



РОСГЛАВПИВО® 2027 ПОЛОЖЕНИЕ О КОНКУРСЕ

1. Конкурс и организатор

Конкурс «РОСГЛАВПИВО® — Главное Пиво России» — ежегодный ведущий отраслевой конкурс качества пива и пивоваренной продукции в системе агропромышленного комплекса Российской Федерации. Организаторы конкурса — Союз производителей ячменя, солода, хмеля и пивобезалкогольной продукции и Российский биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ). Конкурс проходит при поддержке и с участием представителей руководящего состава Министерства сельского хозяйства РФ, Федеральной службы по контролю за алкогольным и табачным рынками, АО «Росспиртпром», АО «Росагролизинг», Центр Развития Перспективных Технологий, АНО «Роскачество».

2. Участники конкурса

Участвовать в конкурсе может любое юридическое лицо Российской Федерации, дальнего и ближнего зарубежья, производящее пиво и пивоваренную продукцию, надлежаще зарегистрированное согласно законодательству страны своего местонахождения, включая микро- и мини-предприятия («крафтовое» пивоварение). Участвующий в конкурсе пивоваренный завод должен своими силами производить пиво, заявленное на конкурс. Исключение: категория «Инновационное пиво».

3. Предмет конкурса

К участию в конкурсе допускается алкогольная продукция, произведенная в соответствии с определением «пиво», установленного Федеральным законом ФЗ No 218 от 18.07.2011 г., включая его упаковку и этикетки. Исключение: категория пива «Инновационное пиво».

4. Категории конкурса

Оценка проводится по категориям, которые определены организатором. Действующие на данный момент категории («Перечень категорий конкурса «РОСГЛАВПИВО®» в редакции от 20 марта 2026 года») прилагаются к настоящему Положению о конкурсе и являются его существенной составной частью. Организатор оставляет за собой право учреждать другие категории или исключать категории. Каждый участник может заявить на конкурс любое количество образцов пива, без ограничения по категориям.

5. Критерий оценки

Оценку представленного на конкурс пива проводит международное опытное и независимое экспертное жюри, состоящее из представителей науки и бизнеса, назначенное организатором, путем анонимной дегустации. Оценка проводится исключительно исходя из требований, установленных для той или иной категории пива, и вкусовых органолептических показателей.

6. Категории награды

Жюри имеет право, но не обязано присуждать в каждой оценочной категории по одному из следующих призов:
— золотая награда (1-е место),
— серебряная награда (2-е место),
— бронзовая награда (3-е место).

Лучшему образцу в срезе всех образцов/категорий присваивается высшая и единственная награда «РОСГЛАВПИВО® — ДВОЙНОЕ ЗОЛОТОЕ».

Пивоваренные компании, имеющие три или более золотых наград за время проведения конкурса, получают золотую награду «РОСГЛАВПИВО® — ЗОЛОТОЙ СТАНДАРТ» и возможность размещения медали ЗОЛОТОЙ СТАНДАРТ на свою продукцию.

7. Призеры/оглашение результатов

Организатор информирует каждого победителя в течение 21 рабочего дня после завершения экспертной дегустации письменно о том, что участнику за его пиво присуждена награда.

Победитель обязуется хранить втайне уведомление о награждении до вручения наград Организатором (Пункт 8) и гарантировать, что общественность не будет проинформирована о премировании до официального вручения наград (Пункт 8).

Организатор публикует список победителей, которые настоящим дают на это согласие.

Информация об участниках и образцах пива и пивоваренной продукции, принявших участие в конкурсе и не ставших победителями, не разглашается. Если становится известно, что победитель нарушил данное Положение о конкурсе, то Организатор может лишить его награды. Он имеет право опубликовать это и исключить участника из дальнейшего участия в конкурсе, в том числе на длительный срок.

8. Премирование

Победитель получает за каждое удостоенное премии пиво диплом, а также, в зависимости от достигнутого уровня оценки, золотую, серебряную или бронзовую награду «РОСГЛАВПИВО®».

Вручение наград проводится регулярно в год участия в конкурсе во время проведения выставки BeviTec в г. Москва, или в другом определенном организатором месте.

9. Регистрация

Регистрация образцов пива на конкурс проводится исключительно с помощью формуляров, выпускаемых организатором, которые должны быть подписаны участником в установленном законом порядке и при условии безоговорочного согласия с данным Положением о конкурсе, включая его существенные составные части, а также квитанцию об уплате регистрационного сбора.

Формуляр для регистрации на конкурс «РОСГЛАВПИВО®» является существенной составной частью данного Положения о конкурсе.

Организатор своевременно объявляет сроки регистрации для участия в конкурсе.

Заявки, поступающие по истечении сроков регистрации,

на конкурс не допускаются. Организатор может делать исключения из этого правила. Регистрация подтверждается организатором по электронной почте.

Участник должен встречно скрепить подписью это присланное подтверждение и отправить обратно в Союз по электронной почте.

Регистрация осуществляется исключительно за счет участника.

10. Регистрационный сбор

При регистрации с 1 по 31 мая регистрационный сбор составляет 15.000 рублей за один образец. За третий и каждый следующий образец регистрационный сбор понижается до 10.000 рублей (цена указана без НДС).

При регистрации с 1 июня по 31 августа - 20.000 рублей за один образец. За третий и каждый следующий образец регистрационный сбор понижается до 15.000 рублей (цена указана без НДС).

При регистрации с 1 сентября по 1 декабря - 25.000 рублей за один образец (цена указана без НДС).

11. Образцы пива

Образцы пива должны предоставляться на конкурс в том виде, как они реализуются на рынке, т.е. включая упаковку и этикетку, за исключением категории «Инновационное пиво».

Участник должен отправить образцы каждого зарегистрированного на конкурс образца пива в количестве 8 бутылок/банок емкостью не менее 0,5 л или 10 бутылок/банок емкостью менее 0,5 л по следующему адресу:

*Россия, 152080 Москва, ул. Врубеля 12
Российский биотехнологический университет
(РОСБИОТЕХ)*

Если из-за разбитых бутылок в наличии не окажется достаточного для дегустации количества, то этот образец будет снят с Экспертной дегустации. В таких случаях организаторы имеют право запросить дополнительные образцы пива. Пересылка осуществляется за счет и на риск участника. Ответственность организатора за негрубые неосторожные действия исключается.

В документе «Регистрация и доставка пива на конкурс «РОСГЛАВПИВО®» содержатся рекомендации организатора, как можно избежать повреждений. Этот документ также является существенной составной частью данного Положения.

12. Наименования товарных знаков/бренды

Организатор является владельцем словесного и изобразительного товарных знаков «РОСГЛАВПИВО® — МОСКВА», «РОСГЛАВПИВО® — ДВОЙНОЕ ЗОЛОТОЕ», «РОСГЛАВПИВО® — ЗОЛОТОЙ СТАНДАРТ», «РОСГЛАВПИВО® — ГЛАВНОЕ ПИВО РОССИИ» изображение которых прилагается к данному Положению о конкурсе как его существенная составная часть («Словесные и изобразительные товарные знаки «РОСГЛАВПИВО® — МОСКВА», «РОСГЛАВПИВО® — ДВОЙНОЕ ЗОЛОТОЕ», «РОСГЛАВПИВО® — ЗОЛОТОЙ СТАНДАРТ», «РОСГЛАВПИВО® — ГЛАВНОЕ ПИВО РОССИИ» в редакции от 1 марта 2016 г. и 20 марта 2025 г.)). Далее словесные и изобразительные товарные знаки именуются «товарный знак».

13. Пользователи товарного знака

Пользователями товарного знака являются участники, пиво которых получило золотую, серебряную или бронзовую награду.

Организатор разрешает пользователю товарного знака использовать товарный знак согласно данному Положению со дня вручения наград (Пункт 8).

За использование товарного знака, в частности, в рамках рекламы, единоличную ответственность несет пользователь товарного знака.

14. Форма и продолжительность использования товарного знака

Использование товарного знака является добровольным и разрешается только для пива и пивоваренной продукции, которая по своему составу и качеству, а также упаковке соответствует награжденным образцам.

Товарный знак может использоваться и изображаться только в цветах, формах, пропорциях и с текстом, которые определены в Приложении, но в любых размерах. Победитель конкурса должен получить у организатора файл данных товарного знака (формат cdr).

Использование товарного знака должно быть тесно связано с наименованием премированного пива, видом премии, категорией награды и годом награждения. В случае использования товарного знака на бутылке разрешается нанесение наименования премированного пива, категории награды и года награждения также в другом месте на упаковке. Пиво и пивоваренная продукция, рекламируемая товарным знаком, должна производиться только участником и реализовываться под его именем. Товарный знак, наносимый на упаковку или этикетку, должен быть достаточного размера, располагаться на видном месте и хорошо читаться. Упоминание товарного знака на дополнительной упаковке допускается только при условии, что на пиво и пивоваренную продукцию, находящуюся в ней, нанесен товарный знак. Разрешается использовать товарный знак со дня вручения наград (Пункт 8) в течение длительного времени.

Иное, чем описано в данном Положении о конкурсе, включая Приложения к нему, использование товарного знака подлежит прекращению незамедлительно и за счет виновника нарушения. Данное Положение не затрагивает владение товарного знака организатором.

15. Приз «РОСГЛАВПИВО® — Выбор потребителя»

Международное экспертное жюри, члены этапа «ПУБЛИЧНАЯ ДЕГУСТАЦИЯ», проводит дегустацию всех образцов, представленных на конкурс в анонимной форме и определяют трёх победителей в срезе всех образцов, предоставленных на конкурс. Лучшие три образца получают награды: золотая награда (1-е место), серебряная награда (2-е место), бронзовая награда (3-е место).

Образцу пива, получившему наивысшую оценку в срезе всех образцов/категорий присваивается золотая и единственная награда «РОСГЛАВПИВО® — ВЫБОР ПОТРЕБИТЕЛЯ».

Организатор является владельцем словесного и изобразительного товарного знака «РОСГЛАВПИВО® – ВЫБОР ПОТРЕБИТЕЛЯ», изображение которого прилагается к данному Положению о конкурсе как его существенная составная часть («Словесный и изобразительный товарный знак «РОСГЛАВПИВО® – ВЫБОР ПОТРЕБИТЕЛЯ» от 1 марта 2016 г.»).

16. Существенная составная часть Положения о конкурсе

Существенной составной частью данного Положения о конкурсе являются:

- Формуляр для регистрации на конкурс «РОСГЛАВПИВО®» в редакции от 20 марта 2026 г.
- Регистрация и доставка пива на конкурс «РОСГЛАВПИВО®» в редакции от 20 марта 2026 г.
- Словесный и изобразительный товарный знак «РОСГЛАВПИВО® – МОСКВА» в редакции от 1 марта 2016 г.
- Словесный и изобразительный товарный знак «РОСГЛАВПИВО® – ВЫБОР ПОТРЕБИТЕЛЯ» в редакции от 1 марта 2016 г.
- Словесный и изобразительный товарный знак «РОСГЛАВПИВО® – ДВОЙНОЕ ЗОЛОТОЕ» в редакции от 1 марта 2016 г.
- Словесный и изобразительный товарный знак «РОСГЛАВПИВО® – ЗОЛОТОЙ СТАНДАРТ» в редакции от 20 марта 2025 г.
- Перечень категорий конкурса «РОСГЛАВПИВО®» в редакции от 20 марта 2026 г.

17. Срок действия/обязательность

Данное Положение действует до выхода новой редакции.

Участник признает обязательность данного Положения своей подписью на формуляре для регистрации на конкурс «РОСГЛАВПИВО®»

18. Право на обращение в суд

Право на обращение в суд исключается.

19. Исключения

Положения пунктов 2, 3 и 11 не распространяются на категорию конкурса «Инновационное пиво».

Москва, 20 марта 2026

Александр Мордовин

Ответственный секретарь
конкурса «РОСГЛАВПИВО®»

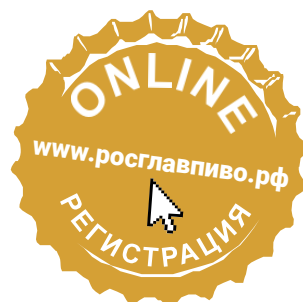




РОСГЛАВПИВО® 2027 РЕГИСТРАЦИОННЫЙ ФОРМУЛЯР

ЗАПОЛНЕНИЕ РЕГИСТРАЦИОННОГО ФОРМУЛЯРА В ЭЛЕКТРОННОМ ВИДЕ:

- На каждый регистрируемый образец пива или пивоваренной продукции необходимо заполнить отдельный формуляр в формате PDF, указать соответствующее наименование / номер категории и название пива.
- Формуляры распечатать каждый по отдельности, поставить печать и подпись и отправить по электронной почте **info@rosglavpivo.ru**
- Если регистрационный формуляр заполняется от руки, просьба вписывать данные разборчиво печатными буквами.
- После отправки регистрационного формуляра Вы получите формуляр-подтверждение.
- В формуляре-подтверждении будет также указан присвоенный организатором конкурса номер каждого пива-участника.
- Данный регистрационный формуляр – подтверждение необходимо в подписанном виде отправить в Союз производителей ячменя, солода, хмеля и пивобезалкогольной продукции в отсканированном виде по электронной почте: **info@rosglavpivo.ru**
- ПОСЛЕДНИЙ СРОК РЕГИСТРАЦИИ: 1 декабря 2026 г.



ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ДАННЫЕ (просьба заполнить все поля):

Название организации	
Контактное лицо / E - Mail	
Телефон / факс	
Адрес	
Почтовый индекс / населенный пункт / страна	
Сайт в сети Интернет	
Название пива	
Содержание алкоголя в пиве (объемн. %)	
Фильтрованное ☐	Нефильтрованное ☐
Номер категории / наименование категории	

ПРИ РЕГИСТРАЦИИ:	РОССИЯ (без НДС)	ЗАРУБЕЖНЫЕ СТРАНЫ (без НДС)
с 1 по 31 мая 2026 года / за один образец:	15.000 рублей	15.000 рублей
начиная с 3-го регистрируемого образца:	10.000 рублей	10.000 рублей
с 1 июня по 31 августа 2026 года / за один образец:	20.000 рублей	20.000 рублей
начиная с 3-го регистрируемого образца:	15.000 рублей	15.000 рублей
с 1 сентября по 1 декабря 2026 года / за один образец:	25.000 рублей	25.000 рублей

Оплата банковским переводом (приложить квитанцию об оплате)

Настоящим мы заявляем, что Положение о конкурсе (см. www.rosglavpivo.ru) в редакции от 20 марта 2026 г. признается как юридически обязательное. В частности, мы подтверждаем, что:

1. Регистрируемое нами на конкурс пиво/пивоваренная продукция разрешено(а) к обороту в соответствии с законодательством Российской Федерации, произведено на собственном предприятии, и нами вводится в обращение, включая коммерческую реализацию на территории Российской Федерации.
2. В случае победы в конкурсе мы будем действовать, как указано в Положении о конкурсе.
3. Право на обращение в суд исключается.

Печать

Подпись

Из каких источников узнали о конкурсе:

- ☐ новостная рассылка / сайт конкурса ☐ новостная рассылка / сайт Профибир ☐ друзья, знакомые

иное: _____



РОСГЛАВПИВО® 2027 РЕГИСТРАЦИЯ И ДОСТАВКА ПИВА НА КОНКУРС

1. Выбор категории пива

Выбор категории пива / пивоваренной продукции – решающий шаг. Подробное описание категорий можно скачать на www.росглавпиво.рф. Официальные представители конкурса «РОСГЛАВПИВО®» (бренд-амбассадоры), а также организаторы конкурса и его партнеры могут оказывать содействие в выборе категории.

Участвовать в конкурсе может любое юридическое лицо, производящее пиво и пивоваренную продукцию, надлежаще зарегистрированное согласно законодательству страны своего местонахождения, включая микро- и мини-предприятия («крафтовое» пивоварение). Участвующий в конкурсе пивоваренный завод должен своими силами производить пиво, заявленное на конкурс. Исключение составляет категория «Инновационное пиво».

2. Регистрация и отправка документов

- Регистрация осуществляется на сайте www.росглавпиво.рф.
- Самый простой способ – регистрация online.
- Возможна регистрация по факсу или по электронной почте с помощью регистрационного формуляра, при этом необходима квитанция об оплате регистрационного сбора.
- Участие означает согласие с Положением о конкурсе, см. www.росглавпиво.рф.
- Регистрировать можно только алкогольную продукцию категории «пиво» (в соответствии с ФЗ No 218 от 18.07.2011 г.). Исключение составляет категория «Инновационное пиво».
- Один производитель может заявить на конкурс любое количество образцов пива / пивоваренной продукции, без ограничения по категориям.
- При регистрации должно быть указано содержание спирта в пиве.
- На конкурс могут быть поданы только те образцы пива, которые конечный потребитель может приобрести точно в таком же составе, в упаковке и с этикетками, как они присланы на конкурс. Исключение составляет категория «Инновационное пиво».

3. Регистрационный сбор

Специальная скидка с 1 по 31 мая 2026 года:

Россия (без НДС)
за один сорт пива **15.000 рублей**,
начиная с 3-его образца **10.000 рублей**

Зарубежные страны (без НДС)
за один сорт пива **15.000 рублей**,
начиная с 3-его образца **10.000 рублей**

При регистрации с 1 июня по 31 августа:

- за один сорт пива **20.000 рублей**
- начиная с 3-его образца **15.000 рублей**

При регистрации с 1 сентября по 1 декабря - **25.000 рублей** за один образец (цена указана без НДС).

Последний срок регистрации:
Определяется организаторами конкурса

4. Подтверждение регистрации

После регистрации и отправки документов Вы получите формуляр – подтверждение.

Просьба его проверить, дополнить, встречно подписать и отправить обратно в отсканированном виде по электронной почте.

5. Упаковка и пересылка пива

Каждую бутылку следует обозначить самоклеющейся этикеткой, которая должна быть хорошо видна и содержать следующие данные:

- Номер пива – участника, присвоенный при регистрации организатором (П.4) (см. электронную почту)
- Номер категории пива (см. Перечень категорий конкурса «РОСГЛАВПИВО®»)

На каждой бутылке должна быть пивная этикетка, с которой она реализуется на рынке. Исключение составляет категория «Инновационное пиво». Бутылки должны присылаться в упакованном виде. Каждый отправитель сам отвечает за упаковку и пересылку, организаторы конкурса «РОСГЛАВПИВО®» и их партнеры ответственности не несут.

Должны быть присланы следующие количества:

Емкость бутылки:	Количество бутылок:
0,5 л	8
менее 0,5 л	10

Во избежание ущерба от боя бутылок с пивом рекомендуется предпринять следующие меры:

- Заверните каждую бутылку в блистерный упаковочный материал
- Поставьте бутылки вертикально в подходящую транспортировочную картонную коробку
- Заполните свободные пространства в коробке подходящим упаковочным материалом
- Нанесите на коробку надписи «хрупкое» и «верх»

Рекомендуем отправлять образцы в пивном ящике, закрытом деревянной крышкой с фиксацией.

Каждый отправитель сам несет ответственность за соблюдение установленных законом правил пересылки.

6. Доставка

Образцы должны быть доставлены с 19 января по 2 февраля 2027 года (кроме выходных) по следующему адресу:

Россия, 152080, Москва, ул. Врубеля 12
Российский биотехнологический университет
(РОСБИОТЕХ)

Контактное лицо по приему образцов будет сообщено ближе к датам отправки. Предоставленные на конкурс образцы принимаются организаторами конкурса на ответственное хранение и хранятся с момента доставки до проведения Экспертной дегустации в темном, сухом и прохладном месте.

7. Экспертное жюри дегустирует пиво

Дегустация образцов пива проходит в сроки, определённые организаторами конкурса.



РОСГЛАВПИВО® 2027

ОПИСАНИЕ КАТЕГОРИЙ И СТИЛЕЙ ПИВА

Светлый лагер (Helles / Lager)

Низового брожения.

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

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

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

Полнота вкуса: тело среднее.

Аналитика:

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

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

Спирт: 2,8-6,3% об.

Горечь: 8-35 IBU

Цвет: 4-14 EBC

1. Американский легкий лагер	Алкоголь по объему: 2,8-4,2% Экстракт.нач. сусла: 8,0-10,3% (начальная плотность: 1,032-1,040) Действ. экстракт: 0-2% (конечная плотность: 0,998-1,008) Горечь: 8-12 IBU Цвет: 4-6 EBC (2-3 SRM)	Легкотельный, слабоалкогольный, низкокалорийный лагер. Слабая хмелевая составляющая и горечь.
2. Жигулевское	Алкоголь по объему: 4-4,5% Экстракт.нач. сусла: 10-12% (начальная плотность: 1,040-1,048) Действ. экстракт: 3,4-4% (конечная плотность: 1,013-1,016) Горечь: 7-15 IBU Цвет: 9,5-26 EBC (5-13 SRM)	Допускается замена солода несоложёнными материалами, а также добавление жженого солода или карамельного колера. Цвет и пена: от соломенного до светло-янтарного; прозрачное. Стойкая пена среднего размера. Аромат: солодовый от легкого до среднего (допустимы, в том числе кукурузные тона); хмелевая составляющая от отсутствующей до слабой. Допускается небольшое присутствие эфирных нот, диацетила и диметилсульфида. Вкус: солодовый умеренный; хмелевой выраженный; горечь умеренная (баланс в сторону солода). Допускается небольшое присутствие эфирных нот, диацетила и диметилсульфида. Полнота вкуса: тело легкое.
3. Американский лагер	Алкоголь по объему: 4,2-5,3% Экстракт.нач.сусла: 10,3-13,0 % (начальная плотность: 1,040-1,050) Действ.экстракт: 1-2,6 % (конечная плотность: 1,004-1,010) Горечь: 8-18 IBU Цвет: 4-8 EBC (2-4 SRM)	Очень светлый, легкотельный, хорошо выброженный лагер с сильной карбонизацией, с нейтральным вкусовым профилем и слабой горечью. Солодовая составляющая ощущается как зерновая, сладковатая или кукурузная. Не является дефектом легкий дрожжевой характер.

ОПИСАНИЕ КАТЕГОРИЙ И СТИЛЕЙ ПИВА

4. Международный светлый лагер	Алкоголь по объему: 4,6-6,0% Экстракт.нач.сусла: 10,5-12,4% (начальная плотность: 1,042-1,050) Действ.экстракт: 2-3,2 % (конечная плотность: 1,008-1,012) Горечь: 18-25 IBU Цвет: 4-8 EBC (2-6 SRM)	Сильно выброженный светлый лагер без ярких вкусов, как правило, хорошо сбалансированный и с сильной карбонизацией.
5. Чешский светлый лагер	Алкоголь по объему: 3,0-4,1% Экстракт.нач.сусла: 8,0-11,0% (начальная плотность: 1,032-1,044) Действ.экстракт: 2-3,6% (конечная плотность: 1,008-1,014) Горечь: 20-35 IBU Цвет: 6-12 EBC (3-6 SRM)	Легкотелый, насыщенный, освежающий, охмеленный, горький. Баланс между солодом и хмелем может варьироваться. Допустимы легкие ноты карамели. Могут присутствовать слабый диацетил и легкие фруктовые эфиры.
6. Мюнхенский хеллес	Алкоголь по объему: 4,7-5,4% Экстракт.нач.сусла: 11,0-12,0% (начальная плотность: 1,044-1,048) Действ.экстракт: 1,6-3,2% (конечная плотность: 1,006-1,012) Горечь: 16-22 IBU Цвет: 6-10 EBC (3-5 SRM)	Лагер золотого цвета с округлым солодовым вкусом и мягким сухим финишем. Тонкие пряные, цветочные или травяные хмелевые ноты и сдержанная горечь помогают балансу быть солодовым, но не сладким.
7. Немецкий экспортный хеллес	Алкоголь по объему: 4,8-6,0% Экстракт.нач.сусла: 12,0-13,8% (начальная плотность: 1,048-1,056) Действ.экстракт: 2,6-3,8% (конечная плотность: 1,010-1,015) Горечь: 20-30 IBU Цвет: 8-14 EBC (4-7 SRM)	Золотой немецкий лагер с телом и крепостью чуть выше среднего, в котором мягкий солодовый профиль сбалансирован с горьким хмелевым характером.
8. Светлый келлербир	Алкоголь по объему: 4,7-5,4% Экстракт.нач.сусла: 11,2-12,6% (начальная плотность: 1,045-1,051) Действ.экстракт: 2,0-3,2% (конечная плотность: 1,008-1,012) Горечь: 20-35 IBU Цвет: 6-14 EBC (3-7 SRM)	Как правило, нефiltroванный, и непастеризованный, полностью выброженный немецкий лагер. Может быть дополнительный хлебный, дрожжевой характер за счет дрожжей. Может обладать более сильным хмелевым характером.

Пилснер (Pilsner)

Низового брожения.

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

Очень хорошая и плотная пена.

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

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

Полнота вкуса: тело среднее.

Аналитика:

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

Спирт: 4,2-6,0% об.

Горечь: 25-45 IBU

Цвет: 4-13 EBC

ОПИСАНИЕ КАТЕГОРИЙ И СТИЛЕЙ ПИВА

9. Чешский светлый премиум-лагер	Алкоголь по объему: 4,2-5,8% Экстракт.нач.сусла: 11,4-15,5% (начальная плотность: 1,044-1,060) Действ. экстракт: 3,4-4,5% (конечная плотность: 1,013-1,017) Горечь: 30-45 IBU Цвет: 7-13 EBC (3,5-6 SRM)	Освежающий светлый чешский лагер с выраженным солодовым и хмелевым характером и долгим послевкусием. Солодовые вкусы сложные, горечь сильная и чистая, но без резкости, что дает ощущение сбалансированного округлого вкуса и повышает питкость.
10. Немецкий пилз	Алкоголь по объему: 4,4-5,2% Экстракт.нач.сусла: 11,4-13,0% (начальная плотность: 1,044-1,050) Действ. экстракт: 2,0-3,4% (конечная плотность: 1,008-1,013) Горечь: 22-40 IBU Цвет: 4-10 EBC (2-5 SRM)	Светлый, сухой горький немецкий лагер с выраженным хмелевым ароматом. Чистый и освежающий, золотистого цвета со стойкой пеной. Хмель должен быть на первом плане, но не полностью доминировать над солодом.

11. Безалкогольное пиво

Аналитика:

Спирт: ≤ 0,5%

Красный и янтарный лагер (Red and Amber Lager)

Низового брожения.

Цвет и пена: от золотисто-янтарного до красновато-медного; прозрачное.

Пена может держаться не очень долго.

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

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

Полнота вкуса: тело от легкого до среднего.

Аналитика:

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

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

Спирт: 4,4-6,3% об.

Горечь: 8-45 IBU

Цвет: 13-43 EBC

12. Международный янтарный лагер	Алкоголь по объему: 4,6-6,0% Экстракт.нач.сусла 11,0-14,3% (начальная плотность: 1,042-1,055) Действ.экстракт: 2,0-3,6% (конечная плотность: 1,008-1,014) Горечь: 8-25 IBU Цвет: 13,8-27,5 EBC(7-14 SRM)	Мягкий, питкий солодовый янтарный лагер с насыщенным карамельным или тостовым характером, но без жженных тонов. Обычно довольно хорошо выброжен, часто с характером несоложенного сырья и сдержанной горечью.
13. Мэрцен	Алкоголь по объему: 5,8-6,3% Экстракт.нач.сусла: 14,1-15,6% (начальная плотность: 1,054-1,060) Действ.экстракт: 2,6-3,6% (конечная плотность: 1,010-1,014) Горечь: 18-24 IBU Цвет: 15,8-33,5 EBC (8-17 SRM)	Янтарный, солодовый немецкий лагер с чистым, насыщенным, тостовым, хлебным солодовым вкусом, сдержанной горечью и хорошо выброженным финишем. Солод создает мягкое и сложное впечатление с насыщенным солодовым послевкусием, которое никогда не бывает приторным и тяжёлым. Может ощущаться очень слабый алкоголь, но он никогда не должен быть резким.

ОПИСАНИЕ КАТЕГОРИЙ И СТИЛЕЙ ПИВА

14. Венский лагер	Алкоголь по объему: 4,7-5,5% Экстракт.нач.сусла: 12,5-14,3% (начальная плотность: 1,048-1,055) Действ.экстракт: 2,4-3,6% (конечная плотность: 1,010-1,014) Горечь: 18-30 IBU Цвет: 17,7-29,5 EBC (9-15 SRM)	Умеренно крепкий янтарный лагер с мягкой солодовостью и умеренной сбалансированной горечью, однако со сравнительно сухим финишем. Солодовый вкус чистый, насыщенно хлебный, несколько тостовый, с характером, созданным качественными базовыми солодами и процессом варки, а не особыми солодами и несоложёным сырьём. Не соответствует стилю выраженный карамельный, бисквитный или жареный аромат.
15. Чешский янтарный лагер	Алкоголь по объему: 4,4-5,8% Экстракт.нач.сусла: 11,5-15,6% (начальная плотность: 1,044-1,060) Действ.экстракт: 3,3-4,4% (конечная плотность: 1,013-1,017) Горечь: 20-35 IBU Цвет: 19,7-31,5 EBC (10-16 SRM)	Солодовый, янтарный лагер с хмелевым характером, который может быть от слабого до выраженного. Солодовые вкусы также могут различаться, что ведёт ко множеству разных интерпретаций и варьированию баланса от более сухого, хлебного и слегка бисквитного до сладкого и несколько карамельного. Чистый лагерный характер, хотя могут присутствовать слабые фруктовые эфиры (косточковые фрукты или ягоды). Может присутствовать слабый диацетил.
16. Раухбир	Алкоголь по объему: 4,8-6% Экстракт.нач.сусла: 13,0-14,8% (начальная плотность: 1,050-1,057) Действ.экстракт: 3,1-4,1% (конечная плотность: 1,012-1,016) Горечь: 20-30 IBU Цвет: 23,6-43,3 EBC (12-22 SRM)	Янтарный немецкий лагер с характером солода, копчёного на буковой древесине. Насыщенный тостовый профиль, сдержанная горечь, чистое брожение и относительно сухой финиш дополняются дымным характером от заметного до интенсивного. Солод и дым часто обратно пропорциональны (когда дым усиливается - солод слабеет, и наоборот).

Тёмный лагер

Низового брожения.

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

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

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

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

Аналитика:

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

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

Спирт: 3,5-4,7% масс., 4,5-5,9% об.

Горечь: 8-34 IBU

Цвет: больше 31 EBC

17. Международ- ный тёмный лагер	Алкоголь по объему: 4,2-6,0% Экстракт.нач.сусла: 11,0-14,0% (начальная плотность: 1,044-1,056) Действ.Экстракт: 2,0-3,2% (конечная плотность: 1,008-1,012) Горечь: 8-20 IBU Цвет: 31-43,34 EBC (16-22 SRM)	Цвет от глубокого янтарного до очень темно-коричневого с яркой прозрачностью и рубиновыми бликами. Пена нестойкая, цвет от бежевого до светло-коричневого. Слабый солодовый аромат с тонами жареного и карамельного солода. Легкий пряный, травяной или цветочный аромат хмеля.
-------------------------------------	--	--

ОПИСАНИЕ КАТЕГОРИЙ И СТИЛЕЙ ПИВА

		Чистый профиль ферментации. Более тёмная, насыщенная, несколько более сладковатая версия международного светлого лагеря с немного более выраженным телом и вкусом, но со столь же сдержанной горечью. На фоне низкой горечи солод остаётся основным вкусовым компонентом, и слабый хмелевой характер очень слабо проявляет себя в балансе.
18. Мюнхенский дункель	Алкоголь по объему: 4,5-5,6% Экстракт.нач.сусла: 12,0-13,8% (начальная плотность: 1,048-1,056) Действ. экстракт: 2,6-4,0% (конечная плотность: 1,010-1,016) Горечь: 18-28 IBU Цвет: 31-55,12 EBC (16-28 SRM)	От тёмно-янтарного до тёмно-коричневого цвета, часто с красным или гранатовым оттенками. Формирует кремообразную пену. Прозрачный, но производят и тёмным нефилтрованным. Характерный ароматом мюнхенского солода и благородного хмеля. Глубокие тостовые, хлебные солодовые вкусы без жареных или жжёных нот. Мягкий и насыщенный, со сдержанной горечью и сравнительно сухим финишем.
19. Шварцбир	Алкоголь по объему: 4,4-5,4% Экстракт.нач.сусла: 11,0-14,0% (начальная плотность: 1,046-1,052) Действ. экстракт: 2,6-4,1% (конечная плотность: 1,010-1,016) Горечь: 20-30 IBU Цвет: 33,5-59,1 EBC (17-30 SRM)	Тёмного, почти чёрного цвета. Аромат поджаренного солода, кофе мокко, черного хлеба, с нотками шоколада и легкими хмелевыми нюансами. Жареные, но мягкие солодовые вкусы уравновешены умеренной хмелевой горечью. Лёгкое тело, сухость и отсутствие жёсткости, жжёности или тяжести в послевкусии.
20. Чешский тёмный лагер	Алкоголь по объему: 4,4-5,8% Экстракт.нач.сусла: 11,0-14,8% (начальная плотность: 1,044-1,060) Действ. экстракт: 3,2-4,4% (конечная плотность: 1,013-1,017) Горечь: 18-34 IBU Цвет: 31-69 EBC (16-35 SRM)	Цвет от тёмно-янтарного до тёмно-коричневого (каштанового) и пышная белоснежная пена, карбонизированное. Аромат карамели и шоколада, поджаренного солода, лакрицы, чешского хмеля, насыщенный, сложный и многослойный. Допускается слабый диацетил и фруктовые эфиры (сливы или ягоды). Вкус солодовый сбалансированный с нотками карамельной сладости, жареный характер может быть от практически отсутствующего до довольно выраженного, хмелевая горечь от средней до интенсивной.

Бок

Низового брожения.

Цвет и пена: от глубокого золотого до глубокого медного и темно-коричневого для темных боков. Яркая прозрачность. Большая, кремовая стойкая пенная шапка от белого до кремового цвета.

Аромат: сладко-зерновой солодовый аромат, от умеренного до сильного, часто с легкими нотками тостов и продуктов реакции Майяра. Хмелевой аромат от отсутствующего до умеренно слабого, часто с пряным, травянистым или цветочным характером. Чистый профиль брожения. Фруктовые эфиры от слабых до отсутствующих с выраженным присутствием алкоголя. Может быть легкий диметилсульфид.

Вкус: доминирует сладко-зерновой солодовый вкус, от умеренного до умеренно сильного, с некоторыми нотами тостов и/или продуктов реакции Майяра, дающими дополнительную интересность. Может быть легкий вкус диметилсульфида. Хмелевой вкус – пряный, травянистый, цветочный, перечный – от слабого до отсутствующего. Хмелевая горечь от умеренной до выраженной. Чистый профиль брожения. Хорошо выброженное, не приторное, с умеренно сухим финишем, в котором могут быть и хмель, и солод.

Полнота вкуса: тело среднее. Карбонизация от умеренной до умеренно высокой. Округлое и чистое, без резкости или терпкости, несмотря на увеличенную хмелевую горечь, согревающее от присутствующего алкоголя.

ОПИСАНИЕ КАТЕГОРИЙ И СТИЛЕЙ ПИВА

Аналитика:

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

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

Спирт: 6,3-14,0% об.

Горечь: 16-35 IBU

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

21. Светлый бок (Майбок)	Алкоголь по объему: 6,3-7,4% Экстракт.нач.сусла: 15,6-17,5% (начальная плотность: 1,064-1,072) Действ.Экстракт: 2,8-4,6% (конечная плотность: 1,011-1,018) Горечь: 23-35 IBU Цвет:12-22 EBC (6-11 SRM)	Цвет – золотой, прозрачный с обильной и плотной пеной. Аромат солода с зерновыми нотками, нюансами тостов. В хмелевом профиле оттенки пряностей, цветов, трав. Могут ощущаться слабые фруктовые эфиры, алкоголь, легкий привкус диметилсульфида (не является пороком). Крепкий солодовый немецкий лагер с приятно выброженным сухим, сбалансированным финишем, который усиливает питкость. Хмелевой характер, как правило, более яркий, а солодовый – менее глубокий и насыщенный, чем в других боках.
22. Доппельбок	Алкоголь по объему: 7,0-10,0% Экстракт.нач.сусла: 17,5-26,4% (начальная плотность: 1,072-1,112) Действ.Экстракт: 4,0-6,0% (конечная плотность: 1,016-1,024) Горечь: 16-26 IBU Цвет: 31-49 EBC (16-25 SRM)	Цвет от темно-золотого до насыщенного коричневого, на свет видны красные отливы. Пиво прозрачное, пенное, плотное. В аромате чувствуются тона тостов, карамели, продуктов реакции Майяра, темных фруктов, шоколада. Хмелевой профиль выражен слабо или отсутствует. Алкоголь чувствуется, но не резко, доппельбок хорошо согревает, на языке ощущается мягко, с умеренной карбонизацией. Крепкий, насыщенный, очень солодовый немецкий лагер. В темных версиях более развитый, глубокий солодовый вкус, а в светлых – немного больше хмеля и сухости.

Пшеничное светлое пиво (HefeweizenHell)

Верхового или низового брожения.

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

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

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

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

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

Аналитика:

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

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

Спирт: 2,5-8,0% об.

Горечь: 0-35 IBU

Цвет: 3,9-13,8 EBC

ОПИСАНИЕ КАТЕГОРИЙ И СТИЛЕЙ ПИВА

23. Американское пшеничное пиво	Алкоголь по объему: 4,0-5,5% Экстракт.нач.сусла: 10,4-14,3% (начальная плотность: 1,040-1,055) Действ.Экстракт: 2,0-3,4% (конечная плотность: 1,008-1,013) Горечь: 15-30 IBU Цвет: 5,9-11,8 EBC (3-6 SRM)	Светлое, освежающее пшеничное пиво с зерновым, тестяным или хлебным характером и чистым профилем брожения, хмелевой характер и горечь могут варьироваться. Лёгкое тело и сильная карбонизация. Сухое охмеление нетипично. Гвоздичные фенолы отсутствуют.
24. Вайсбир	Алкоголь по объему: 4,3-5,6% Экстракт.нач.сусла: 11,5-13,5% (начальная плотность: 1,044-1,052) Действ.Экстракт: 2,6-3,6% (конечная плотность: 1,010-1,014) Горечь: 8-15 IBU Цвет: 3,9-11,8 EBC (2-6 SRM)	Цвет золотистый, мутноватый с обильной плотной пеной. В аромате сильно чувствуются фруктовые эфиры и фенолы, хмель почти не проявляется, а пшеничный солод дает тона хлеба и зерна. Встречаются тона ванили, жевательной резинки, но они должны быть деликатными. Вкус сладковатый, хмелевая горечь минимальна, финиш обычно сухой, без остаточной сладости и характерным бананово-гвоздичным профилем брожения. Стиль очень питкий, легкотелый, округлый, сильно карбонизированный. Текстура кремовая. По немецкой пивоваренной традиции, как минимум 50% засыпи должна составлять соложенная пшеница, но в некоторых версиях ее может быть и до 70%. Остальное – обычно солод пилс. Традиционно декокционное затирание, хотя современные пивовары обычно не следуют этой практике. Типичный пряно-фруктовый характер создают элевые дрожжи, хотя высокие температуры брожения могут нарушить баланс и создать побочные вкусы.

Пшеничное тёмное пиво

Верхового или низового брожения.

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

Аромат: Умеренные фенолы (обычно гвоздика) и фруктовые эфиры (обычно банан). Баланс и интенсивность фенольных и эфирных компонентов могут варьироваться, но в лучших образцах они разумно сбалансированы.

Опционально могут присутствовать ванильный характер. Хмелевой аромат от слабого до отсутствующего, может быть слегка цветочным, пряным или травянистым. Может присутствовать аромат пшеницы, от слабого до умеренного (может ощущаться как хлебный, тестяной или зерновой), часто сопровождается карамелью, хлебной коркой или более богатым солодовым ароматом.

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

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

Аналитика:

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

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

Спирт: 4,3-9,0% об.

Горечь: 10-30 IBU

Цвет: более 31 EBC

ОПИСАНИЕ КАТЕГОРИЙ И СТИЛЕЙ ПИВА

25. Вайценбок	Алкоголь по объему: 6,5-9,0% Экстракт.нач.сусла: 16,6-23,5% (начальная плотность: 1,064-1,090) Действ.экстракт: 3,8-5,6% (конечная плотность: 1,015-1,022) Горечь: 15-30 IBU Цвет: 31-49,3 EBC (16-25 SRM)	Цвет зависит от вида вайценбока и варьируется от золотистого до насыщенного коричневого с красным оттенком. Обычно мутное, с дрожжевой взвесью, со стойкой плотной пеной. В аромате солодовость глубокая, сильно тостовая, хлебная, с выраженным характером продуктов реакции Майяра, как в тёмном боке или доппельбоке. Также могут присутствовать эфиры– карамель или тёмные фрукты (сливы, чернослив, тёмный виноград, изюм, фруктовая кожица), особенно в результате выдержки. Крепкое и солодовое немецкое пиво, сочетающее лучшие вкусы пшеницы и дрожжей для вайсбира с насыщенной солодовостью, крепостью и телом бока. Дефектами являются жевательная резинка (клубника с бананом), кислотность или дым.
---------------	--	---

Пшеничные пивные напитки

Верхового или низового брожения.

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

Аромат: с легкими зерновыми, пряными пшеничными ароматами, часто с легкой кислинкой. Умеренно ароматный кориандр, часто со сложными травянистыми, пряными или перечными нотами на фоне. Умеренная пикантная, цитрусово-апельсиновая пряность. Хмелевой аромат не должен преобладать. Пряности должны смешиваться с фруктовыми, цветочными и сладкими ароматами, не должны быть избыточно сильными. Не соответствуют стилю овощные ноты, ароматы сельдерея или ветчины.

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

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

Аналитика:

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

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

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

Горечь: 0-20 IBU

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

26. Витбир (Бланш)	Алкоголь по объему: 4,5-5,5% Экстракт.нач.сусла: 11,5-13,6% (начальная плотность: 1,044-1,052) Действ. экстракт: 2,0-3,2% (конечная плотность: 1,008-1,012) Горечь: 8-20 IBU Цвет: 3,9-7,8 EBC (2-4 SRM)	Цвет от светло-соломенного до желто-золотого с плотной белой пеной. Светлое, нефiltroванное мутное бельгийское пшеничное пиво, при охлаждении приобретающее белесовато-молочный цвет, с пряностями (например, кориандра, апельсиновой цедры и кожуры кюрасао), подчёркивающими дрожжевой характер. Деликатный, слегка пряный эль умеренной крепости с высокой карбонизацией за счет вторичной ферментации, сухим финишем и лёгким охмелением. Специи должны сливаться с фруктовыми, цветочными и сладкими ароматами, не должны быть чрезмерно сильными.
-----------------------	--	---

ОПИСАНИЕ КАТЕГОРИЙ И СТИЛЕЙ ПИВА

27. Гозе	Алкоголь по объему: 4,2-4,8% Экстракт.нач.сусла: 9,3-14,5% (начальная плотность: 1,036-1,056) Действ.Экстракт: 1,6-2,6% (конечная плотность: 1,006-1,010) Горечь: 5-12 IBU Цвет: 5,9-7,8 EBC (3-4 SRM)	В аромате чувствуются фруктовые тона, кориандр, лимон, солод дает нотки хлеба и зерна. Соль почти не проявляется, но благодаря ей напиток получается особенно свежим, с характером морского бриза. Кислое, слегка горькое историческое центральноевропейское пшеничное пиво с ощутимым, но сдержанным характером соли и кориандра. Очень освежающее, с сухим финишем, сильной карбонизацией и яркими вкусами.
----------	--	---

Светлый эль

Верхового брожения.

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

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

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

Полнота вкуса: тело среднее.

Аналитика:

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

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

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

Горечь: 8-50 IBU

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

28. Британский золотой эль	Алкоголь по объему: 3,8-5,0% Экстракт.нач.сусла: 9,5-13,2% (начальная плотность: 1,038-1,053) Действ.экстракт: 1,6-3,2% (конечная плотность: 1,006-1,012) Горечь: 20-45 IBU Цвет: 4-12 EBC (2-6 SRM)	Светлый хмелевой биттер, от среднего до умеренно крепкого. Золотой эль обладает прозрачным ясным цветом со слабой или умеренной пеной. В аромате солодовый профиль выражен слабо, карамельных нюансов нет, чувствуются землистые тона, цитрус, фрукты. В букете - бисквитные, хлебные тона. Хмелевая горечь от умеренно слабой до умеренно сильной, причем чем крепче эль, тем она выше. Финиш сухой. Важнейшие компоненты этого стиля – питкость и освежающий характер. Может присутствовать слабый диацетил.
29. Блонд-эль	Алкоголь по объему: 3,8-5,5% Экстракт.нач.сусла 9,5-13,4% (начальная плотность: 1,038-1,054) Действ.экстракт: 2,0-3,3% (конечная плотность: 1,008-1,013) Горечь: 15-28 IBU Цвет: 6-12 EBC (3-6 SRM)	Цвет желтый или золотистый, пеностойкость хорошая. Аромат солодовый, дополнительные тона могут быть самыми разнообразными: фруктовыми, хмелевыми, цитрусовыми, пряными, светлой карамели, хлеба и т.д. Легко пьющееся, простое, солодовое пиво, часто с интересными фруктовыми, хмелевыми или характерными солодовыми нотами. Хорошо сбалансированное и чистое, освежающее, без агрессивных вкусов. Стиль немного похож на американские лагеры, но обладает более богатым букетом. По сравнению с американским пейл-элементом менее горький.

ОПИСАНИЕ КАТЕГОРИЙ И СТИЛЕЙ ПИВА

30. Американский пейл-эль	Алкоголь по объему: 4,5-6,2% Экстракт.нач.сусла: 11,2-14,8% (начальная плотность: 1,045-1,060) Действ.экстракт: 2,6-3,8% (конечная плотность: 1,010-1,015) Горечь: 30-50 IBU Цвет: 9,8-20 EBC (5-10 SRM)	Цвет варьируется от золотистого до янтарного, умеренно пенится, пеностойкость держится достаточно долго. Во рту ощущается округло, может пощипывать язык. Аромат взаимосвязан с классическими или современными сортами хмеля США или Нового Света с широким спектром характеристик, а также от способов брожения: в нем могут чувствоваться тона цитрусов, пряностей, хвои, смолы, ягод, тропических фруктов и т.д. Если солодовый профиль выражен достаточно ярко, он добавляет в букет нюансы бисквита, карамели, поджаренного хлеба. Вкус светлого хмелевого пива средней крепости, солодовости в нём достаточно, чтобы пиво было сбалансированным и питким. Могут присутствовать фруктовые эфиры, вплоть до умеренных. Может присутствовать свежий аромат сухого охмеления. Финиш сухой или чистый, послевкусие мягкое.
31. Бельгийский пейл-эль	Алкоголь по объему: 4,8-5,5% Экстракт.нач.сусла: 12,0-13,4% (начальная плотность: 1,048-1,054) Действ.экстракт: 2,6-3,6% (конечная плотность: 1,010-1,014) Горечь: 20-30 IBU Цвет: 16-28 EBC (8-14 SRM)	Цвет светло- или темно-янтарный с красноватым отливом, может быть медный, прозрачный, образует плотную, но нестойкую пену. Компоненты букета раскрываются последовательно. Алкоголь почти не чувствуется, карбонизация умеренная. Солодовый бельгийский эль умеренной крепости, вкус мягкий, округлый, финиш сухой или сбалансированный умеренно горький, без сухого охмеления, без сильных вкусов, нет агрессивного дрожжевого характера или кислотности, как во многих других бельгийских стилях. Солодовый, фруктовый, часто хлебный и тостовый профиль хорошо сбалансированы. Могут присутствовать слабые перечные, пряные фенолы. Хмелевой характер в балансе слабее, чем солодовость и фруктовость.
32. Сэзон	Алкоголь по объему: 3,5-5,0% (столовый), 5,0-7,0% (стандартный), 7,0-9,5% (суперкрепкий) Экстракт.нач.сусла: 12,0-15,8% (начальная плотность: 1,048-1,065 (стандартный)) Действ.экстракт: 0,6-2,0% (конечная плотность: 1,002-1,008 (стандартный)) Горечь: 20-35 IBU Цвет: 10-28 EBC (5-14 SRM) (светлый), 31-43 EBC (16-22 SRM) (темный)	Семейство освежающих, сильно выброженных, охмелённых и довольно горьких бельгийских элей, изготовленных не только из ячменя, но и из других злаков (пшеницы, овса и т.д., иногда в состав добавляются специи) с очень сухим финишем и сильной карбонизацией. Характеризуются фруктовым, пряным, иногда фенольным профилем брожения. Пиво игристое, нефильтованное. Бывает столовым, стандартным и суперкрепким. Цвет варьируется от золотистого до темно-коричневого, пена плотная стойкая. Аромат солодово-хмелевой, в светлом эле больше чувствуется хмелевой, в темном эле больше чувствуется солодовый, присутствуют дрожжевые тона. В букете чувствуются тона пряностей, фруктов, цитрусов, земли, трав. Солод дает нюансы зерна, бисквита, карамели, шоколада. Легкая кислинка не противоречит стандартам стиля. Послевкусие пряное, горькое, жженого привкуса быть не должно.

ОПИСАНИЕ КАТЕГОРИЙ И СТИЛЕЙ ПИВА

Индийский бледный эль (IPA)

Верхового брожения.

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

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

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

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

Аналитика:

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

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

Спирт: 3,0-10% об.

Горечь: 40-120 IBU

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

33. Английский IPA	Алкоголь по объему: 5,0-7,5% Экстракт.нач.сусла: 12,4-18,2% (начальная плотность: 1,050-1,075) Действ.экстракт: 2,6-4,6% (конечная плотность: 1,010-1,018) Горечь: 40-60 IBU Цвет: 12-28 EBC (6-14 SRM)	Цвет золотистый или желтый, прозрачное, но бывают слегка мутные представители стиля, образует не очень обильную, но стойкую кремовую пену. В букете чувствуются тона цитрусов, пряностей, цветов, травы. Солодовый профиль выражен менее ярко, он проявляется нюансами карамели, бисквита, ирисок и тостов. Горький, охмеленный, умеренно крепкий, очень хорошо выброженный светлый британский эль с сухим финишем и хмелевым ароматом и вкусом. Самый аутентичный вкусоароматический профиль дают классические британские ингредиенты. Допустим, но не обязателен лёгкий аромат сухого охмеления. Допустима фруктоность от слабой до умеренной. Могут быть лёгкие сернистые ноты.
34. Американский IPA	Алкоголь по объему: 5,5-7,5% Экстракт.нач.сусла: 13,8-17,2% (начальная плотность: 1,056-1,070) Действ.экстракт: 2,0-3,6% (конечная плотность: 1,008-1,014) Горечь: 40-70 IBU Цвет: 12-28 EBC (6-14 SRM)	Цвет яркий золотой или янтарный, filterованное прозрачное, нефilterованное – мутное. Пена стойкая сливочная. Аромат свежего хмеля, солодовый профиль выражен слабее с зерновыми, карамельными и тостовыми нотами, возможен легкий дрожжевой привкус. Охмелённый и горький, умеренно крепкий светлый американский эль. Баланс хмелевой (с характеристиками хмелей США или Нового Света, такими как цитрусовые, цветочные, сосновые, смолистые, пряные, тропические фрукты, косточковые фрукты, ягоды или дыня), с чистым профилем брожения, суховатым финишем и чистым поддерживающим солодом, что позволяет проявиться хмелевому характеру. Как правило, чистый профиль брожения, но допустима лёгкая фруктоность. Может присутствовать сдержанный алкоголь.

ОПИСАНИЕ КАТЕГОРИЙ И СТИЛЕЙ ПИВА

35. Особый IPA	Алкоголь по объему: 3,0-5,0% (сессионный); 5,0-7,5% (стандартный); 7,5-10,0% (двойной)	В балансе распознаётся IPA – хмелевое, горькое, суховатое пиво, но присутствует что-то ещё, что отличает его от стандартных категорий. Чрезмерные жёсткость и тяжесть обычно являются дефектами, как и различные вкусовые разногласия между хмелем и другими ингредиентами.
36. Двойной IPA	Алкоголь по объему: 7,5-10,0% Экстракт.нач.сусла: 13,8-20,4% (начальная плотность: 1,065-1,085) Действ.экстракт: 2,1-4,6% (конечная плотность: 1,008-1,018) Горечь: 60-120 IBU Цвет: 12-28 EBC (6-14 SRM)	В полтора-два раза крепче большинства IPA. Цвет золотисто-медный, обычно прозрачное, но может быть нефiltroванным, мутноватым. Пенообразование среднее, пена светлая, стойкая. Интенсивно охмелённый, достаточно крепкий горький светлый эль без мощной, насыщенной, сложной солодовости, остаточной сладости и тела американского барливайна. Финиш чистый, сухой, без жёсткости. Может ощущаться алкоголь.

Крепкий эль

Верхового брожения.

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

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

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

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

Аналитика:

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

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

Спирт: 5,5-12,0% об.

Горечь: 20-100 IBU

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

37. Британский крепкий эль	Алкоголь по объему: 5,5-8,0% Экстракт.нач.сусла: 13,5-19,4% (начальная плотность: 1,055-1,080) Действ.экстракт: 3,8-5,6% (конечная плотность: 1,015-1,022) Горечь: 30-60 IBU Цвет: 16-43 EBC (8-22 SRM)	Эль с солидной крепостью, традиционно дображивает в бутылках и выдерживается. Может иметь широкий спектр интерпретаций, но в большинстве из них в разной степени будут насыщенная солодовость, позднее охмеление и горечь, фруктовые эфиры и алкогольное тепло. Вкусы и интенсивность солода и несоложенного сырья могут широко варьироваться, но любое
----------------------------	---	---

ОПИСАНИЕ КАТЕГОРИЙ И СТИЛЕЙ ПИВА

		сочетание должно давать приятный вкус. Баланс может быть очень разным, но в большинстве образцов с разной интенсивностью будут сочетаться солод, хмель, фруктовый характер и алкоголь.
38. Английский барливайн	Алкоголь по объему: 8,0-12,0% Экстракт.нач.сусла: 19,4-28,2% (начальная плотность: 1,080-1,120) Действ.экстракт: 4,6-7,6% (конечная плотность: 1,018-1,030) Горечь: 35-70 IBU Цвет: 16-43 EBC (8-22 SRM)	Цвет от золотого до каштанового. Пена умеренная темная. Барливайн на стенках бокала оставляет «ножки». Хмелевой аромат может быть от мягкого до выраженного, обычно цветочный, землистый, напоминающий чай или джем. Алкоголь может быть от слабого до умеренного, но мягкий и округлый. Интенсивность аромата убывает со временем, может развиваться характер хереса, вина или портвейна. Крепкий и насыщенно солодовый эль с приятной фруктовой или хмелевой глубиной. Очень насыщенный, выраженно солодовый, часто
39. Американский барливайн	Алкоголь по объему: 8,0-12,0% Экстракт.нач.сусла: 19,4-28,2% (начальная плотность: 1,080-1,120) Действ.экстракт: 4,0-7,6% (конечная плотность: 1,016-1,030) Горечь: 50-100 IBU Цвет: 20-37 EBC (10-19 SRM)	Цвет от янтарного до коричневатого с красным отливом. Пена нестойкая, но иногда обильная. При охлаждении мутнеет, но при температуре 15°C и выше прозрачный. Из-за высокой вязкости оставляет на стенках бокала «ножки». Американский барливайн - крепкий эль, отличается от английских аналогов применением американских ингредиентов и большим охмелением. Аромат сильный солодовый и хмелевой. Хмель от умеренного до выраженного, проявляющий различные характеристики американских, английских или хмелей Нового Света. Очень крепкий, солодовый, охмелённый, горький американский эль с насыщенным вкусом, полным ощущением во рту и согревающим послевкусием. Выраженная зерновая, хлебная, тостовая, светло-карамельная или нейтральная солодовость, но обычно без глубоких фруктовых, жареных оттенков или нот тёмной карамели. Алкоголь и эфиры от слабых до умеренных, в балансе менее выражены, чем солод и хмель.
40. Ви-хэви	Алкоголь по объему: 6,5-10,0% Экстракт.нач.сусла: 17,2-30,0% (начальная плотность: 1,070-1,130) Действ.экстракт: 4,6-10,0% (конечная плотность 1,018-1,040) Горечь: 17-35 IBU Цвет: 28-49 EBC (14-25 SRM)	Цвет медный, от светло-красноватого до коричневого, пена обильная, может быть нестойкая. Аромат варьирует в широком диапазоне фоновых ароматов карамельного сахара и тостов. Может присутствовать очень лёгкий землистый, цветочный, апельсиново-цитрусовый или пряный хмель. Иногда заметна лёгкая жареная нота. Фруктовые эфиры тёмных или сухих фруктов и алкоголь от слабых до умеренных. На языке ощущается полнотело, благодаря высокой крепости оказывает согревающий эффект. Насыщенная, сладкая солодовая глубина с карамельными, ирисковыми и фруктовыми вкусами. Сдержанная горечь, не приторное и не сиропное. Выраженный хлебно-тостовый солод, с сильными нотами карамели и ириски.

ОПИСАНИЕ КАТЕГОРИЙ И СТИЛЕЙ ПИВА

Портер

Верхового или низового брожения.

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

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

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

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

Аналитика:

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

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

Спирт: 4,0-9,5% об.

Горечь: 18-50 IBU

Цвет: 33-79 EBC

41. Английский портер	Алкоголь по объему: 4,0-5,4% Экстракт.нач.сусла: 10,2-12,8% (начальная плотность: 1,040-1,052) Действ.экстракт: 2,0-3,6% (конечная плотность: 1,008-1,014) Горечь: 18-35 IBU Цвет: 39-59 EBC (20-30 SRM)	Тёмно-коричневый английский эль умеренной крепости со сдержанным жареным, горьким характером. Жареные вкусы могут быть разными, как правило, без жжёных нот, часто шоколадный и карамельный солодовый профиль. Цветочный или землистый хмель может быть вплоть до умеренного. Могут присутствовать и желательны умеренные фруктовые эфиры. Может присутствовать слабый диацетил.
42. Американский портер	Алкоголь по объему: 4,8-6,5% Экстракт.нач.сусла: 12,4-17,2% (начальная плотность: 1,050-1,070) Действ.экстракт: 3,0-4,6% (конечная плотность: 1,012-1,018) Горечь: 25-50 IBU Цвет: 43-79 EBC (22-40 SRM)	Солодовое, горькое, часто несколько хмелевое тёмное пиво со сбалансированным, жареным, часто шоколадным характером. Могут присутствовать умеренные фруктовые эфиры. Не должно казаться резким, едким или кислотным. Баланс солода и хмеля может быть разным, но всегда должен присутствовать аромат жареного солода.
43. «Досухозаконный» портер	Алкоголь по объему: 4,5-6,0% Экстракт.нач.сусла: 11,5-14,8% (начальная плотность: 1,046-1,060) Действ.экстракт: 2,6-4,0% (конечная плотность: 1,010-1,016) Горечь: 20-30 IBU Цвет: 35-59 EBC (18-30 SRM)	Зерновой солодовый аромат со слабыми нотами шоколада, карамели, бисквита, жжёного сахара, лакрицы или слегка жжёного солода. Слабый хмелевой аромат. Допустимы ноты кукурузы или диметилсульфида от слабых до средних. Эфиры отсутствуют или очень слабые. Диацетил от слабого до отсутствующего. Допустим чистый лагерный профиль брожения.

ОПИСАНИЕ КАТЕГОРИЙ И СТИЛЕЙ ПИВА

Стаут

Верхового или низового брожения.

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

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

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

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

Аналитика:

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

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

Спирт: 4,0-12,0% об.

Горечь: 20-90 IBU

Цвет: 39-79 EBC

44. Ирландский стаут	Алкоголь по объему: 4,0-4,5% Экстракт.нач.сусла: 9,0-11,0% (начальная плотность: 1,036-1,044) Действ.экстракт: 1,8-2,8% (конечная плотность: 1,007-1,011) Горечь: 25-45 IBU Цвет: 49-79 EBC (25-40 SRM)	Чёрное пиво с выраженным жареным вкусом, часто напоминающим кофе. Баланс может быть от достаточно равного до довольно горького, в более сбалансированных версиях будет немного солодовой сладости, а горькие будут довольно сухими. Жареный вкус может варьироваться от сухого и кофейного до несколько шоколадного.
45. Сладкий стаут	Алкоголь по объему: 4,0-6,0% Экстракт.нач.сусла: 11,0-14,8% (начальная плотность: 1,044-1,060) Действ.экстракт: 3,2-6,0% (конечная плотность: 1,012-1,024) Горечь: 20-40 IBU Цвет: 59-79 EBC (30-40 SRM)	Очень тёмный, сладкий, слегка поджаристый стаут, который может напоминать кофе со сливками или подслащённый эспрессо. Фруктовоcть может быть от слабой до умеренно сильной. Может присутствовать слабый диацетил. Может присутствовать слабый цветочный или землистый хмелевой аромат.
46. Овсяный стаут	Алкоголь по объему: 4,2-5,9% Экстракт.нач.сусла: 11,2-16,0% (начальная плотность: 1,045-1,065) Действ.экстракт: 2,6-4,6% (конечная плотность: 1,010-1,018) Горечь: 25-40 IBU Цвет: 39-79 EBC (22-40 SRM)	Тёмный, жареный, плотный стаут, в котором достаточно сладости, чтобы поддержать овсяную основу. Сладость, баланс и выраженность овса могут значительно варьироваться. Фруктовоcть от слабой до средне-сильной. Может присутствовать средне-слабый хмелевой аромат, землистый или цветочный. Может присутствовать лёгкий зернисто-ореховый аромат овса. Может присутствовать средне-слабый диацетил.
47. Имперский стаут	Алкоголь по объему: 8,0-12,0% Экстракт.нач.сусла: 18,2-27,0% (начальная плотность: 1,075-1,115) Действ.экстракт: 4,6-7,6% (конечная плотность: 1,018-1,030) Горечь: 50-90 IBU Цвет: 59-79 EBC (30-40 SRM)	Очень крепкий, очень тёмный стаут с интенсивным вкусом и широким спектром интерпретаций. Жарено-жжённый солод с глубокими вкусами тёмных фруктов или сухофруктов и согревающим сладко-горьким финишем. Несмотря на интенсивность вкуса, все компоненты должны сливаться между собой, чтобы создать сложное, гармоничное пиво.

ОПИСАНИЕ КАТЕГОРИЙ И СТИЛЕЙ ПИВА

Оригинальное пиво

Обязательно указывать базовый стиль и дополнительный ингредиент!

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

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

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

Аналитика:

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

48. Оригинальное пиво фруктовое	Алкоголь по объёму: 2,5%-12% Экстракт.нач.сусла: 7,6-25,9% (начальная плотность 1,030-1,110) Действ.Экстракт: 1,5-7,6% (конечная плотность 1,006-1,030) Горечь: 5-70 IBU Цвет: 10-100 EBC (5-50 SRM) или цвет фрукта	Должны присутствовать фруктовые ароматы от тонких до интенсивных, не должны подавлять ароматы хмеля. Фрукты или фруктовые экстракты используются при затирании, варке, первичном или вторичном брожении, гармонируют с основным пивоваренным сырьем. Оригинальное пиво с добавлением ягод можжевельника, с выраженным фруктовым вкусом или ароматом можжевельниковых ягод, может быть отнесено к категории фруктового пива, в то время как сорт, в котором характер можжевельниковых ягод скорее травяной или пряный, должно относиться к категории пива с травами и специями.
49. Оригинальное пиво с травами и специями	Физико-химические показатели зависят от базового стиля пива.	Оригинальное пиво с травами и специями – это любое пиво с использованием трав или специй: корней, семян, плодов, цветов и т.д., которые проявляют травянистые или пряные характеристики. Характер трав или специй может варьироваться от тонкого до интенсивного. Пиво, сваренное с добавлением перцев чили, относится к пиву с перцем чили. Пиво, сваренное с тыквой или без неё, в котором доминирует характер трав и специй, типичных для тыквенного пирога, должно относиться к тыквенному пиву со специями.
50. Оригинальное пиво овощное	Алкоголь по объёму: 2,5-13,3% Экстракт.нач.сусла: 7,6-25,9% (7,6-25,9°Плато) (начальная плотность: 1,030-1,110) Действ.экстракт: 1,5-7,5% (1,5-7,5°Плато) (конечнаяплотность: 1,006-1,030) Горечь: 5-70 IBU Цвет: 10-100 EBC (5-50 SRM)	Овощные ароматы, от тонких до интенсивных, должны гармонизировать с другими характеристиками и не должны подавлять ароматы хмеля. Овощи используются в качестве вкусовой добавки или источника сахаров при затирании, варке, первичном или вторичном брожении.

ОПИСАНИЕ КАТЕГОРИЙ И СТИЛЕЙ ПИВА

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

54. Пивные напитки

Производятся из пива (не менее 40 процентов) и (или) приготовленного из пивоваренного солода пивного сусла (не менее 40 процентов массы сырья), воды с добавлением или без добавления зернопродуктов, сахаросодержащих продуктов, хмеля и (или) хмелепродуктов, плодового и иного растительного сырья, продуктов их переработки, ароматических и вкусовых добавок. **Внешний вид** должен соответствовать наименованию и/или дополнительным ингредиентам. Могут быть слегка мутными или прозрачными. Для нефiltroванных пивных напитков допускаются осадок и взвеси, обусловленные особенностями используемого сырья.

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

Вкус: сброженного солодового напитка, обусловленного используемым сырьем и особенностями технологии. **Тело и уровень карбонизации** должны быть гармоничными.

Аналитика:

Действительный экстракт: указывается на этикетке.

Спирт: не более 7,0% об.

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

Высота пены: не менее 15 мм.

Пеностойкость: не менее 1 мин.

Цвет: цвет, обусловленный цветом используемого сырья.

ОПИСАНИЕ КАТЕГОРИЙ И СТИЛЕЙ ПИВА

СЛАБОАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ БРОЖЕНИЯ

55. Сидр

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

Подразделяются на следующие виды: негазированный; газированный; газированный жемчужный; игристый; игристый жемчужный.

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

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

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

Аналитика:

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

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

Спирт: 1,2-6% об.

Цвет: устанавливается в технологической инструкции.

56. Пуаре

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

Подразделяются на следующие виды: негазированный; газированный; игристый.

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

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

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

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

Аналитика:

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

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

Спирт: 1,2-6% об.

Цвет: устанавливается в технологической инструкции.

57. Медовуха

Производится в результате брожения медового сусла, содержащего не менее 8 процентов меда, с использованием или без использования меда для подслащивания и иных продуктов пчеловодства, растительного сырья, с добавлением или без добавления сахаросодержащих продуктов, без добавления этилового спирта.

Цвет: обусловленный цветом используемого сырья. Фильтрованные образцы: прозрачная пенящаяся жидкость, без осадка и посторонних включений, не свойственных продукции (допускается опалесценция, обусловленная особенностями используемого сырья). Нефильтрованные образцы: непрозрачная пенящаяся жидкость, допускается осадок, обусловленный особенностями используемого сырья, без посторонних включений, не свойственных продукции.

Аромат: медовый с оттенками, обусловленными особенностями используемым сырьем.

Вкус: кисловато-сладкий.

Аналитика:

Объемная доля этилового спирта: 1,5-6% об.

Массовая доля сухих веществ: не менее 3,5%.

Кислотность: не более 7 к.ед.

Массовая доля двуокиси углерода (для бутилированной или баночной медовухи): не менее 0,3%.