



**XXXIII.
INTERNATIONAL
BEER FESTIVAL
2023**

Золотая пивная печать 2023 / Спецификация категорий

1. Легкое пиво

Легкое пиво имеет слабую полнотелость, горечь от низкой до средней, аромат может быть слегка эфирным, хмелевым и солодовым в зависимости от стиля и используемого сырья. Вкус должен иметь сбалансированную горечь с низкой полнотелостью и более сильной насыщенностью углекислотой. Легкое пиво может быть низового или верхового брожения. Цвет светлый, полутемный или темный.

Экстрактивность начального сусла: до 6,99 %.

Алкоголь: 1,2 – 4,5 %.

Цвет: без ограничений

Горечь: без ограничений

2. Светлое легкое разливное пиво

Полнотелость от низкой до средней. Горечь от слабой до средней, аромат может быть слегка эфирным, хмелевым и солодовым. Уровень диацетила от очень низкого до низкого. Во вкусе должны быть сбалансированы горечь, низкая полнота и высокая насыщенность углекислотой. Пиво низового брожения.

Экстрактивность начального сусла: 7,00 - 10,99 %.

Цвет: 7 - 16 EBC

Алкоголь: 2,0 – 4,9 %.

Горечь: 15 – 30 IBU

3. Светлый лагер (11 %)

Характеризуется сбалансированной полнотой от средней до высокой, цветом от светлого до золотистого. Мягкая выразительная горечь, аромат хмеля приветствуется и может быть дополнен солодовыми и легкими дрожжевыми тонами. Уровень диацетила от очень низкого до низкого. Во вкусе должна сочетаться сильная сбалансированная горечь со средней или высокой полнотелостью и насыщенностью углекислотой, допускается зерновой и дрожжевой привкус. Пиво низового брожения.

Экстрактивность начального сусла: 11,00 – 11,99 %.

Алкоголь: 4,5 – 5,2 %.

Горечь: 20 – 40 IBU

Цвет: 8 – 16 EBC

4. Светлый лагер Премиум (12 %)

Характеризуется сбалансированной полнотой от средней до высокой, цветом от светло-золотого до светло-янтарного. Легкая, средняя или высокая горечь, аромат хмеля приветствуется и может быть дополнен солодовыми и легкими дрожжевыми тонами. Уровень диацетила от очень низкого до низкого. Во вкусе должна сочетаться сильная сбалансированная горечь со средней или высокой полнотелостью и насыщенностью углекислотой, допускается зерновой и дрожжевой привкус. Пиво низового брожения.

Экстрактивность начального сусла: 12,00 – 12,99 %.

Алкоголь: 4,5 – 5,2 %.

Горечь: 20 – 40 IBU

Цвет: 8 – 16 EBC

5. Крепкое светлое пиво

Пиво низового брожения с полным телом, хорошо сбалансированной горечью и повышенным содержанием алкоголя, который не должен доминировать в общем восприятии пива. Цвет от желтого до светло-янтарного. В выразительном хмелевом аромате могут присутствовать легкие дрожжевые, фруктовые и эфирные тона. Во вкусе должно быть сильное солодовое тело в гармонии со средней или высокой горечью с приятным послевкусием. Допустим только очень низкий уровень диацетила.

Экстрактивность начального сусла: минимум 13,00 %.

Алкоголь: 5,9 – 8,0 %.

Горечь: 10 – 45 IBU

Цвет: 7 – 30 EBC

6. Полутемное пиво

Пиво низового брожения, полнота от слабой до средней, вкус солода с легким привкусом карамели, легкая сбалансированная горечь. Вкус карамели может быть и ярко выраженным, но не должен доминировать и должен гармонировать со средней горечью и алкоголем. Цвет от темно-янтарного до светло-коричневого. Средняя горечь должна гармонировать с полнотой.

Экстрактивность начального сусла: минимум 7,00 %.

Алкоголь: 2,0 – 8,0 %.

Горечь: не определено

Цвет: 15 – 50 EBC

7. Темное легкое разливное пиво

Пиво низового брожения, характеризуется полнотой от слабой до средней, с солодовым, карамельным или жареным вкусом от слабо- до средне-сладкого. Цвет темно-коричневый, может быть черный. Горечь должна гармонировать с полнотой от низкой до средней.

Пиво производится из темного, карамельного и/или цветного солода, смешанного со светлым солодом.

Экстрактивность начального сусла: 7,00 – 10,99 %.

Алкоголь 2,0 – 4,7 %.

Горечь: 15 – 35 IBU

Цвет: 50 и более EBC

8. Темный лагер

Темный лагер чешского типа характеризуется полнотой от средней до высокой, сладким солодовым, карамельным или жареным вкусом. Цвет темно-коричневый, может быть черный. Средняя горечь должна гармонировать с высокой полнотой. Пиво производится из темного, карамельного и/или цветного солода, смешанного со светлым солодом. Пиво низового брожения.

Экстрактивность начального сусла: 11,00 – 12,99 %.

Алкоголь: 4,5 – 5,5 %.

Горечь: 15 – 30 IBU

Цвет: 50 и более EBC

9. Крепкое темное пиво

Характеризуется высокой полнотелостью, сладким солодовым, карамельным или жареным вкусом. Цвет темно-коричневый, может быть черный. Горечь от слабой до средней, должна гармонировать с высоким солодовым телом.

Экстрактивность начального сусла: минимум 13,00 %.

Алкоголь: 5,9 – 8,0 %.

Горечь: 15 – 60 IBU

Цвет: 50 и более

10. Очень крепкое пиво

Очень плотное солодовое тело с хорошо сбалансированной низкой или высокой горечью и высоким содержанием алкоголя, который хорошо ощутим во вкусе и аромате. Разрешено использование соложенного и несоложенного сырья. Выразительный хмелевой аромат может быть дополнен дрожжевыми, фруктовыми и эфирными тонами. Цвет светлый, янтарный, полутемный или темный. Пиво может быть верхового или низового брожения. Оценивается прежде всего гармония отдельных компонентов вкуса.

Экстрактивность начального сусла: не определено

Алкоголь: 8,0 % и более

Горечь: не определено

Цвет: не определено

11. Пшеничное пиво

Пшеничное пиво отличается умеренно сладким солодовым вкусом с сильным дрожжевым, эфирным и фруктовым послевкусием (банан, цитрусы, гвоздика, кориандр или ваниль) и сильной мутностью. Горечь очень слабая и не должна мешать хлебному, пшеничному и полному вкусу пива. Цвет светлый, в основном от светлого до соломенного, у более плотного пива - до янтарного. В полутемном стиле цвет может быть насыщеннее, а вкус с оттенком карамели. Темное пшеничное пиво может иметь вкус с оттенками карамели, жареного и цветного солода. Мутность и содержание дрожжей в пиве высокие. Пшеничное пиво должно производиться с использованием доли экстракта пшеничного солода, превышающей одну треть веса всего используемого экстракта.

Экстрактивность начального сусла: не определено

Алкоголь: минимум 1,2 – 8,0 %.

Горечь: не определено

Цвет: не определено

12. Американский Светлый эль (APA)

Пиво верхового брожения, цвет светлый, золотистый или янтарный. Вкус свежий, полнота от слабой до средней, мягкий солодовый аромат с легкими карамельными тонами, которые сопровождаются сильным ароматом хмеля с цитрусовыми, фруктовыми или цветочными тонами. Во вкусе ощутимы фруктовые эфиры с долгим горьким хмелевым послевкусием. Может быть низкая насыщенность углекислотой.

Экстрактивность начального сусла: максимум 13,99 %.

Алкоголь: минимум 1,2 – 6,6 %.

Горечь: 30 – 40 IBU

Цвет: 8 – 20 EBC

13. Американский IPA

Цвет может быть от светло-желтого до темно-медного. Характеризуется прежде всего интенсивным хмелевым ароматом и высокой горечью американского, английского или других ароматических хмелей. Мягкий солодовый аромат с легкими карамельными тонами сопровождается выразительным ароматом хмеля со смолистыми, цитрусовыми, фруктовыми или цветочными тонами. Землисто-хмелевой характер проявляется в основном в послевкусии. Горечь от сильной до очень сильной, сильный аромат, который является основной доминантой, и долгое послевкусие. Средне-полное солодовое тело, легкий карамельный привкус, фруктово-эфирный привкус от среднего до сильного.

Экстрактивность начального сусла: 14,00 – 17,99 %

Алкоголь: 5,5 – 8,0 %.

Горечь: 35 и более IBU

Цвет: 15 – 30 EBC

14. Американский Имперский IPA

Цвет от темно-золотого до темно-каштанового, сбалансированная высокая горечь, высокое содержание алкоголя. Умеренный солодовый аромат с карамельными и медовыми тонами сопровождается выразительным ароматом хмеля, вкус со смолистыми, цитрусовыми, фруктовыми или цветочными оттенками. Землисто-хмелевой характер

проявляется в основном в послевкусии. Горечь от сильной до очень сильной, легко перекрывается фруктовыми эфирами. Оценивается прежде всего гармония длительного горького послевкусия и высокого содержания алкоголя, который не должен ощущаться как резкий по аромату или вкусу.

Экстрактивность начального сусла: 18,00 – 24,99 %

Алкоголь: минимум 7,5 %.

Горечь: 60 и более IBU

Цвет: 15 – 30 EBC

15. Английский Светлый эль (ЕРА)

Горечь от средней до слабой, полнота от средней до высокой. Цвет от янтарного до светло-коричневого. Во вкусе высокое полное тело с карамельными тонами, сильный специфический хмелевой аромат английских хмелей, землистость, аромат трав и цветов, эфиры и фруктовые ароматы ощутимы минимально. Насыщенность углекислотой допустима от нижнего до среднего уровня.

Экстрактивность начального сусла: максимум 11,00 – 15,99 %.

Алкоголь: минимум 4,5 – 7,2 %.

Горечь: 15 – 45 IBU

Цвет: 15 – 45 EBC

16. Индийский светлый лагер (IPL)

Пиво низового брожения с холодным охмелением. Цвет от соломенного до темно-золотого. Вкус и аромат хмеля при холодном охмелении сильно выражены, аромат похож на аромат IPA.

Вкус должен быть с хорошо сбалансированной горечью, полнота от средней до высокой, насыщенность углекислотой высокая, приемлем злаковый и дрожжевой привкус.

Экстрактивность начального сусла: максимум 11,00 – 15,99 %.

Алкоголь: минимум 4,5 – 7,2 %.

Горечь: 20 – 45 IBU

Цвет: 7 – 50 EBC

17. Коричневый эль

Пиво верхового брожения в английском стиле, цвет от медного до темно-коричневого. Во вкусе и аромате преобладают оттенки карамельного, шоколадного и орехового солода, дополненные ароматом землистых или фруктовых хмелей. Горечь от средней до высокой. Полнота пива средняя, насыщенность углекислотой от слабого до среднего уровня.

Экстрактивность начального сусла: максимум 11,00 – 15,99 %.

Алкоголь: минимум 4,5 – 7,2 %.

Горечь: 20 – 50 IBU

Цвет: 25 – 45 EBC

18. Черный IPA

Цвет от темно-коричневого до черного, высокое содержание алкоголя. Характеризуется прежде всего интенсивным хмелевым ароматом и высокой горечью американского, английского или других ароматических хмелей, которая постепенно смешивается с горькими жареными тонами. Землисто-хмелевой характер проявляется в основном в послевкусии. Горечь от высокой до очень высокой, сильный аромат, который является главной доминантой. Вкус характеризуется высокой полнотой с солодовым, карамельным и жареным вкусом и горько-сладким послевкусием.

Экстрактивность начального сусла: 13,00 – 20,99 %.

Алкоголь: 6,0 – 10,0 %.

Горечь: 60 и более IBU

Цвет: 50 и более EBC

19. Стаут

Цвет насыщенный черный. Вначале легкий карамельный аромат, типичные жарено-горькие тона в конце. Характерный сухой жареный вкус и аромат достигается за счет использования обжаренного ячменя, который в сочетании с обжаренным солодом придает стауту правильный кофейный вкус. Стаут может иметь сухой или сладкий вкус. Большинство стаутов оставляет ощущение сухости и легкой терпкости во рту. Хмелевой аромат обычно тонкий, но горечь хмеля гармонично сочетается с горечью жареного солода, ни одна из них не доминирует.

Экстрактивность начального сусла: 9,00 – 17,99 %.

Алкоголь: 3,5 – 8,0 %.

Горечь: 60 и более IBU

Цвет: 80 и более EBC

20. Портер

Цвет от темно-коричневого до черного. В аромате преобладает темный солод с оттенками кофе, темного шоколада или жареного. Первоначальный вкус может быть солодовый, даже сладкий, но быстро отходит на второй план. Помимо слабой или сильной горечи хмеля портер также может иметь слегка терпкое послевкусие. Портер может быть низового или верхового брожения.

Экстрактивность начального сусла: 18,00 % и более

Алкоголь: 7,5 % и более

Горечь: 30 и более IBU

Цвет: 40 и более EBC

21. Sour (Кислый эль)

Пиво, сваренное с добавлением ароматизаторов и вкусовых добавок либо без них, спонтанного брожения с помощью диких дрожжей либо верхового брожения с помощью бактерий /например, *Lactobacillus*, *Brettanomyces* и т.п../. Фруктовое кислое пиво характеризуется добавлением фруктов, фруктового сока или фруктового экстракта при первичном или вторичном брожении. Кроме того, в кислое пиво можно добавлять другое сырье: морскую соль, кориандр и т.д. в зависимости от стиля. Хмелевой аромат очень слабый. Во вкусе преобладает кислота, но она должна напоминать молочную или лимонную кислоту и не должна иметь явный характер уксусной кислоты. Алкоголь, как и горечь, во вкусе и аромате только на втором плане.

Экстрактивность начального сусла: 5,00 – 17,99 %.

Алкоголь: не определено

Горечь: не определено

Цвет: не определено

22. NEIPA (New England IPA)

Пиво верхового брожения, очень мутное. Горечь скрывается за сочным свежим фруктовым вкусом, присущим только ароматическому хмелю и определенному типу дрожжей. Аромат варьируется от тропических фруктов до цитрусов. Тело пива очень полное. Пиво очень игристое, послевкусие короткое.

Экстрактивность начального сусла: 10,00 - 18,99 %;

Цвет: 7-16 EBC

Алкоголь: 4,0 – 8,5 %.

Горечь: 30 – 70 IBU

23. Нефильтрованное пиво

Пиво без фильтрации, может быть верхового или низового брожения.

24. Квасническое (дрожжевое) пиво

Пиво с добавлением чистой культуры дрожжей либо забродившего сусла в готовое пиво, может быть верхового или низового брожения.

25. Безалкогольное пиво

Безалкогольное пиво может быть низового или верхового брожения. Горечь от слабой до средней, аромат и вкус могут быть от сусла, солода или хмеля. При производстве можно использовать неячменный солод. Безалкогольное пиво не обязательно должно быть фильтровано.

Экстрактивность начального сусла: не определено

Алкоголь: максимум 0,5 %.

Горечь: не определено

Цвет: не определено

26. Европейский лагер – Венский лагер, Мерцен (Märzen – Oktoberfest)

Пиво низового брожения, характеризуется сбалансированной полнотой от средней до высокой. Цвет светлый, золотистый, янтарный или медный, горечь низкая, полнота высокая, выразительный солодовый и хлебный вкус. Запах ароматического хмеля недопустим. Насыщенность углекислотой невысокая.

Экстрактивность начального сусла: 11,00 – 13,99 %.

Алкоголь: 4,5 – 5,8 %.

Горечь: 15 – 30 IBU

Цвет: 18 – 30 EBC

27. Радлер (пивной коктейль)

Напиток из пива, смешанного с безалкогольным напитком либо с концентратом для приготовления безалкогольных напитков и содовой водой.

Экстрактивность начального сусла: не определено

Алкоголь: минимум 0,5 %.

Горечь: не определено

Цвет: не определено

28. Пиво с добавками

Пиво, сваренное с добавлением ароматизаторов, вкусовых добавок, продуктов и сырья с собственным ароматом, других спиртных напитков. Содержание алкоголя, полученного из других спиртных напитков, не должно превышать содержание алкоголя в исходном пиве.

Экстрактивность начального сусла: не определено

Алкоголь: минимум 0,5 %.

Горечь: не определено

Цвет: не определено

29. Светлое легкое разливное пиво от минипивоварни

Полнотелость от низкой до средней. Горечь от слабой до средней, аромат может быть слегка эфирным, хмелевым и солодовым. Уровень диацетила от очень низкого до низкого. Во вкусе должны быть сбалансированы горечь, низкая полнота и высокая насыщенность углекислотой. Пиво низового брожения.

Экстрактивность начального сусла: 7,00 - 10,99 %;

Цвет: 7 - 16 EBC

Алкоголь: 2,0 – 4,9 %.

Горечь: 15 – 30 IBU

30. Светлый лагер от минипивоварни (11 %)

Характеризуется сбалансированной полнотой от средней до высокой, цветом от светлого до золотистого. Мягкая выразительная горечь, аромат хмеля приветствуется и может быть дополнен солодовыми и легкими дрожжевыми тонами. Уровень диацетила от очень низкого до низкого. Во вкусе должна сочетаться сильная сбалансированная горечь со средней или высокой полнотелостью и высокой насыщенностью углекислотой, допускается зерновой и дрожжевой привкус. Пиво низового брожения.

Экстрактивность начального сусла: 11,00 – 11,99 %.

Алкоголь: 4,5 – 5,2 %.

Горечь: 20 – 40 IBU

Цвет: 8 – 16 EBC

31. Светлый лагер Премиум от минипивоварни (12 %)

Характеризуется сбалансированной полнотой от средней до высокой, цветом от светло-золотого до светло-янтарного. Легкая, средняя или высокая горечь, аромат хмеля приветствуется и может быть дополнен солодовыми и легкими дрожжевыми тонами. Уровень диацетила от очень низкого до низкого. Во вкусе должна сочетаться сильная сбалансированная горечь со средней или высокой полнотелостью и насыщенностью углекислотой, допускается зерновой и дрожжевой привкус. Пиво низового брожения.

Экстрактивность начального сусла: 12,00 – 12,99 %.

Алкоголь: 4,5 – 5,2 %.

Горечь: 20 – 40 IBU

Цвет: 8 – 16 EBC

32. Крепкое светлое пиво от минипивоварни

Пиво низового брожения с полным телом, хорошо сбалансированной горечью и повышенным содержанием алкоголя, который не должен доминировать в общем восприятии пива. Цвет от желтого до светло-янтарного. В выразительном хмелевом аромате могут присутствовать легкие дрожжевые, фруктовые и эфирные тона. Во вкусе должно быть сильное солодовое тело в гармонии со средней или высокой горечью с приятным послевкусием. Допустим только очень низкий уровень диацетила.

Экстрактивность начального сусла: минимум 13,00 %.

Алкоголь: 5,9 – 8,0 %.

Горечь: 10 – 45 IBU

Цвет: 7 – 30 EBC

33. Полутемное пиво от минипивоварни

Пиво низового или верхового брожения, полнота от низкой до средней, вкус солода с легким привкусом карамели, мягкая сбалансированная горечь. Вкус карамели может быть и ярко выраженным, но не должен доминировать и должен гармонировать со средней горечью и алкоголем. Цвет от темно-янтарного до светло-коричневого. Средняя горечь должна гармонировать с полнотой.

Экстрактивность начального сусла: 7,00 – 12,99 %.

Алкоголь: 2,0 – 6,0 %.

Горечь: не определено

Цвет: 16 – 50 EBC

34. Крепкое полутемное пиво от минипивоварни

Пиво низового и верхового брожения, полнота от низкой до средней, вкус солода с легким привкусом карамели, мягкая сбалансированная горечь. Вкус карамели может быть и ярко выраженным, но не должен доминировать и должен гармонировать со средней горечью и алкоголем. Цвет от темно-янтарного до светло-коричневого. Средняя горечь должна гармонировать с полнотой.

Экстрактивность начального сусла: минимум 13,00 %.

Алкоголь: минимум 6,0 %.

Горечь: не определено

Цвет: 16 – 50 EBC

35. Темный лагер от минипивоварни

Темный лагер чешского типа характеризуется полнотой от средней до высокой, сладким солодовым, карамельным или жареным вкусом. Цвет темно-коричневый, может быть черный. Средняя горечь должна гармонировать с высокой полнотой. Пиво производится из темного, карамельного и/или цветного солода, смешанного со светлым солодом. Пиво низового брожения.

Экстрактивность начального сусла: 11,00 – 12,99 %.

Алкоголь: 4,5 – 5,5 %.

Горечь: 15 – 30 IBU

Цвет: 50 и более EBC

Фильтрация: НЕТ

от минипивоварни с годовым объемом производства пива не более 10 000 гл

36. Крепкое темное пиво от минипивоварни

Характеризуется высокой полнотелостью, сладким солодовым, карамельным или жареным вкусом. Цвет темно-коричневый, может быть черный. Горечь от слабой до средней, должна гармонировать с высоким солодовым телом.

Экстрактивность начального сусла: минимум 13,00 %.

Алкоголь: 5,9 – 8,0 %.

Горечь: 15 – 60 IBU

Цвет: 50 и более

37. Сидр классический

Слегка игристый яблочный напиток, полученный путем контролируемой ферментации яблочного сока. Он может быть как прозрачным, так и слегка мутным, цвет в основном от золотистого до желто-оранжевого.

алкоголь: 1,2 - 8,5 %.

38. Сидр с добавками

Слегка игристый яблочный напиток, полученный путем контролируемой ферментации яблочного сока, с добавлением других ингредиентов. Он может быть как прозрачным, так и слегка мутным, цвет в основном от золотистого до желто-оранжевого либо в зависимости от добавленного ингредиента.

алкоголь: 1,2 - 8,5 %.

39. Всемирная пивная печать / WORLD

BEER SEAL

конкурс для призеров всех остальных категорий