов, как правило, без жженных качеств, и часто присутствует шоколадно-карамельно-солодовый профиль.

**Аромат:** От умеренного до умеренно слабого, хлебный, бисквитный и тостовый солодовый аромат с мягкой поджаристостью, может быть шоколадный характер. Может также демонстрировать некоторые не жареные характеры солода на фоне (карамельный, ореховый, ирисковый, сладкий). Может быть цветочный или землистый хмелевой аромат, вплоть до умеренного. Фруктовые эфиры от умеренных до отсутствующих. Диацетил от слабого до отсутствующего.

**Внешний вид:** От светло- до темно-коричневого, часто с рубиновыми отблесками на свету. Прозрачность хорошая, хотя может стремиться к матовости. Умеренная пенная шапка, от кремовой до светлой, с хорошей стойкостью.

**Вкус:** Умеренный хлебный, бисквитный и тостовый солодовый вкус с поджаристостью от мягкой до умеренной (часто с шоколадным характером) и часто со значительным карамельным, ореховым и/или ирисовым характером. На фоне могут быть другие вторичные вкусы, такие как кофе, лакрица, бисквиты или тосты. Не должно быть значительного жженого или жесткого жареного вкуса, хотя небольшое его присутствие может дать комплексность горького шоколада. Землистый или цветочный хмелевой вкус от умеренного до отсутствующего. Хмелевая горечь от средне-слабой до средней, соответственно, баланс варьируется от слегка солодового до слегка горького. Обычно достаточно хорошо выброженный, хотя может быть несколько сладким. Диацетил от умеренно слабого до отсутствующего. Фруктовые эфиры от умеренных до слабых.

**Ощущение во рту:** Тело от средне-легкого до среднего. Карбонизация от умеренно слабой до умеренно сильной. Кремовая текстура от слабой до умеренной.

**Комментарии:** Здесь описывается современная версия английского портера, а не все возможные вариации всех времен и регионов, где существовал этот стиль. Современные крафтовые портеры в Соединенном Королевстве «крупнее», более охмеленные. В Британии этот стиль называется просто «портер», название «английский портер» используется для дифференциации от других портеров, описанных в этом руководстве.

**История:** Зародившийся в Лондоне около 300 лет назад, портер развился из более раннего сладкого коричневого пива, популярного в то время. Под воздействием потребительских предпочтений много раз эволюционировал, менялись технологии и ингредиенты. В 1800-х годах был очень популярен, широко экспортировался, во время Второй мировой начался упадок стиля,

полностью исчезнувшего в 1950-е. Возродился в середине 1970-х, с началом эры крафтового пивоварения. Считается, что названием обязан своей популярности среди лондонского рабочего класса — грузчиков (портеров). Породил различные региональные интерпретации, стал предшественником стаутов, которые изначально назывались стаут-портеры. *Нет исторической связи или взаимоотношений между майлдом и портером.*

**Характерные ингредиенты:** Засыпь варьируется, но всегда используется что-то, что дает темный цвет. Обычно используются шоколадный или другие темные жареные солода, карамельный солод, солодовый сахар и прочее. Портеры лондонского типа для характерного вкуса часто используют коричневый солод.

**Сравнение стилей:** 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.

#### **Характеристики:**

Алкоголь по объему	4,0-5,4%
Начальная плотность	1,040-1,052
Конечная плотность	1,008-1,014
Горечь	18-35 IBU
Цвет	20-30 SRM

## **10С. Американский портер**

Солидное солодовое темное пиво со сложным, полным характером темного солода.

**Аромат:** Аромат темного солода от средне-легкого до средне-сильного, часто со слегка жженым характером. Опционально может быть добавочный солодовый характер в роли второго плана (зерновой, хлебный, ирисовый, карамельный, шоколадный, кофейный насыщенный и/или сладкий). Хмелевой аромат от слабого до сильного, часто со смолистым, землистым или цветочным характером. Может быть охмелен на сухую. Фруктовые эфиры от умеренных до отсутствующих.

**Внешний вид:** От средне-коричневого до очень темно-коричневого, часто с рубиновыми или гранатовыми отблесками. По цвету может приближаться к черному. Прозрачность трудно различить в таком темном пиве, но если оно не матовое, то будет прозрачным (особенно если смотреть на свет). Большая коричневатая шапка умеренной стойкости.

**Вкус:** Умеренно сильный солодовый вкус обычно демонстрирует слегка жженный солодовый характер (и иногда вкусы шоколада и/или кофе) с небольшой зерновой сухостью темного солода. Финиш от сухого до умеренно сладкого. Темные жареные зерна могут давать резкий характер, который не должен быть избыточно едким, жженым или терпким. Горечь от средней до сильной, ее может акцентировать темный солод. Хмелевой вкус может варьироваться от слабого до сильного, со смолистым, землистым или цветочным характером, и должен балансировать вкусы темного солода. Темный солод и хмель не должны вступать в конфликт. Версии с сухим охмелением имеют смолистый вкус. Фруктовые эфиры от умеренных до отсутствующих.

**Ощущение во рту:** Тело от среднего до средне-полного. Карбонизация от умеренно слабой до

умеренно сильной. В более крепких версиях может быть легкая алкогольная теплота. Может быть легкая терпкость от темных солодов, хотя этот характер не должен быть сильным.

**Комментарии:** Этот стиль достаточно широк и открыт для интерпретаций. Интенсивность и вкус темного солода могут значительно варьироваться. Сильный хмелевой характер может быть, а может и отсутствовать, как и значительные побочные продукты брожения, — таким образом, характер может быть «британским» или «американским».

**История:** Более крепкая и агрессивная версия досухозаконных портеров и/или английских портеров, которая развилась в современную крафтовую эру. Существовали исторические версии, в частности, на Восточном побережье США, некоторые из них до сих пор производятся. Здесь описывается современная крафтовая версия.

**Характерные ингредиенты:** Может содержать несколько солодов, выраженные темные солода, в том числе часто черный (также часто используется шоколадный солод). Для горечи обычно используются американские хмели, но в качестве финишных могут использоваться американские или английские; дисгармоничная цитрусовость нежелательна. Элевые дрожжи могут быть либо чистыми американскими, либо характерными английскими.

**Сравнение стилей:** Более горький и часто крепче, с большим присутствием темного солода и сухостью, чем английские или досухозаконные портеры. Менее крепкий и агрессивный, чем американские стауты.

#### **Характеристики:**

Алкоголь по объему	4,8-6,5%
Начальная плотность	1,050-1,070
Конечная плотность	1,012-1,018
Горечь	25-50 IBU
Цвет	22-40 SRM

## **10D. «Досухозаконный» портер**

Американская адаптация английского портера с использованием американских ингредиентов, в том числе несоложенного сырья.

**Аромат:** Базовый зерновой солодовый аромат с небольшим присутствием темного солода (легкие жженные или шоколадные ноты). Слабый хмелевой аромат. Допустим диметилсульфид на уровне от слабого до умеренного. Могут быть слабые карамельные и бисквитные ароматы. Эфиры отсутствуют или очень слабые. Допустим легкий аромат добавок (лакрицы, мелассы). Диацетил от слабого до отсутствующего. Допустим чистый лагерный профиль.

**Внешний вид:** Цвет от коричневого до темно-коричневого, хотя некоторые образцы могут быть почти черными, с красными или каштановыми бликами. Сравнительно прозрачное. Коричневатая стойкая пенная шапка.

**Вкус:** Зерновой вкус базового солода с легкими нотами шоколадного или жженого черного солода, а также легкими нотами карамели, бисквитов, лакрицы и тостов. Допустим вкус кукурузы/диметилсульфида, от слабого до умеренного. Горечь американских хмелей от слабой до умеренной, вкус американских хмелей от слабого до отсутствующего. Баланс между хмелем и

солодом обычно равный, с умеренно сухим финишем.

**Ощущение во рту:** Тело от средне-легкого до среднего, умеренная карбонизация, кремовость от слабой до умеренной. Может быть легкая терпкость от темного солода.

**Комментарии:** Иногда называют пенсильванским портером или портером Восточного побережья.

**История:** Промышленно варился в Филадельфии во время американской революции, получил широкое признание во вновь сформированных Средне-Атлантических штатах, его одобрял Джордж Вашингтон.

**Характерные ингредиенты:** Двурядный и шестирядный солод (или их комбинация), вместе с небольшим процентом темных солодов, включая черный, шоколадный или коричневый (жареный ячмень обычно не используется). Допустимо несоложеное сырье, в том числе кукуруза, лакрица, меласса и портерин). В более близких к историческим образцам несоложеное сырье составляет до 20%. Акцент на исторические или традиционные американские горькие хмели (Cluster, Willamette, Cascade), хотя финишные и вкусовые хмели могут варьироваться.

**Сравнение стилей:** Более мягкий, менее охмеленно-горький, чем современный американский портер, менее карамельный, чем английский портер, с большим лагерным характером или характером несоложеного сырья.

#### Характеристики:

Алкоголь по объему	4,5-6,0%
Начальная плотность	1,046-1,060
Конечная плотность	1,010-1,016
Горечь	20-30 IBU
Цвет	18-30 SRM

# 11. Стаут

## 11А. Ирландский стаут

Черное пиво с выраженным жареным вкусом, часто похожим на кофе. Баланс может варьироваться от достаточно равного до достаточно горького, более сбалансированные версии имеют небольшую солодовую сладость, а более горькие — достаточно сухие. Разливные версии обычно с кремовой текстурой вследствие розлива под азотом, но в бутилированных версиях не будет этого характера, обусловленного способом розлива. Жареный вкус может быть сухим и кофейным, вплоть до несколько шоколадного.

**Аромат:** Обычно доминирует умеренный кофейный аромат; могут быть легкие вторичные ноты темного шоколада, какао и/или жареного зерна. Эфиры от умеренно слабых до отсутствующих. Хмелевой аромат от слабого до отсутствующего, может быть слегка землистым или цветочным, но обычно отсутствует.

**Внешний вид:** От черного как смоль до очень глубокого коричневого с гранатовыми бликами. Как пишет Guinness, пиво Guinness может выглядеть черным, но на самом деле это очень темный оттенок рубинового. Непрозрачное. При розливе под азотом характерна плотная муссовая стойкая пенная шапка от светло-коричневой до коричневой, но в бутилированном пиве не стоит ждать этой плотной сливочной пены.

**Вкус:** Умеренный вкус жареного солода или зерна с хмелевой горечью от средней до сильной. Финиш может быть сухим и кофейным либо умеренно сбалансированным, с налетом карамели или солодовой сладости. Обычно присутствуют кофейные вкусы, но во вкусе также может быть характер сладко-горького или неподслащенного шоколада, сохраняющийся до финиша. Среди балансирующих факторов могут быть некоторая кремовость, фруктозность от средне-слабой до отсутствующей, и хмелевой вкус от среднего до отсутствующего (часто землистый). Уровень горечи варьируется, также как и жареный характер и сухость финиша — все это остается на усмотрение пивовара.

**Ощущение во рту:** Тело от средне-легкого до средне-полного, с несколько кремовым характером (в частности, когда разливается под азотом). Карбонизация от слабой до умеренной. Пиво примечательно мягкое для такой высокой хмелевой горечи и значительной доли темного зерна. Может быть легкая терпкость жареного зерна, хотя жесткость нежелательна.

**Комментарии:** Если пивоварня варила и стаут, и портер, то стаут всегда был крепче (изначально его называли стаут-портер). Современные версии варятся с меньшей начальной плотностью и не обязательно имеют большую крепость, чем портеры. Сегодня это преимущественно разливной продукт, бутилированные версии, как правило, варятся с более высокой начальной плотностью и обычно называются экстра-стаутами. В Ирландии существуют региональные различия (схожие с вариациями английских биттеров). В стаутах дублинского типа используется жареный ячмень, они горче и суше. Стауты коркского типа слаще, менее горькие и имеют широкий спектр вкусов шоколадных и специальных солодов. Коммерческие образцы этого стиля почти всегда ассоциируются с азотным розливом. Не ожидайте от бутылочных сортов полной кремовой текстуры или очень стойкой пены, традиционно ассоциируемой с азотным розливом.

**История:** Стиль развился из попыток спекулировать на успехе лондонских портеров, но изначально отражал более полное и кремовое, более «стаутовое» тело и крепость. Guinness начал варить портер в 1799 году, а стаутовый тип портера — около 1810 года. В конце 1800-х от лондонского ординарного стаута (или просто портера) отделился ирландский стаут с акцентом на



темные солода. Guinness был среди первых пивоварен, которые в 1820-х годах использовали черный патентованный солод для портеров и стаутов. Guinness начал использовать жареный ячмень после Второй мировой войны, в то время как лондонские пивовары продолжали использовать коричневый солод. Guinness начал использовать ячменные хлопья в 1950-х годах, также значительно повысив аттенюацию. Бренд Guinness Draught был запущен в 1959 году. В банках и бутылках он был представлен в конце 1980-х – начале 1990-х.

**Характерные ингредиенты:** Guinness производится с использованием жареного ячменя, ячменных хлопьев и светлого солода, но другие пивоварни не обязательно используют жареный ячмень, могут использоваться шоколадный и другие темные и специальные солода. Какая бы комбинация солодов и зерна ни использовалась, конечный продукт должен быть черным. Кортские стауты по составу, вероятно, ближе к историческим стаутам лондонского типа, с разнообразной засыпью, в которой не доминирует жареный ячмень.

**Сравнение стилей:** Крепость ниже, чем у ирландского экстра-стаута, но вкусы схожи. Темнее по цвету (черный), чем английский портер (коричневый).

**Характеристики:**

Алкоголь по объему	4,0-4,5%
Начальная плотность	1,036-1,044
Конечная плотность	1,007-1,011
Горечь	25-45 IBU
Цвет	25-40 SRM

## 11В. Ирландский экстра-стаут

Полнотелое черное пиво с выраженным жареным вкусом, часто похожим на кофе и темный шоколад, с некоторой солодовой комплексностью. Баланс может быть от умеренно сладко-горького до горького, более сбалансированные версии — с солодовой интенсивностью вплоть до умеренной, а горькие версии достаточно сухие.

**Аромат:** Кофейный аромат от умеренного до умеренно сильного, часто с легкими нотами темного шоколада, какао, бисквита, ванили и/или вторичными нотами жареного зерна. Эфиры от средне-слабых до отсутствующих. Хмелевой аромат от слабого до отсутствующего, может быть слегка землистым или пряным, но обычно отсутствует. В аромате доминируют солод и жареные ноты.

**Внешний вид:** Черный как смоль. Непрозрачный. Характерна плотная сливочная коричневатая пена.

**Вкус:** Вкус сильно поджаренного зерна или солода от умеренного до умеренно сильного с хмелевой горечью от средней до средне-сильной. Финиш может быть сухим и кофейным или умеренно сбалансированным, с карамельной или солодовой сладостью вплоть до умеренной. Типичны поджаренные кофейные вкусы, но часто во вкусе есть характер темного шоколада, который сохраняется до финиша. На фоне часто присутствуют добавляющие сложность кофейные, бисквитные или ванильные вкусы. Фруктовость от средне-слабой до отсутствующей. Хмелевой вкус от среднего до отсутствующего (часто зерновой или пряный). Уровень горечи варьируется, как и жареный характер или сухость финиша — все это остается на усмотрение пивовара.

**Ощущение во рту:** Тело от средне-полного до полного, с несколько кремовым характером. Умеренная карбонизация. Очень округлое. Может быть легкая терпкость жареных зерен, хотя жесткость нежелательна. Может ощущаться легкий согревающий характер.

**Комментарии:** Традиционно бутилированный продукт. Потребители ожидают, что стаут всегда будет черным, и что будут присутствовать интенсивные вкусы того, что делает стаут черным. Не все пивоварни делают сухие поджаристые версии, типичные для Guinness, столь же допустимы и более сбалансированные и шоколадные версии.

**История:** Те же корни, что и у ирландского стаута, но Guinness Extra Stout (Extra Superior Porter, позднее Double Stout) впервые сварен в 1821 году как более крепкий продукт и первоначально был бутилированным. Описывается производителем как «более полнотелое пиво с более глубокой характерной жареной горечью и богатой зрелой текстурой; изо всех доступных сегодня сортов Guinness этот ближе всего к портеру, который изначально варился Артуром Гиннессом». Заметим, что сегодня крепость Guinness Extra Stout в разных регионах различается; европейская версия имеет около 4,2% и подходит под определение ирландского стаута.

**Характерные ингредиенты:** Как в ирландском стауте.

**Сравнение стилей:** 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.

#### **Характеристики:**

Алкоголь по объему	5,5-6,5%
Начальная плотность	1,052-1,062
Конечная плотность	1,010-1,014
Горечь	35-50 IBU
Цвет	25-40 SRM

## **11С. Сладкий стаут**

Очень темный, сладкий, полнотелый, слегка поджаристый эль, в котором могут быть ноты кофе со сливками или сладкого эспрессо.

**Аромат:** Средний аромат жареного зерна, иногда с кофейными и/или шоколадными нотами. Часто присутствует впечатление сливочной сладости. Фруктовость может быть от слабой до умеренно сильной. Диацетил от слабого до отсутствующего. Хмелевой аромат от слабого до отсутствующего, с цветочными или землистыми нотами.

**Внешний вид:** От очень темно-коричневого до черного. Может быть матовым (если нет, то должен быть прозрачным). Сливочная пена оттенков коричневого.

**Вкус:** Доминируют ощущения темного жареного зерна или солода и/или шоколадные вкусы. Хмелевая горечь умеренная. Сладость, от средней до сильной, уравнивает жареный характер и хмелевую горечь, сохраняется до финиша. Фруктовые эфиры от слабых до умеренных. Диацетил слабый или отсутствует. Баланс между темным зерном/солодом и сладостью может варьироваться от достаточно сладкого до умеренно сухого и несколько жареного.

**Ощущение во рту:** От средне-полного до полнотелого и кремового. Карбонизация от слабой до

умеренной. Усиливает ощущение полнотелости высокая остаточная сладость от несбраживаемых сахаров.

**Комментарии:** В Англии плотность ниже, в экспортных и американских продуктах — выше. Уровни остаточной сладости, интенсивности жареного характера и баланса могут варьироваться и служить базой для различных интерпретаций. В Англии некоторые версии очень сладкие (слабая аттенюация) и с невысоким содержанием алкоголя (Tennent's Sweetheart Stout — 2%), но в сравнении с другими образцами они не являются типичными. Эти рекомендации описывают скорее более плотные и сбалансированные экспортные версии, чем слабоалкогольные сладкие, которые многим достаточно трудно пить.

**История:** Английский стиль стаута развился в начале 1900-х. Исторически известен как молочный или сливочный стаут, сегодня это название в Англии запрещено законом (но допустимо в других странах). Слово «молочный» в названии обусловлено использованием лактозы, или молочного сахара, как подсластителя. Изначально он продавался как тонизирующее средство для кормящих матерей и больных.

**Характерные ингредиенты:** Сладость большинства сладких стаутов происходит от более низкого уровня горечи, чем в других стаутах, и большой доли несбраживаемых декстринов. Для дополнительной остаточной сладости часто добавляется лактоза, несбраживаемый сахар. База — светлый солод, может использоваться жареный ячмень, черный, шоколадный, карамельный солод, а также добавки — кукуруза или солодовый сахар.

**Сравнение стилей:** 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.

#### **Характеристики:**

Алкоголь по объему	4,0-6,0%
Начальная плотность	1,044-1,060
Конечная плотность	1,012-1,024
Горечь	20-40 IBU
Цвет	30-40 SRM

## **11D. Овсяный стаут**

Очень темный, полнотелый, поджаристый солодовый эль с дополнительным овсяным вкусом. Сладость, баланс и восприятие овсянки могут значительно варьироваться.

**Аромат:** Мягкие ароматы поджаренного зерна, обычно с кофейным характером. Легкая солодовая сладость может создавать впечатление кофе со сливками. Фруктовость должна быть от слабой до средне-сильной. Диацетил от средне-слабого до отсутствующего. Хмелевой аромат от средне-слабого до отсутствующего, землистый или цветочный. Опционален легкий орехово-зерновой овсяный аромат.

**Внешний вид:** Цвет от средне-коричневого до черного. Плотная муссовая стойкая пенная шапка различных оттенков коричневого. Может быть матовым (если нет, то должен быть прозрачным).

**Вкус:** Соответствующий аромату, от мягко поджаренного кофе до кофе со сливками, фруктовость от слабой до умеренно сильной. Овес и темное поджаренное зерно дают некоторую сложность

вкуса; овсянка может дать ореховый, зерновой или землистый вкус. Темные зерна могут сочетаться с солодовой сладостью и напоминать молочный шоколад или кофе со сливками. Средняя хмелевая горечь с балансом в сторону солода. Финиш от средне-сладкого до средне-сухого. Диацетил от средне-слабого до отсутствующего. Хмелевой вкус от средне-слабого до отсутствующего, как правило, землистый или цветочный.

**Ощущение во рту:** Тело от средне-полного до полного, с округлой, шелковистой, бархатной, иногда почти маслянистой гладкостью от овсянки. Кремовый. Карбонизация от средней до средне-сильной.

**Комментарии:** По сладости обычно между сладким и ирландским стаутами. Существуют варианты, от довольно сладкого до достаточно сухого, а также английские и американские версии (американские обычно более охмеленные, менее сладкие и менее фруктовые). Уровень горечи также варьируется, как и восприятие овсянки. Небольшое использование овса может дать некоторую шелковистость тела и богатство вкуса, в то время как использование его большого процента может дать довольно интенсивный вкус, с почти маслянистым ощущением во рту, суховатым финишем и легкой зерновой терпкостью.

**История:** Вариант стаутов конца 1800-х, питательных или для больных, с использованием овса в засыпи, похожий по развитию на сладкий стаут, в котором использовалась лактоза. В оригинальной шотландской версии использовалась значительная доля овсяного солода. Позже наступила его «теневая фаза», когда английские пивовары, варя стаут по методу «парти-гайл», бросали в сусло горсть овса, чтобы легально производить в маркетинговых целях «здоровый» овсяный стаут. Больше всего популярен был в Англии между мировыми войнами, в эру крафтового пива был возрожден и экспортировался, что помогло ему стать популярным современным американским крафтовым стилем, с использованием заметной, а не символической добавки овса.

**Характерные ингредиенты:** Светлые, карамельные и темные жареные солода (часто шоколадный) и зерна. Овес или овсяный солод (5-20% или больше) используется для повышения полноты тела и сложности вкуса. Хмель преимущественно для горечи. Может использоваться мальтоза или сиропы. Английские элевые дрожжи.

**Сравнение стилей:** Большинство образцов похоже 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.

#### **Характеристики:**

Алкоголь по объему	4,2-5,9%
Начальная плотность	1,045-1,065
Конечная плотность	1,010-1,018
Горечь	25-40 IBU
Цвет	22-40 SRM

## **11Е. Тропический стаут**

Очень темный, сладкий, фруктовый, умеренно крепкий эль с округлыми жареными вкусами, без

жженой жесткости.

**Аромат:** Чувствуется сладость, от умеренной до сильной. Ароматы жареного зерна, от умеренных до сильных, могут быть с кофейными или шоколадными нотами. Фруктовость от средней до сильной. Могут быть ароматы мелассы, лакрицы, сухофруктов и/или вина. Более крепкие версии могут иметь тонкий чистый аромат алкоголя. Хмелевой аромат от слабого до отсутствующего. Диацетил от слабого до отсутствующего.

**Внешний вид:** Цвет от очень глубокого коричневого до черного. Прозрачность, которую обычно затемняет глубокий цвет (если пиво не матовое, то должно быть прозрачным). Большая пенная шапка, от светло-коричневой до коричневой, с хорошей стойкостью.

**Вкус:** Достаточно сладкий, с округлыми вкусами темного зерна и сдержанной горечью. Жареные зерновой и солодовый характер могут быть от умеренных до сильных, с округлым кофейным или шоколадным вкусом, хотя жареный характер умеренный, в балансе со сладким финишем. Фруктовые эфиры от умеренных до сильных. Может быть сладким, как темный ром. Хмелевой вкус слабый или отсутствует. Диацетил средне-слабый или отсутствует.

**Ощущение во рту:** Тело от средне-полного до полного, часто с округлым, кремовым характером. Может быть согревающее (но не жаркое) ощущение от присутствия алкоголя. Карбонизация от умеренной до умеренно сильной.

**Комментарии:** Уровень сладости может значительно варьироваться. Удивительно освежающий в жарком климате.

**История:** Изначально стауты высокой плотности варились для тропического рынка, получили высокую популярность, и их стали имитировать местные пивовары, которые часто использовали местные сахара и ингредиенты.

**Характерные ингредиенты:** Похож на сладкий стаут, но более плотный. Светлые и темные жареные солода и зерна. Хмель преимущественно для горечи. Для усиления плотности могут использоваться несоложеное сырье и сахар. Обычно сбраживается лагерными дрожжами теплого брожения.

**Сравнение стилей:** На вкус как масштабированный сладкий стаут с повышенной фруктовостью. Похож на некоторые имперские стауты, но без сильной горечи, сильной/жженой 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.

#### **Характеристики:**

Алкоголь по объему	5,5-8,0%
Начальная плотность	1,056-1,075
Конечная плотность	1,010-1,018
Горечь	30-50 IBU
Цвет	30-40 SRM

## 11F. Зарубежный экстра-стаут

Очень темный, умеренно крепкий, довольно сухой стаут с выраженными жареными вкусами.

**Аромат:** Ароматы жареного зерна от умеренных до сильных, часто с кофе, шоколадом и/или слегка жжеными нотами. Фруктовость от слабой до умеренной. Может быть сладкий аромат, или меласса, лакрица, сухофрукты и/или вино. В более крепких версиях может быть тонкий чистый аромат алкоголя. Хмелевой аромат от умеренно слабого до отсутствующего, может быть землистым, травянистым или цветочным. Диацетил от слабого до отсутствующего.

**Внешний вид:** Цвет от очень глубокого коричневого до черного. Прозрачность обычно затемнена глубоким цветом (если не матовый, должен быть прозрачным). Большая пенная шапка оттенков коричневого с хорошей стойкостью.

**Вкус:** Вкус жареного зерна и солода от умеренного до сильного с кофейным, шоколадным или слегка жженым зерновым характером, но без резкости. Умеренно сухой. Эфиры от слабых до средних. Горечь от средней до сильной. Хмелевой вкус от отсутствующего до слабого, может быть землистым, травянистым или цветочным. Диацетил от средне-слабого до отсутствующего.

**Ощущение во рту:** Тело от средне-полного до полного, часто с мягким, иногда кремовым характером. Может быть согревающее (но никогда не горячее впечатление) от присутствия алкоголя. Карбонизация от умеренной до умеренно сильной.

**Комментарии:** Также известен как зарубежный стаут, экспортный стаут, зарубежный экспортный стаут. Исторические образцы (как минимум, до Первой мировой) имели ту же начальную плотность, что и экстра-стауты для внутреннего рынка, но с большей крепостью ввиду долгого вторичного брожения с бреттами, поедающими все. Различие между версиями для внутреннего рынка и экспортными было в охмелении и длительности созревания.

**История:** Более крепкие стауты, которые сегодня варятся для экспортного рынка, своими корнями уходят в XVIII-XIX века, когда они были более сильно охмеленными версиями крепких экспортных стаутов. Guinness Foreign Extra Stout (изначально West India Porter, а затем Foreign Extra Double Stout) был впервые сварен в 1801 году, по данным Guinness, «с добавочным хмелем для создания особого вкуса и большего срока годности при жаркой погоде, сегодня он варится в Африке, Азии и на Карибах, и это 40% всего Guinness, который варится в мире».

**Характерные ингредиенты:** Светлый и темный жареный солод и зерно, исторически также могли использоваться коричневый и янтарный солод. Хмель преимущественно для горечи, обычно английские сорта. Могут использоваться добавки и сахар для повышения плотности.

**Сравнение стилей:** 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.

### Характеристики:

Алкоголь по объему	6,3-8,0%
Начальная плотность	1,056-1,075
Конечная плотность	1,010-1,018
Горечь	50-70 IBU

## 11G. Американски стаут

Достаточно крепкий, сильно жареный, горький охмеленный темный стаут. Тело и темные вкусы, типичные для стаутов, но с более агрессивным характером американских хмелей и горечью.

**Аромат:** Аромат жареных солодов, от умеренного до сильного, часто с нотами жареного кофе или темного шоколада. Допустимы слабые жженые или угольные ароматы. Хмелевой аромат от среднего до очень слабого, часто с цитрусовым или смолистым характером. Эфиры средние или отсутствуют. Также опциональна легкая алкогольная ароматика.

**Внешний вид:** Как правило, смолисто-черный цвет, хотя некоторые образцы могут быть очень темно-коричневыми. Большая стойкая пена, цвет — от коричневатого до светло-коричневого. Обычно матовое.

**Вкус:** Вкусы жареных солодов от умеренных до очень сильных, часто со вкусом кофе, жареных кофейных зерен, темного или сладко-горького шоколада. Может иметь вкус слегка жженой кофейной гущи, но этот характер не должен быть выраженным. Солодовая сладость от слабой до средней, часто с богатыми шоколадными или карамельными вкусами. Горечь от средней до сильной. Хмелевой вкус от слабого до сильного, как правило, цитрусовый или смолистый. Эфиры слабые или отсутствуют. Финиш от среднего до сухого, иногда с легкой жженостью. Алкогольные вкусы могут быть вплоть до средних, но должны быть мягкими.

**Ощущение во рту:** Тело от среднего до полного. Может быть несколько сливочным, в частности, если было использовано небольшое количество овса. Может быть небольшая терпкость от жареного солода, но этот характер не должен быть избыточным. Карбонизация от средне-высокой до высокой. Алкогольная теплота от слабой до умеренно сильной, но округлая и не избыточно жаркая.

**Комментарии:** Пивоварни выражают индивидуальность, варьируя профиль жареного солода, солодовую сладость, а также вкус и количество использованных финишных хмелей. Как правило, более выраженные вкусы жареного солода и охмеление, чем у других традиционных стаутов (за исключением имперских).

**История:** Современный стиль крафтового и домашнего пивоварения, в котором к традиционному крепкому английскому или ирландскому стауту применили агрессивное американское охмеление. Домашние пивовары раньше называли этот стиль стаут Западного побережья — по обычной схеме присвоения названий для более сильно охмеленного пива.

**Характерные ингредиенты:** Обычные американские базовые солода и дрожжи. Разнообразное использование темных и жареных солодов, а также карамельных солодов. В небольших количествах могут использоваться добавки, такие как овес. Американские сорта хмеля.

**Сравнение стилей:** 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.

### Характеристики:

Алкоголь по объему

5,0-7,0%

Начальная плотность	1,050-1,075
Конечная плотность	1,010-1,022
Горечь	35-75 IBU
Цвет	30-40 SRM

## 11Н. Имперский стаут

Темный эль с интенсивным вкусом и широким диапазоном вкусовых балансов и региональных интерпретаций. Жарено-жженный солод с глубокими вкусами темных или сухих фруктов и согревающим сладко-горьким финишем. Несмотря на интенсивность вкуса, компоненты должны сливаться друг с другом, чтобы создать сложное гармоничное пиво, а не крепкую мешанину.

**Аромат:** Богатый и сложный, с варьирующимся количеством жареного зерна, солодовости, фруктовых эфиров, хмеля и алкоголя. Жареный солод может принимать характер кофе, темного шоколада или слегка жженные тона, может быть от легкого до умеренно сильного. Солодовый аромат может быть от тонкого до интенсивного, похожего на барливайн. Опционально может присутствовать легкий характер специального солода (например, карамельного), но он должен только добавлять сложность, а не доминировать. Фруктовые эфиры могут быть от слабых до умеренно сильных, и могут принимать сложный характер темных фруктов (слив или изюма, например). Хмелевой аромат может быть от очень слабого до достаточно агрессивного, могут использоваться любые разновидности хмеля. Может присутствовать алкогольный характер, но он не должен быть резким, горячим или похожим на растворитель. У выдержанных версий могут быть легкие ноты вина или портвейна, но кислыми быть не должны. Баланс может варьироваться — любые компоненты аромата могут занимать центральное место. Не все описанные ароматы должны присутствовать — допустимо множество интерпретаций. Выдержка влияет на интенсивность, баланс и мягкость ароматики.

**Внешний вид:** Цвет может варьироваться от очень темного красновато-коричневого до смоляного черного. Матовый. Пена от коричневой до темно-коричневой. Обычно хорошо сформированная пенная шапка, хотя ее стойкость может быть от слабой до умеренной. Высокое содержание алкоголя и вязкость могут давать «ножки» на стенках бокала при взбалтывании пива.

**Вкус:** Глубокий, богатый, сложный и часто достаточно интенсивный, с варьирующимся количеством жареного солода или зерна, солодовостью, фруктовыми эфирами, хмелевой горечью и вкусом, а также содержанием алкоголя. Горечь от средней до агрессивно сильной. Хмелевой вкус любой разновидности, от средне-слабого до сильного. Вкусы жареного солода или зерна, от умеренных до агрессивно сильных, могут напоминать о сладко-горьком или неподслащенном шоколаде, какао и/или крепком кофе. Могут ощущаться слегка жженое зерно, жженая смородина или смолистость. Фруктовые эфиры от слабых до интенсивных, могут принимать характер темных фруктов (изюма или слив). Солодовая основа может быть сбалансированной и поддерживающей, или интенсивной и похожей на барливайн, опционально может демонстрировать немного фоновых вкусов карамельных, хлебных или тостовых. Вкус и финиш могут варьироваться от сравнительно сухих до умеренно сладких, обычно с некоторой сохраняющейся до конца поджаристостью, хмелевой горечью и согревающим характером. Баланс и интенсивность вкусов могут меняться при выдержке, некоторые вкусы со временем станут приглушенными, а другие — выдержанными, с нотами вина или портвейна.

**Ощущение во рту:** Тело от полного до очень полного, вязкое, текстура бархатистая, сочная (хотя



при долгой выдержке тело может ослабевать). Должна присутствовать и быть заметной деликатная мягкая теплота алкоголя, но это не первоочередная характеристика; в хорошо вызревших образцах алкоголь может быть обманчивым. Не должен быть сиропным или недоброжеланным. Карбонизация может быть от слабой до умеренной, в зависимости от возраста и выдержки.

**Комментарии:** Традиционно английский стиль, но сегодня куда более популярен и широко доступен в Америке, где это крафтовый фаворит, а не диковинка. Существуют вариации, американские и английские интерпретации (в американских версиях ожидаемо больше горечи, жареного характера и финишного хмеля, а английские отражают более сложный характер специального солода и более выраженный эфирный профиль). Не все имперские стауты имеют ярко английский или американский характер, допустимы любые промежуточные вариации. Широкий диапазон допустимых характеристик позволяет пивовару проявлять максимум креативности.

**История:** Стиль с долгой, но не непрерывной историей. Корни уходят к крепким английским портерам, которые в 1700-е годы варились на экспорт, и, как считается, были популярны при Русском императорском дворе. После того как торговлю прервали наполеоновские войны, такое пиво стали больше продавать в Англии. Постепенно стиль почти вымер, но его подхватили современные крафтовые пивовары — возродили в Англии и заново интерпретировали или воссоздали в США, дополнив стиль американскими характеристиками.

**Характерные ингредиенты:** Хорошо модифицированный светлый солод, со щедрыми добавками жареного солода и/или зерна. Может быть сложная засыпь с использованием практически любой разновидности солода. Могут использоваться любые хмели. Американские или английские элевые дрожжи.

**Сравнение стилей:** Похож на черный барливайн, в котором играет каждое измерение вкуса. Более сложный, с более широким диапазоном возможных вкусов, чем менее плотные стауты.

#### **Характеристики:**

Алкоголь по объему	8,0-12,0%
Начальная плотность	1,075-1,115
Конечная плотность	1,018-1,030
Горечь	50-90 IBU
Цвет	30-40 SRM

# 12. Крепкий эль

## 12А. Британский крепкий эль

Эль серьезной крепости, традиционно с выдержкой в бутылке, предназначенный для долгого хранения. Может быть широкий спектр интерпретаций, но в большинстве будут вариации солодового богатства, позднего охмеления и горечи, фруктовых эфиров и алкогольной теплоты. Допускаются значительные вариации характера: если пиво попадает в диапазон по крепости и имеет интересный британский характер, оно соответствует стилю. Вкусы солода и добавок и их интенсивность могут широко варьироваться, но любая их комбинация должна давать приятное впечатление.

**Аромат:** Солодово-сладкий, с фруктовыми эфирами, часто с комплексной смесью сухофруктов, карамели, орехов, ириски и/или других ароматов особых солодов. Допустимы некоторые алкогольные ноты, но они не должны быть жаркими или похожими на растворитель. Хмелевой аромат может широко варьироваться, но обычно присутствуют землистые, резиновые, фруктовые и/или цветочные ноты. Баланс может широко варьироваться, но большинство образцов будут иметь смесь солода, фруктов, хмеля и алкоголя различной интенсивности.

**Внешний вид:** От глубокого золотого до темного красновато-коричневого (многие образцы достаточно темные). Как правило, прозрачный, хотя темные версии могут быть почти матовыми. Пенная шапка от слабой до умеренной, от кремовой до коричневатой, стойкость средняя.

**Вкус:** Солодовый характер от среднего до сильного, часто интенсивный, с ореховыми, ирисовыми или карамельными вкусами. В темном пиве иногда бывают легкие шоколадные ноты. Может быть интересная сложность вкуса солодовых сахаров. Баланс часто солодовый, но может быть хорошо охмеленным, что влияет на восприятие солодовости. Часты умеренные фруктовые эфиры, нередко с характером темных или сухих фруктов. Финиш может варьироваться от средне-сухого до несколько сладкого. Содержание алкоголя должно ощущаться, но не ошеломлять. Диацетил от слабого до отсутствующего и, как правило, нежелателен.

**Ощущение во рту:** Тело от среднего до полного, вязкое. Часто ощущается алкогольное тепло, всегда приятное. Карбонизация от слабой до умеренной. Мягкая текстура.

**Комментарии:** Скорее конкурсная категория, чем стиль, крепость и характер образцов могут широко варьироваться. Находится между пивом нормальной плотности (крепкие биттеры, коричневые эли, английские портеры) и барливайнами. Может включать светлое солодово-хмелевое пиво, английское согревающее зимнее пиво (винтер-вормеры), крепкие темные майлды, малые бертонские эли и другие уникальные сорта данного диапазона плотности, которые не подпадают под другие категории. Традиционно это продукт для созревания в бутылке, подходит для длительной выдержки.

**История:** История различается, так как в этой категории сгруппированы не связанные между собой небольшие стили с ограниченным производством, современные или воссозданные исторические. Некоторые прямо происходят от старинных стилей (например, бертонских элей), а другие поддерживают исторические связи со старыми сортами. Идея этой группировки сравнительно недавняя, так как пиво этой категории крепости в прошлом не выделялось чем-то необычным. По этой категории нельзя делать выводы об исторических связях между образцами, это современная категория британского особого пива, особенность которой заключается в содержании алкоголя.

**Характерные ингредиенты:** Засыпь варьируется, часто базируется на светлом солоде с добавкой карамельного и специальных солодов. По некоторым темным образцам можно предположить, что соответствуют стилю шоколадный и черный солод, но они добавляются скупно, чтобы избежать избыточного жареного характера. Обычны сахарные, а также крахмалистые добавки (кукуруза, ячменные хлопья, пшеница). Финишный хмель традиционно английский.

**Сравнение стилей:** 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.

#### **Характеристики:**

Алкоголь по объему	5,5-8,0%
Начальная плотность	1,055-1,080
Конечная плотность	1,015-1,022
Горечь	30-60 IBU
Цвет	8-22 SRM

## **12В. Старый эль**

Эль крепостью от умеренной до значительной, больше, чем у стандартного пива, хотя обычно не такой крепкий или интенсивный, как барливайн. Часто склоняется в сторону солодового баланса. «Это должно быть согревающее пиво того типа, который лучше всего пить по полпинты у огня холодной зимней ночью», — пишет Майкл Джексон.

**Аромат:** Солодово-сладкий с фруктовыми эфирами, часто с комплексной смесью сухих фруктов, винными, карамельными, мелассовыми, ореховыми, ирисовыми, слегка паточными и/или другими ароматами специальных солодов. Допустимы немного алкоголя и окисленные ноты, похожие на шерри или портвейн. Хмелевые ароматы обычно отсутствуют ввиду долгой выдержки.

**Внешний вид:** Цвет от светлого янтарного до очень темного красновато-коричневого. Большинство довольно темные. Возраст и окисление могут сделать пиво еще темнее. Может быть почти матовым (если нет, то должен быть прозрачным). Пенная шапка от умеренной до слабой, цвет от кремового до светло-коричневого, содержание алкоголя и возраст могут негативно влиять на пену.

**Вкус:** Солодовый характер, от среднего до сильного, с роскошной солодовой сложностью, часто с ореховыми, карамельными и/или мелассовыми вкусами. Опциональны слабые вкусы шоколадного или жареного солода, но они никогда не должны выделяться. Баланс часто сладко-солодовый, но может быть хорошо охмеленным (восприятие горечи часто зависит от времени выдержки). Часты фруктовые эфиры, от умеренных до сильных, могут принимать винный или сухофруктовый характер. Финиш может варьироваться от сухого до несколько сладкого. Длительная выдержка может давать окисленные вкусы, как в хорошем старом шерри, портвейне или мадере. Содержание алкоголя должно быть очевидным, но не ошеломляющим. Диацетил от слабого до отсутствующего. Некоторые выдержанные в дереве или блендированные версии могут иметь характер бреттов или молочной кислоты, но эти характеры опциональны и не должны быть слишком сильными. Любая кислота или танинность, обусловленные возрастом,

должны быть хорошо интегрированы и вносить вклад в сложность вкусового профиля, не быть доминирующим ощущением.

**Ощущение во рту:** Тело от среднего до полного, вязкое, хотя в более старых образцах тело может быть слабее ввиду продолжающейся во время выдержки аттенюации. Часто ощущается всегда приятное алкогольное тепло. Карбонизация от слабой до умеренной, в зависимости от возраста и выдержки. Может присутствовать легкая кислотность, также как и некоторая танинность при выдержке в дереве, и то, и другое опционально.

**Комментарии:** Крепость и характер значительно варьируются. Доминирующее, определяющее качество этого стиля — это возраст, который может себя проявлять по-разному (комплексность, молочная кислота, бретты, оксидация, кожа, винность и так далее). Даже если в других случаях эти качества являются дефектами, они допустимы, если итоговый характер пива приятно питкий и сложный. Но никоим образом эти допустимые характеристики не означают, что стилю соответствует пиво, которое невозможно пить. Old Peculier — уникальный тип пива, который значительно отличается от других старых элей.

**История:** Исторически выдержанный эль используется в качестве стокового эля для блендинга или употребляется в полной крепости (стоковым называется пиво, которое выдерживалось или хранилось долгое время). Сегодня в Британии есть как минимум два различных типа: более слабые разливные, которые похожи на выдержанные майлды, крепостью 4,5%, и более крепкие, 6-8% и более.

**Характерные ингредиенты:** Состав варьируется, хотя обычно похож на британские крепкие эли. Финальным стилевым профилем движет возрастной характер, который создается больше хранением, чем варкой. Может выдерживаться в дереве, но сильного деревянного характера быть не должно.

**Сравнение стилей:** Примерно пересекается с крепкими британскими элями и нижним диапазоном 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).

#### **Характеристики:**

Алкоголь по объему	5,5-9,0%
Начальная плотность	1,055-1,088
Конечная плотность	1,015-1,022
Горечь	30-60 IBU
Цвет	10-22 SRM

## **12С. Ви-хэви**

Богатое, солодовое, декстриновое и обычно карамельно-сладкое, может создавать впечатление десерта. Комплексность вторичных солодовых и алкогольных вкусов предотвращает одномерность. Крепость и солодовость могут варьироваться, но пиво не должно быть приторным или сироповым.

**Аромат:** Глубоко солодовый, с сильным карамельным компонентом. Также могут присутствовать добавляющие сложность легкие дымные вторичные ароматы; торфяной дым не соответствует стилю. Диацетил от слабого до отсутствующего. В более крепких версиях часто присутствуют эфиры, от слабых до умеренных, и алкоголь. Хмель от очень слабого до отсутствующего, может быть слегка землистым или цветочным.

**Внешний вид:** Цвет от светло-медного до темно-коричневого, часто с глубокими рубиновыми отблесками. Прозрачное. Обычно большая пенная шапка, которая может быть не очень стойкой. В более крепких версиях могут присутствовать «ножки».

**Вкус:** Интенсивный солодовый со значительной карамелью (в частности, в более крепких версиях). Могут присутствовать следы жареного солода (часто ощущаемые как тонкий дымный характер), а также некоторый ореховый характер — все это может сохраняться до финиша. Торфяной дым не соответствует стилю. Хмелевой вкус и горечь от слабой до средне-слабой, так что в балансе должна доминировать солодовость. Диацетил от слабого до отсутствующего. Обычно присутствуют эфиры, от слабых до умеренных, и алкоголь. Эфиры могут напоминать сливы, изюм или сухофрукты. Ощущение во рту обычно полное и сладкое, но финиш может быть от сладкого до средне-сухого, иногда с легкой поджаренно-зерновой нотой.

**Ощущение во рту:** Тело от средне-полного до полного, у некоторых версий, но не у всех, присутствует плотная жевательная тягучесть. Обычно присутствует и достаточно приятна мягкая алкогольная теплота, так как она балансирует солодовую сладость. Умеренная карбонизация.

**Комментарии:** Также известен как крепкий шотландский эль. Термин «ви-хэви» означает «маленький и крепкий», он происходит от названия пива, сделавшего этот стиль известным — 12-гинеевого эля Fowler Wee Heavy. Исторически самое крепкое пиво, которое получается из парти-гайла для шотландского эля.

**История:** Больше соотносится с историческими образцами, чем с современными менее крепкими шотландскими элями, его предшественники — крепкие эли 1700-1800 годов, хотя рецептура и технологии изменились. Премиальный продукт, часто производится на экспорт. У современных версий начальная и конечная плотность ниже, чем у их исторических предшественников.

**Характерные ингредиенты:** 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. Сравнение стилей: В чем-то похож на английский барливайн.

#### **Характеристики:**

Алкоголь по объему	6,5-10,0%
Начальная плотность	1,070-1,130
Конечная плотность	1,018-1,040
Горечь	17-35 IBU
Цвет	14-25 SRM

## 12D. Английский барливайн

Образец солодового богатства и сложных, интенсивных вкусов. Плотное глубокое тело с согревающим присутствием алкоголя и интересным фруктовым или хмелевым характером. При выдержке могут появляться портвейновые нотки. Напиток для медленного употребления в зимнее время.

**Аромат:** Очень богатый и сильно солодовый, часто с карамельным ароматом в более темных образцах, или слегка ирисовым — в более светлых. Может быть фруктово-от умеренной до сильной, часто с характером темных или сухих фруктов, особенно в темных версиях. Хмелевой аромат от мягкого до отчетливого, как правило, цветочный, землистый или джемовой. Алкогольная ароматика от слабой до умеренной, но при этом мягкая и скругленная. Интенсивность этой ароматики часто убывает с возрастом. Аромат может иметь интенсивный характер, с хлебными, тостовыми, ирисовыми и/или мелассовыми нотами. Выдержанные версии могут быть подобны шерри, возможно, с винной или портвейновой ароматикой и в целом с более приглушенными солодовыми ароматами.

**Внешний вид:** Цвет может варьироваться от интенсивного золотого до очень темно-янтарного или даже темно-коричневого (часто с рубиновыми отблесками, но не должен быть матовым). Пенная шапка кремового цвета, от слабой до умеренной, может быть не очень стойкой. Может быть мутным от холодного помутнения при низких температурах, но при согревании обычно очищается до хорошей или блестящей прозрачности. Цвет может казаться очень глубоким, как при взгляде через толстую линзу. Высокое содержание алкоголя и тягучесть могут проявляться в виде «ножек» на стекле, если пиво взболтать в бокале.

**Вкус:** Сильные, интенсивные, сложные, многослойные солодовые вкусы, от хлебных, ирисовых и бисквитных в светлых версиях до ореховых, сильно тостовых, темно-карамельных и/или мелассовых — в темных. Солодовая сладость от умеренной до сильной, хотя финиш может быть от умеренно сладкого до умеренно сухого (в зависимости от выдержки). Могут присутствовать окисленные или винные вкусы, и должны ощущаться сложные алкогольные вкусы. Фруктово-от умеренной до достаточно сильной, часто с характером темных или сухих фруктов. Хмелевая горечь может варьироваться от достаточной для баланса до выраженной; баланс, таким образом, варьируется от солодового до слегка горького. Светлые версии часто более горькие, лучше выброженные и могут демонстрировать больше хмелевого характера, чем темные. Однако все версии по балансу солодовые. Хмелевой вкус от слабого до умеренно сильного, часто цветочный, землистый или джемовой (английские сорта).

**Ощущение во рту:** Полнотелое и плотное, с бархатной приторной текстурой (хотя тело может ослабевать при долгой выдержке). Должна присутствовать мягкая теплота выдержанного алкоголя. Карбонизация может быть от слабой до умеренной, в зависимости от возраста и выдержки.

**Комментарии:** Самый богатый и самый крепкий из современных английских элей. Характер этих элей может значительно меняться со временем, и молодые, и старые версии должны оцениваться по их текущему состоянию. Солодовый профиль может значительно варьироваться, не все образцы будут иметь все возможные вкусы или ароматы. В светлых версиях не будет карамели и богатых солодовых вкусов, и также обычно не бывает темных сухофруктов — не ожидайте ароматики, недоступной пиву этого цвета. В Соединенном Королевстве обычно пьют Barley Wine, а в США — Barleywine.

**История:** Крепкие эли с различной рецептурой долгое время варились в Англии и были

известны под разными названиями. Современный барливайн обязан своим происхождением Bass No. 1, который в 1872 году первым был назван барливайном. Барливайны были темным пивом, до того как Tennant (сегодня Whitbread) в 1951 году впервые сварил Gold Label, барливайн золотого цвета. Обычно это самый крепкий эль в линейке пивоварни, и в последние годы многие коммерческие образцы выпускаются как лимитированные зимние специалитеты, а на этикетке обозначается винтаж — год выпуска. Оригинальный стиль барливайн вдохновил местные вариации в Бельгии, США и других странах.

**Характерные ингредиенты:** Костяк засыпи должен формировать высококачественный хорошо модифицированный светлый солод, с разумной добавкой карамельного солода. Темный солод, если он вообще используется, нужно применять сдержанно, так как большую часть цвета дает продолжительная варка. Английские хмели, такие как Northdown, Target, East Kent Goldings и Fuggles. Характерные британские дрожжи.

**Сравнение стилей:** Хотя часто это охмеленное пиво, 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.

#### **Характеристики:**

Алкоголь по объему	8,0-12,0%
Начальная плотность	1,080-1,120
Конечная плотность	1,018-1,030
Горечь	35-70 IBU
Цвет	8-22 SRM

## **12Е. Американский крепкий эль**

Крепкий, полнотелый американский эль, который бросает вызов потребителю и радуется своими полными солодовыми и хмелевыми вкусами, а также значительной горечью. Вкусы выраженные, дополняющие друг друга, пиво крепче и богаче, чем американские пейл-эль или амбер-эль средней крепости.

**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, а также с фоновыми нотами слегка жареного солода и/или шоколада, присутствующими в некоторых образцах. Обычно демонстрирует эфирный профиль от чистого до умеренно фруктового. Может быть заметна умеренная алкогольная ароматика, но она не должна быть горячей, жесткой или похожей на растворитель.

**Внешний вид:** Цвет от средне-янтарного до глубокого медного или светло-коричневого. Пенная шапка от умеренно низкой до средней, цвет ее от кремового до коричневатого; стойкость может быть слабой. Прозрачность хорошая. Содержание алкоголя и вязкость могут давать «ножки» при

взбалтывании бокала.

**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.

**Ощущение во рту:** Тело 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.

**Комментарии:** Достаточно широкий стиль, который может описывать сорта, маркируемые по-разному, включая современные двойные/имперские красные/янтарные эли и другие крепкие, солодово-хмелевые сорта, которые не вписываются в категорию барливайнов. В эту категорию можно также включить крепкие американские амбер-эли, а также «имперские» вариации других, менее плотных американских элей. Многие IPA Восточного побережья лучше бы подошли для этой категории, если бы у них было значительное присутствие карамельного солода, или более солодово-сладкий финиш.

**История:** Хотя современные крафтовые сорта развивались как версии американских янтарных или красных элей «имперской» крепости, у этого стиля много общего с историческими американскими стоковыми элями. До сухого закона это крепкое солодовое пиво сильно охмеляли, чтобы подготовить для долгого хранения. Продолжительной традиции варки стоковых элей в этой манере нет, но их сходство значительно. Stone Arrogant Bastard был сварен по ошибке — изначально это должен был быть пейл-эль, однако было использовано лишнее сырье, таким образом он мог бы стать прототипом для имперского янтарного/красного эля. Great Lakes впервые сварили Nosferatu в начале 1990-х годов и назвали его стоковым элем, хотя сегодня его определяют как имперский красный эль. По прямому историческому вдохновению или случайно, в крафтовую эпоху этот стиль получил независимое развитие и стал достаточно популярен.

**Характерные ингредиенты:** Хорошо модифицированный светлый солод в качестве базового; подойдет немного характерных солодов, обычен карамельный солод от среднего до темного. Обычны цитрусовые или хвойные американские хмели, хотя могут применяться любые хмели Америки или Нового Света, если они не входят в конфликт с солодовым характером. Как правило, используются американские дрожжи с высокой сбраживающей способностью.

**Сравнение стилей:** 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.

**Характеристики:**

Алкоголь по объему 6,3-10,0%



Начальная плотность	1,062-1,090
Конечная плотность	1,014-1,024
Горечь	50-100 IBU
Цвет	7-19 SRM

## 12F. Американский барливайн

Хорошо охмеленная американская интерпретация самого интенсивного и крепкого из английских элей. Хмелевой характер пронизывает пиво, но не должен быть несбалансированным. В очень долгом финише часто объединяются алкоголь и хмелевая горечь.

**Аромат:** Хмелевой характер от умеренного до отчетливого, часто демонстрирует цитрусовые, фруктовые или смолистые сорта Нового Света (хотя могут использоваться цветочные, землистые или пряные английские хмели, либо их смесь). Богатая солодовость с характером, который может быть сладким, карамельным, хлебным или достаточно нейтральным. Фруктовые эфиры и алкогольная ароматика от слабых до умеренно сильных, однако интенсивность ароматики с возрастом часто снижается. Хмели в аромате почти равны солоду, а алкоголь и эфиры — намного позади.

**Внешний вид:** Цвет от светло-янтарного до средне-медного; иногда может быть вплоть до светло-коричневого. Часто с рубиновыми бликами. Пенная шапка от умеренно низкой до большой, цвет от кремового до коричневатого, стойкость может быть слабой. Может быть мутным, с холодным помутнением при низких температурах, но при согревании обычно осветляется до хорошей и даже блестящей прозрачности. Цвет может выглядеть очень глубоким, как при взгляде через толстую линзу. Высокое содержание алкоголя и вязкость могут давать «ножки» при взбалтывании пива в бокале.

**Вкус:** Сильный, глубокий солодовый вкус в балансе с заметным вкусом хмеля и горечью. Солодовая сладость от умеренно слабой до умеренно сильной, хотя финиш может быть от сладковатого до достаточно сухого (в зависимости от возраста). Хмелевая горечь может быть от умеренно сильной до агрессивной. Несмотря на сильную солодовость, баланс всегда должен быть горьким. Хмелевой вкус от умеренного до сильного (любой разновидности, но часто демонстрирует спектр характеристик хмелей Нового Света). Фруктовые эфиры от слабых до умеренных. Заметное, но хорошо интегрированное присутствие алкоголя. Со временем вкусы будут смягчаться и ослабевать, но окисленные характеры должны быть приглушены (и в целом замаскированы хмелевым характером). Могут присутствовать легкие хлебные или карамельные солодовые вкусы, но они не должны быть сильными; вкусы жареного или жженого солода не соответствуют стилю.

**Ощущение во рту:** Полнотелое и вязкое, с роскошной бархатной текстурой (хотя при долгой выдержке тело может ослабевать). Алкогольное тепло должно быть заметным, но мягким. Не должно быть сиропным и недоброжеланным. Карбонизация может быть от слабой до умеренной, в зависимости от возраста и выдержки.

**Комментарии:** Может называться «барливайн» или «эль в стиле барливайн», в зависимости от законодательного регулирования и предпочтений пивоварни.

**История:** Обычно самый крепкий эль в линейке пивоварни, часто ассоциируемый с зимним или праздничным сезоном, на этикетке обозначается винтаж — год выпуска. Как и многие

американские крафтовые стили, развился из английских образцов, но использует американские ингредиенты и демонстрирует намного более хмелевой профиль. Одной из первых американских крафтовых версий был Anchor Old Foghorn, впервые сваренный в 1975 году. Современные стандарты хмелевых стилей установил Sierra Nevada Bigfoot, впервые сваренный в 1983 году. Рассказывают, что когда Sierra Nevada впервые отправила Bigfoot в лабораторию, оттуда позвонили и сказали: «Ваш барливайн слишком горький», на что Sierra Nevada ответили: «Спасибо».

**Характерные ингредиенты:** Основу засыпи должен составлять хорошо модифицированный светлый солод. Могут использоваться специальные или характерные солода. Темный солод, если вообще используется, должен применяться очень сдержанно, а большую часть цвета дает продолжительная варка. Обычны хмели Нового Света, хотя могут использоваться любые сорта. Обычно используются американские элевые дрожжи с высокой сбраживающей способностью.

**Сравнение стилей:** 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 барливаине обычно больше остаточной сладости, чем в двойном IPA, что влияет на общую питкость.

#### **Характеристики:**

Алкоголь по объему	8,0-12,0%
Начальная плотность	1,080-1,120
Конечная плотность	1,016-1,030
Горечь	50-100 IBU
Цвет	10-19 SRM

## **12G. Пшеничное вино (витвайн)**

Крепкое пиво, пьющееся маленькими глотками, с богатой текстурой, значительным зерновым, хлебным вкусом и гладким телом. Акцент прежде всего на хлебные, пшеничные вкусы с интересной комплексностью солода, хмеля, фруктового дрожжевого характера и алкоголя.

**Аромат:** Хмелевой аромат мягкий и может представлять практически любую ароматику позднего охмеления. Хлебный, пшеничный солодовый характер от умеренного до умеренно сильного, часто с дополнительными гранями вроде меда и карамели. Может быть заметен чистый, легкий алкогольный аромат. Могут присутствовать фруктовые ноты, от слабых до умеренных. Допустимо, но не обязательно очень слабое присутствие диацетила. Характер вайценовых дрожжей (банан/гвоздика) не соответствует стилю.

**Внешний вид:** Цвет от золотого до глубокого янтарного, часто с гранатовыми или рубиновыми бликами. Пена от низкой до средней, кремового цвета. Пена может иметь сливочную текстуру и хорошую стойкость. Допустимо холодное помутнение, но при нагревании пива оно обычно рассеивается. Высокое содержание алкоголя и вязкость могут давать «ножки» при взбалтывании пива в бокале.

**Вкус:** Вкус пшеничного солода от умеренного до умеренно сильного, доминирует во вкусовом

балансе над любым хмелевым характером. Хлебные, тостовые, карамельные или медовые солодовые ноты, от слабых до умеренных, дают приятную сложность, но не обязательны. Хмелевой вкус от слабого до умеренного, может отражать любые сорта. Фруктовость от умеренной до умеренно сильной, часто с характером сухофруктов. Хмелевая горечь может быть от слабой до умеренной; баланс, соответственно, варьируется от солодового до равного. Не должно быть сиропным и недоброженным. Могут присутствовать окисленные или винные вкусы, а также легкие алкогольные ноты, чистые и мягкие, но сложные. Приветствуется, но не требуется дополнительный фоновый характер дуба.

**Ощущение во рту:** Тело от средне-полного до полного, часто с вязкой, бархатной текстурой. Карбонизация от слабой до умеренной. Также может присутствовать мягкое алкогольное тепло, от легкого до умеренного.

**Комментарии:** Темные солода должны использоваться сдержанно. Большую часть тела дает длительная варка. Некоторые образцы могут быть больше, чем указано в характеристиках, и могут вариться не каждый год.

**История:** Сравнительно новый американский крафтовый стиль, который впервые сварила Rubicon Brewing Company в 1988 году. Часто зимний сезонный сорт, лимитированный релиз или винтаж. Пивоварни часто экспериментируют с этим стилем, что дает широкий спектр интерпретаций.

**Характерные ингредиенты:** Обычно варится с комбинацией американского двурядного ячменного солода и американского пшеничного. Обычно используется 50% и более пшеничного солода. Могут применяться любые сорта хмеля. Может выдерживаться в дубе.

**Сравнение стилей:** Больше, чем просто пшеничный барливайн, 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 барливаине. Корнями уходит к американскому пшеничному пиву, а не к какому-либо из немецких пшеничных стилей, поэтому не должно быть характера немецких вайценовых дрожжей.

#### **Характеристики:**

Алкоголь по объему	8,0-12,0%
Начальная плотность	1,080-1,120
Конечная плотность	1,016-1,030
Горечь	30-60 IBU
Цвет	8-15 SRM

## **12Н. Бельгийский золотой крепкий эль**

Светлый сложный игристый крепкий эль в бельгийском стиле, с высокой аттенуацией и скорее фруктовыми и хмелевыми, чем фенольными нотами.

**Аромат:** Сложный, со значительными фруктовыми эфирами, умеренной пряностью и ароматами алкоголя и хмеля от слабых до умеренных. Эфиры напоминают о светлых фруктах — например, грушах, апельсинах или яблоках. Пряные, перечные фенолы от умеренных до умеренно слабых. Часто присутствует слабый или умеренный, но выраженный парфюмерный, цветочный хмелевой характер. Спирты мягкие, пряные, парфюмерные, интенсивность от слабой до умеренной. Без

горячих алкогольных нот, нот растворителя. Солодовый характер легкий, от слегка сладко-зернового до почти нейтрального.

**Внешний вид:** Цвет от желтого до средне-золотого. Хорошая прозрачность. Шипучесть. Массивная, стойкая, плотная, часто бисерная белая пенная шапка, оставляющая на стекле характерное «бельгийское кружево».

**Вкус:** Тесное взаимодействие фруктовых, пряных и алкогольных вкусов на фоне мягкого солодового характера. Эфиры напоминают о грушах, апельсинах или яблоках. Фенолы от слабых до умеренных, перечные по характеру. Часто присутствует пряный хмелевой характер, от слабого до умеренного. Алкоголь мягкий и пряный, интенсивность от слабой до умеренной. Горечь обычно от средней до сильной, как результат комбинации хмелевой горечи и дрожжевых фенолов. Значительная карбонизация и горечь дают сухой финиш со слабо или умеренно горьким послевкусием.

**Ощущение во рту:** Очень высокая карбонизация, шипучесть. Тело от легкого до среднего, хотя легче, чем предполагает значительная плотность. Мягкая, но заметная алкогольная теплота. Без горячих нот алкоголя или растворителя.

**Комментарии:** В названиях многих коммерческих образцов упоминается дьявол — это намек на высокое содержание алкоголя, а также дань прародителю стиля — Duvel. Лучшие образцы — сложные и деликатные. Высокая карбонизация выводит наружу многие вкусы и усиливает восприятие сухого финиша. Традиционно с выдержкой или вторичным брожением в бутылке.

**История:** Изначально создан пивоварней Moortgat после Первой мировой в ответ на рост популярности пилзнеров.

**Характерные ингредиенты:** Солод пилс со значительной добавкой сахара. Обычно используются жатецкие хмели или Styrian Goldings. Бельгийские штаммы дрожжей, производящие фруктовые эфиры, пряные фенолы и больше алкоголя, их часто поддерживают чуть повышенной температурой брожения. Достаточно мягкая вода. Добавление пряностей не традиционно; если добавляются, то должны быть лишь фоновым характером.

**Сравнение стилей:** Сильно напоминает трипель, но может быть еще светлее, с более легким телом, еще более освежающим и сухим. Более сухой финиш и легкое тело также значительнее выделяют напористое охмеление и дрожжевой характер. Обычно используются дрожжи, которые развивают в балансе больше эфиров (в частности, семечковых фруктов), чем пряного характера.

#### Характеристики:

Алкоголь по объему	7,5-10,5%
Начальная плотность	1,070-1,095
Конечная плотность	1,005-1,016
Горечь	22-35 IBU
Цвет	3-6 SRM

## 121. Бельгийский трипель

Светлый, несколько пряный, сухой, крепкий траппистский эль с приятным округлым солодовым вкусом и твердой горечью. Достаточно ароматный, с пряными, фруктовыми и легким

алкогольными нотами, которые соединяются с поддерживающим чистым солодовым характером и дают удивительно питкое, при такой высокой крепости, пиво.

**Аромат:** Сложный букет с пряностью, от умеренной до значительной, умеренными фруктовыми эфирами и слабыми алкогольными и хмелевыми ароматами. Щедрый пряный, перечный иногда гвоздичный фенолы. Эфиры часто напоминают о цитрусовых фруктах, например, апельсинах, но иногда может быть легкий банановый характер. Обычно присутствует слабый, но выраженный пряный, цветочный, иногда парфюмерный хмелевой характер. Алкоголь мягкий, пряный, слабой интенсивности. Солодовый характер легкий, с мягким, слегка сладко-зерновым или слегка медовым впечатлением. Лучшие образцы демонстрируют гармоничное взаимодействие между дрожжевым характером, хмелем, солодом и алкоголем.

**Внешний вид:** Цвет от глубокого желтого до глубокого золотого. Хорошая прозрачность. Игристость. Стойкая сливочная прочная белая пена, которая при опадании оставляет на стакане характерное «бельгийское кружево».

**Вкус:** Тесный союз пряных, фруктовых и алкогольных вкусов поддерживается мягким, округлым, сладко-зерновым восприятием солода, иногда с очень легкой медовой нотой. Фенолы от слабых до умеренных, перечный по характеру. Эфиры напоминают о цитрусах (апельсин, иногда лимон), от слабых до умеренных. Обычно присутствует пряный хмелевой характер, от слабого до умеренного. Алкоголь мягкий, пряный, слабо-интенсивный. Горечь обычно от средней до сильной, с комбинацией хмелевой горечи и дрожжевой фенольности. Значительная карбонизация и горечь дают сухой финиш с умеренно горьким послевкусием с выраженным пряно-фруктовым дрожжевым характером. Сладко-зерновой солодовый вкус не предполагает никакой остаточной сладости.

**Ощущение во рту:** Тело от средне-легкого до среднего, хотя легче, чем предполагается при такой значительной плотности. Высокая карбонизация. Содержание алкоголя обманчиво, слабо или совсем не согревает. Всегда шипучее.

**Комментарии:** Высокое содержание алкоголя, но во вкусе он не сильно чувствуется. Лучшие образцы коварные, неочевидные. Высокая карбонизация и аттенюация помогают выразить многие вкусы и усилить восприятие сухого финиша. Большинство траппистских образцов имеют как минимум 30 IBU и очень сухие. Традиционно с созреванием или вторичным брожением в бутылке.

**История:** Изначально популяризированы траппистским монастырем в Вестмалле.

**Характерные ингредиенты:** Солод пилс, обычно с добавлением светлого сахара. Обычно используются жатецкие хмели или Styrian Goldings. Используются бельгийские штаммы дрожжей — те, что производят фруктовые эфиры, пряные фенолы и больше алкоголя, часто их поддерживают слегка повышенной температурой брожения. Добавление пряностей не традиционно, если используются, должны быть только на фоне. Достаточно мягкая вода.

**Сравнение стилей:** Может походить на бельгийский золотой крепкий эль, но слегка темнее и несколько полнотелее, с большим акцентом на фенолы и меньшим — на эфиры. Обычно более скругленный солодовый вкус, но сладким быть никогда не должен.

#### **Характеристики:**

Алкоголь по объему	7,5-9,5%
Начальная плотность	1,075-1,085

Конечная плотность	1,008-1,014
Горечь	20-40 IBU
Цвет	4,5-7 SRM

## 12J. Бельгийский темный крепкий эль

Темный, сложный, очень крепкий бельгийский эль со вкусной смесью солодовой сладости, темных фруктов и пряных нот. Сложный, богатый, мягкий и опасный.

**Аромат:** Сложный, с богато-сладким присутствием солода, выраженными эфирами и алкоголем и опциональной пряностью, от легкой до умеренной. Солод богатый и мощный, может иметь глубокое хлебно-тостовое качество, часто с глубокой карамельной сложностью. Фруктовые эфиры от сильных до умеренно слабых, могут давать ноты изюма, сливы, сушеной вишни, инжира и чернослива. Могут присутствовать пряные фенолы, но обычно они перечные, а не гвоздичные; возможна и легкая ваниль. Спирт мягкий, пряный, парфюмерный и/или розовый, интенсивность от слабой до умеренной. Хмель обычно не присутствует (но допустим очень слабый пряный, цветочный или травянистый хмелевой аромат). Аромат темного/жареного солода отсутствует. Отсутствуют горячие алкогольные ароматы или ноты растворителя.

**Внешний вид:** Цвет от глубокого янтарного до глубокого медно-коричневого (темный в этом контексте означает более глубокий цвет, чем золотой). Огромная плотная, муссовая стойкая пена от кремового до коричневатого цвета. Может быть прозрачным или несколько мутным.

**Вкус:** Схож с ароматом (те же характеристики солода, эфиров, фенола, алкоголя и хмеля). Умеренно солодово-богатый вкус, что может давать впечатление сладости при низкой горечи. Обычно финиш от умеренно сухого до сухого, хотя может быть вплоть до умеренно сладкого. Горечь от средне-слабой до средней; алкоголь дает солоду некоторый баланс. Как правило, солодово-богатый баланс, но может быть практически уравненным с горечью. Должны мягко и гармонично смешиваться сложные и разнообразные вкусы. Финиш не должен быть тяжелым или сиропным.

**Ощущение во рту:** Высокая карбонизация, но не резкий. Мягкая, но заметная алкогольная теплота. Тело может варьироваться от средне-легкого до средне-полного и сливочного. У большинства образцов тело среднее.

**Комментарии:** Аутентичные траппистские версии обычно суше (бельгийцы сказали бы — более усвояемые), чем аббатские версии, которые могут быть достаточно сладкими или полнотелыми. Традиционно с созреванием в бутылке (или со вторичным брожением в бутылке). Иногда определяется как траппистский квадрупель, но большинство версий характеризуются просто по крепости и цвету.

**История:** Большинство образцов уникальны по характеру, отражают уникальность пивоварен, производятся в ограниченном количестве и пользуются огромным спросом.

**Характерные ингредиенты:** Бельгийские штаммы дрожжей, производящие больше алкоголя, эфиров и фенолов. Впечатление сложной засыпи, хотя многие традиционные образцы достаточно просты, с карамельным сахарным сиропом или нерафинированным сахаром и дрожжами, дающими большую часть комплексности. Хмели обычно жатецкие, английские или Styrian Golding. Пряности обычно не используются, если используются — то легко и на фоне.

**Сравнение стилей:** Как «увеличенный» дуббель, с более полным телом и увеличенной солодовостью. Не такой горький и хмелевой, как трипель, но со схожей крепостью.

**Характеристики:**

Алкоголь по объему	8,0-12,0%
Начальная плотность	1,075-1,110
Конечная плотность	1,010-1,024
Горечь	20-35 IBU
Цвет	12-22 SRM

# 13. Пшеничное пиво

## 13А. Американское пшеничное пиво

Освежающее пшеничное пиво, в котором может быть больше выражен хмелевой характер, и меньше — дрожжевой, чем в его немецких «братьях». Чистый характер брожения допускает хлебные, тестяные или зерновые пшеничные вкусы, которые дополняются скорее хмелевым вкусом и горечью, чем дрожжевыми качествами.

**Аромат:** От слабого до умеренного, зерновой, хлебный или сдобный пшеничный характер. Допустима солодовая сладость, от слабой до умеренной. Эфиры от отсутствующих до умеренных, при этом должны отражать сравнительно нейтральные дрожжевые штаммы, банан не соответствует стилю. Хмелевой аромат от слабого до умеренного, может иметь цитрусовый, пряный, цветочный или фруктовый характер. Гвоздичные фенолы отсутствуют.

**Внешний вид:** Обычно от светло-желтого до золотого. От прозрачного до мутного, с количеством дрожжей, близким к немецкому вайсбиру. Большая стойкая белая пенная шапка.

**Вкус:** Хлебный, тестяной или зерновой пшеничный вкус, от легкого до умеренного, который может задерживаться до конца. Может присутствовать умеренная солодовая сладость, либо достаточно сухой финиш. Хмелевая горечь от слабой до умеренной, иногда сохраняется до конца. Обычно сбалансировано, иногда с легким перевесом в сторону горечи. Хмелевой вкус от слабого до умеренного (цитрусовый, пряный, цветочный или фруктовый). Эфиры — от отсутствующих до умеренных, но банана быть не должно, как и гвоздичных фенолов. Финиш может быть слегка бодрящим.

**Ощущение во рту:** Тело от средне-легкого до среднего. Карбонизация от средне-высокой до высокой. Опциональна легкая кремовость. Пшеничное пиво иногда создает мягкое, пушистое впечатление.

**Комментарии:** Существуют различные разновидности, от легко пьющегося, сравнительно сладкого пива до сухого, агрессивно охмеленного, с сильным пшеничным вкусом.

**История:** Американская крафтовая адаптация немецкого вайсбира с более чистыми дрожжами и большим количеством хмеля, популяризованная Widmer в середине 80-х.

**Характерные ингредиенты:** Чистые американские элевые или лагерные дрожжи (немецкие дрожжи для вайсбира не соответствуют стилю). Большая доля пшеничного солода (часто 30-50% — меньше, чем обычно в немецком вайсбire). Типичны американские, немецкие хмели или хмели Нового Света.

**Сравнение стилей:** Больше хмелевого характера и меньше дрожжевого, чем в немецком вайсбire. Никогда нет бананового и гвоздичного характера вайсбира. Как правило, тот же баланс, что и в блонд-элях, но среди солодовых вкусов доминирует пшеница.

### Характеристики:

Алкоголь по объему	4,0-5,5%
Начальная плотность	1,040-1,055
Конечная плотность	1,008-1,013



Горечь

15-30 IBU

Цвет

3-6 SRM

## 13В. Вайсбир

Светлое освежающее немецкое пшеничное пиво с высокой карбонизацией, сухим финишем, пышным ощущением во рту и выраженным бананово-гвоздичным дрожжевым характером.

**Аромат:** Фенолы, от умеренных до сильных (обычно гвоздика), и фруктовые эфиры (обычно банан). Баланс и интенсивность фенольных и эфирных компонентов могут варьироваться, но лучшие образцы разумно сбалансированы. Хмелевой характер от слабого до отсутствующего. Может присутствовать пшеничный аромат от слабого до умеренного (может ощущаться как хлебный или зерновой), но других характеристик солода быть не должно. В ароматике опционален, но допустим ванильный характер, от легкого до умеренного, и/или слабый аромат жевательной резинки. Ни одна из этих опциональных характеристик не должна быть сильной или доминантной, но часто они вносят свой вклад в сложность и баланс.

**Внешний вид:** От светлого соломенного до золотого. Характерна очень плотная, муссовая, стойкая белая пенная шапка. Высокое содержание протеинов в пшенице влияет на прозрачность нефилтрованного пива, хотя степень мутности может несколько варьироваться.

**Вкус:** Банановый и гвоздичный, от слабого до умеренно сильного. Могут варьироваться баланс и интенсивность фенольных и эфирных компонентов, но лучшие образцы разумно сбалансированы. Опциональны ванильный характер, от очень легкого до умеренного, и/или легкие ноты жевательной резинки, которые могут акцентировать банановый вкус, сладость и округлость, но ничто из них не должно доминировать. Дополнительно присутствует мягкий, несколько хлебный или зерновой вкус пшеницы, как и слегка сладко-зерновой солодовый характер. Хмелевой вкус от очень слабого до отсутствующего, хмелевая горечь от очень слабой до умеренно слабой. Округлый вкус со сравнительно сухим финишем. Восприятие сладости больше обусловлено отсутствием хмелевой горечи, чем остаточной сладостью. Сладкий или тяжелый финиш значительно повлиял бы на питкость.

**Ощущение во рту:** Тело от средне-легкого до среднего, без тяжести. Восприятие тела может усиливать дрожжевая взвесь. Текстура пшеницы создает пышную, кремовую полноту, которая может развиваться в легкий брызжащий финиш, усиленный карбонизацией от сильной до очень сильной. Всегда шипучее.

**Комментарии:** Это освежающее, быстро созревающее пиво с легким охмелением, демонстрирующее уникальный банановый и гвоздичный дрожжевой характер. Это пиво часто плохо переносит выдержку, и пить его лучше молодым и свежим. Версия mit hefe подается с дрожжевой взвесью, версия krystal фильтруется для достижения прозрачности. Характер кристалвайцена, как правило, более фруктовый и менее фенольный, чем у вайсбира с дрожжами. Может быть известен как хефевайцен.

**История:** В Баварии традиция производства пшеничного пива насчитывает сотни лет, но оно было монополией баварской королевской семьи. Современный вайсбир ведет отсчет с 1872 года, когда его начал выпускать Schneider. Однако светлый вайсбир стал популярен только с 1960-х годов. Сегодня он достаточно популярен, особенно в Южной Германии.

**Характерные ингредиенты:** 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 затириание, 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.

#### **Характеристики:**

Алкоголь по объему	4,3-5,6%
Начальная плотность	1,044-1,052
Конечная плотность	1,010-1,014
Горечь	8-15 IBU
Цвет	2-6 SRM

### **13С. Темный вайсбир (Дункельвайцен)**

Умеренно темное немецкое пшеничное пиво с выраженным банановым и гвоздичным дрожжевым характером, с поддержкой тостового или карамельного солодового вкуса. С высокой карбонизацией, освежающее, с пышной кремовой текстурой и легким финишем, который побуждает сделать еще глоток.

**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, от слабого до умеренного, и/или легкие ноты жевательной резинки, но доминировать они не должны. 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. Солодовый аромат может слегка умеривать фенолы и эфиры.

**Внешний вид:** Цвет от светло-медного до коричневого с оттенком красного дерева. Характерна очень плотная муссовая стойкая пенная шапка кремового цвета. Высокое содержание протеинов в пшенице влияет на прозрачность этого традиционно нефильтрованного стиля, хотя степень мутности может различаться. Вклад в мутность может вносить взвешенный дрожжевой осадок.

**Вкус:** Вкус банана и гвоздики, от слабого до умеренно сильного. Баланс и интенсивность фенольных и эфирных компонентов могут варьироваться, но лучшие образцы разумно сбалансированы. Вкус банана, сладость и округлость могут акцентировать ванильный характер, от слабого до умеренного, и/или легкие ноты жевательной резинки, но они не должны доминировать, если присутствуют. Мягкий, несколько хлебный тестяной или зерновой вкус пшеницы комплементарен, как и более богатый карамельный, тостовый вкус или вкус хлебной корки. Солодовая глубина может быть от слабой до средне-сильной и поддерживает дрожжевой характер. Характер жареного солода не соответствует стилю. Пряный, травянистый или цветочный вкус, от очень слабого до отсутствующего, хмелевая горечь от очень слабой до слабой. Округлое, с полным вкусом, несколько солодовым и сравнительно сухим финишем.

**Ощущение во рту:** Тело от средне-легкого до средне-полного. Текстура пшеницы и взвешенных дрожжей создает ощущение пышной кремовой полноты, которая может развиваться к более легкому финишу и дополняется карбонизацией, от умеренной до сильной. Шипучее.

**Комментарии:** Присутствие мюнхенского и/или венского солода дает этому стилю глубокий, богатый характер соложенного ячменя, которого нет в вайсбире. Часто известен под названием дункельвайцен.

**История:** В Баварии традиция производства пшеничного пива насчитывает сотни лет, но до конца XVII века это право было зарезервировано за королевской семьей. Старомодное баварское пшеничное пиво часто было темным, как и большинство пива в те дни. В 1960-х годах стал наращивать популярность светлый вайсбир, но традиционное темное пшеничное пиво оставалось чем-то вроде напитка для старичков.

**Характерные ингредиенты:** По немецкой пивоваренной традиции, не меньше 50% засыпи должна составлять соложенная пшеница, хотя в некоторых версиях используется до 70%. Остальное — обычно мюнхенский или венский, или темный или карамельный пшеничные солода, либо солод пилс в сочетании с цветным. Традиционно декокционное затираание, но сегодня оно используется нечасто. Типичный пряно-фруктовый характер дают элевые дрожжи, хотя экстремальные температуры брожения могут нарушить баланс и произвести побочные вкусы.

**Сравнение стилей:** Отражает лучшие черты дрожжевого и пшеничного характера вайсбира в сочетании с солодовым богатством мюнхенского дункеля. Банановые и гвоздичные характеристики чаще менее выражены, чем в вайсбире, ввиду увеличенной солодовости.

#### **Характеристики:**

Алкоголь по объему	4,3-5,6%
Начальная плотность	1,044-1,056
Конечная плотность	1,010-1,014
Горечь	10-18 IBU
Цвет	14-23 SRM

## **13D. Вайценбок**

Крепкий солодовый фруктовый эль на пшеничной основе, в котором сочетаются лучшие вкусы солода и дрожжей вайсбира (светлого или темного) с богатством солодового вкуса, крепостью и полнотелостью темного бока или доппельбока.

**Аромат:** Богатый солодовый характер, от средне-сильного до сильного, с выраженным хлебно-зерновым пшеничным компонентом. Более светлые версии будут отличаться хлебно-тостовой солодовой глубиной, а темные будут демонстрировать более глубокую и богатую солодовость со значительным количеством продуктов реакции Майяра. Солодовый компонент в светлых версиях похож на светлый бок (богатый сладко-зерновой, слегка тостовой), в темных — на темный бок (богатый хлебно-солодовый, сильно тостовой, опционально — с карамелью). Дрожжи создают типичный вайценовый характер — банан и пряности (гвоздика, ваниль), который может быть от средне-слабого до средне-сильного. В более темных версиях, особенно с возрастом, может быть немного аромата темных фруктов (сливы, чернослив, виноград, изюм). Допустим аромат алкоголя, от слабого до умеренного, но он не должен быть жарким или похожим на растворитель. Хмелевой аромат отсутствует. Солод, дрожжи и алкоголь во взаимодействии создают сложный, притягательный, узнаваемый букет.

**Внешний вид:** Существуют светлые и темные версии. Светлые — от светло-золотого до светло-

янтарного, а темные — от темно-янтарного до темного рубиново-коричневого. Характерна очень плотная, муссовая, стойкая пена: от белой до кремовой в светлых версиях, или светло-коричневая в темных. Высокое содержание протеинов пшеницы влияет на прозрачность этого традиционно нефильтрованного стиля, хотя уровень мутности варьируется. Также создавать муть может взвешенный дрожжевой осадок.

**Вкус:** Схож с ароматом, богатый солодовый вкус, от средне-сильного до сильного, вместе с выраженным хлебно-зерновым пшеничным вкусом. В светлых версиях будет хлебная, тостовая, сладко-зерновая солодовость, а у темных — более глубокие хлебные или тостовые солодовые вкусы с выраженным присутствием продуктов реакции Майяра и опциональными нотами карамели. Дрожжевой характер от слабого до умеренного, банан и пряности (гвоздика и ваниль). У более темных версий, особенно с возрастом, будет присутствовать вкус темных фруктов (слив, винограда, чернослива и изюма). В темных версиях опционален легкий шоколадный (но не поджаренный) характер. Хмелевой вкус отсутствует. Слабая хмелевая горечь может создавать слегка сладкий вкус, но обычно финиш пива сухой (иногда усиленный легким алкогольным характером). Взаимодействие между солодом, дрожжами и алкоголем добавляет сложность и интерес, которые часто улучшаются с возрастом.

**Ощущение во рту:** Тело от средне-полного до полного. Типична пышная, кремовая текстура, а также мягкое согревающее ощущение значительного содержания алкоголя. Карбонизация от умеренной до сильной.

**Комментарии:** Вайсбир крепости бока или доппельбока. Schneider выпускает также и пшеничный айсбок. Существуют светлые и темные версии, хотя более распространены темные. В светлых версиях меньше богатой солодовой сложности и чаще больше хмеля, как и у доппельбоков. Богатые и интенсивные вкусы и ароматы могут давать слегка окисленные продукты реакции Майяра, которые часто ощущаются в выдержанных импортных коммерческих образцах, у более свежих версий не будет этого характера. Хорошо выдержанные образцы могут также демонстрировать легкую комплексность шерри.

**История:** Aventinus, старейший в мире пшеничный доппельбок верхового брожения, был создан мюнхенской Schneider Weisse Brauhaus в 1907 году.

**Характерные ингредиенты:** Используется большой процент соложенной пшеницы (по немецкой пивоваренной традиции должно быть как минимум 50%, хотя может быть и до 70%), остальное — мюнхенский и/или венский солод в темных версиях, в светлых — больше солода пилс. Умеренно могут использоваться и некоторые цветные солода. Традиционное декокционное затирание может давать соответствующее тело без приторной сладости. Типичный пряный и фруктовый характер создают элевые дрожжи для вайцена. Слишком теплое или слишком холодное брожение может привести к нарушению баланса фенолов и эфиров и появлению побочных вкусов. Хмелевой вкус по сути не соответствует стилю, но более традиционны немецкие сорта хмеля.

**Сравнение стилей:** Крепче и богаче, чем вайсбир или 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.

#### **Характеристики:**

Алкоголь по объему	6,5-9,0%
Начальная плотность	1,064-1,090

Конечная плотность	1,015-1,022
Горечь	15-30 IBU
Цвет	6-25 SRM

## 13Е. Берлинер-вайссе

Очень светлое, освежающее слабоалкогольное немецкое пшеничное пиво с чистой молочнокислой кислотностью и очень высокой карбонизацией. Легкий хлебно-тестяной солодовый вкус поддерживает кислотность, которая не должна казаться искусственной. Любая бреттовая пахучесть сдержанная.

**Аромат:** Доминирует выраженно кислый характер (от умеренного до умеренно сильного). Фруктовый характер может быть вплоть до умеренного (часто лимон или кислое яблоко). Фруктовость может увеличиваться со временем, может развиваться легкий фруктовый характер. Без хмелевого аромата. Пшеница в более свежих образцах может давать вкус сырого хлебного теста; в сочетании с кислотностью может напоминать хлеб на закваске. Опционально может быть сдержанный пахучий бреттовый характер.

**Внешний вид:** Цвет очень светло-соломенный. Может быть прозрачным или слегка мутным. Большая плотная белая пена слабой стойкости. Всегда шипучее.

**Вкус:** Доминирует и может быть достаточно сильной чистой молочной кислотность. Обычно заметны комплементарные тестяные, хлебные или пшенично-зерновые вкусы. Хмелевая горечь не ощущается, баланс создает кислотность, а не хмель. Никогда не бывает уксусным. Может ощущаться сдержанная цитрусово-лимонная или кислая яблочная фруктовость. Очень сухой финиш. В балансе доминирует кислотность, но должен присутствовать и солодовый вкус. Без хмелевого вкуса. Опционально может быть сдержанный пахучий бреттовый характер.

**Ощущение во рту:** Тело легкое. Очень высокая карбонизация. Без ощущения алкоголя. Бодрящая сочная кислотность.

**Комментарии:** В Германии классифицируется как schankbier — «разливное пиво», что подразумевает легкое пиво с начальной плотностью 7-8 °P. Часто подается с сахарным сиропом (mit schuss) со вкусом малины (himbeer), ясенника (waldmeister), или с тминным шнапсом (Kümmel), уравнивающими значительную кислотность. Некоторые его описывают как самое освежающее пиво в мире.

**История:** Берлинский региональный специалитет; наполеоновские войска в 1809 году за живой и элегантный характер называли его «северным шампанским». В определенный момент своей истории было копченым и по плотности равным мэрцену (14 °P). В Германии становится все более редким, но сегодня этот стиль на постоянной основе производят многие американские крафтовые пивоварни.

**Характерные ингредиенты:** 50% засыпи обычно составляет пшеничный солод (что традиционно для немецкого пшеничного пива), остальное — обычно солод пилс. Симбиотическое брожение верховыми дрожжами и лактобактериями (различных штаммов) дает выраженную кислотность, которая может быть усилена блендингом пива различных возрастов во время брожения и удлинением холодной выдержки. Хмелевая горечь отсутствует. Традиционно декокционное затирание с охмелением сусла. Немецкие пивовары считают, что бретты важны для правильного

вкусового профиля, но этот характер никогда не бывает сильным.

**Сравнение стилей:** В сравнении с ламбиком обычно не такой кислотный, имеет чистую молочную кислотность, а пахучесть сдержанная или даже ниже сенсорного порога. Также ниже содержание алкоголя.

**Характеристики:**

Алкоголь по объему	2,8-3,8%
Начальная плотность	1,028-1,032
Конечная плотность	1,003-1,006
Горечь	3-8 IBU
Цвет	2-3 SRM

## 13F. Ламбик

Достаточно кислое, часто умеренно пахучее дикое бельгийское пшеничное пиво с кислотностью, занимающей в балансе место хмелевой горечи. Производится в окрестностях Брюсселя традиционно со спонтанным брожением, подается некарбонизированным, освежающая кислотность делает его очень приятным «кафешным» напитком.

**Аромат:** В молодых образцах часто доминирует решительно кислый аромат, но с возрастом он может становиться приглушенным, смешиваясь с ароматами, которые описывают как землистые, козы, лошадиные, соломенные, ароматы скотного двора и лошадиной попоны. Приветствуется мягкий цитрусово-фруктовый аромат. Не приветствуются кишечные, сырные, сигарные или дымные ароматы. Старые образцы обычно фруктовые, с ароматами яблок и даже меда. Без хмелевого аромата.

**Внешний вид:** Цвет от светло-желтого до глубокого золотого; возраст обычно делает пиво темнее. От мутного до достаточно прозрачного. Молодые образцы обычно мутные, а более старые — чаще прозрачные. Пена белая, обычно нестойкая.

**Вкус:** Молодые образцы обычно заметно молочнокислые, но выдержка может улучшить баланс кислотности с солодом, пшеницей и характером скотного двора. В молодых ламбиках фруктовые вкусы проще, а в более старых — сложнее, где они напоминают о яблоках или других светлых фруктах, ревене или меде. Иногда заметен, и желателен некоторый цитрусовый вкус (часто грейпфрут). Солодовый и пшеничный характеры обычно слабые, с хлебно-зерновыми нотами. Нежелателен кишечный, дымный или сигарный характер. Хмелевая горечь от слабой до отсутствующей, обычно неощутима; баланс дает кислотность. Финиш обычно сухой. Без хмелевого вкуса.

**Ощущение во рту:** Тело от легкого до средне-легкого. Несмотря на низкую финишную плотность, множество вкусов не дают пиву казаться водянистым. Главное правило — ламбик со временем становится суше, что делает сухость значимым индикатором возраста. Кислый, вяжущий характер от среднего до сильного, но без выраженной терпкости. Традиционные образцы практически или полностью без карбонизации, но бутилированные могут набирать с возрастом умеренную карбонизацию.

**Комментарии:** Чистые ламбики — это пиво из одной партии, не смешанное. Так как они не смешиваются, чистый ламбик — это обычно чистый продукт домашнего характера пивоварни, и

он будет больше варьироваться, чем гёз. Такие ламбики обычно пьются молодыми (6 месяцев), на разлив, это дешевое легко пьющееся пиво без переполняющей карбонизации. Молодые версии могут быть одномерно кислыми, так как сложному бреттовому характеру для развития нужно вплоть до года. Кишечный характер — часто показатель слишком молодого ламбика. Заметный уксусный или сидровый характер бельгийскими пивоварами считается недостатком. Так как дикие дрожжи и бактерии сбраживают все сахара, ламбики обычно разливаются по бутылкам только после полного завершения брожения.

**История:** Дикие эли спонтанного брожения из Брюсселя и окрестностей (долины реки Сенны), происходящие от фермерских традиций пивоварения. Число производителей постоянно сокращается.

**Характерные ингредиенты:** Несоложенная пшеница (30-40%), солод пилс и старый хмель (3 года). Старый хмель используется скорее для эффекта консервации, чем для горечи, поэтому действительный уровень горечи сложно оценить. Традиционно это пиво спонтанного брожения с дрожжами и бактериями, естественно присутствующими в преимущественно дубовых бочках. Бочки нейтральны, с легким характером дуба, так что не стоит ожидать свежего или выраженного характера дуба — типичен более нейтральный. Домашние и крафтовые версии чаще делаются с чистой культурой (обычно включающей сахаромицеты, бреттаномецеты, педиококки и лактобактерии), чтобы воссоздать эффекты доминирующей микробиоты Брюсселя и долины реки Сенна. Иногда используется культура из бутылок, но нет простого способа узнать, какие микроорганизмы еще жизнеспособны.

**Сравнение стилей:** Обычно кислотность более простая, менее комплексная, чем у гёза. Традиционно подается некарбонизированным из кувшинов, а гёз бутилируется и очень сильно карбонизирован.

#### **Характеристики:**

Алкоголь по объему	5,0-6,5%
Начальная плотность	1,040-1,054
Конечная плотность	1,001-1,010
Горечь	0-10 IBU
Цвет	3-7 SRM

## **13G. Гёз**

Сложное, приятно кислое, но сбалансированное бельгийское пшеничное дикое пиво, с высокой карбонизацией и очень освежающее. Характер спонтанного брожения может давать очень интересную комплексность, с широким спектром нот скотного двора, лошадиной попоны или кожи, смешивающихся с цитрусово-фруктовыми вкусами и кислотностью.

**Аромат:** Умеренно кислый аромат смешивается с ароматами, описываемыми как землистые, кожаные, соломенные, козы или лошадиные, ароматы скотного двора или лошадиной попоны. Некоторые образцы могут быть более кислотными, но превыше всего баланс — именно он является показателем качества гёза. Обычно фруктовый, с ароматами цитрусовых (часто грейпфрута), яблок или других светлых фруктов, ревеня или меда. Приветствуется очень мягкий дубовый аромат. Не приветствуются кишечные, дымные, сигарные или сырные запахи. Без хмелевого аромата.

**Внешний вид:** Цвет золотой, с отличной прозрачностью и толстой, крепкой, муссовой белой пеной, которая сохраняется чуть ли не вечно. Всегда шипучее.

**Вкус:** Умеренно кислый характер классически сбалансирован с солодом, пшеницей и характеристиками скотного двора. Может присутствовать слабая, комплементарная сладость, но ее высокий уровень не традиционен. Некоторые образцы могут быть более кислотными, но превыше всего баланс — именно он является показателем качества гёза. Обычен разнообразный фруктовый вкус, может быть медовый характер. Иногда заметны мягкие вкусы ванили или дуба. Солод обычно слабый и хлебно-зерновой. Нежелательны кишечные, дымные или сигарные характеры. Хмелевая горечь обычно отсутствует, но иногда может ощущаться очень слабая хмелевая горечь; баланс по большей части дает кислотность. Освежающий сухой и терпкий финиш. Никакого хмелевого вкуса.

**Ощущение во рту:** Тело от легкого до среднего. Несмотря на низкую конечную плотность, богатство вкусов не позволяет пиву казаться водянистым. Кислый, вяжущий характер от среднего до сильного, но без выраженной терпкости. Некоторые версии слегка согревают. Высокая карбонизация.

**Комментарии:** Гёз традиционно производится путем смешивания одно-, двух- и трехлетних ламбиков. Молодые ламбики содержат сбраживаемые сахара, а старые дают характерный «дикий» вкус долины реки Сенна. Бельгийские пивовары считают недостатком заметный уксусный или сидровый характер. Хороший гёз — не тот, который самый пикантный, а тот, что с богатым дразнящим букетом, сильным ароматом и мягким, бархатистым вкусом. Ламбик подается некарбонизированным, а гёз — шипучим. Самыми традиционными считаются образцы с маркировкой *oude* или *ville*.

**История:** Дикие эли спонтанного брожения из Брюсселя и окрестностей (долины Сенны), происходящие от фермерских традиций пивоварения. Число производителей постоянно сокращается, и некоторые производители в нарушение традиций подслащивают свое пиво после брожения, чтобы подладить его под вкусы широкой аудитории.

**Характерные ингредиенты:** Несоложенная пшеница (30-40%), солод пилс и старый хмель (3 года). Старый хмель используется скорее для эффекта консервации, чем для горечи, поэтому действительный уровень горечи сложно оценить. Традиционно это пиво спонтанного брожения с дрожжами и бактериями, естественно присутствующими в преимущественно дубовых бочках. Бочки нейтральны, с легким характером дуба, так что не стоит ожидать свежего или выраженного характера дуба — типичен более нейтральный. Домашние и крафтовые версии чаще делаются с чистой культурой (обычно включающей сахаромицеты, бреттаномецеты, педиококки и лактобактерии), чтобы воссоздать эффекты доминирующей микробиоты Брюсселя и долины реки Сенна. Иногда используется культура из бутылок, но нет простого способа узнать, какие микроорганизмы еще жизнеспособны.

**Сравнение стилей:** Более сложный и карбонизированный, чем ламбик. Кислотность не обязательно выше, но обычно имеет более развитый дикий характер.

#### **Характеристики:**

Алкоголь по объему	5,0-8,0%
Начальная плотность	1,040-1,060
Конечная плотность	1,000-1,006
Горечь	0-10 IBU



## 13Н. Фруктовый ламбик

Сложный, фруктовый, приятно кислый дикий пшеничный эль, сброженный бельгийской микробиотой и демонстрирующий характеристики фруктов, смешанные с диким характером. Вид фруктов может быть сложно идентифицировать, так как сброженные и выдержанные характеристики фруктов могут отличаться от более узнаваемых ароматов и вкусов свежих фруктов.

**Аромат:** Фрукт должен быть доминирующим ароматом. Кислый характер, от слабого до умеренного, смешивается с ароматами, которые описывают как землистый, козий, лошадиный, соломенный, ноты скотного двора и лошадиной попоны (аромат ламбика должен быть узнаваем). Фруктовый аромат обычно смешивается с другими ароматами. Не приветствуются кишечные, дымные, сигарные или сырные запахи. Без хмелевого аромата.

**Внешний вид:** Цвет, как правило, определяет, вид фрукта, хотя светлые фрукты могут мало влиять на цвет. Интенсивность цвета может сокращаться с возрастом. Прозрачность часто хорошая, хотя с некоторыми фруктами пиво не осветляется. Плотная, толстая муссовая пена, иногда с оттенком фрукта, как правило, сохраняется долго, в зависимости от карбонизации. Карбонизация обычно высокая.

**Вкус:** Фрукт должен ощущаться. Кислый вкус, от слабого до умеренного, часто с колючей кислотностью в финише. Классические характеристики скотного двора могут быть от слабых до сильных. Молодое пиво будет демонстрировать полный фруктовый вкус. С возрастом вкус ламбика станет доминировать за счет ослабления фруктового характера — следовательно, фруктовые ламбики не подходят для длительной выдержки. Финиш обычно сухой и терпкий, но может присутствовать слабая комплементарная сладость; более высокий уровень сладости не традиционен, но может присутствовать при желании пивовара. Иногда заметен мягкий вкус ванили или дуба. Нежелательны кишечные, дымные или сигарные характеристики. Хмелевая горечь обычно отсутствует; баланс дает кислотность. Без вкуса хмеля.

**Ощущение во рту:** Тело от легкого до средне-легкого. Несмотря на слабую финишную плотность, множество вкусов не позволяет пиву казаться водянистым. Кислый, вяжущий характер от среднего до сильного, но без выраженной терпкости. Некоторые версии слегка согревают. Карбонизация может быть от шипучей до почти отсутствующей.

**Комментарии:** Фруктовые ламбики часто производятся как гёзы, путем смешивания одно-, двух- и трехлетних ламбиков. Молодой ламбик содержит сбраживаемые сахара, а старый дает характерный дикий вкус долины реки Сенны. Фрукты обычно добавляются в середине выдержки, и дрожжи и бактерии сбраживают все сахара. Фрукты могут добавляться и в простые, не смешанные ламбики. Самые традиционные стили фруктовых ламбиков — krieg (вишня), framboise (малина) и druivenlambik (мускатный виноград). IBU определяется приблизительно, так как используется старый хмель. Бельгийские пивовары используют хмель скорее как антибактериальное средство, а не для придания ламбику горечи.

**История:** Дикие эли спонтанного брожения из Брюсселя и его окрестностей (долины реки Сенны), происходящие от фермерских традиций пивоварения. Число производителей постоянно сокращается, и некоторые производители в нарушение традиций подслащивают свое пиво после брожения, чтобы подладить его под вкусы широкой аудитории. Традиционно фрукты

добавлялись в ламбик или гез или во время блендинга, или уже на месте, в кафе, чтобы расширить ассортимент пива.

**Характерные ингредиенты:** Несоложенная пшеница (30-40%), солод пилс и старый хмель (3 года). Старый хмель используется скорее для эффекта консервации, чем для горечи, поэтому действительный уровень горечи сложно оценить. В традиционных продуктах 10-30% фруктов (25%, если это вишня). Традиционно используются кислая вишня (с косточками), малина или мускатный виноград; более современные версии с персиками, абрикосами или виноградом мерло. Традиционно применяются кислые фрукты, так как цель их использования — не подсластить пиво, а дать ему новое измерение. Традиционно это пиво спонтанного брожения с дрожжами и бактериями, естественно присутствующими в преимущественно дубовых бочках. Бочки нейтральны, с легким характером дуба, так что не стоит ожидать свежего или выраженного характера дуба — типичен более нейтральный. Домашние и крафтовые версии чаще делаются с чистой культурой (обычно включающей сахаромицеты, бреттаномецеты, педиококки и лактобактерии), чтобы воссоздать эффекты доминирующей микробиоты Брюсселя и долины реки Сенна. Иногда используется культура из бутылок, но нет простого способа узнать, какие микроорганизмы еще жизнеспособны.

**Сравнение стилей:** Ламбик с фруктами, а не просто фруктовое пиво; должен ощущаться характер дикого ламбика.

#### **Характеристики:**

Алкоголь по объему	5,0-7,0%
Начальная плотность	1,040-1,060
Конечная плотность	1,000-1,010
Горечь	0-10 IBU
Цвет	3-7 SRM (в зависимости от фрукта)

## **131. Витбир (Бланш)**

Освежающий, элегантный, вкусный пшеничный эль умеренной крепости.

**Аромат:** Умеренная солодовая сладость (часто с легкими нотами меда и/или ванили), 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. Опционален слабый пряно-травянистый хмелевой аромат, который никогда не должен пересиливать другие характеристики. Не соответствуют стилю овощные ноты, ароматы сельдерея или ветчины. Пряности должны смешиваться с фруктовыми, цветочными и сладкими ароматами, не должны быть избыточно сильными.

**Внешний вид:** Цвет от очень бледно-соломенного до очень светло-золотистого. Пиво будет 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.

**Вкус:** Приятный солодово-сладкий зерновой вкус (часто с медовым и/или ванильным характером) и пикантной апельсиново-цитрусовой фруктовостью. Освежающий, с сухим, часто кислым финишем. Может быть слабый хлебный вкус пшеницы. Опциональна очень легкая

молочная кислотность. Обычны травянисто-пряные вкусы, в том числе кориандр и другие пряности, но они должны быть тонкими и сбалансированными, а не ошеломляющими. 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.

**Ощущение во рту:** 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. Витбир не должен быть слишком сухим или тощим, или, напротив, слишком жирным и тяжелым.

**Комментарии:** Присутствие, характер и степень добавления пряностей и молочной кислотности варьируются. Избыточно пряные или кислые витбиры не являются хорошими образцами стиля. Кориандр определенного происхождения может давать неподходящие ноты ветчины или сельдерея. Пиво обычно хрупкое, плохо переносит выдержку, так что предпочтительны более молодые и свежие, правильно хранившиеся образцы. Большинство образцов крепостью примерно 5%.

**История:** 400-летний бельгийский пивной стиль, который вымер в 1950-х; позже его возродил Пьер Селис на пивоварне Hoegaarden. Со временем витбир завоевал популярность и у крафтовых, и у массовых производителей, которые рассматривают его как слегка фруктовое летнее сезонное пиво.

**Характерные ингредиенты:** Около 50% несоложенной пшеницы и 50% светлого ячменного солода (обычно пилс). В некоторых образцах до 5-10% сырого овса. Сладкий аромат дополняют пряности — свежемолотый кориандр и кожура апельсинов кюрасао (или иногда сладких апельсинов), это достаточно характерно. В комплексе могут использоваться другие пряности (ромашка, зира, корица, мелегетский перец), но они намного менее выражены. Характерны элевые дрожжи, дающие мягкие, пряные вкусы. В некоторых случаях используется молочнокислое брожение, либо добавление молочной кислоты.

**Сравнение стилей:** Слабый уровень горечи, баланс схож с вайсбиром, но характер пряный, цитрусовый, который дают скорее добавки, чем дрожжи.

#### **Характеристики:**

Алкоголь по объему	4,5-5,5%
Начальная плотность	1,044-1,052
Конечная плотность	1,008-1,012
Горечь	8-20 IBU
Цвет	2-4 SRM

## **13J. Гозе**

Сильно карбонизированный, кислый и фруктовый пшеничный эль со сдержанным характером кориандра и соли и слабой горечью. Очень освежающий, с яркими вкусами и высокой аттенуацией.

**Аромат:** Аромат косточковых фруктов от слабого до умеренного. Легкая кислинка, слегка резкая. Заметный кориандр, который может давать лимонную ароматику, с интенсивностью вплоть до умеренной. Легкий хлебный, тестяной, дрожжевой характер, как у невыпеченного дрожжевого хлеба. Кислотность и кориандр могут давать яркое, живое впечатление. Соль ощущается очень легкой, если вообще заметна — чистый характер морского бриза или просто легкая свежесть.

**Внешний вид:** Нефильтрованное, умеренно или сильно мутное. Белая пена, от умеренной до высокой, с плотными пузырьками, устойчивая. Шипучее. Цвет средне-желтый.

**Вкус:** Кислота от умеренной до сдержанной, но заметная, как если выжать ломтик лимона в холодный чай. Умеренный хлебный/сдобный солодовый вкус. Фруктовый характер от легкого до умеренного — косточковые или семечковые фрукты либо лимоны. Характер соли от умеренного до легкого, на пределе ощущения вкуса; соль должна быть заметной (в частности, в первоначальном вкусе), но не должно быть избыточно соленым. Горечь слабая, никакого хмелевого вкуса. Сухой, полностью выброженный финиш, солод сбалансирован кислотностью, а не хмелем. В финише кислотность может быть более заметной, усиливая освежающие качества пива. Кислотность должна быть сбалансированной, не выходящей на передний план (хотя исторические версии могут быть очень кислыми).

**Ощущение во рту:** Карбонизация от высокой до очень высокой, шипучее. Тело от средне-легкого до средне-полного. Соль, если ощущается, может аппетитно покалывать язык. Дрожжи и пшеница могут давать побольше тела, но тяжести быть не должно.

**Комментарии:** Подается в традиционных цилиндрических бокалах. Исторические версии могли быть более кислыми, чем современные образцы, ввиду спонтанного брожения, и могут смешиваться с сиропами, как берлинер-вайссе, или с кюммелем (ликером с тмином, зирой и фенхелем). Современные образцы производятся с лактобактериями, они более сбалансированы и, как правило, не требуют подслащивания.

**История:** Малый стиль, ассоциируемый с Лейпцигом, но зародившийся в Средние века в городе Гослар на реке Гозе. Есть данные, что гозе существовал в Лейпциге в 1740 году. Известно, что в 1900 году в Лейпциге было 80 гозерий. Производство значительно сократилось после Второй мировой и окончательно прекратилось в 1966 году. Современное производство было восстановлено в 1980-х, но пиво не является широко доступным.

**Характерные ингредиенты:** Солод пилс и пшеничный, сдержанное использование соли и семян кориандра. Лактобактерии. Кориандр должен давать свежую, яркую цитрусовую ноту (лимон или горький апельсин), а не быть овощным, похожим на сельдерей или ветчину. Соль должна давать свежий характер морской соли, а не металлические или йодные ноты.

**Сравнение стилей:** Ощущаемая кислотность не такая интенсивная, как в берлинер-вайссе или гёзе. Сдержанно используются соль, кориандр и лактобактерии — не должен быть слишком соленым. Аромат кориандра может напоминать витбир. Мутность — как в вайсбире.

#### Характеристики:

Алкоголь по объему	4,2-4,8%
Начальная плотность	1,036-1,056
Конечная плотность	1,006-1,010
Горечь	5-12 IBU
Цвет	3-4 SRM

## 13К. Гродзисское пиво

Низкоплотный, высококарбонизированный легкотельный эль, комбинирующий вкус копчения на дубе с чистой хмелевой горечью. Очень легко пьется.

**Аромат:** Самый выраженный компонент аромата — дым дубовой древесины, от слабого до умеренного, но может быть и тонким и слабо уловимым. Обычно присутствует слабый пряный, травянистый или цветочный хмелевой аромат, он должен быть слабее или равен дубу по интенсивности. В лучших образцах также ощутимы ноты зерновой пшеницы. Аромат чистый, хотя приветствуются легкие эфиры косточковых фруктов (особенно спелое красное яблоко или груша). Без кислотности. Могут присутствовать легкие сернистые ноты от воды.

**Внешний вид:** Цвет от светло-желтого до средне-золотого, с отличной прозрачностью. Для этого стиля характерна очень стойкая высокая, плотная волнистая пенная шапка. Мутность является дефектом.

**Вкус:** Вкус дубового дыма, от умеренно слабого до среднего, с самого начала и до финиша; дым может быть больше выражен во вкусе, чем в аромате. Копченый характер деликатный, не должен быть едким, может оставлять впечатление сладости. До финиша сохраняется легко ощутимая горечь, от умеренной до сильной. Общий баланс в сторону горечи. Слабый, но ощутимый пряный, травянистый или цветочный хмелевой вкус. Слабый фоновый зерновой пшеничный характер. Могут присутствовать легкие яблочные фруктовые эфиры (красное яблоко или груша). Сухой бодрящий финиш. Никакой кислоты.

**Ощущение во рту:** Легкое тело, с бодрящим и сухим финишем. Карбонизация достаточно высокая, углекислый газ может слегка кусаться, казаться колючим. Без заметной алкогольной теплоты.

**Комментарии:** В немецкоязычных странах и в некоторой литературе известно как грэтцер (Grätzer). Традиционно используется многоступенчатое затирание, долгое кипячение (около двух часов) и несколько штаммов элевых дрожжей. Пиво никогда не фильтруется, но перед розливом используется рыбий клей. Традиционно подается в высоких конических бокалах, которые оставляют место для мощной пены.

**История:** Выделился в уникальный стиль несколько веков назад в польском городе Гродзиск-Велькопольский (будучи частью Пруссии, он назывался Грэтц). На рубеже XIX-XX веков его популярность быстро росла. Регулярное коммерческое производство начало сокращаться после Второй мировой и полностью прекратилось к середине 90-х.

**Характерные ингредиенты:** Засыпь обычно полностью состоит из копченого на дубе пшеничного солода. У него другой, менее интенсивный дымный характер, чем у немецкого ячменного солода, копченого на дубе. Он более сухой и освежающий, более «тощий» — вкус копченой ветчины или бекона не соответствует стилю. Хмели жатецкого типа (польские, чешские или немецкие), умеренно жесткая сульфатная вода и сравнительно чистые континентальные элевые дрожжи с высокой сбраживающей способностью при умеренной температуре. Не соответствуют стилю немецкие дрожжи для хефевайцена и другие штаммы с фенольным или сильным эфирным характером.

**Сравнение стилей:** По крепости похож на берлинер-вайссе, но никогда не бывает кислым. Характер копченый, но менее интенсивный, чем в раухбире.

## Характеристики:

Алкоголь по объему	2,5-3,3%
Начальная плотность	1,028-1,032
Конечная плотность	1,006-1,012
Горечь	20-35 IBU
Цвет	3-6 SRM

## 13L. Лихтенхайнер

Кислое копченое историческое немецкое пшеничное пиво низкой плотности. Сложный, но освежающий характер ввиду высокой аттенюации и карбонизации, наряду со слабой горечью и умеренной кислотностью.

**Аромат:** Умеренно сильный свежий дымный аромат, легкие ноты кислотности, средне-слабые фруктовые эфиры, возможно, яблоки или лимоны, умеренный хлебно-зерновой солод. Дымный характер сильнее, чем хлебные ноты, а дым имеет «сухой» характер, напоминающий догорающий костер, а не «жирный» дым.

**Внешний вид:** Высокая пена кремового цвета, плотная и стойкая. Цвет от глубокого желтого до светло-золотого. Достаточно прозрачный, может быть несколько мутным.

**Вкус:** Умеренно сильный фруктовый вкус — вероятно, лимоны или яблоки. Чистая молочная кислотность умеренной интенсивности (без вонючести). Схожий с ароматом дымный характер (костер с сухим деревом) умеренной силы. Сухой финиш, с кислотностью и дымом в послевкусии. Слабая горечь; баланс дает кислотность, а не хмель. Чистый свежий вкус, слегка вяжущее послевкусие. Пшеничный характер слабый, в балансе более выражены дым и кислотность. Самый сильный вкус в послевкусии — кислый лимон или зеленое яблоко, вслед за ним идет дым. Вкус сложный.

**Ощущение во рту:** Покалывающая кислотность. Высокая карбонизация. Тело от среднего до средне-легкого.

**Комментарии:** Пьется молодым. Дым и кислотность — комбинация необычная, не для всех.

**История:** Зародился в Лихтенхайне, вблизи города Йена (Тюрингия, Центральная Германия). К концу 1800-х годов популярность выросла, был широко доступен по всей Тюрингии. Похож на берлинер-вайссе, каким тот был до 1840 года.

**Характерные ингредиенты:** Копченый ячменный солод, пшеничный солод, лактобактерии, дрожжи верхового брожения. Состав засыпи варьируется, но обычно пшеница составляет 30-50%.

**Сравнение стилей:** Входит в ту же семью исторических слабоалкогольных центральноевропейских стилей пшеничного пива верхового брожения, что и го́зе, 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 го́зе без кориандра и соли, или как гродзисское пиво, но с кислотностью го́зе.

## Характеристики:

Алкоголь по объему	3,5-4,7%
Начальная плотность	1,032-1,040
Конечная плотность	1,004-1,008
Горечь	5-12 IBU
Цвет	3-6 SRM

## 13М. Роггенбир

Дункельвайцен, сваренный с рожью, с более плотным телом и легким финишным охмелением.

**Аромат:** Пряный ржаной аромат, от легкого до умеренного, который смешивается с ароматикой дрожжей для вайцена, от легкой до умеренной (пряные гвоздичные и фруктовые эфиры, бананы или цитрус). Допустимы легкие пряные, цветочные или травянистые хмелевые ноты.

**Внешний вид:** Цвет от светлого медно-оранжевого до очень темного красноватого или медно-коричневого. Большая пенная шапка, от кремовой до коричневатой, достаточно стойкая и плотная (часто густая и крепкая). Пиво мутное.

**Вкус:** Зерновой, пряный ржаной вкус, от умеренно слабого до умеренно сильного, часто с теплым вкусом, напоминающим о ржаном хлебе пумперникель. Горечь от средней до средне-слабой допускает начальную солодовую сладость (иногда с налетом карамели), которая будет ощущаться до того, как почувствуются характеры дрожжей и ржи. Характер вайценовых дрожжей, от слабого до умеренного (банан, гвоздика), хотя баланс может варьироваться. Средне-сухой зерновой финиш со слегка горьким послевкусием (благодаря ржи). Допустим и может сохраняться до послевкусия пряный, травянистый или цветочный хмелевой вкус, от слабого до умеренного.

**Ощущение во рту:** Тело от среднего до средне-полного. Высокая карбонизация. Умеренно кремовый.

**Комментарии:** Рожь — голозерный злак, его трудно затирать, затор часто получается липким, вязким. Рожь дает самый выраженный вкус из всех зерновых. Добавка семян тмина в роггенбир не соответствует стилю (хотя некоторые американские пивовары так делают), ржаной характер традиционно дает только сама рожь.

**История:** Особое немецкое ржаное пиво, которое изначально варили в Баварии, в Регенсбурге. Никогда не было широко популярным и в современности почти исчезло.

**Характерные ингредиенты:** Обычно 50% засыпи или больше составляет соложенная рожь (в некоторых версиях — 60-65%). Остаток засыпи может составлять светлый, мюнхенский, пшеничный, карамельный солод и/или небольшое количество темного солода со сниженной горечью для цвета. Дрожжи для вайцена дают выраженные банановые эфиры и гвоздичные фенолы. Легкая добавка хмелей жатецкого типа для горечи, вкуса и аромата. Более низкая температура брожения акцентирует гвоздичный характер, подавляя формирование эфиров. Традиционно используется декокционное затирание, как и для вайсбилов.

**Сравнение стилей:** Самобытный вариант дункельвайцена с использованием соложенной ржи вместо соложенной пшеницы. В американском ржаном пиве не будет дрожжевого характера вайцена, но, вероятно, будет больше хмеля.

## Характеристики:

Алкоголь по объему	4,5-6,0%
Начальная плотность	1,046-1,056
Конечная плотность	1,010-1,014
Горечь	10-20 IBU
Цвет	14-19 SRM

## 13N. Сахти

Сладкое, плотное, крепкое традиционное финское пиво с рожью, можжевельником и можжевельными ягодами и сильным бананово-гвоздичным дрожжевым характером.

**Аромат:** Сильные банановые эфиры с гвоздичными фенолами, от умеренных до умеренно сильных. Не кислое. Может быть можжевельный характер, от слабого до умеренного. Солод, карамель и рожь на фоне. Легкий аромат алкоголя. Сладкое солодовое впечатление.

**Внешний вид:** Цвет от светло-желтого до темно-коричневого. Большинство образцов — в диапазоне от средне- до темно-янтарного. Пиво обычно достаточно мутное (нефильтрованное). Мало пены ввиду слабой карбонизации.

**Вкус:** Сильный банановый и гвоздичный (от умеренного до умеренно сильного) дрожжевой характер. Умеренный зерновой вкус ржи. Слабая горечь. Достаточно сладкий финиш. Можжевельник может давать смолистый вкус; ягоды можжевельника могут давать ноты джина; и то, и другое должно быть дополнительными, а не доминирующими нотами. Без заметного хмелевого вкуса. Умеренный карамельный вкус, без жарености. Многослойное и сложное, присутствует некоторая сусловость, необычная для других стилей. Не кислое.

**Ощущение во рту:** Плотное, вязкое, полное протеинов (без кипячения, а значит, без горячей коагуляции). Карбонизация от почти отсутствующей до средне-слабой. Сильно согревающее, благодаря содержанию алкоголя и молодому возрасту, но это часто маскируется сладостью.

Комментарии: Использование ржи не означает, что вкус должен быть тминным (доминирующий вкус в ржаном хлебе). Можжевельные ягоды дадут вкус, напоминающий джин (куда тоже добавляют можжевельные ягоды). Можжевельник в балансе и вкусе работает как хмель, давая некоторый противовес сладкому солоду.

**История:** Аборигенный традиционный стиль Финляндии; на фермах его варят как минимум 500 лет, часто к праздникам, например, к летним свадьбам; пьют через неделю или две после варки. В Эстонии есть похожая традиция — пиво известно как koduolu.

**Характерные ингредиенты:** Соложенный ячмень с соложенными и несоложенными зерновыми, часто рожью. Хмель мало. Можжевельные ветви, используемые для фильтрации (обычно в деревянном корыте), часто дают можжевельные ноты. Часто используются пекарские дрожжи для быстрого теплого брожения (хорошая замена — немецкие дрожжи для вайцена). Не кипятится. Солод долго замачивается, отдельно добавляется «хмелевой чай».

**Сравнение стилей:** Похоже на вайценбок, но сладкое, плотное, с нотами ржи и можжевельника.



**Характеристики:**

Алкоголь по объему	7,0-11,0%
Начальная плотность	1,076-1,120
Конечная плотность	1,016-1,020
Горечь	7-15 IBU
Цвет	4-22 SRM

# 14. Кислый эль

## 14А. Фламандский красный эль

Кислый фруктовый бельгийский эль, похожий на красное вино, с фоновыми солодовыми вкусами и фруктовой сложностью. Сухой финиш и танинность дополняют впечатление хорошего красного вина.

**Аромат:** Сложный фруктово-кислый профиль с поддерживающим солодом, который часто дает винное впечатление. Фруктовость высокая, напоминает о черных вишнях, апельсинах, сливах или красной смородине. Часто присутствуют ванильные и/или шоколадные ноты, от слабых до умеренных. В небольшом количестве могут присутствовать пряные фенолы, создающие комплексность. Кислый аромат от сбалансированного до интенсивного. Выраженный уксусный характер не соответствует стилю. Без хмелевого аромата. Диацетил присутствует только в очень небольших количествах, как дополнительный аромат, если вообще присутствует.

**Внешний вид:** Цвет глубокий красный, от бургундского до красновато-коричневого. Хорошая прозрачность. Пена от белой до очень светлой. Стойкость пены от средней до хорошей.

**Вкус:** Интенсивная фруктовость обычно включает вкусы сливы, апельсина, черной вишни или красной смородины. Часто присутствует мягкий ванильный и/или шоколадный характер. Пряные фенолы могут присутствовать в небольших количествах для сложности. Кислый вкус от дополнительного до интенсивного, может быть щиплющим. Солодовые вкусы от комплементарных до выраженных, часто присутствуют мягкие тостовые качества. Обычно при усилении кислого характера солод размывается до фонового (и наоборот). Без хмелевого вкуса. Сдержанная хмелевая горечь. Часто присутствует кислотная, танинная горечь, от слабой до умеренной, которая дает характер и финиш выдержанного красного вина. Не соответствует стилю выраженный уксусный кислотный характер Диацетил, если присутствует, ощущается только в очень небольших количествах, как дополнительный вкус. Баланс на стороне солода, но доминирует фруктовое, кислотное, винное ощущение.

**Ощущение во рту:** Тело среднее. Карбонизация от слабой до умеренной. Терпкость от слабой до умеренной, как у хорошо выдержанного красного вина, часто с колючей кислотностью. Вкус обманчиво легкий и освежающий, хотя несколько сладкий финиш не является чем-то необычным.

**Комментарии:** Часто проводится долгая выдержка и купажирование молодого пива с хорошо выдержанным, что добавляет мягкость и сложность, однако иногда выпускается и выдержанный продукт, позиционируемый как пиво для знатоков. Это пиво, известное как «бельгийское бургундское», больше похоже на вино, чем любой другой пивной стиль. Красноватый цвет — продукт солода, хотя помочь добавить этот приятный бургундский оттенок может продленная варка без кипения. Более темным пиво также делает выдержка. Фламандский красный эль более кислотный (но никогда не уксусный), а его фруктовые вкусы больше напоминают красное вино, чем у коричневого эля. Аттенюация может быть до 98%.

**История:** Аборигенное пиво Западной Фландрии, типизировано продуктами пивоварни Rodenbach, открытой в Западной Фландрии в 1820 году, но отражающей более ранние традиции пивоварения. Пиво выдерживается до двух лет, часто в огромных дубовых бочках, содержащих резидентные бактерии, которые закисляют пиво. Когда-то в Бельгии и Англии было обычным смешивать старое пиво с молодым для балансирования кислотности выдержанного пива. Хотя крупные пивоварни сегодня обеспечивают постоянство качества пива путем блендинга

различных партий, это искусство исчезает.

**Характерные ингредиенты:** База — венский и/или мюнхенский солод, легкие или средние карамельные солода и небольшая добавка специального солода Special B, а также вплоть до 20% кукурузы. Обычно используются континентальные хмели с низким содержанием альфа-кислот (нужно избегать высокоальфовых или выраженно американских хмелей). Вклад в брожение и конечный вкус вносят сахаромицеты, лактобактерии и бретты (а также ацетобактер).

**Сравнение стилей:** Менее солодово-интенсивный, чем фламандский коричневый эль, часто с более фруктово-кислым профилем.

#### Характеристики:

Алкоголь по объему	4,6-6,5%
Начальная плотность	1,048-1,057
Конечная плотность	1,002-1,012
Горечь	10-25 IBU
Цвет	10-16 SRM

## 14В. Фламандский коричневый эль

Солодовый, фруктовый, выдержанный, несколько кислый коричневый эль в бельгийском стиле.

**Аромат:** Сложная комбинация фруктовых эфиров и богатого солодового характера. Эфиры от средних до средне-сильных, обычно напоминающие изюм, сливы, инжир, финики, черные вишни или чернослив. Солодовый характер от средне-слабого до средне-сильного, с нотами карамели, ирисок, апельсинов, патоки или шоколада. В небольших количествах могут присутствовать дающие сложность пряные фенолы. Может присутствовать характер шерри — он, как правило, характеризует выдержанный образец. Может присутствовать слабый кислый аромат, умеренно возрастающий с возрастом, но он не должен достигать заметного укусного характера. Хмелевой аромат отсутствует. Диацетил ощущается только в очень небольших количествах, в качестве дополнительного аромата, если вообще присутствует.

**Внешний вид:** Цвет от темного красновато-коричневого до коричневого. Хорошая прозрачность. Стойкость пены от средней до высокой. Цвет пены от слоновой кости до коричневатого.

**Вкус:** Солодовый, с фруктовой комплексностью и, как правило, легким карамельным характером. Фруктовость от средней до средне-высокой, обычно это темные или сушеные фрукты — изюм, сливы, инжир, финики, черные вишни или чернослив. Солодовый характер от умеренно слабого до умеренно сильного — карамель, ириски, апельсин, патока или шоколад. В небольшом количестве могут присутствовать дающие сложность пряные фенолы. В хорошо выдержанных образцах часто становится более выраженной легкая кислотность, как и характер шерри, дающий кисло-сладкий профиль. Кислотность не должна вырастать в заметный укусный характер. Хмелевой вкус отсутствует. Сдержанная хмелевая горечь. Соответствует стилю, как часть комплексности, слабая оксидация. Диацетил ощущается только в очень небольших количествах, как дополнительный вкус, если вообще присутствует. Баланс солодовый, но присутствуют фруктовость и кислотность. Финиш сладкий и кислый.

**Ощущение во рту:** Тело от среднего до средне-полного. Карбонизация от слабой до умеренной. Без терпкости.

**Комментарии:** Может проводиться блендинг молодого и выдержанного пива, добавляющий мягкость и сложность и балансирующий жесткий, кислый характер. Этот стиль был создан для долгого хранения, так что образцы с умеренно выдержанным характером оцениваются выше молодых. Как и с фруктовыми ламбиками, коричневый эль может использоваться в качестве базы для фруктового пива — вишневого крика (kriek) или малинового фрамбозена (frambozen).

**История:** «Старая элевая» традиция, развившаяся в Восточной Фландрии, была типизирована продуктами пивоварни Liefmans (сегодня принадлежит Duvel Moortgat), корни которой уходят в XVII век. Исторически варилось как пиво для хранения, в котором с выдержкой развивалась некоторая кислотность. То пиво обычно было более кислым, чем современные коммерческие образцы. Если красные фламандские эли выдерживаются в дубе, то коричневые — в тепле в нержавеющей стали.

**Характерные ингредиенты:** База — солод пилс с разумной добавкой темного карамельного солода и чуточкой черного или жареного солода. Часто добавляется кукуруза. Типичны низкоальфовые континентальные хмели (следует избегать высокоальфовых или выражено американских хмелей). Вклад в брожение и конечный вкус вносят сахаромицеты, лактобактерии и бретты (а также ацетобактер). Лактобактерии плохо реагируют на повышенное содержание алкоголя. Для родного региона типична вода с высоким содержанием карбонатов — она буферизует кислотность темных солодов и молочной кислоты. Магний в воде акцентирует кислотность.

**Сравнение стилей:** Более глубокий солодовый характер отличает это пиво от фламандского красного эля. Коричневый эль менее уксусный и более солодовый, чем красный, а его фруктовые вкусы более солодово-ориентированные.

#### **Характеристики:**

Алкоголь по объему	4,0-8,0%
Начальная плотность	1,040-1,074
Конечная плотность	1,008-1,012
Горечь	20-25 IBU
Цвет	15-22 SRM

# 15. Особое пиво

## 15А. Бреттовое пиво

Чаще всего более сухое и фруктовое, чем предполагает базовый стиль. Пахучие нотки от слабых до сильных, в зависимости от возраста пива и использованной расы бреттов. В молодых образцах со 100% бреттами пахучесть обычно сдержанная, но с возрастом она увеличивается. Может присутствовать легкая кислотность, хотя ее дают не бретты.

**Аромат:** В зависимости от базового стиля. Молодое пиво с бреттовым брожением будет демонстрировать больше фруктовых нот (тропические или косточковые фрукты, цитрус), но они варьируются в зависимости от использованной расы. В пиве со 100% бреттами, сильно охмеленном американскими дрожжами, вкусы брожения часто сложно отделить от хмелевой ароматики. Более старое пиво со 100% бреттами может развивать небольшую пахучесть (скотный двор, сырое сено, слегка землистые или копченые ноты), но этот характер не должен доминировать. Если пиво сбраживается пивными дрожжами в сочетании с бреттами, может сохраняться первичный характер дрожжей. Легкая кислотность допустима, но не должна быть выраженным характером.

**Внешний вид:** В зависимости от базового стиля. Прозрачность может варьироваться в зависимости от базового стиля и использованных ингредиентов. Некоторая мутность не обязательно является ошибкой.

**Вкус:** В зависимости от базового стиля. Бреттовый характер может быть от минимального до агрессивного. Может быть достаточно фруктовым (например, тропические фрукты, ягоды, косточковые фрукты, цитрус) или иметь ноты дыма, земли, скотного двора. Не должно быть неприятных, зловонных нот, вроде антисептика, жидкости для снятия лака или вонючего сыра. Легкая кислотность допустима, но пиво должно быть кисловатым, а не очень кислым. Молодое пиво всегда более фруктовое, пахучесть набирается с возрастом. Может не быть уксусным или молочнокислым. Солодовые вкусы часто меньше выражены, чем в базовом стиле, пиво чаще всего сухое и бодрящее, благодаря высокой аттенюации бреттов.

**Ощущение во рту:** В зависимости от базового стиля. Обычно легкое тело, легче, чем ожидается от базового стиля, но слишком легкое тело является ошибкой. Карбонизация обычно от умеренной до сильной. Стойкость пены варьируется.

**Комментарии:** Добавка бреттов дает более сухое, легкое и пахучее пиво. Молодые образцы более яркие и фруктовые, а в старых вонючесть будет глубже, они могут терять характер базового стиля. Бреттовый характер всегда должен сливаться со стилем, пиво не должно быть бреттовой бомбой. Нужно помнить, что бретты не производят молочную кислоту.

**История:** Современная американская крафтовая интерпретация бельгийских диких элей, либо эксперименты, вдохновленные бельгийскими дикими элями или историческим английским пивом с бреттами. 100% бреттовое пиво приобрело популярность после 2000 года. Одним из первых известных образцов был Port Brewing Mo Betta Brett.

**Характерные ингредиенты:** Практически любой стиль пива, сброженный в любой манере и заверченный одним или несколькими штаммами бреттов, либо это пиво с бреттами как единственным штаммом брожения.

**Сравнение стилей:** В сравнении с аналогичным пивом без бреттов — более сухое, с более

высокой аттенуацией, более фруктовое, более пахучее в любом возрасте, тело легче. Меньше кислотности и глубины, чем у бельгийских диких элей.

#### Характеристики:

Алкоголь по объему	В зависимости от стиля
Начальная плотность	В зависимости от стиля
Конечная плотность	В зависимости от стиля
Горечь	В зависимости от стиля
Цвет	В зависимости от стиля

## 15В. Кислое пиво смешанного брожения

Кислая и/или пахучая версия базового стиля пива.

**Аромат:** В зависимости от базового стиля. Влияние микробов должно быть от заметного до сильного, часто дает кислую и/или пахучую дику ноту. Лучшие образцы демонстрируют широкий спектр ароматов, а не единственный доминирующий характер. Аромат должен быть привлекательным, а не жестким или неприятным.

**Внешний вид:** В зависимости от базового стиля. Прозрачность может варьироваться: некоторая мутность не является ошибкой. Стойкость пены может быть слабой ввиду высокой кислотности или антипенных свойств некоторых штаммов лактобактерий.

**Вкус:** В зависимости от базового стиля. Нужен приемлемый баланс между базовым пивом и характером брожения. Результат варьируется от достаточно высокой кислотности/вонючести до тонкого, приятного, гармоничного пива. Лучше образцы приятно пить, эфиры и фенолы дополняют хмель и/или солод. Дикий характер может быть выраженным, но не должен доминировать в стиле с сильным хмелевым или солодовым профилем. Кислотность должна быть отчетливой, но приятной, не должна быть кусачей или уксусной. Является ошибкой выраженная нежелательная, неприятная уксусная кислота. Горечь бывает слабой, особенно с возрастанием кислотности.

**Ощущение во рту:** В зависимости от базового стиля. Как правило, легкое тело, почти всегда легче, чем ожидается от базового стиля. Карбонизация, как правило, от умеренной до высокой, хотя в образцах с высоким содержанием алкоголя она часто ниже.

**Комментарии:** Пиво может выдерживаться в дереве, но любой характер дерева не должен быть первичным или доминирующим вкусом. Кислое пиво обычно не горькое, так как эти вкусы конфликтуют. Базовый стиль становится менее важным, потому что в профиле доминируют различные дрожжи и бактерии. Не соответствуют стилю диацетил, растворитель, тягучая, вязкая текстура и сильная оксидация.

**История:** Современная американская крафтовая интерпретация бельгийских кислых элей, либо эксперименты, вдохновленные бельгийскими кислыми элями.

**Характерные ингредиенты:** Практически любой стиль пива. Обычно сбраживается лактобактериями или педиококками, часто в сочетании с сахаромикетами или бреттами. Также может быть смешением стилей. Выдержка в бочке очень распространена, но не обязательна.

**Сравнение стилей:** Кислая и/или пахучая версия базового стиля.

**Характеристики:**

Алкоголь по объему	В зависимости от стиля
Начальная плотность	В зависимости от стиля
Конечная плотность	В зависимости от стиля
Горечь	В зависимости от стиля
Цвет	В зависимости от стиля

## 15С. Особое дикое пиво

Кислая и/или пахучая версия пива с фруктами, травами или пряностями, либо дикое пиво, выдержанное в дереве. Если выдержано в дереве, то дерево не должно быть первичным или доминирующим характером.

**Аромат:** В зависимости от базового стиля. Должен демонстрировать фрукты, кислотность и/или пахучесть дикого брожения, а также характеристики используемых специальных ингредиентов. Лучшие образцы смешивают ароматику брожения с особыми ингредиентами и создают аромат, который может быть сложно точно охарактеризовать.

**Внешний вид:** В зависимости от базового стиля, как правило, демонстрирует цвет или оттенок фруктов (если они используются) в теле и пене. Прозрачность переменчива: легкая дымка не является дефектом. Стойкость пены часто слабая.

**Вкус:** В зависимости от базового стиля. Должен демонстрировать фруктовость, кислотность и/или пахучесть дикого брожения, а также характеристики использованных особых ингредиентов. Любая фруктовая сладость, как правило, уходит, так что от фруктов обычно остаются только эфиры. Кислый характер фруктов и дикого брожения может быть выраженным, но не должен ошеломлять. Кислотность и танинность фруктов могут усиливать сухость пива, так что к балансу надо подходить осторожно. Кислотность должна усиливать восприятие фруктового вкуса, а не отвлекать от него. Ноты дерева, если присутствуют, добавляют вкус, но должны быть сбалансированы.

**Ощущение во рту:** В зависимости от базового стиля. Как правило, тело легкое, легче, чем можно ожидать от базового стиля. Карбонизация обычно от умеренной до сильной. Танины от фруктов или дерева могут давать легкую терпкость, усиливать тело или заставляя пиво казаться суше, чем оно есть.

**Комментарии:** Дикое пиво с использованием фруктов, трав, пряностей или выдержки в дереве, базирующееся на любом стиле, кроме ламбика. Это может быть любой другой классический стиль (то есть стиль, имеющий отдельную категорию в данной классификации), либо более широкий стиль. Пиво может выдерживаться в дереве, но любой древесный характер не должен быть первичным или доминирующим.

**История:** Современная американская крафтовая интерпретация бельгийских диких элей, либо эксперимент, вдохновленный бельгийскими дикими элями.

**Характерные ингредиенты:** Практически любой стиль пива. Любая комбинация сахаромецетов,

бреттов, лактобактерий, педиококков или других культур. Может быть смесью стилей. Обычны вишни, малина и персики, также могут использоваться другие фрукты. Также можно использовать овощи с фруктовыми характеристиками (чили, ревень, тыква). Выдержка в бочке очень распространена, но не обязательна.

**Сравнение стилей:** Похоже на пиво с фруктами, пряностями, травами, выдержанное в бочке, но кислое и/или пахучее.

#### **Характеристики:**

Алкоголь по объему	В зависимости от стиля
Начальная плотность	В зависимости от стиля
Конечная плотность	В зависимости от стиля
Горечь	В зависимости от стиля
Цвет	В зависимости от стиля

## **15D. Фруктовое пиво**

Гармоничный союз фруктов и пива, в котором пиво остается узнаваемым. Фруктовый характер должен ощущаться, но в балансе с пивом, а не на первом месте, как в искусственных продуктах.

**Аромат:** В аромате должны быть заметны выраженные ноты, ассоциируемые с используемыми фруктами; однако нужно помнить, что некоторые фрукты (например, малина и вишня) имеют более выраженные ароматы, чем другие (например, голубика и клубника), поэтому фруктовые характеры и их интенсивность допустимы в диапазоне от тонких до агрессивных.

Дополнительная ароматика должна хорошо смешиваться с теми ароматами, которые характерны для заявленного базового стиля.

**Внешний вид:** Внешний вид должен соответствовать заявленному базовому стилю и заявленному фрукту. В более светлом пиве с использованием фруктов с выраженной окраской цвет фруктов должен быть заметен. Нужно помнить, что цвет фрукта в пиве часто светлее, чем цвет мякоти фрукта, и может принимать другие оттенки. Фруктовое пиво может быть прозрачным или несколько мутным, однако муть, как правило, нежелательна. В пенной шапке может проявляться цвет фрукта.

**Вкус:** Как и в аромате, во вкусе должны быть заметны выраженные ноты, ассоциируемые с используемыми фруктами, с интенсивностью от тонких до агрессивных. Важнее всего баланс фрукта и базового пива, и характер фрукта не должен быть искусственным или подавляющим, как в напитках с фруктовым соком. Хмелевая горечь, хмелевые и солодовые вкусы, содержание алкоголя и наличие побочных продуктов брожения, таких как эфиры, должно соответствовать базовому стилю пива и гармонизировать, быть в балансе с присутствующими фруктовыми вкусами. Нужно помнить, что фрукты обычно дают фруктовому пиву вкус, а не сладость. Содержащийся во фруктах сахар обычно полностью сбраживается и проявляется более легкими вкусами и более сухим финишем, чем характерно для заявленного базового стиля. Однако остаточная сладость не обязательно является негативной характеристикой, если у нее нет сырого, несброженного характера.

**Ощущение во рту:** Варьируется в зависимости от базового стиля пива. Тело и карбонизация должны соответствовать заявленному базовому стилю. Фрукты, как правило, дают сбраживаемые вещества, поэтому готовое пиво может казаться легче, чем обычно для базового



стиля. Более маленькие и темные фрукты обычно дают танинную глубину, которая должна наполнять базовое пиво.

**Комментарии:** Используется кулинарное, а не ботаническое определение фруктов: фруктами считаются, например, семечковые фрукты (яблоко, груша, айва), косточковые фрукты (вишня, слива, персик, абрикос, манго и другие), ягоды, смородина, цитрусовые, сухофрукты (финики, чернослив, изюм), тропические фрукты (банан, ананас, гуава, папайя и другие), фиги, гранат, питаия и так далее. Для хорошо сделанного фруктового пива важнее всего общий баланс. Фрукт должен дополнять базовый стиль, а не подавлять его. Пиво оценивается по сбалансированности и приятности получившегося сочетания.

#### **Характеристики:**

Алкоголь по объему	В зависимости от базового стиля
Начальная плотность	В зависимости от базового стиля
Конечная плотность	В зависимости от базового стиля
Горечь	В зависимости от базового стиля
Цвет	В зависимости от базового стиля, но фрукт часто влияет на цвет

## **15Е. Пиво с фруктами и пряностями**

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

**Аромат:** В аромате ощутимы ноты, ассоциируемые с заявленными фруктами и пряностями; однако нужно помнить, что некоторые фрукты (например, малина и вишня) и некоторые пряности (например, корица и имбирь) имеют более выраженные ароматы, чем другие (например, голубика и клубника), поэтому фруктовые и пряные характеры и их интенсивность допустимы в диапазоне от тонких до агрессивных. Дополнительная ароматика должна хорошо смешиваться с теми ароматами, которые характерны для заявленного базового стиля. Хмелевой аромат может отсутствовать или быть сбалансированным, в зависимости от базового стиля.

**Внешний вид:** Внешний вид должен соответствовать заявленному базовому стилю и заявленным фруктам и пряностям. В более светлом пиве с использованием фруктов или пряностей с выраженной окраской этот цвет должен быть заметен. Нужно помнить, что фрукты обычно дают фруктовому пиву вкус, а не сладость. Содержащийся во фруктах сахар обычно полностью сбраживается и проявляется более легкими вкусами и более сухим финишем, чем характерно для заявленного базового стиля. Пиво может быть прозрачным или несколько мутным, однако муть, как правило, нежелательна. В пенной шапке может проявляться цвет фруктов или пряностей.

**Вкус:** Как и в аромате, во вкусе должны быть заметны выраженные ноты, ассоциируемые с используемыми фруктами и пряностями, с интенсивностью от тонких до агрессивных. Важнее всего баланс фруктов и пряностей с базовым пивом, и характер фруктов и пряностей не должен быть искусственным или все забивающим, как в напитках с фруктовыми соками или пряностями. Хмелевая горечь, хмелевые и солодовые вкусы, содержание алкоголя и наличие побочных продуктов брожения, таких как эфиры, должно соответствовать базовому стилю пива и гармонизировать, быть в балансе с присутствующими вкусами фруктов и пряностей. Нужно

помнить, что фрукты обычно дают пиву вкус, а не сладость. Содержащийся во фруктах сахар обычно полностью сбраживается и проявляется более легкими вкусами и более сухим финишем, чем характерно для заявленного базового стиля. Однако остаточная сладость не обязательно является негативной характеристикой, если у нее нет сырого, несброженного характера. Некоторые пряности горчат, что может сделать пиво более горьким, чем предполагает заявленный базовый стиль.

**Ощущение во рту:** Может варьироваться в зависимости от базового стиля и должно соответствовать ему. Тело и уровень карбонизации должны соответствовать базовому стилю. Фрукты, как правило, дают сбраживаемые вещества, поэтому готовое пиво может казаться легче, чем обычно для базового стиля. Некоторые пряности могут добавлять тело, хотя сбраживаемые вещества могут «уходить» из пива. Некоторые пряности могут добавлять некоторую терпкость, хотя «сырой» характер пряностей нежелателен.

**Комментарии:** Ключ к хорошо сделанному пиву с фруктами и пряностями – это общий баланс. И фрукты, и пряности должны дополнять основной стиль, а не подавлять его. Ключевые атрибуты базового стиля с добавлением фруктов и пряностей будут отличаться, пиво оценивается по приятности и сбалансированности получившегося сочетания. Пивовар должен понимать, какие комбинации базовых стилей и специальных ингредиентов хорошо сочетаются, а какие дают неудачные комбинации. Какие бы фрукты, пряности, травы и овощи ни были заявлены, они должны быть ощутимы и по-своему узнаваемы (хотя не обязательно должны индивидуально идентифицироваться, важнее всего остается баланс с другими ингредиентами). Пиво должно читаться как фруктовое пиво с пряностями, но не обязательно как пиво с определенными фруктами и пряностями (даже если они заявлены).

#### **Характеристики:**

Алкоголь по объему	В зависимости от базового стиля
Начальная плотность	В зависимости от базового стиля
Конечная плотность	В зависимости от базового стиля
Горечь	В зависимости от базового стиля
Цвет	В зависимости от базового стиля, но фрукт часто влияет на цвет

## **15F. Особое фруктовое пиво**

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

**Аромат:** Аналогичен фруктовому пиву, но сбраживаемые добавки (мед, меласса и другие) могут добавлять свой ароматический компонент. Каков бы он ни был, он должен приятно сочетаться и быть в балансе с ароматами фруктов и пива.

**Внешний вид:** Аналогичен фруктовому пиву.

**Вкус:** Аналогичен фруктовому пиву, но сбраживаемые добавки (мед, меласса и другие) могут добавлять свой вкусовой компонент. Каков бы он ни был, он должен приятно сочетаться и быть в балансе со вкусами фруктов и пива. У добавленных сахаров не должно быть сырого, несброженного вкуса. В некоторых сахарах присутствуют несбраживаемые компоненты, которые

могут давать более полный финиш; полностью сбрасываемые сахара могут уходить из финиша.

**Ощущение во рту:** Аналогично фруктовому пиву, но, в зависимости от типа добавленного сахара, тело может быть легче или полнее.

**Комментарии:** Это фруктовое пиво с дополнительными ингредиентами, например, сбрасываемыми сахарами (медом, коричневым сахаром, инвертным сахаром и другими). Если дополнительное сырье не дает выраженного характера, то пиво не соответствует этой категории.

#### **Характеристики:**

Алкоголь по объему	В зависимости от базового стиля
Начальная плотность	В зависимости от базового стиля
Конечная плотность	В зависимости от базового стиля
Горечь	В зависимости от базового стиля
Цвет	В зависимости от базового стиля, но фрукт часто влияет на цвет

## **15G. Пиво с пряностями, травами, овощами**

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

**Аромат:** В аромате должен быть заметен характер определенных пряностей/трав/овощей, однако следует помнить, что некоторые продукты (например, имбирь, корица) отличаются более сильным и узнаваемым ароматом, чем другие (например, овощи), поэтому 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.

**Внешний вид:** 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 с выраженным цветом. Может быть слегка мутным или прозрачным. На формирование пены могут отрицательно влиять некоторые ингредиенты, например, шоколад.

**Вкус:** Как и в аромате, должен быть заметен характер определенных пряностей/трав/овощей, от тонкого до агрессивного. При использовании нескольких добавок индивидуальной характер каждой может не идентифицироваться. Важнее всего баланс добавок с базовым пивом, и характер пряностей/трав/овощей не должен быть искусственным или подавляющим характер пива. 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.

**Ощущение во рту:** Может варьироваться в зависимости от базового стиля. Тело и уровень карбонизации должны соответствовать базовому стилю. Некоторые добавки могут делать тело

более полным, хотя сбраживаемые добавки могут уходить из пива. Некоторые добавки могут давать небольшую терпкость, хотя «сырой» характер пряностей нежелателен.

**Комментарии:** Используется не ботаническое, а кулинарное определение пряностей, трав и овощей. В эту категорию включаются также и орехи, в том числе кокосовые, перцы чили, кофе, шоколад, хвоя, розовые лепестки, гибискус, фруктовая кожура и цедра (но не сок), ревень. Сбраживаемые сахара и сиропы с выраженным вкусом (нектар агавы, кленовый сироп, меласса, сорговый сахар, патока, мед и другие) могут использоваться только в сочетании с другими допустимыми ингредиентами и не должны доминировать. Общий баланс – ключ к хорошо сделанному пиву с пряностями/травками/овощами. Добавки должны дополнять базовый стиль, а не подавлять его. Индивидуальный характер каждой добавки необязательно должен быть различим, если они используются в комбинации.

#### **Характеристики:**

Алкоголь по объему	В зависимости от базового стиля
Начальная плотность	В зависимости от базового стиля
Конечная плотность	В зависимости от базового стиля
Горечь	В зависимости от базового стиля
Цвет	В зависимости от базового стиля

## **15Н. Осеннее сезонное пиво**

Пиво с пряностями, цветом от янтарного до медного, часто с умеренно полным телом и слегка согревающим финишем, отличное сопровождение для прохладного осеннего сезона, часто напоминает о традициях Дня благодарения.

**Аромат:** Допустим широкий спектр ароматов, хотя многие образцы напоминают о тыквенных пирогах, засахаренном ямсе и других блюдах, которые в США готовят на День благодарения. Приветствуется любая ароматика, напоминающая об осеннем сезоне. Базовым часто выбирается стиль с солодовым профилем, который дает основу для сбалансированного представления ароматики пряностей и, возможно, других особых ингредиентов. Свою уникальную ароматику могут давать дополнительные сбраживаемые ингредиенты (например, коричневый сахар, мед, меласса, кленовый сироп). Хмелевая ароматика часто отсутствует, приглушена или слегка пряная. В некоторых образцах может ощущаться алкогольная ароматика, но ее характер должен быть сдержанным. В целом аромат должен быть сбалансированным и гармоничным, и часто достаточно сложным и привлекательным.

**Внешний вид:** Цвет обычно от средне-янтарного до медно-коричневого (более распространены более светлые версии). Обычно прозрачное, хотя более темные версии могут быть практически матовыми. Допустимо некоторое холодное помутнение. Обычно хорошо сформированная пенная шапка, цвет чаще всего от кремового до коричневатого. Некоторые образцы с добавлением тыквы могут иметь пену необычного для пива оранжеватого оттенка.

**Вкус:** Допустимы различные интерпретации на усмотрение пивовара, главное чтобы финальный продукт был сбалансированным и демонстрировал присутствие пряностей (и, опционально, сахара и овощей). Пряности и дополнительное сбраживаемое сырье должны быть фоновыми и хорошо смешиваться с базовым пивным стилем. Обычны интенсивные солодовые и/или сладкие вкусы солода, могут присутствовать карамельные, тостовые, бисквитные или ореховые вкусы (приветствуются вкусы подсушенной хлебной корки или корочки пирога). Могут быть узнаваемые

вкусы специального сырья (мелассы, меда, коричневого сахара), но они не обязательны. Вкусы тыквы часто неуловимы. Широкий спектр специальных ингредиентов должен быть поддерживающим и сбалансированным, не столь выраженным, чтобы затмевать базовое пиво. Горечь и хмелевой вкус обычно сдержанные, не препятствуют восприятию пряностей и специальных ингредиентов. Финиш обычно достаточно полный и приятный, часто с некоторым алкогольным вкусом. Характеристики жареного солода обычно отсутствуют. Ощущение во рту: Допустим широкий спектр интерпретаций. Тело обычно от среднего до полного, присутствует определенная солодовая или овощная жевкость. Карбонизация обычно от умеренно слабой до умеренно сильной. Многие образцы демонстрируют некоторое содержание хорошо выдержанного, согревающего, но не слишком жаркого алкоголя. Пиво не должно быть слишком крепким, чтобы продемонстрировать согревающие эффекты.

**Комментарии:** Общий баланс – ключ к качественному осеннему сезонному пиву. Особые ингредиенты должны дополнять базовое пиво, а не подавлять его. Пивовар должен понимать, какие комбинации базовых стилей и специальных ингредиентов хорошо сочетаются, а какие дают неудачные комбинации. Если базовым является классический стиль, он должен проявляться в аромате и вкусе. Если заявлены травы, пряности или дополнительное сбраживаемое сырье, характер этих компонентов должен быть ощутим и выражен (хотя не обязательно индивидуально идентифицируем, баланс с другими ингредиентами остается критичным). Другими словами, пиво должно определенно читаться как пиво с пряностями, но не обязательно должны обнаруживаться конкретные пряности.

**Характерные ингредиенты:** Специи обязательны, часто используются те, что напоминают о Дне благодарения (например, душистый перец, мускатный орех, корица, гвоздика, имбирь), но допустимо любое их сочетание, поощряется креативность. Часто используется несоложеное сырье с богатым вкусом (например, меласса, патока, инвертный сахар, коричневый сахар, мед, кленовый сироп и другое). Часто используются различные виды тыквы или горлянки. Использование пряностей обязательно, сахаров и овощей – опционально.

#### **Характеристики:**

Алкоголь по объему	Как правило, выше 5%
Начальная плотность	В зависимости от базового стиля
Конечная плотность	В зависимости от базового стиля
Горечь	В зависимости от базового стиля
Цвет	Большинство образцов — в янтарно-медной гамме

## **151. Зимнее сезонное пиво**

Более крепкое и темное пиво, с добавлением пряностей, часто с более плотным телом и согревающим финишем, хороший спутник в зимнюю погоду.

**Аромат:** Допустим широкий спектр ароматов, хотя многие образцы напоминают о рождественском печенье, имбире, английском рождественском пудинге, вечнозеленых деревьях или пряностях для глинтвейна. Приветствуется любая ароматика, напоминающая о сезоне праздников. Базовым часто выбирается стиль с солодовым профилем, поддерживающим сбалансированное выражение ароматики пряностей и, возможно, других особых ингредиентов. Свою уникальную ароматику может давать дополнительное сбраживаемое сырье (мед, меласса, кленовый сироп и другое). Хмелевая ароматика часто отсутствует, приглушена или слегка

пряная. Опционален, но допустим некоторый фруктовый характер (часто сушеная цитрусовая корка или сухофрукты, вроде изюма или чернослива). В некоторых образцах может присутствовать алкогольная ароматика, но этот характер должен быть сдержанным. Общий аромат должен быть сбалансированным и гармоничным, и часто является достаточно сложным и приятным.

**Внешний вид:** Цвет обычно от умеренно янтарного до очень темно-коричневого (более темные версии больше распространены). Обычно прозрачное, хотя темные версии могут быть практически матовыми. Допустимо некоторое холодное помутнение. Обычно хорошо сформированная пенная шапка, цвет ее от кремового до коричневатого.

**Вкус:** Допустимы различные интерпретации; остается на усмотрение пивовара, но конечный продукт должен быть сбалансированным и с некоторым присутствием пряностей. Типичны пряности, ассоциируемые с зимним сезоном. Пряности и дополнительное сбраживаемое сырье должны быть фоновым характером, хорошо сливающимся с базовым стилем. Обычны интенсивные солодовые и/или сладкие вкусы, в том числе карамельные, тостовые, ореховые или шоколадные. Могут быть некоторые вкусы сухофруктов или сухой фруктовой кожуры – например, изюм, слива, фиги, апельсиновая или лимонная корка. Могут быть выраженные вкусы особого сбраживаемого сырья (мелассы, меда, коричневого сахара и другого), хотя они не обязательны. В некоторых образцах ощущается легкий характер вечнозеленых деревьев, хотя он опционален. Широкий спектр особых ингредиентов должен быть фоновым и сбалансированным, а не выраженным, не затмевающим базовое пиво. Горечь и хмелевой вкус обычно сдержанные, не препятствуют восприятию пряностей и особых ингредиентов. Финиш обычно достаточно полный и приятный, и часто имеет некоторый алкогольный вкус. Характеристики жареного солода редки, и обычно не сильнее, чем шоколад.

**Ощущение во рту:** Допустим широкий спектр интерпретаций. Тело обычно от среднего до полного, и часто присутствует определенная солодовая жевкость. Карбонизация обычно от умеренно слабой до умеренно сильной. Многие образцы демонстрируют немного хорошо выдержанного согревающего, но не слишком жаркого алкоголя. Пиво не обязательно должно быть слишком крепким, чтобы демонстрировать некоторые согревающие эффекты.

**Комментарии:** Это пиво, предполагающее холодную погоду и сезон рождественских праздников, может включать праздничные специи, специальные сахара и другие продукты, которые напоминают о пряностях для глинтвейна или праздничных десертах. Ключ к хорошо сваренному зимнему сезонному пиву – общий баланс. Особые ингредиенты должны дополнять базовое пиво, а не подавлять его. Пивовар должен понимать, что некоторые комбинации базовых стилей и особых ингредиентов хорошо взаимодействуют, а другие, напротив, дают негармоничное сочетание. Если базовое пиво относится к классическому стилю, оригинальный стиль должен проявляться во вкусе и аромате. Если заявлены травы, пряности или дополнительное сбраживаемое сырье, характер этих компонентов должен быть ощущаем и выражен (хотя не обязательно индивидуально идентифицируем, баланс с другими ингредиентами остается критичным). Другими словами, пиво должно определенно читаться как пиво с пряностями, но не обязательно должны обнаруживаться конкретные пряности.

**История:** В разные исторические периоды более плотное и крепкое пиво пили во время зимних праздников, когда старые друзья собираются вместе. Многие пивоварни выпускают сезонные релизы, которые могут быть темнее, крепче, более пряными — в целом, более характерными, чем постоянные сорта. Пиво с пряностями – это американские и бельгийские традиции, а английские и немецкие пивоварни традиционно обходятся без них.

**Характерные ингредиенты:** Обычно это эли, хотя существует некоторое количество темных

крепких лагеров. Специи обязательны, часто используются те, которые напоминают о рождественском сезоне (например, душистый перец, мускатный орех, корица, гвоздика, имбирь), но допустимо любое их сочетание и поощряется креативность. Может использоваться фруктовая корка (например, апельсиновая или лимонная), а также легкие добавки других фруктов. Часто используется несоложеное сырье с богатым вкусом (например, меласса, патока, инвертный сахар, коричневый сахар, мед, кленовый сироп и другое).

#### Характеристики:

Алкоголь по объему	Как правило, выше 6%
Начальная плотность	В зависимости от базового стиля
Конечная плотность	В зависимости от базового стиля
Горечь	В зависимости от базового стиля
Цвет	Большинство образцов в некоторой степени темный

## 15J. Пиво с альтернативным зерном

Базовый стиль, демонстрирующий характер добавленного зерна. Специфический характер во многом зависит от характера зерна.

**Аромат:** Аналогичен базовому стилю. Добавленное зерно даст определенный характер, но с некоторыми типами зерновых пиво будет просто более зерновым или ореховым. Ноты добавленного зерна должны составлять большую часть ароматического профиля пива.

**Внешний вид:** Аналогичен базовому стилю, хотя может отмечаться большая мутность.

**Вкус:** Аналогичен базовому стилю. Добавленное зерно должно быть заметно во вкусе, но не обязательно узнаваемо. Однако оно должно составлять большую часть вкусового профиля. У разных зерновых будет разный характер; они должны улучшать вкус базового пива. Часто добавляется зерновой, хлебный или ореховый вкус.

**Ощущение во рту:** Аналогично базовому стилю, но многие виды зерновых будут усиливать тело (овес, рожь) и повышать вязкость, а некоторые, наоборот, облегчать его (безглютеновые зерновые).

**Комментарии:** Это пиво с использованием нестандартных для пивоварения зерновых (например, ржи, овса, гречихи, спельты, проса, сорго, риса и других). Если зерно не дает заметного отличительного характера пиву, оно не соответствует данному стилю. Пиво не соответствует этому стилю, если альтернативное зерно фундаментально для стилевого определения (например, ржаной IPA, овсяный стаут, международные лагеры с рисом или кукурузой).

#### Характеристики:

Алкоголь по объему	В зависимости от базового стиля
Начальная плотность	В зависимости от базового стиля
Конечная плотность	В зависимости от базового стиля
Горечь	В зависимости от базового стиля

## 15K. Пиво с альтернативными сахарами

Гармоничный союз сахара и пива, в котором пиво остается узнаваемым. Характер сахара должен ощущаться, но в балансе с пивом, а не на первом плане, как в искусственных продуктах.

**Аромат:** Аналогичен базовому стилю, за исключением того, что свой компонент может давать сбраживаемое сырье (мед, меласса и другое). Какие бы ароматические компоненты ни присутствовали, они должны быть сбалансированы с пивом и давать приятную комбинацию.

**Внешний вид:** Аналогичен базовому стилю, хотя некоторые сахара могут давать оттенки цвета.

**Вкус:** Аналогичен базовому стилю, однако некоторые дополнительные сбраживаемые сахара (мед, меласса и другие) могут давать вкусовой компонент. Каким бы он ни был, он должен быть сбалансирован с другими компонентами и давать приятное сочетание. У добавленных сахаров не должно быть сырого, несброженного вкуса. Некоторые дополнительные сахара будут иметь несбраживаемые компоненты, которые будут давать более полный финиш; другие же будут полностью сбраживаться.

**Ощущение во рту:** Аналогично базовому стилю, хотя, в зависимости от типа добавленного сахара, тело может быть мощнее или слабее.

**Комментарии:** Это классический стиль с дополнительными сбраживаемыми сахарами (например, мед, коричневый сахар, инвертный сахар, меласса, патока, кленовый сироп, сорговый сахар и другие). Если дополнительное сбраживаемое сырье не дает пиву отличительного характера, то пиво не подходит для этого стиля. В пиве с медом не должно быть так много медового характера, чтобы оно напоминало скорее медовуху с пивом (например, браггот), а не медовое пиво. Этому стилю не соответствует пиво, где альтернативный сахар является определяющим для стилевого определения, или где сахар с нейтральным вкусом используется для увеличения плотности, повышения аттенюации или облегчения вкуса и тела.

### Характеристики:

Алкоголь по объему	В зависимости от базового стиля
Начальная плотность	В зависимости от базового стиля
Конечная плотность	В зависимости от базового стиля
Горечь	В зависимости от базового стиля
Цвет	В зависимости от базового стиля

## 15L. Классическое копченое пиво

Пиво, улучшенное копчением, демонстрирующее хороший баланс между характерами дыма и пива, но остающееся при этом приятно питким. Лучшие образцы демонстрируют баланс между характерами дыма, хмеля и солода.

**Аромат:** В аромате должен быть приятный баланс между ожидаемым ароматом базового пива и дымностью, которую дает копченый солод. Интенсивность и характер дыма и базового пива



могут варьироваться, но оба характера должны быть выражены в балансе. Копченость может варьироваться от слабой до отчетливой; главным для качественных образцов является баланс. Качество и вторичные характеристики дыма отражают источник дыма (например, ольха, дуб, бук). Не соответствуют стилю резкие, жесткие фенольные, резиновые или жженые ноты дыма.

**Внешний вид:** Варьируется. Внешний вид должен отражать базовый стиль пива, хотя цвет часто немного темнее, чем у него.

**Вкус:** Как и в аромате, должен присутствовать баланс между копченостью и ожидаемыми вкусовыми характеристиками базового стиля. Копченость может варьироваться от слабой до отчетливой. Дымные вкусы могут варьироваться от древесных до несколько напоминающих бекон, в зависимости от использованного солода. Баланс характеристик базового пива и дыма может варьироваться, хотя итоговая смесь должна быть сбалансированной и приятной. Дым может дать финишу некоторую сухость. Как правило, не соответствуют стилю жесткие, горькие, жженые, обугленные, резиновые, сернистые, лекарственные или фенольные дымные характеристики (хотя некоторые из этих характеристик могут присутствовать в некоторых базовых стилях, копченый солод не должен их давать).

**Ощущение во рту:** В зависимости от базового стиля. Не соответствует стилю выраженная терпкая фенольная дымная жесткость.

**Комментарии:** Этот стиль подходит для любого пива, которое демонстрирует дым как основную характеристику вкуса и аромата, отличного от бамбергского раухбира. Копченым может быть любой стиль; задача – достичь баланса между дымным характером и базовым стилем.

**История:** Крафтовые пивовары адаптировали копченый солод ко многим стилям. Немецкие пивовары традиционно использовали копченые солода в боке, доппельбоке, вайсбире, дункеле, шварцбире, хеллесе, пилзе и других стилях.

**Характерные ингредиенты:** Различные материалы, используемые для копчения солода, дают уникальные вкусоароматические характеристики. Может использоваться солод, копченый на букке или другой твердой древесине (дуб, клен, ольха, мескитовое дерево, пекан, яблоко, вишня, другие фруктовые деревья). Различные породы дерева могут напоминать о каких-либо копченых продуктах (например, пекан – о ребрышках, клен – о беконе или колбасках, ольха – о лососе). Не должны использоваться вечнозеленые деревья – они дают солоду лекарственный привкус. Обычно нежелателен заметный характер солода, копченого на торфяном дыме, из-за его резкой, пробивающей фенольности и грязной землистости. Остальные ингредиенты варьируются в зависимости от базового стиля. Если копченый солод сочетается с другим необычным сырьем (фруктами, овощами, пряностями, медом и другим) в заметных количествах, то это пиво относится к особому копченому.

#### **Характеристики:**

Алкоголь по объему	В зависимости от базового стиля
Начальная плотность	В зависимости от базового стиля
Конечная плотность	В зависимости от базового стиля
Горечь	В зависимости от базового стиля
Цвет	В зависимости от базового стиля

## 15М. Особое копченое пиво

Пиво, улучшенное копчением, демонстрирующее хороший баланс между характерами дыма, пива и добавленных ингредиентов, но остающееся при этом приятно питким. Лучшие образцы демонстрируют баланс между характерами дыма, хмеля и солода.

**Аромат:** В аромате должны быть приятно сбалансированы ожидаемый аромат базового стиля, копченость, которую дает копченый солод, и любые дополнительные ингредиенты. Интенсивность всех этих ароматов может варьироваться, в балансе может выделяться любой из них. Копченость может варьироваться от слабой до отчетливой; главным для качественных образцов является баланс. Качество и вторичные характеристики дыма отражают источник дыма (например, ольха, дуб, бук). Не соответствуют стилю резкие, жесткие фенольные, резиновые или жженые ноты дыма.

**Внешний вид:** Должен отражать базовый стиль, хотя цвет пива часто немного темнее, чем у него. Использование некоторых фруктов и пряностей также может влиять на цвет и оттенок пива.

**Вкус:** Как и в аромате, во вкусе должны быть сбалансированы копченость, ожидаемый вкус базового пива и дополнительные ингредиенты. Копченость может варьироваться от слабой до отчетливой. Дымные вкусы могут варьироваться от древесных до несколько беконовых, в зависимости от использованного типа солода. Баланс базовых характеристик пива и дымности может варьироваться, хотя итоговое сочетание должно быть сбалансированным и приятным. Дым может давать финишу некоторую сухость. Как правило, не соответствуют стилю жесткие, горькие, жженые, обугленные, резиновые, сернистые, лекарственные или фенольные дымные характеристики (хотя некоторые из этих характеристик могут присутствовать в некоторых базовых стилях, но копченый солод давать их не должен).

**Ощущение во рту:** В зависимости от базового стиля. Не соответствует стилю выраженная терпкая фенольная дымная жесткость.

**Комментарии:** Копченым может быть любой стиль; задача – достичь баланса между дымным характером и базовым стилем. Особое копченое пиво – это либо копченое пиво не классического стиля (то есть не входящего в данную классификацию), либо любое копченое пиво с использованием дополнительных ингредиентов (фруктов, овощей, пряностей) или технологий, которые делают пиво необычным.

**Характерные ингредиенты:** Различные материалы, используемые для копчения солода, дают уникальные вкусоароматические характеристики. Может использоваться солод, копченый на буке или другой твердой древесине (дуб, клен, ольха, мескитовое дерево, пекан, яблоко, вишня, другие фруктовые деревья). Различные породы дерева могут напоминать о каких-либо копченых продуктах (например, пекан – о ребрышках, клен – о беконе или колбасках, ольха – о лососе). Не должны использоваться вечнозеленые деревья – они дают солоду лекарственный привкус. Обычно нежелателен заметный характер солода, копченого на торфяном дыме, из-за его резкой пробивающей фенольности и грязной землистости. Остальные ингредиенты варьируются в зависимости от базового стиля. Необычное сырье (фрукты, овощи, пряности, мед) должно использоваться в заметных количествах.

### Характеристики:

Алкоголь по объему

В зависимости от базового стиля

Начальная плотность

В зависимости от базового стиля

Конечная плотность	В зависимости от базового стиля
Горечь	В зависимости от базового стиля
Цвет	В зависимости от базового стиля

## 15N. Выдержанное в дереве пиво

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.

**Аромат:** В зависимости от базового стиля. Обычно присутствует древесный или дубовый аромат, от слабого до умеренного. Свежая древесина может иногда давать сырую, «зеленую» ароматику, но этот характер никогда не должен быть слишком сильным. Среди других опциональных ароматов – ванильные, карамельные, ирисовые, тостовые, какаовые, от слабых до умеренных, которые дает обугленное дерево. Любой алкогольный характер должен быть мягким и сбалансированным, а не горячим. Опционален некоторый фоновый характер окисдации, но это должен быть приятный характер шерри, а не бумага или картон. Не должно быть дополнительного характера алкоголя.

**Внешний вид:** В зависимости от базового стиля. Часто темнее, чем пиво до выдержки, особенно если используются подсушенные или обожженные бочки.

**Вкус:** В зависимости от базового стиля. Дерево обычно дает древесный или дубовый вкус, иногда может появляться сырой зеленый привкус, если используется новая древесина. Среди других опциональных вкусов – ваниль (от содержащегося в дереве ванилина), карамель, ирис, подсушенный хлеб или миндаль (от подсушенного дерева), а также кофе, шоколад, какао (от обугленного дерева). Древесные и/или другие придаваемые бочкой вкусы должны быть сбалансированными, поддерживающими и ощутимыми, но не должны подавлять базовый стиль. Опционален некоторый фоновый характер окисдации, но это должен быть приятный характер шерри, а не бумага или картон.

**Ощущение во рту:** В зависимости от базового стиля. Древесина может придавать пиву танинность, в зависимости от возраста бочки. Танины могут вести к дополнительной терпкости, которая никогда не должна быть сильной, или просто к более полному ощущению. Терпкие или кислотные характеристики должны быть от слабых до отсутствующих, не отвлекающими.

**Комментарии:** Это пиво, выдержанное в дереве, без дополнительного характера алкоголя, ранее выдерживавшегося в бочке. Базовый пивной стиль должен очевиден. Древесный характер должен быть ощутим, но выражен не настолько, чтобы делать пиво несбалансированным. Интенсивность древесных вкусов зависит от того, как долго пиво находилось в контакте с деревом, от возраста, состояния, происхождения и уровня обжига бочек, а также от породы дерева. Для этой категории не подходит пиво базовых стилей, для которых выдержка в дереве – фундаментальное стилевое требование (например, ламбик, фландрский красный эль и другие). Если характер дерева не сильно выражен, то пиво можно заявлять в категории базового стиля.

**История:** Традиционный метод производства, который редко используется крупными пивоварнями, и обычно только для особых продуктов. Более популярен у современных американских крафтовых пивоваров, которые ищут новые, уникальные продукты. Традиционные дубовые бочки, хотя сегодня приобретают популярность и другие породы дерева.

**Характерные ингредиенты:** В зависимости от базового стиля. Выдерживается в деревянных бочках или с использованием древесных добавок (деревянных чипсов или клепок, дубовой эссенции). Чаще используются полнотелые базовые стили с большей плотностью, так как они лучше уравнивают добавочные вкусы, хотя приветствуются эксперименты.

**Характеристики:**

Алкоголь по объему	Как правило, выше среднего
Начальная плотность	Как правило, выше среднего
Конечная плотность	В зависимости от базового стиля
Горечь	В зависимости от базового стиля
Цвет	Как правило, темнее, чем у пива без выдержки

## 150. Особое выдержанное в дереве пиво

Гармоничное сочетание базового пивного стиля с характеристиками выдержки в контакте с деревом (в том числе с характеристиками алкогольных напитков, ранее находившихся в бочке). Лучшие образцы будут мягкими, с полным вкусом, хорошо сбалансированными и хорошо выдержанными.

**Аромат:** В зависимости от базового стиля. Обычно присутствует древесный или дубовый аромат, от слабого до умеренного. Среди других ароматов часто присутствуют ванильный, карамельный, ирисовый, тостовый или какаовый, от слабого до умеренного, а также любые ароматы, ассоциируемые с алкоголем (дистилляты, вино и другие), ранее выдерживавшимся в дереве. Дополнительный алкогольный характер должен быть мягким и сбалансированным, а не горячим. Опционален некоторый фоновый характер оксидации, но это должен быть приятный характер шерри, а не бумага или картон.

**Внешний вид:** В зависимости от базового стиля. Обычно темнее, чем пиво до выдержки, особенно если используются бочки из-под виски или бурбона. Пиво, выдержанное в бочках из-под вина или других продуктов с выраженным цветом, может также изменять оттенок.

**Вкус:** В зависимости от базового стиля. Дерево обычно дает древесный или дубовый вкус. Среди других обычных вкусов – ваниль (от ванилина в дереве), карамель, ирис, подсушенный хлеб или миндаль (от подсушенного дерева); какао, кофе, шоколад (от обожженного дерева или бурбоновых бочек), а также вкусы алкоголя, ранее выдерживаемого в бочке. Древесные вкусы должны быть сбалансированными, поддерживающими и ощутимыми, но не должны перебивать базовый стиль. Опционален некоторый фоновый характер оксидации, но это должен быть приятный характер шерри, а не бумага или картон.

**Ощущение во рту:** В зависимости от базового стиля. Дерево может добавлять пиву танинность, в зависимости от возраста бочки. Танины могут дать добавочную терпкость, которая никогда не должна быть сильной, или более полное ощущение во рту. Обычно ощутимо дополнительное алкогольное тепло. Высокое содержание алкоголя не должно делать пиво «горячим», наиболее желательны выдержанные мягкие вкусы. Кислотные характеристики должны быть от слабых до отсутствующих.

**Комментарии:** Это пиво с выдержкой в дереве с дополнительным характером алкоголя, ранее выдерживаемого в бочке. Базовый пивной стиль должен быть очевиден. Древесный характер

должен быть ощутим, но не настолько выражен, чтобы делать пиво не сбалансированным. Интенсивность древесных вкусов зависит от того, как долго пиво находилось в контакте с деревом, от возраста, состояния, происхождения и уровня обжига бочек, а также от породы дерева. Должны быть очевидны характеры напитков, ранее выдерживавшихся в дереве, но они не должны доминировать, разбалансируя пиво. Для этой категории не подходит пиво базовых стилей, для которых выдержка в дереве – фундаментальное стилевое требование (например, ламбик, фламандский красный эль и другие). Если характер дерева не сильно выражен, то пиво можно заявлять в категории базового стиля. Дикие эли с выдержкой в дереве относятся к особому дикому пиву.

**История:** Традиционный метод производства, который редко используется крупными пивоварнями, и обычно только для особых продуктов. Более популярен у современных американских крафтовых пивоваров, которые ищут новые, уникальные продукты. Традиционные дубовые бочки, хотя сегодня приобретают популярность и другие породы дерева.

**Характерные ингредиенты:** Варьируются в зависимости от базового стиля. Выдерживается в деревянных бочках, которые раньше использовались для хранения алкогольных напитков (например, виски, бурбона, портвейна, шерри, мадеры, вина и других). Чаще используются полнотелые базовые стили с большей плотностью, так как они лучше уравнивают добавочные вкусы, хотя приветствуются эксперименты.

#### **Характеристики:**

Алкоголь по объему	Как правило, выше среднего
Начальная плотность	Как правило, выше среднего
Конечная плотность	В зависимости от базового стиля
Горечь	В зависимости от базового стиля
Цвет	Как правило, темнее, чем у пива без выдержки

## **15P. Пампасный золотой эль**

Питкий, солодово-ориентированный эль.

**Аромат:** Сладкий солодовый аромат от легкого до умеренного. Допустим фруктовый аромат, от слабого до умеренного. Может быть хмелевой аромат, от слабого до умеренного. Диацетил отсутствует.

**Внешний вид:** Цвет от светло-желтого до глубокого золотого. Прозрачность блестящая. Пена от слабой до средней, стойкость хорошая.

**Вкус:** Первична мягкая солодовая сладость. Карамельных вкусов обычно нет. Хмелевой вкус от мягкого до умеренного (обычно Cascade), но не должен быть агрессивным. Хмелевая горечь от слабой до умеренной, баланс обычно в сторону солода. Финиш от полусухого до несколько сладкого. Диацетил отсутствует.

**Ощущение во рту:** Тело от средне-легкого до среднего. Карбонизация от средней до сильной. Округлое, без жесткой горечи или терпкости.

**Комментарии:** Достичь баланса сложно.

**История:** Сначала аргентинские домашние пивовары были очень ограничены: не было экстрактов, только солод пилс, хмель Cascade и сухие дрожжи, обычно Nottingham, Windsor или Safale. С этими ингредиентами аргентинские пивовары создали самобытную версию блонд-эля, получившую название Dorada Pampeana (пампасное золотое).

**Характерные ингредиенты:** Обычно только светлый солод или пилс, хотя может использоваться немного карамельного солода. Чистые американские дрожжи, слегка фруктовые британские или кельшеские, обычно холодное созревание.

**Характеристики:**

Алкоголь по объему	4,3-5,5%
Начальная плотность	1,042-1,054
Конечная плотность	1,009-1,013
Горечь	15-22 IBU
Цвет	3-5 SRM

## 15Q. Аргентинский IPA

Решительно охмеленный и горький, освежающий и умеренно крепкий аргентинский светлый эль. Главное – питкость без жесткости и оптимальный баланс.

**Аромат:** Интенсивный хмелевой аромат с цитрусовым и цветочным характером аргентинских хмелей. Многие образцы охмеляются на сухую и могут иметь добавочный травянистый аромат, хотя он не обязателен. На фоне могут быть некоторая чистая солодовая сладость и карамель, но они должны быть слабее, чем в английских образцах. В некоторых образцах также могут ощущаться эфирная фруктовость и легкая фенольность от сбраживания пшеницы, но обычен чистый характер брожения. В более крепких версиях может ощущаться немного алкоголя. Диметилсульфид отсутствует. Диацетил является существенным недостатком, потому что он может скрывать хмелевые ароматы, поэтому его никогда не должно быть.

**Внешний вид:** Цвет от средне-золотого до средне-красновато-медного, у некоторых образцов может быть оранжеватый оттенок. Должен быть прозрачным, хотя некоторые нефилтрованные версии с сухим охмелением или с несоложенной пшеницей могут быть слегка мутными. Хорошая стойкая пена.

**Вкус:** Хмелевой вкус от среднего до сильного, должен отражать характер аргентинских хмелей: должны доминировать ноты цитрусов, грейпфрута и мандариновой корки. Может быть некоторый цветочный характер (например, апельсиновый цвет), или травянистый и смолистый, но они менее часты и должны только добавлять сложность. Хмелевая горечь от средне-сильной до очень сильной, хотя солодовая база будет поддерживать сильный хмелевой характер и улучшать баланс. Солодовый вкус должен быть от слабого до среднего, как правило, чистый и солодово-сладкий, хотя допустимы слабые уровни карамельных или пряных вкусов пшеницы, соложенной или несоложенной. Диацетила быть не должно. Допустима, но не обязательна легкая фруктовость. Горечь может сохраняться до послевкусия, но не должна быть жесткой. Финиш от средне-сухого до сухого, освежающий. В более крепких образцах может быть заметен некоторый чистый алкогольный вкус.

**Ощущение во рту:** Тело от средне-легкого до среднего, без хмелевой терпкости, хотя карбонизация, от умеренной до средне-сильной, может в сочетании с пшеницей давать общее

сухое ощущение в присутствии солодовой сладости. В крепких образцах, но не во всех, может и должно ощущаться мягкое алкогольное тепло. Тело обычно легче, чем в английских образцах, и более сухое, чем в американских.

**История:** Аргентинская версия исторического английского стиля, развитая домашними пивоварами Аргентины. Отличается от американского IPA тем, что используется пшеница и аргентинские хмели с их уникальным вкусом и ароматом. Основан на идее сочетания цитрусовости от аргентинских хмелей с пшеницей, как в витбире. Засыпь с небольшим количеством пшеницы напоминает кельш, в котором брожение также дает некоторую фруктовость.

**Характерные ингредиенты:** Светлый элевый солод (хорошо модифицированный и подходящий для однотемпературного инфузионного затираания), вплоть до 15% пшеницы, соложенной или несоложенной. Использование карамельных солодов должно быть ограничено, предпочтителен пшеничный карамельный солод. Типичны аргентинские хмели (вроде Cascade, Maruche и Nugget), но для создания комплексности могут использоваться Spalt, Victoria или Bullion. Американские дрожжи, которые могут давать чистый или слегка фруктовый профиль. Вода от мягкой до умеренно сульфатной.

#### **Характеристики:**

Алкоголь по объему	5,0-6,5%
Начальная плотность	1,055-1,065
Конечная плотность	1,008-1,015
Горечь	35-60 IBU
Цвет	6-15 SRM

## **15R. Итальянский виноградный эль**

Иногда освежающий, иногда более сложный итальянский эль, который характеризуют различные разновидности винограда.

**Аромат:** Должны быть заметны ароматические характеристики определенного сорта винограда, но они не должны затмевать другие ароматы. Виноградный/винный характер должен быть приятным, не должно быть дефектов, таких как оксидация. Солодовый характер обычно сдержанный, а хмелевой характер может варьироваться от средне-слабого до отсутствующего. В некоторых образцах может быть дикий характер, от слабого до умеренно-слабого (скотный двор, земля, козы), но он не должен быть столь интенсивным, как в ламбике или фруктовом ламбике. Диацетил отсутствует.

**Внешний вид:** Цвет от золотого до темно-коричневого. Красноватый/рубиновый цвет обычно обусловлен использованием красных сортов винограда. Пенная шапка от белой до красноватой, стойкость обычно средне-слабая. Прозрачность обычно хорошая, но влиять на нее может использование винограда.

**Вкус:** Допустимы многие интерпретации. Как и в аромате, должен присутствовать виноградный характер (напоминающий виноградное сусли или вино), он может варьироваться от тонкого до средне-интенсивного. Сорта винограда могут по-разному влиять на вкусовой профиль: в целом белые сорта могут давать вкусы косточковых/тропических фруктов (персик, абрикос, ананас), а красные – вкусы красных фруктов (вишни или клубники). Также часты фруктовые вкусы,

придаваемые брожением. Могут использоваться различные специальные солода, но они должны быть фоновыми и сбалансированными, не столь выраженными, не затмевающими базовое пиво. Жареный характер или сильный характер шоколада не соответствуют стилю. Обычны некоторые кислые ноты, они могут улучшать питкость, но не должны быть столь выраженными, как во фландрских элях или ламбиках. Могут присутствовать, но не должны доминировать вкусы дуба, а также землистые или козьи ноты, ноты скотного двора, которые дает выдержка в бочках. Горечь и хмелевые вкусы обычно слабые. Диацетил от очень слабого до слабого.

**Ощущение во рту:** Средне-сильная карбонизация улучшает восприятие аромата. Тело обычно от слабого до среднего, некоторая кислотность может усиливать ощущение сухости. Крепкие образцы могут слегка согреть, но не должны быть горячими или напоминающими растворитель.

**История:** В последние годы производится многими итальянскими крафтовыми пивоварнями, представляет слияние пива и вина, его популярности способствует большая доступность по всей стране различных сортов винограда. Они могут отражать особенности местности и ее биологического разнообразия, а также креативность пивовара. В линейке продуктов пивоварни обычно позиционируется как особое пиво.

**Характерные ингредиенты:** База – светлый солод или пилс с небольшим количеством специальных солодов или несоложенного сырья. Виноград может составлять до 40% засыпи. Виноград или винное сусло (иногда дополнительно уваренное) могут использоваться на различных стадиях – при варке, первичном/вторичном брожении или выдержке. Элевые или винные дрожжи могут давать нейтральный характер (более распространен) или фруктовый профиль (английские и бельгийские штаммы). Может использоваться широкий спектр сортов хмеля, но в небольших количествах, чтобы не давать пиву избыточного характера.

**Характеристики:**

Алкоголь по объему	4,8-10%
Начальная плотность	1,043-1,090
Конечная плотность	1,007-1,015
Горечь	10-30 IBU
Цвет	5-30 SRM