

Spis treści

Kategoria 1. Piwa jasne w stylu <i>Mild Lager</i> o zawartości alkoholu do 3,9% obj.	2
Kategoria 2. Piwa jasne w stylu <i>Pils</i> o ekstrakcie 11-12,9 Blg.	2
Kategoria 3. Piwa jasne w stylu <i>European Lager</i> o ekstrakcie 11-12,9 Blg.	2
Kategoria 4. Piwa jasne w stylu <i>Marcowe</i> o ekstrakcie 13-16 Blg.....	2
Kategoria 5. Piwa w stylu <i>Koźlak</i> o ekstrakcie powyżej 16 Blg.....	2
Kategoria 6. Piwa ciemne o ekstrakcie do 18 Blg.	2
Kategoria 7. Piwa ciemne w stylu <i>Porter Bałtycki</i> o ekstrakcie powyżej 18 Blg.....	2
Kategoria 8: Piwa aromatyzowane i smakowe.....	2
Kategoria 9: Piwa w stylu <i>Fruit Ale</i>	3
Kategoria 10: Piwa pszeniczne jasne w stylu <i>Hefeweizen</i> o ekstrakcie 11-14 Blg.....	3
Kategoria 11: Piwa pszeniczne w amerykańskim stylu <i>American Wheat</i> o ekstrakcie 10-14 Blg.	3
Kategoria 12: Piwa w stylu Bitter, English IPA, American IPA, NZ IPA.....	3
Kategoria 13: Piwa w stylu American Pale Ale	3
Kategoria 14: Piwa w stylu Summer Ale, Golden Ale.	3
Kategoria 15.: Piwa w stylu <i>Sour Ale</i>	4
Kategoria 16: Piwa w stylu <i>Stout</i> o ekstrakcie 9,5-18 Blg.....	4
Kategoria 17: Piwa w stylu <i>Imperial Stout</i> o ekstrakcie o powyżej 18 Blg.	4
Kategoria 18: Piwa w stylu <i>Barleywine</i> o ekstrakcie 20 – 30 Blg.....	4
Kategoria 19: Piwa bezalkoholowe w stylu Pils / Lager o zawartości alkoholu do 0,5% obj.....	4
Kategoria 20: Piwa bezalkoholowe aromatyzowane lub z dodatkami o zawartości alkoholu do 0,5% obj.....	5

Kategoria 1. Piwa jasne w stylu *Mild Lager* o zawartości alkoholu do 3,9% obj.

Piwa powinny być lekkie w charakterze (mało treściwe). Wysycenie dwutlenkiem węgla od średniego do wysokiego, delikatna goryczka chmielowa i stonowane chmielowe aromaty to główne cechy piwa w tej kategorii. Całkowity brak estrowości i diacetylu. Barwa jasno złota do ciemno złotej (4 – 12 EBC).

Kategoria 2. Piwa jasne w stylu *Pils* o ekstrakcie 11-12,9 Blg.

Piwa o barwie złotej, słomkowej do bursztynowej (6-14 EBC). Posiadają goryczkę chmielową wyrazistą (25-50 IBU) z subtelnym słodowym aromatem. Dopuszczalna lekka kwasowość. Zapach wyrazisty, chmielowy, bez owocowych estrów i diacetylu. Piana gęsta i trwała.

Kategoria 3. Piwa jasne w stylu *European Lager* o ekstrakcie 11-12,9 Blg.

Piwa o barwie słomkowej do jasnobursztynowej. Powinno posiadać stonowaną goryczkę chmielową (10-25 IBU) z lekko słodowym aromatem. Nie może posiadać nut karmelowych, estrowości owocowej i diacetylu. Piana zwarta i trwała.

Kategoria 4. Piwa jasne w stylu *Marcowe* o ekstrakcie 13-16 Blg.

Barwa bursztynowa do miedzianej (8 – 35 EBC). Piwa powinny posiadać zdecydowanie słodowy charakter (dopuszczalne nuty karmelu). Goryczka stonowana (18 - 28 IBU). Zapach słodowy z aromatem herbatników, bez owocowych estrów i diacetylu. Wskazane subtelne nuty chmielowe. Piana zwarta i gęsta.

Kategoria 5. Piwa w stylu *Koźlak* o ekstrakcie powyżej 16 Blg.

Piwa o szerokim spektrum barwy (35 – 60 EBC). W smaku i aromacie silne nuty słodowe z pełnią smaku; aromat opiekanej skórki od chleba, nuty biszkoptowe, delikatnie karmelowe. Goryczka chmielowa stonowana (20 – 30 IBU). Zapach chmielowy i estrowość owocowa subtelna. Dopuszczalne bardzo niskie stężenie diacetylu. Piana zwarta i gęsta.

Kategoria 6. Piwa ciemne o ekstrakcie do 18 Blg.

Piwa o ciemne o barwie od średnio - do ciemnobrązowej (> 35 EBC). Winno posiadać zdecydowanie słodowy charakter. Goryczka subtelna do wyrazistej (16-30 IBU). W aromacie nuty karmelu, kawy, czekolady, toffi i palone. Dopuszczalny stonowany, chmielowy aromat. Brak owocowej estrowości i diacetylu.

Kategoria 7. Piwa ciemne w stylu *Porter Bałtycki* o ekstrakcie powyżej 18 Blg.

Piwa o barwie głęboko rubinowej do czarnej (> 35 EBC). W zapachu dominuje karmel, lukrecja, kakao, czekolada z subtelnymi nutami siodu palonego/prażonego. Dopuszczalny niski charakter dymiony/wędzony. Miło widziane nuty chmielowo – kwiatowe. Aromat słodowy bez wyrazistej estrowości owocowej. Bez diacetylu i DMS. Goryczka stonowana do wyrazistej (20 – 40 IBU). Charakter rozgrzewający. Wysoki alkohol 7,5 – 10 % obj.

Kategoria 8: Piwa aromatyzowane i smakowe.

Piwa dolnej fermentacji, na bazie Pilsa lub Lagera, powstałe z dodatkiem koncentratów, soków lub aromatów owocowych, ziołowych, miodowych i przyprawowych w celu wzbogacenia smaku finalnego produktu. Są rześkie z wyrazistymi nutami zapachowymi. Możliwy osad. Zawartość alkoholu od 1,0 % do 6,5 % obj.

Kategoria 9: Piwa w stylu *Fruit Ale*.

Wyraźnie owocowe piwo górnej fermentacji. Dodane owoce muszą stanowić kluczowy składnik smaku i aromatu piwa. Dopuszcza się dodatki całych owoców, pulpy, soku, miąższu, ekstraktu z owoców. Nie dopuszcza się dodatków aromatów i warzyw. Piwo orzeźwiające, pijalne, o średnim do wysokiego wysyceniu, może być maksymalnie średnio cierpkie od owoców. W przypadku wysokoodfermentowanych piw może pojawić się niskie rozgrzewanie alkoholowe. Zawartość alkoholu do 6,5% obj.

Kategoria 10: Piwa pszeniczne jasne w stylu *Hefeweizen* o ekstrakcie 11-14 Blg.

Barwa jasna do bursztynowej (6-18 EBC). Goryczka subtelna, wyrazista (10 – 20 IBU), lecz ukryta pod zdecydowanym aromatem estrowym (owoc/banan) i fenolowym (goździki, gałka muszkatołowa, cynamon). Możliwa niewielka kwasowość. Podwyższone wysycenie CO₂ podkreśla jego niezwykłą rzeźkość. Charakterystyczny jest osad drożdżowy. Pienistość znacząca i trwała.

Kategoria 11: Piwa pszeniczne w amerykańskim stylu *American Wheat* o ekstrakcie 10-14 Blg.

Barwa słomkowa do jasnobursztynowej (nawet jasnopomarańczowej). Piwa mogą być warzone z zastosowaniem zarówno górnej jak i dolnej fermentacji. Chmielowa goryczka wyrazista z wyczuwalnym chmielowym aromatem (możliwe nuty cytrusowe, co jest konsekwencją użycia chmieli amerykańskich o cytrusowych aromatach. Nuty bananowe i goździkowe są niedopuszczalne. Charakterystyczny jest osad drożdżowy i zmętnienie. W charakterze zdecydowanie rzeźkie (podwyższone wysycenie CO₂) i lekkie. Pienistość znacząca i trwała (nie dziurawa).

Kategoria 12: Piwa w stylu *Bitter, English IPA, American IPA, NZ IPA*.

Posiadają barwę od jasnożółtej do miedzianej (8-35 EBC). Zazwyczaj klarowne. Goryczka chmielowa wyraźna, nie nachalna, niedominująca, utrzymująca się maksymalnie do kilkunastu sekund (piekąca lub ściągająca jest wadą). Bardzo pijalne, gładkie, kremowe. Dobrze zbalansowane pomiędzy słodowością a goryczką. Piwo nieco cięższe od klasycznej *American Pale Ale* i mniej aromatyczne. Przeważają nuty kwiatowe, żywiczne i tytoniowe - są one charakterystyczne dla angielskich chmieli. Możliwa estrowość owocowa. Wysycenie i pienistość niskie. Niski diacetyl.

Kategoria 13: Piwa w stylu *American Pale Ale*

Posiadają barwę od jasnożółtej do ciemno bursztynowej. Aromat umiarkowany do mocno chmielowego. Balans słodowo – chmielowy pożądanym, bez posmaku karmelowego. Uwydatnione nuty cytrusowe. Dopuszczalna lekka trawiastość, lecz nie może dominować. Wygląd od klarownego do lekko mglistego. Piana zwarta, trwała, żółtobiała. Piwo dobrze wysyczone, bardzo pijane, odświeżające. Wyczuwalny diacetyl jest wadą.

Kategoria 14: Piwa w stylu *Summer Ale, Golden Ale*.

W piwach tych barwa rozpoczyna się od złotego koloru po odcienie miedzi. Najistotniejszą dla nich jest chmielowa goryczka od umiarkowanej do bardzo intensywnej (15-70 IBU). Jej istotą jest silna intensywność, lecz pozostająca za ledwie do kilku minut po przełknięciu. Dominują aromaty chmielowe o kompleksowych i złożonych nutach cytrusów, perfum, żywicy, trawy, roślin, owoców. Aromaty owocowe, zarówno pochodzące z fermentacji, jak i z nachmienia na poziomie średnim. Mogą być również wyczuwalne na poziomie do umiarkowanego nuty słodowe i karmelowe. Możliwa

podwyższona estrowość owocowa. Wysycenie i pienistość od średniego do średnio wysokiego. Możliwe zmętnienie od chmielenia na zimno.

Kategoria 15.: Piwa w stylu *Sour Ale*.

Piwo lekkie, wytrawne, chmielowe i wyraźnie kwaśne. Barwa od bardzo jasnostomkowej do miedzianej. Raczej klarowne, ale wersje chmielone na zimno mogą być lekko opalizujące. Obfita, ale zwykle nietrwała piana barwy od białej do ecru. W aromacie owoce tropikalne, cytrusy, żywica. W tle może pojawić się aromat jogurtu lub kefiru. Mogą występować nuty słodowe, głównie zbożowe, czy ciasteczkowe, choć w ciemniejszych wersjach nawet delikatnie chlebowe, karmelowe. W smaku czysta kwaśność pochodząca od kwasu mlekowego oraz smak owocowy lub żywiczny pochodzący od chmieli. Kwaśność powinna być wyraźna, od umiarkowanej do średniowysokiej. Finisz wytrawny. Goryczka nieobecna lub bardzo delikatna. Występowanie aromatów kwasu octowego, diacetylu, aldehydu octowego i DMS jest wadą.

Kategoria 16: Piwa w stylu *Stout* o ekstrakcie 9,5-18 Blg.

W stoucie dominują nuty palone, a aromaty chmielowe znajdują się w tle. Aromaty kawowe, gorzkiej czekolady, palone od średnich do wysokich. Aromaty chmielowe pochodzące od chmieli niskie do średnich. Mogą pojawić się aromaty popiołowe, czy kojarzące się z węglem, jednak nie powinny przekraczać niskiego poziomu. Brak diacetylu. Niedopuszczalny jest aromat spalenizny. Smaki słodowe (kawowe, gorzkiej czekolady, palone) na poziomie od średniego do wysokiego. Dopuszczalna jest alkoholowość na średnio-niskim poziomie. Goryczka średnia do wysokiej, głównie chmielowa, uzupełniana przez gorycz wnoszoną przez palone słody. Barwa od ciemnobrązowej do czarnej, nieprzejrzyste. Obfita, trwała piana o barwie od kremowej do jasnobrązowej.

Kategoria 17: Piwa w stylu *Imperial Stout* o ekstrakcie o powyżej 18 Blg.

Piwa o barwie głębokiej czerni (>50 EBC). Posiadają silnie słodowy aromat, który przeplata się z nutami palonymi, kawy i karmelu. Charakteryzują się również silną estrowością z nutami owoców kandyzowanych. Zdecydowanie wyczuwalne aromaty chmielowe. Goryczka wyrazista, lecz nie nieprzyjemna, bo zbilansowana silną słodowością (>60 IBU). Podwyższona ilość alkoholu przejawia się rozgrzewającym charakterem.

Kategoria 18: Piwa w stylu *Barleywine* o ekstrakcie 20 – 30 Blg.

Gęste, mocne i złożone piwo degustacyjne. Bogactwo smaków słodowych z wyraźnymi akcentami owocowymi i chmielowymi. Gęste, mocne, słodowo-owocowe, słodkie, angielskie piwo górnej fermentacji. Smak bogaty, złożony słodowy z nutami jasnego lub ciemnego chleba, tostów, biszkoptów, herbatników, orzechów, melasy, karmelu lub toffi. Goryczka średnia do wysokiej, chmielowo-alkoholowa. Odczucie pełności w ustach, tekstura aksamitna, soczysta. Wyczuwalnie lepkie, choć nie syropowate. Rozgrzewanie alkoholowe powinno być ewidentne, ale łagodne, gładkie. Wysycenie niskie do średniego. Zawartość alkoholu 8,0 – 13,0 % obj.

Kategoria 19: Piwa bezalkoholowe w stylu *Pils / Lager* o zawartości alkoholu do 0,5% obj.

Jasne, orzeźwiające piwo dolnej fermentacji. Niski do średnioniskiego łagodny aromat słodowy. Aromaty chmielowe nie występują w ogóle lub są obecne na poziomie niskim i mają ziołowy, korzenny lub kwiatowy charakter. Aromat uzupełniony jest najczęściej niskimi estrami jabłkowymi, gruszkowymi lub bananowymi. Profil fermentacyjny czysty, z dopuszczalnym niskim siarkowodorem lub niskim DMS. W smaku pojawia się niska do średnioniskiej chlebowa słodowość z możliwymi

nutami tostowymi, kukurydzianymi, biszkoptowymi. Chmiel wyczuwalny na poziomie od braku do średnioniskiego, o charakterze korzennym, ziołowym lub kwiatowym. Alkohol niewyczuwalny. Brak dodatków owocowych.

Kategoria 20: Piwa bezalkoholowe aromatyzowane lub z dodatkami o zawartości alkoholu do 0,5% obj.

Piwa dolnej lub górnej fermentacji. Jasne lub ciemne; słody i chmiele dowolne. Wysoka pijalność. Z dodatkiem owoców, soków, syropów lub aromatów. Pienistość od niskiej do średnio – wysokiej. Alkohol niewyczuwalny.