

SVENSKA HEMBRYGGAREFÖRENINGEN



Öltypsdefinitioner 2013

Används som bedömningsunderlag i Svenska Hembryggareföreningens tävlingar till och med 31 december 2013

Dessa definitioner är Svenska Hembryggareföreningens beskrivning av de mest förekommande öltyperna i världen. Öltypsdefinitionerna beskriver de egenskaper som olika ölsorter bör ha för att anses typriktiga.

Öltyperna är indelade i ett flertal huvudklasser med underklasser. Detta dokument gör inte anspråk på att vara heltäckande då det i världen finns en mycket stor mängd öltyper och då det dessutom ofta skapas nya innovationer. Av den anledningen, samt för att främja experimentellt ölbryggande, finns en huvudklass som heter Specialöl. I denna klass har alla udda och/eller experimentella öl samlats som inte kunnat placeras in i en annan huvudklass. De flesta huvudklasser har dessutom en underklass som heter Övriga klassiska i kategori... Anledningen till dessa underklasser är att det finns gamla klassiska öltyper som funnits i decennier men som har fallit lite i glömska. Dessa öl kanske bara bryggs av ett fåtal bryggerier i världen och dessutom bryggs de sällan av hembryggare. Öl som lämnas in i dessa underklasser ska alltså inte

vara experimentvarianter av en känd ölstil, inte heller nya öltyper som håller på att bli populära – sådana öl ska lämnas in i klass 11C Modifierade öl.

Öltypsdefinitionerna är ett levande dokument som revideras en gång per år. De ändringar som görs kan vara mer eller mindre omfattande och kan följa upp nya trender inom ölbryggning.

Dessa definitioner är ett viktigt verktyg för SHBF:s öldomare vid bedömning av typriktigheten hos tävlingsöl. Det är också av stor betydelse för alla hembryggare som vill tävla, eller av annan anledning försöka brygga och få sitt öl så typriktigt som möjligt.

För att på bästa sätt uppnå de specifika egenskaperna hos en öltyp bör ölet bryggas med en för typen karakteristisk humlesort, jäststam, maltsammansättning mm. Avsteg från öltypens sedvanliga ingredienser är tillåtna, men märkbara avsteg resulterar i en lägre poäng från domarna.

För mer information om hur bryggare ska placera sina tävlingsöl i rätt tävlingsklass se tävlingsregler för SM.

1. LJUS LAGER

- A. Modern Ljus Lager
- B. Internationell Lager
- C. Tjeckisk/Böhmisk Pilsner
- D. Tysk Pilsner
- E. Dortmunder Export
- F. Münchner Helles
- G. Amerikansk Lager
- H. Helles Bock/Majbock
- I. Övriga klassiska i kategori Ljus Lager

2. MÖRK LAGER

- A. Modern Mörk Lager
- B. Wiener
- C. Märzen (traditionell Oktoberfestbier)
- D. Münchner Dunkel
- E. Mörk Tjeckisk Lager
- F. Schwarzbier
- G. Amerikansk Mörk Lager
- H. Traditionell Bock
- I. Dubbelbock
- J. Eisbock
- K. Övriga klassiska i kategori Mörk Lager

3. MILD ALE

- A. Engelsk Dark Mild
- B. Kölsch
- C. Irländsk Red Ale
- D. Skotsk Ale 70/- & 80/-
- E. Brittisk Brown Ale
- F. Engelsk Ordinary Bitter
- G. Övriga klassiska i kategori Mild Ale

4. KARAKTÄRSFULL ALE

- A. Engelsk Best Bitter
- B. Engelsk Strong Bitter (ESB)
- C. Pale Ale (APA)
- D. Brown Ale (amerikansk)
- E. Engelsk IPA
- F. Altbier
- G. Övriga klassiska i kategori Karaktärsfull Ale

5. KRAFTIG ALE

- A. Scottish Strong Ale, 90/-
- B. Strong Pale Ale
- C. IPA
- D. Black IPA
- E. Dubbel IPA
- F. Barley Wine
- G. Övriga klassiska i kategori Kraftig Ale

6. VETEÖL

- A. Weizen/Weissbier (sydtysk typ)
- B. Dunkelweizen
- C. Belgisk Wit
- D. Amerikansk Veteöl
- E. Weizenbock
- F. Övriga klassiska i kategori Veteöl

7. MILD STOUT/PORTER

- A. Dry Stout
- B. Extra Stout
- C. Brown Porter
- D. Porter
- E. Oatmeal Stout
- F. Milk/Sweet Stout
- G. Övriga klassiska i kategori Mild Stout/Porter

8. KRAFTIG STOUT/PORTER

- A. Foreign Stout
- B. Modern Stout & Porter
- C. Imperial Porter
- D. Imperial Stout
- E. Övriga klassiska i kategori Kraftig Stout/Porter

9. BELGISK OCH FRANSK ALE

- A. Ljus Belgisk Ale
- B. Blonde
- C. Tripel
- D. Ljus Stark Belgisk Ale
- E. Brune
- F. Dubbel
- G. Mörk Stark Belgisk Ale
- H. Saison
- I. Bière de Garde
- J. Supersaison
- K. Belgiskt och Franskt Specialöl

10. SYRLIG ÖL

- A. Lambik
- B. Geuze
- C. Fruktlambik
- D. Oud Bruin
- E. Berliner Weisse
- F. Övrigt klassiskt syrligt öl

11. SPECIALÖL

- A. Frukt, bär och grönsaksöl
- B. Kryddöl
- C. Modifierade öl
- D – J. Övriga klassiska öltyper

1. LJUS LAGER

A. Modern Ljus Lager

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.044-56	1.010-17	4,5-5,6	35-45	7-20

Ett ljus helmaltsöl med mycket karaktär och stora humlegivor, alla humlesorter tillåtna., **Bouquet/Arom:** Humlingen skall vara klart tydlig till kraftig. Smörkola/diacetyl OK. Ingen DMS/grönsakston är tillåtet.

Färg/Utseende: Halmgul till bärnstensfärgad. Kraftigt och tjockt skum. Ingen köldgrumling.

Smak: Vålhumlad med hög humlebeska. Den kan vara väl utjäst med en balanserande maltighet. Inga fruktestrar. Diacetyl är tillåtet. Ingen DMS/grönsakston bör finnas.

Kropp: Medium kropp

Exempel: Hell 5,1%, Brooklyn lager.

B. Internationell Lager

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.044-50	1.010-16	4,5-5,3	20-30	6-12

Internationell lager är en avlägsen släkting till den tjeckiska pilsnern. I syfte att få en bredare publik minskade man på beskan och av besparingsskäl tillsatte man ofta råfrukt i form av majs eller ris vid bryggningen. Många gånger använder man humleextrakt för att ge ölet beska. Det är också vanligt att man jäser vid några graders högre temperatur än vid traditionell lagerjäsnings.

Bouquet/Arom: Saknar i princip humlearom, DMS/grönsakstoner skall finnas, dock ej smörkola/diacetyl.

Färg/Utseende: Ljust halmgul till gyllengul. Ingen köldgrumling.

Smak: Söt/fet maltsmak. Högt kolsyrenehåll. Låg beska och humlesmak. Inga estrar eller diacetyl bör finnas. Grönsakstoner får finnas. Majs, ris och annan råfrukt får användas

Kropp: Liten till medium kropp.

Exempel: Heineken 4,9%, Grolsch 5%, Spendrups Original, Pripps Blå 5%, Stella Artois 5,1%.

C. Tjeckisk/Böhmisk Pilsner

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.046-52	1.012-17	4,1-5,0	35-45	7-14

Den tjeckiska pilsnern bryggdes för första gången år 1842 i staden Pilsen. Den bryggs på ljus tjeckisk malt med ett mjukt, mineralfattigt vatten. Den har oftast en lite lägre alkoholhalt beroende på en större restsötma vilket gör att den tål stora humlegivor. Framförallt används den klassiska, tjeckiska humlesorten Saaz. Dekoktionsmäsning är vanligt förekommande.

Bouquet/Arom: Högkvalitetshumle i doften. Smörkola/diacetyl är vanligt förekommande.

Färg/Utseende: Halmgul till gyllengul. Ingen köldgrumling. Kraftigt och tjockt skum.

Smak: Stilen balanseras av en måttlig beska och högkvalitetshumle med en något söt maltighet. Diacetyl bör förekomma i mindre mängd, balanserad av humlesmak och beska.

Kropp: Medium kropp men något större än för tyska pilsnern

Exempel: Pilsner Urquell 4,4%, Budvar, Lobkov 4,4%.

D. Tysk Pilsner

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.046-50	1.006-12	4,5-5,3	30-40	5-10

Den tyska pilsnern är en variant av den tjeckiska, bryggd efter de förutsättningar som finns i norra Tyskland. Ett hårdare, sulfatrikare vatten används tillsammans med tyska humlesorter.

Bouquet/Arom: Humleodften är måttlig till

klart tydlig. Grönsakstoner (DMS) kan vara en del av karaktären. Ren och fräsch sädeskaraktär från malten, ej karamellig eller maltsöt.

Färg/Utseende: Klassisk tysk pilsner är ljus halmgul. Kraftigt och tjockt skum. Ingen köldgrumling.

Smak: Humlesmaken är måttlig till klart tydlig. Vålhumlad med "kantig" och lätt metalliskt hård humlebeska. Den är väl utjäst men med en viss maltighet. Vare sig fruktestrar eller diacetyl skall märkas.

Kropp: Medium kropp

Exempel: Bitburger 4,8%, Old Gold 5%, Jever 4,9%

E. Dortmunder Export

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.048-56	1.010-14	5,0-5,8	23-29	8-13

Dortmunder export är ett ljus helmaltsöl med en lite högre vörtstyrka än de flesta andra ljusa lageröl. Ölet skall ha en balans mellan en viss maltsötma och en sulfattorr, moderat, beska. Bryggvattnet i Dortmund innehåller en lite högre nivå av sulfatjoner.

Bouquet/Arom: Märkbar humleodft, men på låg nivå.

Färg/Utseende: Halmgul till gyllengul. Ingen köldgrumling.

Smak: Väl utjäst med tämligen torr karaktär. Något högre vörtstyrka och beska än Münchner Helles. "Kantig" och lätt metalliskt hård humlebeska. Märkbar humlesmak, men på låg nivå. Vare sig fruktestrar eller diacetyl skall märkas.

Kropp: Fylligare kropp, men fortfarande medium.

Exempel: DAB Export 5%, Wisby Pils 5%

F. Münchner Helles

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.044-50	1.008-12	4,8-5,5	18-25	7-14

Münchner Helles är ett ljus, mjukt, maltigt pilsneröl utan störande inslag av humle.

Bouquet/Arom: Maltig, kan vara brödig.

Färg/Utseende: Halmgul till gyllengul. Ingen köldgrumling.

Smak: Relativt låg beska med tydlig maltighet. I vissa varianter kan dock en balans mellan beska och maltighet finnas. Ingen karamellsmak. Inga estrar eller smörkola/diacetyl får förekomma.

Kropp: Medium kropp.

Exempel: Weltenburger Barock-Hell 5,3%.

G. Amerikansk Lager

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.040-46	1.006-10	4,0-4,8	5-17	5-10

Amerikansk lager är i stort sett en lättare variant av den internationella lagern och härstammar från den danska pilsnertolkningen. Den bryggs med stora andelar råfrukt såsom majs eller ris. Ofta använder man malt med högt enzyminnehåll från sexradigt korn. Ölet skall vara mycket lättdrucket.

Bouquet/Arom: Ingen doft eller smak av humle. Låga nivåer av DMS/grönsakstoner ok. Liten ton av grön äpplen ok.

Färg/Utseende: Ljust halmgul till halmgul, ingen köldgrumling bör finnas.

Smak: Ren och krispig smak med högt kolsyrenehåll. Ingen maltsötma. Majs, ris eller annan råfrukt används ofta och kan bidra till smakbild. Mycket låg beska. Inga estrar eller smörkola/diacetyl bör finnas.

Kropp: Liten kropp

Exempel: Budweiser 5,0%, Coors, Millers Genuine Draft 4,6%.

H. Helles Bock/Majbock

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.066-68	1.012-20	6,3-7,5	20-35	11-20

De traditionella bockarna är underjästa

Bouquet/Arom: Maltkaraktären skall märkas i doften. Högkvalitetshumle ger en arom som kan variera mellan låg till medium.

Färg/Utseende: Gyllengul till bärnstensfärgad. Ingen köldgrumling.

Smak: Maltkaraktären skall märkas i smaken. Högkvalitetshumle ger en låg humlebeska, medan humlesmak kan variera mellan låg till medium. Beskan bör öka med ökat OG. Helst inga fruktestrar, och ingen eller mycket liten mängd diacetyl.

Kropp: Medium till stor kropp.

Exempel: Ayinger Maibock, Einbecker Urbock Hell.

I. Övriga klassiska i kategori Ljusa Lager tex Spezial och Vollbier

Här avses gamla klassiska öltyper som funnits i decennier men som har fallit lite i glömska. Dessa öl kanske bara bryggs av ett fåtal bryggerier i världen och dessutom bryggs de sällan av hembryggare.

Öl inlämnade i denna kategori ska alltså inte vara experimentvarianter av en känd ölstil, inte heller nya öltyper som håller på att bli populära - dessa ska lämnas in i klass 11C Modifierade öl.

2. MÖRK LAGER

A. Modern Mörk Lager

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.044-58	1.010-1.016	4,5-6,0	25-40	20-70

Ett mörkt helmaltsöl med mycket karaktär och stora humlegivor. Alla humlesorter tillåtna.

Bouquet/Arom: Humlingen skall vara klart tydlig till kraftig, ofta med rostade och/eller chokladiga inslag. Smörkola/diacetyl och DMS/grönsakston är tillåtet på låga nivåer.

Färg/Utseende: Bärnstensfärgad till mörkbrun. Ingen köldgrumling.

Smak: Välhumlad med hög humlebeska, ofta med chokladiga och/eller rostade toner. Den kan vara väl utjäst eller något restsöt med en balanserande maltighet och beska. Inga fruktestrar. Diacetyl och DMS/grönsakston får finnas på låga nivåer.

Kropp: Medium kropp

Exempel:

B. Wiener

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.048-56	1.010-16	4,8-5,6	22-28	16-30

Wienerölet är föregångaren till tyska märzen och oktoberfestölet. Det brygdes traditionellt av wienermalt som gav en mjuk maltighet. En wiener balanseras också av en viss nobel humlekaraktär.

Bouquet/Arom: Mjuk och balanserad med en tydlig maltig doft, någon maltsötma, och en ren humlearom. Högkvalitetshumle ger liten till medium doft. Både karamell och torrare, mera brödiga och lättrostade komponenter kan ingå.

Färg/Utseende: Bärnstensfärgad till kopparfärgad. Ingen köldgrumling skall märkas.

Smak: Fyllig och maltpåglad. Karamelligt mjukt. Högkvalitetshumle ger liten till medium smak. Vare sig fruktestrar eller diacetyl skall märkas.

Kropp: Lätt till medium i kroppen.

Exempel:

C. Märzen (traditionell Oktoberfestbier)

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.052-60	1.012-20	5,2-6,2	22-28	11-35

Denna kategori har inget att göra med de moderna oktoberfestöl som idag påminner mer om en standard ljus lager. Märzen är en utveckling av wienerölet med en lite högre vörtstyrka som gör den hållbar över sommaren.

Bouquet/Arom: Låg men märkbar humle-doft.

Färg/Utseende: Gyllengul till kopparfärgad. Ingen köldgrumling.

Smak: Maltsötman skall dominera något över en ren humlebeska. Maltsmaken bör vara lättrostad snarare än stark karamell. Låg men märkbar humle smak. Inga eller mycket små mängder av fruktestrar. Ingen diacetyl

Kropp: Medium kropp.

Exempel: Ayinger Ur-Märzen.

D. Münchner Dunkel

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.052-56	1.014-18	4,8-5,5	16-25	40-80

En Münchner Dunkel skall vara mörkt maltig med en del icke brända, rostade toner. En bra Münchner är fylligt maltig och mjuk medan en sämre är söt och sliskig.

Bouquet/Arom: Doften är maltaromatisk med en hel del rostade toner med företrädesvis chokladtoner. Vörtig, brödlig arom. Högkvalitetshumle får användas för att ge en liten men märkbar doft av humle.

Färg/Utseende: Mörkt kopparfärgad till mörkt rödbrun. Köldgrumling får finnas.

Smak: En klassisk Münchner Dunkel skall vara mjukt fyllig med underliggande karamellkaraktär, riklig maltrostad choklad- och brödlig smak som kommer från münchnermalt. (I en klassiska Münchner Dunkel används endast mörkt münchnermalt). Högkvalitetshumle får användas för att ge en liten men märkbar kryddig smak av humle. Inga estrar. Diacetyl i mycket små mängder är godkänt. En bra Münchner är fyllig medan en sämre är söt och blaskig.

Kropp: Medium.

Exempel: Ayinger Altbayrische Dunkel, Weltenburger Kloster Barock Dunkel.

E. Mörk Tjeckisk Lager

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1044-52	1012-1016	4,8-5,3	22-30	40-90

Mörk tjeckisk lager är oftast vörtsöta, ibland med en artificiell sötma, och karamelligt chokladiga.

Bouquet/Arom: Karamelligt rostad, diacetyl OK.

Färg/Utseende: Mörkt kopparfärgad till rödsvart.

Smak: Lätt rostad och karamellig med söt maltighet. Kolatoner balanserad med medium humlebeska som inte får dominera. Diacetyl bör finnas.

Kropp: Medium till stor kropp.

Exempel: Purkmistr, Herold, Primator 4,8%, Bohemia Regent (mörk), Zubr dark, Budweiser 1795 dark.

F. Schwarzbier

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.044-52	1.008-12	4,6-5,5	22-30	70-90

Schwarzbier är en rostad mörk helmaltslager där olika rostade maltsorter skall bidra till arom, smak och färg.

Bouquet/Arom: Humle-doft från högkvalitetshumle är OK. Inga fruktestrar, låg diacetyl OK.

Färg/Utseende: Mörkbrun till brunsvart i färgen.

Smak: Tydlig smak av rostat malt. Låg sötma, beska låg till medium. Humlesmak från högkvalitetshumle är OK. Inga fruktestrar, låg diacetyl OK.

Kropp: Medium kropp.

Exempel: Köstritzer Schwarzbier, Samuel Adams Black Lager 4,9%

G. Amerikansk Mörk Lager

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.040-46	1.006-10	4,0-4,8	10-20	20-60

Bouquet/Arom: Lätt rostade toner. Låga nivåer av DMS/grönsakstoner. Liten humle-doft.

Färg/Utseende: Bärnstensfärgad till brun.

Smak: Maltigheten är ej speciellt tydlig, med en lätt kropp. Råfrukt används ofta, humlegivorna är små. Liten humlesmak och beska. Kolsyrehalten är hög och mer lik en amerikansk ljus lager än en mörk europeisk lager. Vare sig fruktestrar, köldgrumling eller diacetyl skall märkas.

Kropp: Lätt till medium kropp.

Exempel: Michelob Dark.

H. Traditionell Bock

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.066-74	1.018-24	6,3-7,5	20-30	30-60

De traditionella bockarna är underjästa och har en vörtstyrka över OG 1064 (16° Plato).

Bouquet/Arom: Mycket liten humle-doft. En mindre mängd fruktestrar kan anas. Maltig doft viktigt.

Färg/Utseende: Kopparfärgad till rödbrun. Ingen köldgrumling

Smak: Maltigt ren smak med tydliga alkoholinslag. Måttlig beska som bör öka proportionellt med ökande OG. Liten humlesmak. En mindre mängd fruktestrar kan anas.

Kropp: Medium till stor kropp.

Exempel:

I. Dubbelbock

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.074-80	1.020-28	6,5-7,8	17-27	35-95

De traditionella bockarna är underjästa

Bouquet/Arom: Ingen humle-doft. Fruktestrar är vanligt förekommande men på låga till måttliga nivåer. Vinös med inslag av torkad frukt och choklad. Över OG 1072 (18° Plato).

Färg/Utseende: Mörkt kopparfärgad till rödsvart. Ingen köldgrumling.

Smak: Vinös med inslag av torkad frukt och choklad. Maltsötman med inslag av choklad dominerar, men ölen får inte vara sliskigt. Hög alkoholhalt. Humlegivorna ökar med vörtstyrkan. Låg humlebeska och smak, ingen humle-doft. Fruktestrar är vanligt förekommande men på låga till måttliga nivåer. Kärighet från rostat malt skall inte märkas. Underjäst.

Kropp: Stor kropp.

Exempel: Paulaner Salvator 7,5%, Lunator 7,9%, Samuel Adams Dubbel Bock, Weltenburger Asam Bock 6,5%.

J. Eisbock

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.064-90	1.020-35	>7,5	25-50	40-95

En extra stark bock (oftast dubbelbock) vars karaktär koncentreras och mjuknar genom att den fryses och isen avskiljs från ölen.

Bouquet/Arom: Ingen humlearom. Dominerande maltkaraktär. Alkoholen skall vara tydlig men ej spritig. Låg till obefintliga fruktestrar.

Färg/Utseende: Mörkt kopparfärgad till rödsvart. OK med lite skum p.g.a. den höga alkoholhalten.

Smak: Maltkaraktären kan vara kraftigt söt med hög alkoholhalt. Sötman balanseras av låg humlebeska men ingen smakhumle. Fruktestrar förekommer men ej dominerande. Ingen smörkola/diacetyl.

Kropp: Stor, låg CO₂.

Exempel: Kulmbacher Eku 28 28% stamvörtstyrka 11 vol%. Kulmbacher Eisbock 18% stamwürsze 7,5 vol%, Niagara Eisbock. 8vol%.

K. Övriga klassiska i kategori Mörk Lager

Här avses gamla klassiska öltyper som funnits i decennier men som har fallit lite i glömska. Dessa öl kanske bara bryggs av ett fåtal bryggerier i världen och dessutom bryggs de sällan av hembryggare.

Öl inlämnade i denna kategori ska alltså inte vara experimentvarianter av en känd ölstil, inte heller nya öltyper som håller på att bli populära - dessa ska lämnas in i klass 11C Modifierade öl.

3. MILD ALE

En tydlig maltighet och låg alkoholhalt karaktäriserar majoriteten av ölen denna huvudklass, undantaget Engelsk Ordinary Bitter som ska ha en tydlig humlekaraktär som det mest framträdande. Humledoft och smak förekommer också bland övriga i huvudklassen, men då utan att dominera. Beskan upplevs som låg till medium och maltsmaken är varken bränd eller rostad. Jäsningsskarakteren är fruktig men i övrigt ren utan kryddiga eller fenoliska inslag. Generellt är dessa ale lågt kolsyrade. Lämplig serveringstemperatur är källarsval, 12-15 °C.

A. Engelsk Dark Mild

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
----	----	----------------	-----	------------

1.032-37	1.006-11	3.0-3.6	10-24	40-90
----------	----------	---------	-------	-------

"Mild" var ursprungligen ett namn på ett öl som var ungt och fräscht och som inte hänvisade till någon speciell ölstil. Det har sitt ursprung i England under 1600-talet eller tidigare. I modern tid har stilen tolkats som "mildly hopped". Nuförtiden är de flesta "Milds" av typen "Dark Mild", även om det fortfarande finns ett fåtal ljusare exempel kvar på marknaden. En "Mild", oavsett färg, ska framförallt kännetecknas av en fräsch maltsötma och mycket låg humlearom och smak. De är ofta till sin fördel färska. "Mild" bryggs på karaktärsfull engelsk alemalt, crystal malt av olika slag, chokladmalt samt bryggsocker.

Korfattad karaktärsbeskrivning: Mjukt maltigt med lättrostade toner utan störande inslag av humle.

Färg/Utseende: Mörkt kopparfärgad till rödsvart i färgen. Köldgrumling tillätet.

Bouquet/Arom: Ska innehålla maltigt lättrostade toner med inslag av toffé och choklad på låg till medium nivå.

Fruktestrar på låga till medium nivåer är tillätna.

Humledoft på låg nivå får förekomma.

Smak: Maltsötma ska dominera smaken men får inte överstiga medium. Smaker som karamell, choklad, plommon/russin och lättrostad malt ska förekomma på låg låga till medium nivåer. Inslag av lakrits och kaffe får förekomma på låga nivåer.

Fruktestrar på låga till medium nivåer får förekomma.

Humlesmaken ska vara låg.

Diacetyl får förekomma men då på en mycket låg nivå.

Humlebeskan ska vara låg.

Munkänsla: Liten till medium kropp. Mjukt maltsöt med låg kolsyra.

Förebild: Sainsbury's Draught Mild 3,4%

- Highgate DM 3,5% - Brains Dark 3,5% - Elgood's Black Dog 3,6%

B. Kölsch

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
----	----	----------------	-----	------------

1.042-46	1.006-10	4,6-5,0	20-27	8-14
----------	----------	---------	-------	------

Kölsch är ett skyddat namn och får bara användas av bryggerier nära Köln. Kölsch är ett överjäst öl som långlagras vid låg temperatur. En öl i klassisk torr tysk stil med en elegant ljus maltkaraktär. Vete används ofta i små mängder (upp till ca 15%). Kölsch bör serveras vid cirka 8 grader och traditionellt i relativt smala, höga och cylindriskt raka glas. Enligt en tysk lag ska en Kölsch ha en alkoholhalt på exakt 4,8%.

Korfattad karaktärsbeskrivning: En pilsnerlik och torr ale med lätt syra och en len honungsmjuk maltighet.

Färg/Utseende: Halmgul till gyllengul. Ingen köldgrumling. Kraftigt stabilt skum.

Bouquet/Arom: I aromen ska en liten söt-

aktig och vinös ton ingå. Även en liten syra får förekomma. I övrigt ska doften vara ren och rak med inslag av pilsnermaltskaraktär.

Humledoft på mycket låg nivå får finnas.

Ingen eller mycket låg nivå av estrar. I aromen får även små inslag av jordighet och örter förekomma. DMS/kokta grönsaker får finnas, men på mycket låga nivåer.

Smak: Maltsmaken, som bör vara brödig och ha lite jordiga inslag, ska ligga på låg till medium nivå.

Smaken ska upplevas fräsch med en uppiggande syra på låg nivå. En avslutande elegant honungssötma får förekomma men ölet ska vara utjäst och ha en torr karaktär.

Humlesmaken ska vara låg.

Fruktestrar endast på låga nivåer. DMS/kokta grönsaker får finnas, men på mycket låga nivåer.

Låg till medium humlebeska.

Munkänsla: Liten kropp. Hög CO2. Väl utjäst.

Förebild: Früh Kölsch 4,8% /Cölner Hofbräu

- Sester Kölsch 4,8% /Sester Brauerei -

Summertime 4,7% /Goose Island

C. Irländsk Red Ale

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
----	----	----------------	-----	------------

1.044-55	1.010-14	4,0-5,5	17-25	25-45
----------	----------	---------	-------	-------

Red Ale är lätt till medium i kroppen och ska ha en färgton som drar åt kopparrött. Karamellmalt, knäckighet, sirap och toffé ska dominera både i arom och smak och ge en utmärkande kraftfull karamellig karaktär. Humlen får bara bidra med beska för att ge ölet en torr och behaglig avslutning.

Korfattad karaktärsbeskrivning: Mjukt karamellig utan störande inslag av vare sig beska eller humle.

Färg/Utseende: Koppar till mörkt kopparfärgad, med ett rött inslag.

Bouquet/Arom: Dofen ska vara karamellig maltigt och bör ha inslag av knäck, sirap och/eller toffé på medium nivå. En liten brödig maltton får förekomma.

En låg fruktighet bör även ingå. Aromen ska upplevas mjuk.

Ingen humlearom får märkas.

Smak: En mjuk maltighet på låg till medium nivå som ska vara knäckig och kolaaktig. Maltigheten bör vara knäckig, kolaaktig och mjuk. Inslag av havrekaka får förekomma på låg nivå. Fruktestrar på mycket låg nivå får förekomma. Humlesmaken ska vara mycket låg.

Ölet får inte upplevas sött utan det ska ha en lite torr avslutning.

Beskan ska vara låg.

Munkänsla: Låg till medium kropp. Låg kolsyrenivå. Mjuk munkänsla.

Förebild: Murphy's Irish Red 5,0% - Strong-arm Ruby Red Ale 4,0% /Camerons

D. Skotsk Ale 70/- & 80/-

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
----	----	----------------	-----	------------

1.037-50	1.008-18	3,5-4,5	12-25	30-75
----------	----------	---------	-------	-------

Historiskt är skotska öl präglade av klimatets förutsättningar. Traditionellt behövde humle importeras och hölls därför på ett minimum. Jäsningen sker vid lägre temperatur än för andra ale, vanligtvis vid 16-18 C, vilket ger en låg fruktighet. Skotsk Ale ger ett något sött huvudintryck, främst från maltsötman men också pga. avsaknad av större humlegivor. Maltkaraktären kompletteras med lätt karamell, för de svagare ölen med dragning åt kola/toffé. De starkare har ofta en karamellig knäckighet och choklad. En lätt rökighet och vinösa toner kan förekomma. Röktoner härrör från den traditionella skotska ale-jästen.

Karamelltoner kan förstärkas genom att vörten

kokas extra länge, minst 1½-2 tim.

Engelska humlesorter används som bitterhumle. Smak- och aromhumle undviks.

Enligt gammal skotsk tradition späds de ofta från en 90 eller 120 shilling.

Korfattad karaktärsbeskrivning: Mjukt maltsöt och karamellig med en försiktig beska.

Färg/Utseende: Kopparfärgad till mörkt rödbrun. Köldgrumling är tillätet.

Bouquet/Arom: Ett maltigt inslag på medium nivå ska finnas i aromen. Maltaromen bör ha inslag av karamell och choklad på svag till medium nivå.

Fruktestrar på låg nivå är tillätet.

En svagt rökig ton och en liten syra får förekomma i doften.

Humledoft på låg nivå får förekomma.

Smak: Smaken ska domineras av en mjuk karamellig maltsötma på medium till hög nivå, där choklad och/eller vanilj bör förekomma.

Fruktestrar med inslag av russin bör också bidra till smakbild, men på en låg nivå.

En rökighet, på mycket låg till låg nivå, får förekomma.

Ingen eller mycket låg humlesmak.

Humlebeskan ska vara låg.

Munkänsla: Medium kropp. Låg kolsyrenivå. Mjuk maltighet.

Förebild: Belhaven Best 3,5% /Belhaven Brewery - William Wallace 4,5% /Bridge Of Allan Brewery Ltd

E. Brittisk Brown Ale

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
----	----	----------------	-----	------------

1.037-55	1.008-13	3,8-5,5	15-25	35-50
----------	----------	---------	-------	-------

British Brown Ale härstammar från Dark Mild och uppkom i London på 1920-talet. En alkoholstarkare och beska variant av Brittisk Brown Ale utvecklades efterhand i nordöstra England, där den fortfarande är mycket populär. Numera förknippas ölstilen med staden Newcastle.

Brittisk Brown Ale bryggs oftast av pale ale och karamellmalt samt bryggsocker upp till 10%. Bland humlesorterna dominerar Challenger, East Kent Golding, Northdown och Fuggle. Det är inte ovanligt att 100% av humlen används som bitterhumle. En väl balanserad bitterhumlegiva gör att ölet varken upplevs som beskt eller sött. Ett inslag av mjuk tvålighet avslutar ofta smaken.

Korfattad karaktärsbeskrivning:

Knäckig och lättrostad med låg humlesmak och viss fruktighet. Tvålig känsla hör till.

Färg/Utseende: Mörkt kopparfärgad till rödbrun. Köldgrumling är tillätet.

Bouquet/Arom: Lättrostad maltdoft med inslag av karamell, knäck eller kola ska dominera aromen.

Fruktestrar på låg till medium nivå bör finnas. Humledoft på låg nivå får förekomma.

Smak: En knäckig och karamellig maltsötma med lättrostade inslag ska förekomma på låg till medium nivå.

Fruktestrar ska finnas på medium nivå.

Humlesmaken ska vara låg.

Diacetyl får förekomma på mycket låga nivåer. Ett inslag av mjuk tvålighet får finnas i efter-smaken.

Humlebeskan ska vara låg.

Munkänsla: Medium kropp. Mjukt tvålig. Medium CO2.

Förebild: Newcastle Brown Ale 4,7% - Trooper Jane Crack Shot 5,5% /Daleside - Manchester brown ale 3,8% /Joseph Holt

F. Engelsk Ordinary Bitter

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.034-40	1.006-12	3,4-4,0	20-40	16-30

Denna Bitter är den vanligaste av de traditionella ale-typerna på brittiska pubar. Den uppstod på 1920-talet i England. De är ofta till sin fördel färska, gärna som Real Ale. Ordinary Bitter, som ofta kallas bara Bitter, är en mycket lättdrucken öl. Den har en låg kolsyrenehållning och en tydlig humlekaraktär.

Kortfattad karaktärsbeskrivning: Fräscht humlad med engelska humlesorter där endast ett litet maltstöd ska uppfattas.

Färg/Utseende: Bärnstensfärgad till kopparfärgad.

Bouquet/Arom: Ska ha en arom av brittisk örtig humle på medium till hög nivå.

En låg nivå av karamellmaltighet bör ingå i aromen.

Små mängder av fruktestrar bör finnas.

En låg nivå av diacetyl får förekomma.

Smak: Humlekaraktären ska vara medium till hög och vara av brittisk örtig/kryddig karaktär.

Ett litet knäckigt maltslag bör balansera humlesmaken.

Bör vara fruktig på en låg nivå.

Diacetyl får förekomma på mycket låg nivå.

Humlebeskan ska vara medium till hög.

Munkänsla: Låg till medium kropp. Låg kolsyrenehållning.

Förebild: Thomas Hardy Country Bitter 4,0%

- Jennings Bitter 3,5% - Svea Pale Ale 3,5% / Monks

G. Övriga klassiska i kategori Mild Ale

Till exempel Strong mild, American amber ale, Svagdricka, Scottish light ale 60/-, California common, Engelsk Light mild

Här avses gamla klassiska öltyper som funnits i decennier men som har fallit lite i glömska.

Dessa öl kanske bara bryggs av ett fåtal bryggerier i världen och dessutom bryggs de sällan av hembryggare.

Öl inlämnade i denna kategori ska alltså inte vara experimentvarianter av en känd ölstil, inte heller nya öltyper som håller på att bli populära - dessa ska lämnas in i klass 11C Modifierade öl.

4. KARAKTÄRS-FULL ALE

En relativt kraftig ale, där malt, humle och alkohol samverkar utan att någon dominerar. Torrostade men ej brända malttoner är vanliga bland ölen i denna kategori, detta gäller dock inte pale ale som bryggs med ljusa maltsorter. Jäskaraktären är ren och fruktig, fenoler och kryddiga toner ingår ej. Ölen i denna kategori är medium kolsyrad och en lämplig serveringstemperatur är 8-12 °C.

A. Engelsk Best Bitter

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.040-46	1.006-12	3,7-4,8	20-40	25-35

En Best Bitter är inte så besk som namnet gör gällande. Den komplexa maltigheten är det starkaste kännetecknet för underklassen. De är ofta till sin fördel färska, gärna som Real Ale.

Kortfattad karaktärsbeskrivning: Komplex maltig med balanserad humle.

Färg/Utseende: Kopparfärgad.

Bouquet/Arom: Blommig och örtkryddig humlearom ska finnas på medium nivå.

Maltigheten i aromen ska vara medium och den är vanligtvis komplex med ett inslag av fudge, toffé och knäck. Maltigheten ska dock balanseras av den örtkryddiga humlearomen. Fruktstrar upp till medium nivå får förekomma.

Smak: Humle och maltsmak ska samspela i denna öltyp. Humlesmaken ska vara medium till hög. Humlekaraktären ska vara gräsigt, örtig och/eller kryddig. Även en låg nivå av citrus/pomerans får förekomma.

Best Bitter ska ha en maltkaraktär på medium nivå som upplevs karamellig och knäckig med inslag av fudge och toffé.

Bör ha en fruktighet, på liten till medium nivå. En mycket svag tvålighet får finnas. Diacetyl får finnas på en mycket låg nivå.

Beskan ska vara medel till hög men aldrig dominerande.

Munkänsla: Medium kropp. Låg kolsyrenehållning.

Förebild: Fuller's London Pride 4,7% - Honker's Ale 4,2% /Goose Island - Southwold Bitter 4,1% /Adnams - Ossian 4,1% /Inverlmond Brewery - Cambridge Bitter 3,8% /Elgood's - First gold 4,0% /Badger - Maplemoon 4,8% /Joseph Holt - Goliath 4,2% /Wychwood Brewery - Lancaster Bomber 4,4% /Thwaites

B. Engelsk Strong Bitter (ESB)

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.052-65	1.010-16	5,5-7,2	25-45	30-45

1971 lanserade Fuller's en ny öl, ESB. Det var en vinterbrygd som ersatte ett öl som hette Old Burton Extra. Ölet gjorde snabbt succé och fick ganska snart en egen typdefinition. Idag görs starkare engelska "Bitters" lite varstans i världen, men dessa får inte kallas ESB då namnet är varumärkesskyddat.

Öltypen Engelsk Strong Bitter omfattar dock fler öl än Fullers ESB. En Engelsk Strong Bitter ska ha balans mellan maltighet och humlekaraktär. Maltigheten ska vara knäckigt komplex utan att bli sliksig och humlen ska vara av engelsk typ.

Kortfattad karaktärsbeskrivning: Fyllig knäckig maltighet med kompletterande humle.

Färg/Utseende: Kopparfärgad till mörkt kopparfärgad

Bouquet/Arom: Blommig kryddig humle ska förekomma på medium till hög nivå.

Maltigheten ska vara på medium till hög nivå. I maltaromen bör knäckiga och karamelliga

toner ingå.

Fruktiga toner bör också ingå på låg till medium nivå.

Smak: I maltsmaken, som ska vara hög, ska inslag av karamell och/eller kola/knäck finnas. Karaktären bör vara svagt rostad. Maltsötman ska vara på medium nivå.

Fruktighet ska ingå i smaken och vara medium till stor.

Humlesmaken ska vara på medium nivå.

Beskan ska vara medium till hög, men får inte dominera.

Munkänsla: Medium till stor kropp.

Förebild: Fuller's ESB 5,9% - Young's Special London Ale 6,4% - King Goblin 6,6% /Wychwood Brewery - Postiljon 5,8% /Jämtlands Bryggeri - Brakspear Triple 7,2%

C. Pale Ale (APA)

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.044-56	1.008-16	4,4-5,9	20-40	12-28

Ölstillen utvecklades i USA mot slutet av 1970-talet som "American Pale Ale". I början var användandet av amerikansk Cascade-humle dominerande. Därefter har odlandet och användandet av nya moderna humlesorter med de för öltypen önskvärda tonerna av citrus, frukt- och blommighet spridits över hela världen.

Ölet ska ha en tydlig humlekaraktär där moderna humlesorter bidrar med citrus, frukt- och blommighet, framför allt i aromen. Ölet får dock inte vara obalanserat humligt, utan det ska ha ett tydligt maltstöd från ljus malt med inslag av viss karamellighet. Färgen är relativt ljus. Ofta används renjäsande jäststammar för att hålla fruktigheten på en låg nivå.

Kortfattad karaktärsbeskrivning: Lätt och humlefris ale med kompletterande maltighet.

Färg/Utseende: Gyllengul till ljus kopparfärgad. Köldgrumling är tillåten.

Bouquet/Arom: Aromhumlad med moderna humlesorter ska ge en fruktig humlearom på medium till hög nivå. En liten karamellig maltton bör finnas som kompletterar humlen.

Smak: Humlesmaken ska vara hög. Amerikanska och andra nya humlesorter används för att ge karakteristiska citrusaktiga och fruktiga nyanser.

En liten till medium karamellmaltighet ska balansera humlesmaken.

Friska/fräscha fruktestertoner bör förekomma i låga till höga nivåer. Ingen eller mycket liten diacetylton.

Beskan ska vara medium, men får absolut inte dominera.

Munkänsla: Medium kropp. Ska ge en ren och krispig känsla, ej sötslig.

Förebild: Pale Ale 5,6% /Sierra Nevada - Inferno 4,4% /Oakham Ales - Pale 31 4,8% /Firestone Walker

D. Brown Ale (amerikansk)

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.048-60	1.010-17	5,0-6,0	25-60	45-70

Brown Ale har inte många likheter med den brittiska varianten som dock är dess ursprung.

Humlekaraktär med citrustoner ska vara tydlig till kraftig både i smak och arom. Även om amerikanska och andra nya humlesorter dominerar, så används ofta även engelska och tyska sorter. Maltigheten ska vara tydlig till rik. Användandet av många mörka maltsorter ger lättröstade toner, nöthet, karamell och choklad.

Ofta används renjäsande jäststammar för att hålla fruktigheten på en relativt låg nivå. Alkoholhalten och framförallt beskan är högre än i den brittiska varianten. Förutom malt används ofta små mängder av olika sockerarter såsom melass, honung, lönnsirap, majssocker och kandissocker.

Max. 25% av humlen används i bittergivan. Torrhumling är vanligt.

Kortfattad karaktärsbeskrivning: En öltyp där såväl malt som humle ska ge ett stort och komplext intryck utan att endera dominerar.

Färg/Utseende: Rödbrun till mörkbrun. Köldgrumling får förekomma.

Bouquet/Arom: Humlearomen, av citrus och tropiska frukter, ska vara på medium till hög nivå.

Maltigt komplex med inslag av choklad, karamell och rostade toner på medium nivå. Brända arominslag från mörka maltsorter får finnas på en mycket låg nivå.

Fruktestrar bör förekomma på låg nivå.

Ingen smörkola/diacetyl bör finnas.

Smak: Både humlen och malten ska vara framträdande och harmoniera med varandra. Humlesmaken av citrus och tropiska frukter ska dominera något över den rika maltigheten. Maltigheten ska vara på medium till hög nivå och den ska märkas tydligt bakom humlen. Lättrostade toner ska finnas. Inslag av brända toner får finnas på en mycket låg nivå.

Frukttesternivån ska vara låg. Ingen diacetyl. Beskan ska vara medium till hög.

Munkänsla: Medium kropp, med en torrhet på medium till hög nivå som kommer av humle och utjäst öl.

Förebild: Jackie Brown 5,9% /Mikkelle

E. Engelsk IPA

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.050-65	1.010-16	5,0-6,5	40-60	25-40

Engelsk IPA, India Pale Ale, uppkom på 1700-talet när engelsmännen behövde ett öl som var mer hållbart och klarade att skeppas till Indien. Detta medförde att denna vålhumlade och relativt alkoholstarka ale skapades. Humlen som används är traditionella engelska humlesorter där inte citrus eller tropisk fruktighet dominerar. Torrhumling är vanligt förekommande.

Även om den är gjord för långa sjötransporter bör den inte lagras länge då humlenyanserna förloras.

Kortfattad karaktärsbeskrivning: Tydligt maltig ale med kraftig humle som dock ej döljer malten.

Färg/Utseende: Bärnsten till kopparfärgad

Bouquet/Arom: Medium till stor humlearom, som bör komma från engelska sorter. Andra humlesorter får förekomma men då på en mycket låg nivå så att den engelska karaktären inte döljs.

Maltaromen ska ha inslag av karamell, knäck, lättrostad bröd och en kagig karaktär som tar ner humledominansen.

Doften får inte vara söt eller fruktig.

Smak: Humlesmak av engelsk karaktär ska vara på medium till hög nivå. Humlekaraktären ska dock inte dominera smaken helt.

Maltsmaken, som ska vara på medium nivå, ska innehålla inslag av havrekaka, karamell eller knäck.

Ölet ska vara väl utjäst med en torr och ren karaktär.

Fruktestrar får bara förekomma på en låg nivå. Avslutningen ska vara torr.

Beskan ska vara medium till hög.

Munkänsla: Medium kropp. Väl utjäst, torr.

Förebild: Butcombe Brunel IPA 5,0% - Golden ale 5,2% /Oppigårds - St. Peter's India Pale Ale 5,5% - Skogstorps IPA 6,0% /Eskilstuna ölkultur

F. Altbier

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.044-48	1.008-14	4,5-5,0	35-50	25-65

Namnet Altbier betyder egentligen "gammalt öl" och härrör från tiden innan lagerjästens upptäckt. Altbier jäses med en tysk alejäst som tål att jäsas förhållandevis kallt, 15-18 grader. Ölet kallagras sedan för att ge en renare smak. Altbier byggs med pilsner- eller alemalt och inslag av rostad malt. Humlen är tysk (ofta Spalter) eller tjeckisk ädelhumle. Vattnet ska vara relativt hårt för att främja humleutbytet och ge ett torrt och krispigt öl. Det är inte ovanligt att man torrhumlar lätt under lagringen.

Kortfattad karaktärsbeskrivning: Torr och besk. Relativt ren ale med brödig toner och torrostade inslag.

Färg/Utseende: Kopparfärgad till mörkbrun. Ingen köldgrumling.

Bouquet/Arom: Maltaromen har en brödighet med torrostade toner på medium nivå. Knäckiga inslag får förekomma på en låg nivå. Aromhumlad med tyska humlesorter på låg till medium nivå.

Fruktighet på mycket låg nivå får förekomma. Ingen smörkola/diacetyl får finnas.

Smak: Maltsmaken från olika maltsorter, även vete, ska ligga på medium nivå. Inslaget av torrostad malt ska vara på en låg nivå, den ska endast vara smakförhöjande och inte dominant.

Humlesmaken får vara på medium nivå. Humlekaraktären är kryddigt örtig av tyska ädelhumlesorter.

Ölet ska ge ett rent, krispigt och smakfullt intryck. Låga nivåer av estrar får förekomma. Ingen diacetyl får märkas.

Beskan ska vara hög men får inte vara plätig.

Munkänsla: Medium kropp, torr och stram.

Förebild: Uerige Alt 4,7% /Uerige Obergärige Hausbrauerei - Schlüssel Alt 5,0% /Hausbrauerei Zum Schlüssel - Ctrl Alt Delete 4,5% /Nils Oscar

G. Övriga klassiska i kategori Karaktärsfull Ale

Här avses gamla klassiska öltyper som funnits i decennier men som har fallit lite i glömska. Dessa öl kanske bara bryggs av ett fåtal bryggerier i världen och dessutom bryggs de sällan av hembryggare.

Öl inlämnade i denna kategori ska alltså inte vara experimentvarianter av en känd ölstil, inte heller nya öltyper som håller på att bli populära - dessa ska lämnas in i klass 11C Modifierade öl.

5. KRAFTIG ALE

Dessa ale är utmärkande fylliga i arom och smak och ofta vinösa. Alkohol är en del av karaktären. De är kraftfulla ale med en eller flera dominant egenskaper. Ofta förekommer komplexa fruktiga inslag från jäsningsen och även tydliga högre alkoholer. Karaktären är dock inte kryddig eller fenolisk.

A. Scottish Strong Ale, 90/-

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.065-85	1.012-24	6,5-8,4	25-35	40-90

Historiskt är skotska öl präglade av klimatets förutsättningar. Traditionellt behövde humle importeras och hölls därför på ett minimum. Jäsningen sker vid lägre temperatur än för andra ale, vanligtvis vid 16-18 gr C.

Scottish Strong Ale ger ett maltsött och fylligt huvudintryck kombinerat med en karamellig knäckighet och fruktestrar. Värmande alkohol, choklad, lätt rökgighet och vinösa toner är också vanligt förekommande.

Röktoner härrör från den traditionella skotska ale-jästen.

Karamelltoner förstärks genom att vörten kokas extra länge, minst 1½-2 timmar, ofta 3-4 timmar.

Engelska humlesorter används som bitterhumle. Smak- och aromhumle undviks.

Jäses vid ca 16 °C och lagras svalt. Ölen tappas om innan primärjäsningsen avstannat för att avbryta jäsningsen och få en hög maltig sötma.

Kortfattad karaktärsbeskrivning: Stor knäckig karamellmaltighet med värmande alkohol och balanserande humlebeska.

Färg/Utseende: Mörkt kopparfärgad till rödsvart, Köldgrumling är tillåten.

Bouquet/Arom: Ölet ska ha en maltig aromkaraktär på medium till hög nivå. I maltaromen bör inslag av knäck, karamell och/eller kola förekomma. En liten rökgigt ton får också tillhöra aromen.

Alkoholvärmande och fruktiga inslag bör också ingå i doften. Låg nivå av fenoler och en svagt syrlig ton får förekomma.

Humledoft på en mycket låg nivå är tillåten.

Smak: Maltkaraktären, som bör vara stor, ska ha inslag av knäck, karamell, kola och choklad.

Även inslag av lakritstoner får förekomma. Maltsötman ska balanseras av en ren alkoholkaraktär. Ett litet rökgigt inslag får förekomma.

Fruktestrar får finnas på låg till medium nivå.

Humlesmaken ska vara låg till medium.

Låg nivå av diacetyl är tillåten.

Beskan ska vara låg.

Munkänsla: Stor kropp. Söt, lätt viskös och mjuk.

Förebild: Old Jock 6,7% /Broughton Ales - Traquair House Ale 7,2% /Traquair House Brewery -

Champion Ale 7,2% /Mc Ewan's

B. Strong Pale Ale

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.057-72	1.012-18	5,9-7,5	30-45	20-35

I dessa ale är det humlen som pratar mest, malten ska märkas som ett komplement. Humlen ska domineras av sorter som ger en tydlig karaktär av citrus och/eller tropisk frukt.

Kortfattad karaktärsbeskrivning: En lite starkare ale med kraftig humlekaraktär och balanserande knäckighet.

Färg/Utseende: Ljus bärnsten till kopparfärgad.

Bouquet/Arom: Det ska finnas en blommig och fruktig humlearom som är kraftig till mycket kraftig.

En maltighet med knäck och karamellinslag

ska balansera humledoften.

Fruktestrar på en medium nivå bör också ingå.

Smak: En humlesmak av tropisk frukt och/eller citrusoner ska närvara på medium till hög nivå. Humlesmaken ska ge ett fräscht intryck. Maltinslaget ska ge en svag till medium sötna som bildar harmoni med humlen. Maltkaraktären bör vara lite knäckig.

Fruktestrar på en medium nivå bör ingå och en svag syrlig och/eller träig ton får förekomma. Medium till kraftig humlebeska som dock inte får dominera eller vara kvarhängande.

Munkänsla: Medium kropp

Förebild: Jaipur 5,9% /Thornbridge - Mayhem 6,2% /Epic Brewing Company - Amarillo 5,9% /Oppigårds - Dale's Pale Ale 6,5% /Oskar Blues Brewery

C. IPA

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.056-70	1.010-16	5,9-7,5	50-75	15-25

Den här variant av den klassiska engelska IPA:n utvecklades i USA och är numera en av de populäraste ölstilarna. Till skillnad mot den engelska, som ska ha en balanserad maltighet, så ska denna IPA vara torr, besk och lätt i malkroppen. Små mängder av ljusa karamellmaltsorter ska ge ett litet stöd åt de stora humlegivorna. Humlesorterna ska ge toner av citrus och tropisk frukt. Såväl amerikanska som fruktiga humlesorter från nya världen används.

Kortfattad karaktärsbeskrivning: Krispigt torr och besk med kraftig arom och smak av humlesorter som ger citrus och tropisk frukt.

Färg/Utseende: Gyllengul till bärnstensfärgad. Disighet är tillåtet.

Bouquet/Arom: Ska innehålla en stor blommig humledoft med arom av citrus och/eller tropisk frukt.

Fruktestrar bör finnas på låg till medium nivå. Maltigheten, som ska vara låg, ska ha karamelliga inslag.

Alkoholtoner får förekomma på låga nivåer.

Smak: Kraftigt smakhumlad och hög mineralhalt i vattnet ger ett krispigt torrt öl. Karakteriseras av en kraftig beska och hög alkoholhalt.

Karamell och maltighet på låga till medium nivåer.

Fruktestrar i låga till medium nivåer är tillåtna.

Alkoholsmak får förekomma men den får ej vara spritig.

Kraftig beska.

Kropp: Medium kropp. Torrt och krispigt.

Förebild: Anniversary ale 5,9% /Sierra Nevada - Indian Tribute 6,8% /Oppigårds - Hop Yard 7,3% /Nils Oscar

D. Black IPA

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.050-70	1.012-18	5,0-7,5	40-60	80-100

Black IPA är en mycket modern ölstil som såg dagens ljus först i mitten på 00-talet. Black IPA bryggs på pilsnermalt eller neutral pale ale-malt samt några procent rostade maltsorter. De mörka maltsorterna ska bidra med färg samt lättrostade och chokladiga aromer och smaker. Maltkompositionen kompletteras med mindre tillsatser av karamellmalt. Maltkaraktären får dock inte överskugga humlen. Precis som i en vanlig IPA ska humlen dominera. Humlekaraktären ska precis som i vanlig IPA dra åt citrus och tropisk frukt.

Kortfattad karaktärsbeskrivning: Humledominerad med lättrostade och chokladiga malttoner. IPA:ns Schwarzbier.

Färg/Utseende: Mörkbrun till svart.

Köldgrumling är tillåten.

Bouquet/Arom: Ska ha en stor blommig hum-

ledoft med inslag av frukt och citrus. Rostade men ej brända malttoner och inslag av karamell ska finnas på låg nivå. Alkoholtoner på låg nivå är tillåtet

Smak: Kraftigt smakhumlad med kraftfulla och moderna humlesorter som drar åt citrus och tropisk frukt.

Beskan ska vara kraftig.

Maltigheten ska vara rostad men ej bränd och ha en chokladighet samt en liten karamellighet. Choklad och karamell får inte dominera så att det ger ett sött intryck.

Fruktestrar på medium till höga nivåer.

Munkänsla: Medium kropp.

Förebild: Jämtlands Black IPA 6,0% /Jämtlands bryggeri - Raven Black IPA 6,6% /Thornbridge

E. Dubbel IPA

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
>1.075	>1.012	>7,8	>75	16-40

Dubbel IPA eller Imperial IPA är en vidareutveckling av amerikansk IPA och var den första ölstilen att ta steget till Dubbel eller Imperial nivå. Ölstilen karakteriseras av kraftiga smak- och aromhumlegivor och en mycket tuff beska. DIPA bör konsumeras relativt ung för att det karakteristiskt fräscha humleintricket ska upplevas. De stora sena humlegivorna bidrar ofta till en lätt svavlig ton i doft och smak. Torrhumlas ofta.

Kortfattad karaktärsbeskrivning: Mycket humledominerad och besk öl med lätt balanserad karamellinslag.

Färg/Utseende: Bärnstensfärgad till mörkt kopparfärgad. Disighet får förekomma eftersom öltypen vanligtvis torrhumlas.

Bouquet/Arom: Kraftig humlearom från valfria humlesorter ska dominera doften. En del av aromen består så gott som alltid av citrusoner av något slag. Fruktiga toner från jäsnings och humle bör vara på medium till hög nivå.

En liten maltsötma ska balansera humlen.

Alkohol får vara en del av doften men ska inte uppfattas som spritig. Får vara svavlig på mycket låg nivå.

Smak: Humlesmaken ska vara stor och komplex, med inslag av frukt och citrus och får vara svavlig på mycket låg nivå. Beskan ska vara hög till extremt hög.

Maltsmaken ska vara låg till medium och ska i viss mån balansera beskan. Maltkaraktären bör vara svagt karamellig med inslag av toffé och knäck.

Ingen diacetyl. Låg till medium fruktighet. En ren men inte påträngande alkoholton är tillåten. Alkoholtonen får inte vara spritig eller innehålla högre alkoholer.

Lång komplex efterbeska som inte får upplevas som kärvt.

Munkänsla: Medium kropp. Inga kärva humlesmaker ska märkas. Kolsyrehalt på medel till hög nivå. Det bör finnas en svag alkohol och maltsötma i bakgrunden. Mjukt alkoholvärmande.

Förebild: Pliny the Elder 8,0% /Russian River Brewing Company - Maharaja 10,3% /Avery Brewing -

Hopslam Ale 10,0% /Bell's - Ruination IPA

7,7% /Stone Brewing Co. - 90 minute IPA

9,0% /Dogfish Head -

Hard core IPA 9,2% /Brewdog

F. Barley Wine

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
>1.083	>1.018	>8,5	50-100	30-75

En stark ale med ursprung i England. Den första i sitt slag var Bass no.1 med anor från 1870-talet. Numera bryggs Barley Wine över

hela världen. Hela skalan från extremt maltiga exemplar till de med tydlig beska och humlekaraktär finns representerade. Barley Wine utvecklas ofta positivt med lagring. Med åren utvecklas dofter och smaker av torkad frukt, honung, sherry och madeira. Bryggs med karaktärsfull alemalt med inslag av karamellmalt och chokladmalt på låg nivå. Lakningen görs med så lite lakvatten som möjligt, om ens något. Man kokar ofta flera timmar för att få en extra karamellisering.

Kortfattad karaktärsbeskrivning: Extremt maltig, relativt söt och alkoholvärmande med inslag av knäck karamell och torkad frukt.

Färg/Utseende: Kopparfärgad till rödbrun färg. Skumkronan får vara liten. Köldgrumling är tillåtet.

Bouquet/Arom: Stor söt arom, där någon eller flera av maltaromerna karamell, toffé, knäck, sirap och melass ska framträda.

Stor karaktär av fruktestrar och en alkoholvärmande arom ska finnas. Långlagrade Barley wines får tydliga aromer av torkad frukt.

Humlearomen får vara låg till mycket hög.

Smak: Hög restsötma. Stor karaktär av torkad frukt som t ex: russin, plummon och aprikoser ska finnas.

Alkoholvärmande nyanser och karamellighet på medium till hög nivå ska vara en del av karaktären.

Humlesmaken får vara låg till mycket hög och beskan ska balansera den söta maltigheten.

Ingen eller mycket låg nivå av diacetyl.

Beskan ska vara medium till hög.

Munkänsla: Mycket kraftig kropp. Mycket låg till medium CO2. Mjuk med värmande alkohol.

Förebild: Old Foghorn 8-10% /Anchor Brewing - Big Foot 9,6% /Sierra Nevada - Bötet 9,1% /Nynäs - Thomas Hardy's Ale 11,7% /O'Hanlon's Brewing Co. Ltd..

G. Övriga klassiska i kategori Kraftig Ale

t ex Old ale, Scottish strong ale 120/-

Här avses gamla klassiska öltyper som funnits i decennier men som har fallit lite i glömska. Dessa öl kanske bara bryggs av ett fåtal bryggerier i världen och dessutom bryggs de sällan av hembryggare.

Öl inlämnade i denna kategori ska alltså inte vara experimentvarianter av en känd ölstil, inte heller nya öltyper som håller på att bli populära - dessa ska lämnas in i klass 11C Modifierade öl.

6. VETEÖL

A: Weizen/Weissbier (sydtysk typ)

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.046-52	1.008-14	4,9-5,6	10-15	8-20

Ölet bryggs med minst 50% mältat vete, med små humlegivor. Ofta till sin fördel färska.

Bouquet/Arom: Aromen är helt klart fruktig och fenolisk. Bananestrar är ofta förekommande. Den fenoliska karaktären beskrivs ofta som kryddnejlika, muskot, kokt skinka och plåt. Kan vara rökig eller till och med vaniljlik. Ingen diacetyl/smörkola.

Färg/Utseende: Halmgul till bärnstensfärgad. Kan vara blank eller disig av jäst.

Smak: Den är väl utjäst. Bananestrar förekommer ofta. Fruktig och fenolisk där den fenoliska karaktären ofta beskrivs som kryddnejlika, muskot, kokt skinka och plåt. Om jäst finns kvar får ölet en tydlig jästsmak och ett mäktigare intryck. Vetemalten ger en tydligt mjuk och jordig maltkaraktär. Ingen diacetyl. De traditionella lokalt bryggda veteölen kan vara mera maltiga (ej karamelliga) än dagens moderna veteöl bryggda av de stora bryggerierna där smakbildningen är betydligt renare.

Kropp: Den relativt höga vörtstyrkan och alkoholhalten ger ett öl med medium till stor kropp. Kraftigt kolsyrad.

Exempel: Söldenauer, Erdinger Hefe Weisse OG 1.050 FG 1.010 5,3%, Weißenstephaner Hefe 5,4%.

B: Dunkelweizen

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.046-52	1.008-14	4,9-5,6	10-15	35-95

Ölet bryggs med minst 50% mältat vete, med små humlegivor. Chokladmalt och rostad vete-malt ger en mjukt chokladig karaktär.

Bouquet/Arom: Aromatiskt fenolisk och fruktig med chokladtoner.

Färg/Utseende: Ljusbrun till brunsvart.

Smak: Viss maltsötma, med rostad och chokladig karaktär. Fenoliska och estriga smaker finns på låga nivåer. Normalt används mörk malt tillsammans med mörk karamell- eller färgmalt. Vetemalten ger en tydligt mjuk maltkaraktär, Ingen diacetyl/smörkola.

Kropp: Medium. Kraftigt kolsyrad.

Exempel: Erdinger Dunkelweissen OG 1.052 FG 1.010 5,6%, Franziskaner Hefe Dunkelweissen 5%.

C: Belgisk Wit

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.044-50	1.006-10	4,8-5,3	15-25	5-10

Bryggs med stora delar mältat eller omältat vete. Kryddad med koriander och apelsinskal (curacao). Ofta till sin fördel färska.

Bouquet/Arom: Lätt citrusaktig ton. Liten till tydlig doft av koriander och apelsinskal (curacao). Ingen diacetyl/smörkola samt endast låga halter av fruktestrar. Inga eller mycket låga halter av fenoler typ kryddnejlika, skinka, plåt.

Färg/Utseende: Ljust halmgul till halmgul och oftast grumliga.

Smak: Högkvalitetshumle används för att ge en låg till medel beska och humlesmak. Ölet skall vara torrt och friskt. Tydlig smak av korianderfrön och apelsinskal (curacao). Ingen diacetyl samt endast låga halter av fruktestrar. Inga eller låga halter av fenoler typ kryddnejlika, skinka, plåt. Viss syra är tillåten. En del kommersiella exempel tillsätter extra syra för att ytterligare fräscha upp smakbildningen.

Kropp: Liten till medium kropp.

Exempel: Hoegaarden Wit, Dentergems,

Blanche de Namur.

D: Amerikansk Veteöl

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.030-46	1.006-14	3,5-4,5	5-17	4-15

Kan jäsas på amerikansk lager- eller alejäst, oftast överjäst. Bryggs med 30-50% vete. Amerikansk veteöl bryggs med liknande recept som en sydtysk weissen. Ofta till sin fördel färska.

Bouquet/Arom: Fruktestrar i smak och doft är typiska, men inte dominerande, dock skall inte fenoliska eller nejlikaktiga dofter märkas. Ingen eller mycket lite diacetyl.

Färg/Utseende: Ljust halmgul till gyllengul. **Smak:** Låg till medium humlesmak. Fruktestrar i smak och doft är typiska, men inte dominerande, dock skall inte fenoliska eller nejlikaktiga dofter märkas. Ingen eller mycket lite diacetyl.

Kropp: Kroppen är lätt till medium. Kolsyran är lägre än i tyska veteöl.

Exempel: Anchor Wheat Beer.

E. Weizenbock

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.066-80	1.016-28	6,9-9,4	10-15	14-100

Har en hög vörtstyrka och alkoholhalt i jämförelse med sydtysk ljus och mörk weissen.

Bouquet/Arom: Om den är mörk bör en ton av rostad malt till viss del komma fram i doften. Fenoliskt kryddig med inslag av estrar. Ingen diacetyl.

Färg/Utseende: Färgen är gyllengul till svart. Jästgrumling OK.

Smak: Maltsötman balanseras av den fenoliska, nejliklika och bananestriga smaker. Små humlegivor. Om den är mörk bör en ton av rostad malt komma fram i smaken. Ingen diacetyl. **Kropp:** Medium till stor kropp. Hög kolsyrhalt.

Exempel: Erdinger Pikantus Dunkel Weizenbock OG 1 068 FG 1 013 7,3%, Graminger Weissenbock OG 1 068 FG 1 017 6,8%, Weißenstephaner Vitus Weizenbock, Schneider Aventinus.

F. Övriga klassiska i kategori Veteöl

Här avses gamla klassiska öltyper som funnits i decennier men som har fallit lite i glömska. Dessa öl kanske bara bryggs av ett fåtal bryggerier i världen och dessutom bryggs de sällan av hembryggare.

Öl inlämnade i denna kategori ska alltså inte vara experimentvarianter av en känd ölstil, inte heller nya öltyper som håller på att bli populära - dessa ska lämnas in i klass 11C Modifierade öl.

7. MILD STOUT/PORTER

Porter är en av tidigast omnämnda öltyperna. Dagens porter och stout är i de allra flesta fall helt andra produkter än den porter som bryggdes i London under storhetstiden på 1700- och 1800-talet. Då var porter känd som en stark, brun, rökig och syrlig dryck. Stout urskildes från början som en alkoholstarkare variant när portern blev allt svagare. I dag kan stout karaktäriseras genom sin tydligt bränd och beska, ofta torra och lite syrliga profil, medan porter har en mjukare framtoning och lutar åt det chokladigt maltiga. Under senare delen av 1900-talet kom dessutom varianter av porter och stout med tydliga humletoner i doft och smak, först från mindre bryggerier i Nordamerika. Kommersiella bryggerier kallar ofta sin mörka öl för olika varianter av porter och stout helt godtyckligt. Samma öl kan heta porter i vissa länder och få stout på etiketten när det säljs i andra, helt och hållet beroende på vad som är mest gångbart.

A. Dry Stout

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.035-44	1.008-12	3,7-4,4	30-50	100+

Typiska öl i den här stilen är fatöl, som serveras med blandgas (kväve och koldioxid).

Bouquet/Arom: Torr och lätt bränd (rostad). Inslag av kaffe och choklad. Ev. inslag av humle på låg nivå.

Färg/Utseende: Svart med röda och/eller bruna inslag. Kraftigt, tätt skum är viktigt.

Smak: Initialt en rostad maltsmak, med en tydligt torr och besk avslutning som hänger kvar. Toner av kaffe och choklad kombineras med en tydlig till kraftig beska. En viss syrlighet från rostad korn kan ibland anas, men är inte nödvändig. Låg karamellighet balanserar och ger ett mjukt öl. Fruktestrar överskuggas av malt, beska och brändhet. Ingen diacetyl.

Kropp: Lätt kropp.

Exempel: Guinness Draught - OG 1039, 4,2%, BU 45, 135 EBC; Murphy's Stout - 4%; Beamish Stout - OG 1038, 4,2%

B. Extra Stout

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.044-56	1.009-15	4,5-5,8	30-60	100+

Bouquet/Arom: Torr och tydligt bränd och rostad. Inslag av lakrits och karamell kan förekomma, även viss bränd syrlighet i låga nivåer. Humleorom och fruktestrar försumbara.

Färg/Utseende: Svart med röda och/eller bruna inslag. Kraftigt skum.

Smak: Initialt en bränd maltig och karamellig smak, med en tydlig torrostad lång beska i avslutningen. Viss syrlighet från rostad korn är tillåten. Ingen till knappt märkbar humleton. Låga halter av estrar. Ingen diacetyl. Tydlig till kraftig beska.

Kropp: Medium kropp.

Exempel: Guinness Extra Stout OG 1052, 5,5%, BU 50, 130° EBC; St. Peter's Old-Style Porter 5,1%, FG 1011, Black Wych 5,0%

C. Brown Porter

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.040-52	1.010-18	3,8-5,0	20-35	50-80

Typiska öl i den här stilen är brittiska puböl som ofta bara förekommer som fatöl.

Bouquet/Arom: Humledoft från försumbar till märkbar. Mjukt maltigt, aningen rostad med inslag av choklad. Lätt fruktighet tillåten.

Färg/Utseende: Brun till mörkt brun, med inslag av rött. Skall inte vara svart.

Smak: Smaken är mjukt, maltigt chokladigt med viss karamellighet. Rostad maltsmak skall finnas och kan variera mellan tydlig till märkbart mjölkchokladmild. Fruktestrar kan finnas och skall vara i balans med den rostade karaktären samt humlebeskan. Humlesmak från försurbar till märkbar.

Kropp: Kropp lätt till medium.

Exempel: Närke Mörker 4,2%; Timothy Taylors Porter 3,8% OG 1041.

D. Porter

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.053-63	1.015-22	5,0-6,2	20-40	60-100

Porterlassen rymmer såväl den karamelliga svenska portern som de lite torrare london porter varianterna.

Bouquet/Arom: Humledoft från försurbar till märkbar. Mjukt maltigt, aningen rostad med inslag av choklad, karamell och knäck. Lätt fruktighet i balans med de rostade tonerna.

Färg/Utseende: Brun till mörkt brun, med inslag av rött. Skall inte vara svart.

Smak: Smaken är mjukt, maltigt, chokladigt och lätt knäckigt karamellighet. Sötma, som ej är kladdig, klart märkbar till tydlig. Tydlig rostad maltsmak som balanseras av mildare toner av mjölkchoklad.

Fruktestrar bör finnas och skall vara i balans med den rostade karaktären samt humlebeskan. Humlesmak från försurbar till klart märkbar.

Kropp: Medium kropp.

Exempel: Carnegie Porter 5,5%; Youngs London Stout.

E. Oatmeal Stout

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.040-52	1.008-18	4,0-5,5	20-40	80+

Bouquet /Arom: Humle doft får förekomma men inte dominera mot det rostade och chokladiga. Få eller inga estrar.

Färg/Utseende: Färgen skall vara mörkt koppar till kolsvart.

Smak: I oatmeal stout används havre. Detta ger en mjuk och full smak utan att ha en sädeskaraktär. Rostad malt, karamell och choklad smak skall ge ett mjukt öl som balanseras av en medium till hög beska. Humlesmak och doft får förekomma men inte dominera mot övrig smak. Fruktestrar på låg till medium nivå.

Kropp: Medium till stor kropp.

Exempel: Young's Oatmeal Stout 5%, Broughton Ales Scottish Oatmeal Stout 4,2%, Samuel Smith Oatmeal Stout OG 1.050 5%, Jämtlands Oatmeal Porter.

F. Milk/Sweet Stout

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.045-56	1.012-20	4,0-5,5	15-25	150+

Bouquet /Arom: Humlebeska skall balansera sötma utan att ge bidrag till smak eller doft.

Färg/Utseende: Djupt mörkt rödsvart. Kraftigt och hållbart skum.

Smak: Söt stout, även kallad gräddstout eller milk stout, har en mindre rostad karaktär än klassisk irländsk stout. Mjölksocker kan användas vid buteljering för att ge en sötare smak. Maltsötma, choklad och karamellsmak skall dominera. Humlebeska skall balansera sötma utan att ge bidrag till smak eller doft.

Kropp: Kraftigare kropp än en dry stout.

Exempel: Samuel Adams Cream Stout OG 1.056 FG 1.018 4,7%.

G. Övriga klassiska i kategori Mild Stout/Porter

Här avses gamla klassiska öltyper som funnits i decennier men som har fallit lite i glömska.

Dessa öl kanske bara bryggs av ett fåtal bryggerier i världen och dessutom bryggs de sällan av hembryggare.

Öl inlämnade i denna kategori ska alltså inte vara experimentvarianter av en känd ölstil, inte heller nya öltyper som håller på att bli populära - dessa ska lämnas in i klass 11C Modifierade öl.

8. KRAFTIG STOUT/PORTER

A. Foreign Stout

OG	FG	Alkohol (vol%)	BU Färg	(EBC)
1.057-76	1.011-18	6,1-8,0	50-70	100+

Bouquet/Arom: Tydligt bränd och rostad. Alkohol, vinös, rostad malt, karamell och frukt. En bränd syrlighet bör finnas med. Lagrade exemplar kan utveckla toner av torkad frukt. Humlearom försurbar.

Färg/Utseende: Djupt mörkt rödsvart till svart. Kraftigt och hållbart skum.

Smak: Initialt en tydligt bränd och rostad maltighet, med inslag av karamell. Aldrig söt och chokladigt.

Avslutningen är en tydlig till kraftig torrrostad beska. Viss syrlighet från rostad korn bör finnas i smakbild. Låga halter av fruktestrar. Ingen diacetyl. Längre lagring kan ge tydliga inslag av starkvin och torkad frukt.

Kropp: Medium till stor kropp.

Exempel: Guinness Foreign Extra Stout - OG 1073, 7,5%, BU 50; Koff Porter - 7,2%.

B. Modern Stout & Porter

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.048-63	1.010-22	4,8-6,2	30-40	80+

Öl i den här stilen är oftast överjästa, men underjästa varianter kan förekomma.

Bouquet/Arom: Torr, lätt bränd och rostad. Tydlig till kraftig doft av aromhumle.

Färg/Utseende: Djupt mörkt rödsvart. Kraftigt skum är viktigt.

Smak: Initialt en maltigt karamell- och chokladsmak med en tydlig beska i avslutningen.

Både mjukare och mer skarpt brända varianter tillåtna. En viss syrlighet kan anas, men är inte nödvändig. Fruktestrar

överskuggas av malt, beska och brändhet. Ingen eller lite diacetyl. Tydlig till mycket framträdande

humlekaraktär, ofta av amerikanska humlesorter, men alla nobla varianter tillåtna.

Kropp: Medium kropp.

Exempel: Jämtlands Porter - 4,8%, Sierra Nevada Porter - 5,6%, OG 1058, FG 1015, BU 40, Sierra Nevada Stout.

C. Imperial Porter

OG	FG	Alkohol (vol%)	BU	Färg (EBC)
>1.064	1.015-30	>6,3	35-65	60-100

Öl i den här stilen är oftast underjästa, men överjästa varianter kan förekomma. Många bryggs runt Östersjön, men det finns även exempel från andra delar av världen. Utvecklas ofta positivt med lagring.

Bouquet/Arom: Tydlig till kraftig alkoholt, ofta med starkvinsinslag. Maltigt doft med karamell, bränt socker, kola nötter och lakrits. Ej bränd och syrlig eller humlearom. Fruktestrar och DMS från märkbar till tydlig.

Färg/Utseende: Mörkt brun till mörkt rödsvart. Ej kolsvart. Tjockt skum.

Smak: Fyllig sötma med maltiga och karamelliga, men ej brända toner. Värmande alkohol med inslag av torkad frukt, sirap och lakrits bör finnas. Milda toner av kaffe och choklad är okej. Ingen till lite diacetyl.

Ingen till märkbar smakhumle, samt en balanserad beska.

Kropp: Stor och fyllig kropp.

Exempel: Alderis Porteris 6,8%; Black Boss Porter 9,4%; Ceres Royal Stout 7,7%.

D. Imperial Stout

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
>1.070	1.014–28	>7,0	50–90	90+

Utvecklas ofta positivt med lagring.

Bouquet/Arom: Rostade kaffelika toner med inslag av choklad. Humlearomen kan vara märkbar till tydlig. Vinösa fruktiga toner förekommer ofta, vanligt med drag mot konserverade körsbär. Ingen eller endast lite diacetyl.

Färg/Utseende: Mörkt rödbrun till svart. Liten skumkrona OK.

Smak: En rostad maltig smak, som kan vara både bränd och chokladig balanseras med en bestämd humling. Rostade maltsorter bidrar med smaker såsom koffe, cappuccino, lakrits, krut, bitter choklad.

Beskan kan vara från måttlig och balanserad till mycket hög i mörkare varianter. Den rostade maltens syrlighet och bitterhet bör vara måttligt och skall inte dominera. Humlesmak från låg till tydlig.

Fruktestrar hör även till smakbild. I lagrade exemplar övergår fruktestrarna mer och mer i konserverade körsbär. Ingen eller endast lite diacetyl.

Kropp: Stor kropp. Låg halt av koldioxid är OK.

Exempel: Samuel Smith Imperial Stout 7,0%, Slottskällans Imperial Stout 9,0%, Brooklyn Black Chocolate Stout 8,7%, OG 1087.

E. Övriga klassiska i kategori Kraftig Stout/Porter

Här avses gamla klassiska öltyper som funnits i decennier men som har fallit lite i glömska. Dessa öl kanske bara bryggs av ett fåtal bryggerier i världen och dessutom bryggs de sällan av hembryggare.

Öl inlämnade i denna kategori ska alltså inte vara experimentvarianter av en känd ölstil, inte heller nya öltyper som håller på att bli populära – dessa ska lämnas in i klass 11C Modifierade öl.

9. BELGISK OCH FRANSK ALE

Från Belgien och Nordfrankrike härstammar öltyper med en variationsrikedom utan motstycke i världen. Här möter man allt från svag, maltig ale till stark, torr trappistol och syrlig, stalldoftande lambik. Här har också gamla bryggeritekniker såsom spontanjäsnings överlevt in i modern tid. Många bryggare talar hellre om sitt öl i konstnärliga termer än om typer och klassificeringar. Belgisk och fransk ale är vanligtvis mycket lättdrucken även i de fall alkoholstyrkan är hög. Ett gemensamt drag är nämligen att ölet oftast är väl utjäst och därför har lätt kropp och liten restsötma. Inte sällan varmjäses ölet med de för regionen så karaktäristiska jäststammarna, som ger upphov till fenoliska och frukttestriga dofter och smaker. Jästtemperaturen ligger vanligtvis mellan 24 till 29 grader. Ett annat särdrag är att upp till 20% av extraktet kan utgöras av ljust eller mörkt socker i fast eller flytande form. Detta underlättar utjämsning och bidrar till smak och färg. Belgisk och fransk ale är ofta rejält kolsyrad och har ett kraftigt skum. Den har sällan utpräglad humlekaraktär. Normalt bör endast europeisk kvalitetshumle användas.

A. Ljus Belgisk Ale

OG	FG	ABV%	IBU	EBC
1045–54	1008–14	4,5–5,5	20–35	7–30

Bryggs huvudsakligen på pilsner- eller pale ale-malt, med wiener- eller münchermalt för färg, kropp och komplexitet.

Bouquet/Arom: Doften ska vara utpräglad maltig och bör vara fruktig, men fruktigheten ska inte dominera. Låga till medelnivåer av humle, som kan vara blommiga eller kryddiga. Låga nivåer av fenoler får förekomma. Diacetyl får inte finnas.

Färg/Utseende: Ljust halmgul till kopparfärgad. Köldgrumling är tillåten.

Smak: Ska inleda med en mjuk maltsötma som bör vara knäckig och lite nötaktig. Fruktig med en märkbar kryddighet. Humlearomen ska vara låg till icke-existerande. Låga nivåer av fenoler och återhållsam beska.

Kropp: Medium kropp.

Exempel: Palm Speciale, Dobbel Palm, De Koninck.

B. Blonde

OG	FG	ABV%	IBU	EBC
1051–1065	1008–1014	5,6–6,9	15–30	7–14

Blonden är ofta nästan lagerlik i sin renhet, lätt maltsöt och värmande och med återhållsamma fruktestrar och fenoler. Öltypen är en relativt modern komposition för att locka lagerdrickare. Baseras ofta på belgisk pilsnermalt kompletterad med aromatiskt malt eller råfrukt, t ex majs eller socker.

Bouquet/Arom: Aningen jordiga eller kryddiga humletoner samsas med en något söt maltighet. Jästen kan bidra med återhållsamma kryddiga fenoler, parfym och en honungslen alkoholton, eller återhållsamma och jästiga fruktestrar som ofta drar åt citrus.

Färg/Utseende: Halmgul till ljust bärnstensfärgad. Kraftigt och stabilt skum. Köldgrumling är tillåten.

Smak: Inleder mjukt med en tydlig men inte stor maltighet, som går över i en torrare avslutning. Medium beska. Humlearomen ska vara återhållsam, och kan vara kryddig eller jordig. Bör ha låga nivåer av fruktestrar och av en karamellartad eller honungslig sötma. Får ha försiktiga fenoler. Kan ha en värmande avslutning.

Kropp: Medium kropp. Medium till hög kolsyra.

Exempel: Leffe Blonde, Affligem Blonde, La Trappe Blonde, Grimbergen Blonde.

C. Tripel

OG	FG	ABV%	IBU	EBC
1070–1090	1008–1013	7,5–10,5	20–39	7–20

Tripel är aristokraten i den ljusa starka belgiska familjen. Den är utsvävande men välbalanserad, tung men inte sötslikig, ofta värmande men aldrig spritig.

Bouquet/Arom: En tripel ska vara komplex i doften. Fenoler ska ge en märkbar till påtaglig kryddighet som kan innehålla nejlika, mandelmassa och parfymig blommighet. Det ska finnas viss men inte dominerande maltsötma. Fruktiga estrar som kan dra åt citrus, banan och aprikos får förekomma på låga nivåer. Humledoften ska vara återhållsam, liksom maltigheten. Får ej dofta lösningsmedel eller vara spritig. Ingen diacetyl.

Färg/Utseende: Färgen ska vara halmgul till bärnsten. Skummet ska vara kraftigt och moussigt. Köldgrumling är tillåten.

Smak: Mjukt maltig med en komplex kryddighet från jästfenoler. Mandeltoner förekommer ofta. En märkbar humlesmak och medelhög beska får finnas. Tripeln bör vara värmande men inte spritig. Diacetyl/smörkola får inte förekomma.

Kropp: Medelfyllig med hög kolsyra. Utjäst och torr.

Exempel: Westmalle tripel, La Trappe tripel, Vit Chimay, Brugse tripel, St. Bernardus tripel, St. Feuillien triple, Tripel Karmeliet.

D. Ljus Stark Belgisk Ale

OG	FG	ABV%	IBU	EBC
>1067	1006–1016	7–13	20–35	7–30

Ljus stark belgisk ale är en bred grupp. Där ingår både torra, lätta öl och tyngre, sötare varianter. Gemensamt skiljer de sig dock från tripel genom att ha en doft- och smakbild med färre komponenter och att de kan vara söta, vilket tripel aldrig är.

Bouquet/Arom: Doften bör vara fruktigt estrig, där estrarna kan dofta banan, äpple, päron, persika, tropisk frukt eller smågodis. Fenoler ska finnas på låga till medelhöga nivåer. En tydlig alkoholton får förekomma. Humledoft får förekomma på låga nivåer.

Färg/Utseende: Ljust halmgul till koppar. Köldgrumling är tillåten.

Smak: Tydliga men inte överväldigande fruktiga estrar och fenoler. Humlesmak får finnas på låga nivåer. Humlebeska ska vara låg till medelhög. Mer eller mindre värmande beroende på alkoholstyrka. En viss sötma och spritighet från alkoholen får förekomma, särskilt i starkare exemplar. Toner av lösningsmedel får förekomma på låga nivåer. Får vara antingen torr eller ha en viss restsötma.

Kropp: Ofta medium kropp, men får vara lättare. Hög kolsyra.

Exempel: Delirium Tremens, Duvel, Kasteelbier Blonde, Brigand, Judas, Kwak, Bush Ambrée, St. Feuillien Blonde.

E. Brune

OG	FG	ABV%	IBU	EBC
1055–1067	1008–1014	5,5–7,5	25–35	25–65

Brune (flamländska: Bruin) kan beskrivas som den lite sötare klosterölsvarianten av trappisternas dubbel. Klosteröl blev en vanlig företeelse efter andra världskriget. Anknypningen till ett kloster, ofta bara en licens att använda namnet, blev de profana bryggeriernas sätt att haka på

det ökande intresset för trappstöl. På många sätt är Brune ett extremt välbalanserat, eller tillrättat, öl. Sticker någonting ut eller dominerar är det ingen bra Brune.

Bouquet/Arom: Maltigt med toner som kan dra åt sirapssöt choklad eller mörka sockerarter. Fenolisk kryddighet ska förekomma i måttliga mängder och fruktestrar får förekomma på låga nivåer. Doften kan dra åt torr choklad och ha lätt rostade toner. Varken alkohol eller lösningsmedel får förekomma. Humle får finnas i doften men på låga nivåer.

Färg/Utseende: Kopparfärgad till mörkt chokladbrun. Köldgrumling är tillåten.

Smak: Maltigt mjuk. Kan dra åt choklad eller mörk sirap. En Brune får varken vara tung och sockersöt eller utpräglad torr, även om den får ha en lätt torr eftersmak. Smaken ska vara fruktig och karamellig, får vara lätt kryddig/fenolisk och får ha låga nivåer av smakhumle. Lätt rostade toner får förekomma. Beskan ska vara låg. Diacetyl/smörkcola får inte förekomma.

Kropp: Lätt till medium. Medel till hög kolsyra.

Exempel: Leffe Brune, Cincy Brune, Maredsous 6 Donker.

F. Dubbel

OG	FG	ABV%	IBU	EBC
1056-1070	1010-1016	5,9-7,4	25-35	20-75

Öl som skulle kunna klassificeras som dubbel bryggdes redan på medeltiden, men den första moderna dubbeln bryggdes av Westmalle 1856. Namnet dubbel började användas först efter andra världskriget när trappstölen började nå större publik.

Traditionellt bryggs dubbel huvudsakligen med belgisk pilsnarmalt och mörk sirap eller orafinerat socker. Men det är fullt acceptabelt att också ha med münchnarmalt, mörk karamellmalt och andra specialmalter.

Bouquet/Arom: Mångfacetterad och sammansatt maltig doft som kan dra åt choklad, kola och nötter. Får inte vara bränd. Frukttestrar och kryddiga fenoler bör förekomma, men inte på höga nivåer. Även toner av högre alkoholer får förekomma, men en dubbel får inte dofta spritigt eller lösningsmedel. Låga nivåer av humle får förekomma.

Färg/Utseende: Bärnstensfärgad till mörkbrun. Ska ha ett kraftigt, moussigt och stabilt skum. Köldgrumling är tillåten.

Smak: En dubbel ska vara smakrik, komplex och maltdominerad, med en torr eftersmak. Maltsötma som drar åt nougat och choklad ska samspela med estrar, alkohol och fenoler, men med tonvikt på maltigheten. Kryddiga fenoler som kan dra åt nejlika samt toner av mandel, russin och torkad frukt får förekomma men inte dominera. En återhållsam beska bör finnas. Viss humlesmak får förekomma. Varken diacetyl/smörkcola eller kryddor får förekomma.

Kropp: Medelfyllig. Hög kolsyra.

Exempel: Westmalle dubbel, La Trappe dubbel, Röd Chimay.

G. Mörk Stark Belgisk Ale

OG	FG	ABV%	IBU	EBC
≥1068	1010-1018	7,5-13	20-35	30-75

Mörk stark belgisk ale omfattar både fylliga öl med viss restsötma och torrare och stramare, kryddiga varianter. Ölet skall upplevas som ett harmoniskt och balanserat, men kan på samma gång vara väldigt maktigt.

Bouquet/Arom: En påtaglig maltsötma ska finnas i doften, som kan vara karamellig eller torrare chokladig. Måttliga till påtagliga fruktestrar ska finnas och gärna föra tankarna till söta frukter som russin, plommon, körsbär och

fikon. Kryddiga fenoler får förekomma, men bör vara mer peppriga än utpräglad nejlikliknande. Får ha en alkoholtön, men ska inte dofta lösningsmedel.

Färg/Utseende: Koppar till mörkbrun. Ska vara moussig med ett rejält och stabilt skum. Köldgrumling är tillåten.

Smak: Maltigt chokladig med liknande fruktestrar och fenoler som i doften. Ska vara värmande till mycket värmande, men bör inte upplevas som spritigt. Trappstovarianterna är relativt torra, medan andra varianter kan vara sötare. Beska och humlesmak får finnas, men ska inte vara framträdande. Högre beska är tillåten i varianter med högre FG. Men ofta är det alkoholen snarare än beskan som balanserar maltsötman.

Kropp: Medium till fyllig. Hög kolsyra, men ska inte vara stickig.

Exempel: Westvleteren 12, Rochefort 10, Rochefort 8, Blå Chimay, Gulden Draak, Kasteelbier Brune, St. Bernardus Abt 12, Achel Brune.

H. Saison

OG	FG	ABV%	IBU	EBC
1044-1056	1002-1008	5,0-6,8	20-35	5-35

Saison har sina rötter i vallonskt bondgårdsöl. Öltypen har bevarats av små belgiska bryggerier och bryggs idag i många länder med mikrobryggerikultur. Historiskt skedde bryggningen i slutet av den kalla årstiden. Ölet kryddades ibland med t.ex. koriander, ingefära, stjärnmanis eller citrusskal. För att ölet skulle behålla sin fräschör till skördearbetet humlades det rejält. Saison jäses ofta mycket varmt (över 30 grader) med jäst som ger mycket god utjäsning. I kombination med ett ofta sulfatrikt vatten ger detta ett öl med torr avslutning.

Bouquet/Arom: Frukt (t.ex. apelsin eller citron) och kryddighet ska dominera och kompletteras av en lätt maltighet. Kryddor får förekomma men ska inte dominera. Peppriga fenoler får förekomma.

Ingen diacetyl/smörkcola.

Färg/Utseende: Mycket ljus halmgul till brun. Får variera från disig till kristallklar. Köldgrumling är tillåten. Fast, långvarig skumkrona.

Smak: Frukt (t.ex. apelsin eller citron) och kryddighet ska dominera och kompletteras av en lätt maltighet. Kryddor får förekomma men ska inte dominera. Kryddighet kan också komma från peppriga fenoler. Humlesmaken är låg till medium. Beskan ska vara tydlig utan att dominera. Uppfriskande sylrlighet. Ingen diacetyl/smörkcola.

Kropp: Lätt kropp och hög kolsyra. Torr avslutning.

Exempel: Saison Dupont Vieille Provision, Saison Regal, Saison Voisin, Lefebvre Saison 1900, Slottskällans Saison.

I. Bière de Garde

OG	FG	ABV%	IBU	EBC
1060-1080	1008-1016	5,8-8,5	25-30	16-50

Bière de Garde betyder öl som har hållits lagrad och är den franska versionen av bondgårdsöl. Till skillnad från belgisk saison ligger betoningen här på maltighet och alkohol istället för humle och sylrlighet. Bryggningen skedde vanligen i slutet av den kalla årstiden. För att ölet skulle hålla sig till skördearbetet bryggdes det extra starkt. Ofta användes råfrukt. I den franska traditionen varmjäses inte ölet. Man använder lager- eller alejäst som lyfter fram maltigheten. Beroende på hantering kan kommersiella exemplar få kallartoner som inte är eftersträvarvärda. Tre färgvariationer finns: blonde (halmgul), ambrée (bärnsten) och brune (brun). En bière de garde skall vara mjuk och

kan påminna om ett lageröl.

Bouquet/Arom: Framträdande maltsötma. Mörkare exemplar har en kraftigare maltkaraktär som får vara lätt till medium rostad. Viss karamellisering är acceptabel. Låg till medium nivå av fruktestrar och liten eller ingen humlearom. Ljusare varianter är ofta humligare än mörka. Inga fenoler.

Färg/Utseende: Varierar från ljus halmgul till mörk rödbrun. Viss disighet och köldgrumling får förekomma. Fast skumkrona.

Smak: Medium till hög maltsmak med en milt rostad, kola- eller karamellsötma. Maltsmakerna tenderar att öka med mörkare färg. Låga till medium estrar. Låg till medium beska ger smakbidrag men maltigheten överväger. Låg eller ingen humlesmak men ljusare versioner får ha svagt örtig eller kryddig smak. Avslutningen är torr. Alkohol kan bidra med ytterligare känsla av torrhet i avslutningen men ölet skall inte upplevas som spritigt. Inga fenoler. Ingen diacetyl/smörkcola.

Kropp: Lätt till medium kropp. Medium till hög kolsyra.

Exempel: La Goudale 7,2% /Les Brasseurs de Gayant - Jenlain (ambrée), Jenlain Bière de Printemps (blonde), Saint Sylvestre 3 Monts (blonde), Castelain (blonde), Ch'Ti (brune), Ch'Ti (blonde), La Choulette (ambrée), Grain d'Orge (ambrée).

J. Supersaison

OG	FG	ABV%	IBU	EBC
1057-1080	1004-1010	6,9-10	25-45	7-35

Supersaison är en modern variant av den traditionella saisonen. Saisonens nya popularitet har gjort att många småbryggerier har börjat tillverka starkare, kryddigare och fylligare varianter. Supersaison jäses ofta mycket varmt (över 30 grader) med jäst som har mycket goda utjäsningsegenskaper. I kombination med sulfatrikt vatten ger detta ett öl med torr avslutning.

Bouquet/Arom: Ska ha tydliga fruktestrar, ofta apelsin eller tropisk frukt. Ofta tydligt blommig eller örtig och ibland parfymerad karaktär. Tydlig fenolkaraktär av peppar, koriander eller bubbelgum snarare än nejlika bör finnas, antingen från kryddor eller från jästfenoler. Låg till medium humlekaraktär. Får ha en låg till medium alkoholdoft. En låg sylrlighet får förekomma men bör inte dominera. Lätt maltighet. Ingen diacetyl/smörkcola.

Färg/Utseende: Ljust halmgul till brun. Får variera från disig till kristallklar. Fast, långvarig skumkrona. Köldgrumling är tillåten.

Smak: En strig fruktighet som bör dra åt citrus eller tropisk frukt och kryddiga fenoler ska dominera, men eventuellt tillsatta kryddor får inte ta överhanden. Fruktigheten ska kompletteras av en lätt maltighet. Humlesmaken ska vara låg till medium. Beskan ska vara tydlig utan att dominera. En törstsläckande sylrlighet bör förekomma. Ingen diacetyl/smörkcola. Alkoholtoner får förekomma men bör vara värmande snarare än spritiga. Torr avslutning.

Kropp: Lätt till medium kropp och hög kolsyra.

Exempel: Avec Les Bons Voeux, Saison d'Erpe-Merc, Fantôme Saison, Fantôme Saison d'Erezée.

K. Belgiskt och franskt specialöl

I den belgiska traditionen ryms många udda och utsvävande egenarter. Vissa är traditionella men ovanliga. Andra är anpassade inlån från andra ölkulturer. En tredje kategori är öl jästa med ovanliga jäststammar, t.ex. Brettanomyces. Även andra belgiska och franska ales som inte skall lämnas in i klassen modifierade öl räknas in bland belgiskt och franskt specialöl.

Ange i bryggprotokollet om ölet är en klon av en kommersiell förlaga. Ge gärna referenser till öllitteraturen.

Följande, icke fullständiga, lista ger exempel på belgiskt och franskt specialöl:

- Enkel, svagt trappist, eller klosteröl. Exempel: La Trappe Enkel.
- Stark ale med stor kropp och kryddor. Exempel: La Chouffe, Montagnarde.
- Belgisk scottish strong ale. Exempel: Mac-Chouffe.
- Belgisk IPA. Exempel: XX Bitter, La Chouffe Houblon.
- Belgisk porter/stout: Exempel: Hercule Stout.
- Belgisk imperial stout. Exempel: Struise Black Albert, Alvinne Imperial Stout
- Öl jäst enligt champagnemetoden. Exempel: Deus Brut de Flandres.
- Öl jäst med blandade jästkulturer. Exempel: Orval.

10. SYRLIGA ÖL

Före den industrialiserade ölbryggningens mikrobiologiska kontroll var det vanligt att öl blev syrligt med lagring, men idag är kommersiellt syrligt öl en raritet. I Belgien fortgår dock traditionen med spontanjäsnings av öl. Vid spontanjäsnings tillsätter bryggaren ingen jästkultur, utan låter jäst och bakterier från luften starta jäsningsen. Detta ger ett syrligt öl med stor komplexitet. En annan metod är att bryggaren tillsätter andra mikroorganismer än en vanlig öljäst, *Saccharomyces cerevisiae*. Andra typer av jäst eller mjölksyrabakterier åstadkommer då den syrliga karaktären. Ett tredje sätt att erhålla syrlighet är att lagra det utjästa ölet en längre tid i träfat där syrabildande mikroorganismer kan tränga in.

A. Lambik

OG	FG	ABV%	IBU	EBC
1040-1056	1000-1008	4,0-6,5		8-25

Traditionell lambik (franska: lambic) är ett spontanjäst öl bryggt som bryggs på kornmalt och 30-40 % omältat vete. Ölet jäses i ett eller flera år. Hembryggare efterliknar ofta spontanjäsnings genom att tillsätta flera jäst- och bakteriestammar, normalt en kombination av *saccharomyces*- och *brettanomyces*jäst samt mjölksyrabakterier. Dessutom används humle som oxiderats under en längre tid och tappat sin bitterhet men fortfarande har kvar sina antiseptiska egenskaper. Resultatet blir ett syrligt, torrt och komplext öl.

Bouquet/Arom: Friskt syrlig med toner av stall och kompost. Kan ha inslag av grapefrukt, rabarber, moget äpple, trä, jord eller getost. Blir med lagring vinös och moget fruktig. Bör inte upplevas som stickigt sur. Ingen doft av färsk humle. Ingen diacetyl/smörkola.

Färg/Utseende: Halmgul till bärnstensfärgad, ofta disig.

Smak: Ung lambic är torr och syrlig med toner av äppelcider, grapefrukt eller rabarber. Oxiderad humle ger obetydlig konventionell humlebeska men träiga toner som i kombination med syran kan upplevas som beska. Stalltoner hör till smakbildningen. Blir med lagring vinös och moget fruktig. Ättiksyra får finnas på förnimbara nivåer men en lambic bör inte upplevas som vinägeraktigt hård sur.

Kropp: Syrlig och torr. Mycket låg till medium kolsyra.

Exempel: Cantillon Grand Cru Bruocsella.

B. Geuze

OG	FG	ABV%	IBU	EBC
1040-1062	1000-1008	4,0-8,0		8-30

Traditionell geuze (franska: gueuze) är en blandning av ett- och fleråriga lambik som får efterjäsa på flaska. Med sin stora kolyra och sitt moussiga vita skum kallas geuze ibland för ölets champagne.

Bouquet/Arom: Friskt syrlig med toner av stall och kompost. Kan ha inslag av grapefrukt, rabarber, moget äpple, trä, jord eller getost. Blir med lagring vinös och moget fruktig. Bör inte upplevas som stickigt sur. Ingen doft av färsk humle. Ingen diacetyl/smörkola.

Färg/Utseende: Halmgul till bärnstensfärgad, ofta disig. Kraftigt, vitt, moussigt skum.

Smak: Ung geuze är torr och syrlig med toner av äppelcider, grapefrukt eller rabarber. Oxiderad humle ger obetydlig konventionell humlebeska men träiga toner som i kombination med syran kan upplevas som beska. Stalltoner skall höra till smakbildningen. Blir med lagring vinös och moget fruktig. Ättiksyra får finnas på förnimbara nivåer men en geuze bör inte upp-

levas som vinägeraktigt sur.

Kropp: Syrlig och torr. Kraftig kolsyra.

Exempel: Cantillon Gueuze, Oud Beersel Oude Geuze, Boon Oude Geuze, Boon Oude Geuze Mariage Parfait.

C. Fruktlambik

OG	FG	ABV%	IBU	EBC
1040-1060	1000-1008	4,0-7,0		8-35

Traditionell fruktlambik erhålls genom att låta lambik jäsa en andra gång med tillsats av frukt eller bär. Vanligast är surkörsbär (kriek) eller hallon (frambozen), men andra frukter eller bär förekommer. Fruktdoseringen varierar mellan 150 g/l och 350 g/l beroende på hur koncentrerad frukten är i smaken. Vid inlämning i denna klass skall bryggaren ange vilken frukt som använts. Denna definition beskriver den klassiska syrligare öltypen. Moderna, sötade varianter skall i stället lämnas in i underklassen "Övrigt klassiskt syrligt öl".

Bouquet/Arom: Frukten skall kännas tydligt. I övrigt friskt syrlig med toner av stall och kompost. Kan ha inslag av trä, jord eller getost. Äldre exemplar är ofta mindre tydliga i sin fruktkaraktär. Bör inte upplevas som stickigt sur. Ingen doft av färsk humle. Ingen diacetyl/smörkola.

Färg/Utseende: Färgen kommer i allmänhet från frukten, men svagt färgad frukt har mindre påverkan på utseendet. Äldre exemplar kan bli brunaktiga eller blekna. Kraftigt skum.

Smak: Frukten skall kännas tydligt och harmonisera med syror, trä-, och stalltoner. I äldre exemplar blir fruktsmaken mindre tydlig. Ättiksyra får finnas på förnimbara nivåer, men en fruktambik bör inte upplevas som vinägeraktigt sur.

Kropp: Syrlig och torr. Kraftig kolsyra.

Exempel: Cantillon Kriek, Cantillon Lamvinus (Merlot-druva), Cantillon Vigneronne (Muscat-druva), Lindemans Cuvé René Kriek, Boon Oude Kriek, Boon Framboise Mariage Parfait, De Cam Oude Kriek, Drie Fonteinen Kriek, Girardin Kriek, Hansen Oude Kriek, Oud Beersel Kriek, Mort Subite Kriek.

D. Oud Bruin

OG	FG	ABV%	IBU	EBC
1040-1074	1008-1016	4,0-8,0	15-25	25-55

Oud bruin jäses med en kombination av överjäst och syrabildande bakterier. I vissa fall tillsätts syrakulturen avsiktligt, i andra fall kommer den av flera års lagring i gamla ekfat. Ibland kan *Brettanomyces*-jäst bidra med stalltoner. För att balansera syran tillsätter man ibland oförjäsbara sockerarter. Detta kan även bidra till en större kropp.

Bouquet/Arom: Domineras av malt och fruktestrar. Malt kan ge toner av karamell, mörk sirap eller choklad. Fruktestrarna påminner ofta om russin, plommon, fikon, dadlar eller svarta vinbär. Kan vara lätt fenoliskt kryddig. Ekfatslagring kan ge vaniljtoner. Sherrytoner förekommer ofta i lagrade exemplar. Syrliga toner skall finnas men bör ej upplevas som vinägeraktigt. Ingen humlearom. Diacetyl/smörkola kan förekomma på låga nivåer.

Färg/Utseende: Nötbrun till mörkt rödbrun.

Smak: Domineras av malt och fruktighet. Frukttonerna påminner ofta om plommon, röda vinbär, russin, fikon, dadlar, svarta körsbär eller katrinplommon. Maltkaraktären påminner ofta om karamell, toffee, mörk sirap och choklad. Skall ha en märkbar syrlighet som inte får vara påtagligt ättiks- eller vinägersyrlig. Syrligheten tillsammans med sherryaktiga lagringstoner ger ofta en söt-syrlighet i ölet. En viss humlebeska är tillåten, dock skall ingen smak- eller aromhumle finnas. Kan ha en friskt

syrlig torr eftersmak som inte får bli astringent.
Kropp: Medium kropp. Låg till medium kolsyra.

Exempel: Rodenbach Klassiek, Rodenbach Grand Cru, Bios Vlaamse Bourgogne, Liefmans Goudenband.

E. Berliner Weisse

OG	FG	ABV%	IBU	EBC
1028-1032	1003-1006	2,5-3,8	3-8	5-10

En lätt och uppfriskande specialitet från Berlin. Serveras ofta med tillsats av söt fruktsirap (mit Schuss), eller blandas med pilsner för balansera den tydliga syran. Bryggs ofta med 50% vete-malt och lika mycket pilsnermalt. Jäses med en kombination av överjäst och mjölksyrabakterier. Napoleons trupper kallade denna öl för "Champagnen från norr", på grund av dess livliga och eleganta karaktär.

Bouquet/Arom: Tydlig mjölksyradoft. Kan ha fruktiga eller blommiga toner som växer med lagring. En lätt nyans av stalltoner från brettanomyces finns i vissa exemplar. Ingen humle, diacetyl/smörkcola eller DMS.

Färg/Utseende: Mycket ljus halmgul. Allt från klar till lätt disig. Dålig skumstabilitet på grund av den höga syran, låga proteinhalten och avsaknad av humle. Skall vara champagne-lik mousserande.

Smak: Mjölksyra dominerar. Ofta förekommer en brödig vetesmak. Humlebeskan skall vara mycket låg. Lätta stalltoner från Brettanomyces kan förekomma. Varken humlesmak, diacetyl/smörkcola eller DMS.

Kropp: Lätt kropp. Mycket torr i eftersmaken. Mycket hög kolsyrehalt.

Exempel: Berliner Kindl 2,5%.

F. Övrigt klassiskt syrligt öl

Här lämnas syrligt öl in som saknar definition ovan. Såväl klassiska öltyper som experimentbrygder kan förekomma. På grund av den stora variationen ges ingen typdefinition. Bryggaren skall tydligt ange vilken typ som avses, gärna bifoga en beskrivning av öltypen från öllitteraturen och om möjligt ge kommersiella exempel. Följande icke fullständiga lista ger exempel på övrigt klassiskt syrligt öl:

- Humlat spontanjäst öl. Exempel: Cantillon Iris.
- Faro – lambik som sötats med mörkt socker inför servering.
- Sötad fruktlambik. Exempel: Lindemans kriek.
- Oud bruin vrucht – oud bruin efterjäst med frukt som körsbär eller hallon.
- Syrlig engelsk stock ale. Exempel: Prize Old Ale

11. SPECIALÖL

A. Fukt, bär och grönsaksöl

Ett öl där man tillsatt frukt, bär eller grönsaker i kok, primär eller sekundärjäsningsen, som ger en tydlig men balanserad, frukt eller grönsakskaraktär. Dessa öl skall inte domineras av humle.

B. Kryddöl

Ett öl där man använder kryddor och/eller örter istället för humle, för att få en tydlig, men balanserad, kryddig/örtig karaktär på ölet. Kryddningen får inte dominera över ölkaraktären. Om humle används tillsammans med övriga kryddor skall inte humlet få dominera.

C. Modifierade öl

I denna underklass placeras öl som är svårplacerade på grund av exempelvis blandning av kryddor och frukt samt klassisk öltyp utanför gränserna. Det kan också vara rena experimentbrygder. Öl som kan placeras i en underkategori skall inplaceras där. Specificera på bryggprotokollet vilken öltyp som avses samt information om hur ölet är modifierat. Lämnas gärna referens om sådan finns.

Udda extraktgivare som t.ex. melass, kandi-socker, muscovadosocker, majs, ris osv. betraktas normalt inte som modifiering. Om man inte använt så pass mycket av sin extraktgivare att den tydligt förändrat karaktären av den öltyp man bryggt. I så fall bör man absolut överväga att lämna in sin öl i klass 10C - Modifierade öl. Träinfluerade öl lämnas in i egen klass, se nedan.

Övriga klassiska öltyper

Klassiska öltyper som ej finns upptagna under annan huvud- eller underkategori. Exempelvis nedanstående. Andra typer kan förekomma. Specificera på bryggprotokollet vilken typ som avses samt gärna referens till litteratur och/eller till ett kommersiellt exempel.

D. Porter/Stout special

OG	FG	Alkohol (vol%)	BU	Färg (EBC)
>1.035	>1.008	>3,5-	20-	60+

Det finns en lång tradition med olika tillsatser i porter, t ex melass, lakrits och choklad. Denna klass omfattar alla dem där tillsatserna framträder märkbart, t ex Honey stout, Chocolate stout/porter, Oyster stout m.fl. Även mer experimentella porter med tillsatser av kaffe, olika bär eller "1700-tals" varianter med rökmalt osv. finns här. "Porter/Stout special" kan baseras på vilken som helst av övriga porter och stout i klass 6 och 7.

Exempel: St. Peter's Honey Porter - 4,5%; Young's Double Chocolate Stout - 5,2 %, Marston Oyster Stout

E. Rököl, typ Bamberg

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.048-56	1.012-16	4,5-5,5	20-30	20-75

Rököl skall ha en tydligt, men balanserad, rökig karaktär i smak och doft. En klassiks tysk rököl är brygd som ett lageröl.

Doft: Doften skall vara tydligt rökig men ändå i balans med lagerölet. Maltodften har ofta en lätt knäckigt rostad karaktär. Ett litet inslag av

humle är OK. Ingen fruktestrighet eller diacetyl får märkas.

Smak: Tydligt rökig smak i balans med lagerölet. Maltsmaken är ofta lätt knäckigt med rostade inslag och balanseras av en medelstor beska. Högkvalitetshumle ger en liten men märkbar smak. Inga fruktestrar, diacetyl/smörkcola eller köldgrumling tillåtet.

Färg/Utseende: Bärnstensfärgad till mörkt rödbrun.

Kropp: Medium

Exempel: Aecht Schlenkerla Rauchbier 5,1% BU 30. Brauerei Spezial Lager 4,7%

F. Rökbock

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.066-85	1.016-30	6,5-9%	20-45	11-75

Rökbock skall ha en tydligt, men balanserad, rökig karaktär i smak och doft. En klassiks rökbock är brygd som ett lageröl.

Doft: Doften skall vara tydligt rökig men ändå i balans med lagerölet. Ett litet inslag av humle är OK. Maltodften bör stå i relation till färgen. Mörka dubbelbockfärgade öl får ha ett visst inslag av fruktestrighet. Vinösa toner med inslag av torkad frukt är vanligt. Diacetyl får märkas.

Smak: Tydligt rökig smak i balans med lagerölet. Maltsmaken bör stå i relation till färgen. Mörka dubbelbockfärgade öl får ha ett visst inslag av fruktestrighet och choklad. Vinösa toner med inslag av torkad frukt är vanligt. Diacetyl får inte märkas. Högkvalitetshumle ger en liten men märkbar smak. Köldgrumling är inte tillåtet.

Färg/Utseende: Gyllengul till mörkt rödbrun.

Kropp: Stor

Exempel: Aecht Schlenkerla Urbock 6,5% BU 40.

G. Övrig rököl

Rököl som i förhållande till basölet har en tydligt rökig karaktär men fortfarande är i balans med basölet. Med övriga rököl avses öl som inte är lageröl eller lageröl som är för starka för att lämnas in i rökbocksklassen.

Doft: Doften skall vara tydligt rökig men ändå i balans med basölet. Övriga karaktäristika skall vara i enlighet med basölet.

Smak: Tydligt rökig smak i balans med basölet. Övriga karaktäristika skall vara i enlighet med basölet.

Färg/Utseende: Varierande

Kropp: Varierande

Exempel: Alaskan smoked porter OG: 68, 6,5%, BU: 45. Aecht Schlenkerla Rauchbier Weizen 5,2%

H. Trä och fatlagrade öl

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
>1020	>1000	>2,5	>0	>0

Öl vars karaktär modifierats genom lagring på fat av ek eller annat träslag, eller som lagrats med tillsats av träspån. Ange öltyp samt hur trälagringen gått till (t ex rostade ekspån, stavar av kastanjeträ eller sherryfat).

Bouquet/Arom: Doft av grundölet och en låg till medelstark doft av det träslag som använts. Sherrylika oxidationstoner kan förekomma, men doften skall inte vara pappig. Syrliga toner i bakgrunden kan förekomma.

Färg/Utseende: Bör spegla grundölet men kan vara mörkare än, särskilt om rostat trä använts.

Smak: Smak av grundölet kompletterat med trä. Träet kan bidra med vanilj (från vanillin i träet), karamelliserat socker, smörkcola, nötter eller bränd mandel (från rostat trä), eller arom av spritdryck eller starkvin som tidigare lagrats

med träet. Smakämnen från träet skall inte övertrumfa utan harmonisera med grundölets. En lätt syra kan finnas i bakgrunden.

Kropp: Bör spegla grundölet. En liten astringens från tanniner ur träet kan förekomma.

Exempel: Bush Prestige, Petrus Aged Ale, Innis & Gunn Oak Aged Beer, Innis & Gunn Rum Cask, Innis & Gunn Island Cask, Yeti oak aged imperial stout, Avery Samael oak aged ale, Bells Oak Aged Java Stout, Cuve de Tomme Lost Abbey

I. Gotlandsdricke [Haimbryggf]

Traditionell dricke skall innehålla gotländsk rökmalt (rökt på alved), ene och socker. Från början var dricken spontanjäst, men idag är det vanligast att bakjäst används. Ene kokas även ibland i lakvattnet innan lakning sker. Ene används också som filter under lakningen. Styrkan, färgen, rökigheten och sötman på dricken kan variera från gård till gård. De rökigaste varianterna återfinns på södra Gotland. En god dricke skall balansera rökigheten, enesmaken och sötman. Humlegivorna är mycket låga. Som riktlinje kan sägas att dom flesta dricker brukar ligga runt 6-7 vol% alkohol och att IBU ligger på knappt 1/3 av OG. Variationerna är dock stora, vilket är orsaken till att detaljerade värden på OG, FG, IBU och färg har utelämnats.

J. Övriga, övriga klassiska öltyper

Här avses gamla klassiska öltyper som funnits i decennier men som har fallit lite i glömska. Dessa öl kanske bara bryggs av ett fåtal bryggerier i världen och dessutom bryggs de sällan av hembryggare.

Öl inlämnade i denna kategori ska alltså inte vara experimentvarianter av en känd ölstil, inte heller nya öltyper som håller på att bli populära - dessa ska lämnas in i klass 11C Modifierade öl. Förklaring till några fackuttryck som används i definitionen

Förklaring till några fackuttryck som används i definitionen

OG eng. original gravity. Vörtens densitet innan jästen tillsätts. OG anges här i gram/liter.

FG eng. final gravity. Ölets densitet efter fullbordad jäsnings, lagring och eventuell frysning vilket speglar dess skenbara restextrakt. FG anges här i gram/liter.

IBU, International Bitter Units – ett sätt att mäta beskan i ölet. IIBU tar inte hänsyn till ölets sötma, alkoholstyrka eller fyllighet vilket gör att två olika öl med samma beska kan upplevas olika beskt.

EBC, European Brewing Convention – här en skala för att bestämma färgen på malt och öl.

Infusionsmäsning är den enklaste formen av mäsning där malten mäskas in med varmt vatten och sedan får vila under 60–90 minuter vid en och samma temperatur.

Dekoktionsmäsning en klassisk mäsningmetod där mäsken temperatur höjs en eller flera gånger genom att en del av mäsken tas ut, kokas under omrörning och återförs. Dekoktionsmäsning praktiseras främst i Tyskland, Tjeckien och Sverige.

Köldgrumling betyder att ölet blir grumligt av proteiner när det kyls ner. Grumlingen försvinner när temperaturen i ölet höjs igen.

Acetaldehyd arom av gröna äpplen (jäsbiprodukt).

Alkohol allmän effekt av etanol och andra högre alkoholer. Värmande smak.

Arom av humleoljor. Aromatiskt. Ej beskt och kärvt.

Astringent/Skalkärighet känsla av ihopdragning/rynkning av munnen, som att bita i ett druvskal. Ofta association till surhet. Tanniner. Kommer oftast från kok av dravrester, för lång mäsning, lakning med för mycket vatten, för varmt el hårt vatten.

Bittert, beskt kommer från humle, brunjäst eller skalrester. Smaken känns på tungroten.

Diacetyl/smörigt smör/margarin eller smörkola. Orsakas av för tidigt avbruten jäsnings eller av bakterier.

DMS söt, majslignande arom/smak. Kan bero på malten eller för kort kok el för låg rörlighet i koket, långsam vortkyllning eller i extrema fall bakteriell infektion.

Fenolisk arom och smak av en el flera av följande i kombination: medicin, plast, sprakande elledning, gasbinda, rök, nejlika. Orsakas ofta av vildjäst el bakterier. Kan bero på maltet. Rester av rengöringsmedel kan bidra.

Fruktigt/estrigt påminner om banan, hallon, päron, äpple, jordgubbe eller andra estriga/fruktiga smaker. Accentueras med högre jästemperaturer och vissa jäststammar.

Jästig Antingen jäst i lösning (som ej sedimenterat) eller öl som mognat med bottensats av jäst för länge utan omtappning.

Klorofenolisk uppkommer av en kemisk kombination av klor och mikroorganismer. Undvik klorerat vatten.

Kokta grönsaker/källiknande aromen och smaken beror ofta på att jäsningsnämnet igång för sent och bakterier i vörten tagit över.

Köldgrumling slöjor av protein-, tanninsammansättningar vid låga temperaturer. Påverkar inte smaken. Minskning av proteiner eller tanniner i bryggning eller jäsnings minskar effekten.

Ljuskadat Doft av skunk/katt pga exponering av dagsljus. Vissa humlesorter kan ge liknande karaktär.

Lösningemedel smak och arom som kommer från vissa alkoholer ofta beroende på höga jäsnings temperaturer. Som acetone el thinner.

Metalliskt orsakas av exponering mot metall. Kan även beskrivas som tenn, mynt el blod. Kolla utrustningen.

Oxiderat unken, instängd, gammal. Utvecklas i kontakt med syre allt eftersom ölet åldras. Påskyndas av höga lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinös, som blöt wellpapp, ruttna grönsaker, sherrylik, barnblöjor. Undvik syreexponering vid all pumpning, dekantering, tappning mm och fyll flaskorna väl. Undvik värme!

Salt grundsmaken salt påminner om bordssalt och uppfattas på sidan av tungan. Kan bero på överdriven vattenbehandling med natriumklorid (koksalt), kalciumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.

Spannmålsaktig smak av ren säd/spannmål. Viss karaktär är ok i vissa öltyper.

Sur/syrlig skarp, bitter arom, skarp smak. Grundsmak som upplevs på sidan av tungan. Påminner om vinäger eller citron. Associationer till mjölksyra eller ättiksyra.

Svavel ruttna ägg, tända tändstickor. Biprodukt från vissa jäststammar. Beroende av jäsnings temperatur. Minskar med ålder. Mest uppenbart i flaskjäst öl.

Söt grundsmak, upplevs på spetsen av tungan.

Övriga klassiska i kategori...

Här avses gamla klassiska öltyper som funnits i decennier men som har fallit lite i glömska.

Dessa öl kanske bara bryggs av ett fåtal bryggerier i världen och dessutom bryggs de sällan av hembryggare.

Öl inlämnade i denna kategori ska alltså inte vara experimentvarianter av en känd ölstil, inte heller nya öltyper som håller på att bli populära - dessa ska lämnas in i klass 11C Modifierade öl.

I arbetet med att utveckla SHBFs öltypsdefinitioner har Svenska Hembryggareföreningens domare förutom genom egna provningar bl.a. även tagit hjälp av nedanstående litteratur i utvecklingen av dessa öltypsdefinitioner.

1. Amerikanska hembryggareföreningens öltypsdefinitioner (AHA guide to beerstyles) – www.beertown.org.
2. CAMRA:s öltypsdefinition 2004 ang. mild, brown ale, ale, old ale, och barley wine.
3. Classic Beer Style Series no 1–15.
4. Stora boken om öl – Michael Jackson. ISBN 91-0-056900-3.
5. Stora ölboken – Michael Jackson. ISBN 91-518-2875-8.
6. Ölkunskap – Jan-Erik Svensson. ISBN 91-634-1462-7.
7. Beer Judge Certification Program (BJCP) Style Guidelines for Beer, Mead and Cider, Strong, G.(ed.), 2008.
8. Farmhouse Ales, Markowski, Phil, Brewers Publications, 2004
9. Brew Like a Monk, Hieronymus, Stan, Brewers Publications, 2005
10. Wild Brews, Sparrow, Jeff, Brewers Publications, 2005

