

SVENSKA HEMBRYGGAREFÖRENINGEN



Öltypsdefinitioner 2010

Används som bedömningsunderlag i Svenska Hembryggareföreningens tävlingar till och med 31 december 2010

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 11D 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. De 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. Münchener helles
- G. Amerikansk lager
- H. Helles bock/majbock
- I. Övriga klassiska ljusa lageröl t ex spezial och vollbier

2. MÖRK LAGER

- A. Modern mörk lager
- B. Wiener
- C. Märzen (traditionell oktoberfestbier)
- D. Münchener dunkel
- E. Mörk tjeckisk lager
- F. Schwarzbier
- G. Amerikansk dark lager
- H. Traditionell bock
- I. Dubbelbock
- J. Övriga klassiska mörka lageröltyper

3. LIGHT PALE ALE

- A. English ordinary bitter
- B. English (best) special bitter
- C. English pale ale
- D. California common/steam beer
- E. English light mild
- F. Kölsch

4. STRONG PALE ALE

- A. English strong (extra special) bitter - ESB
- B. India pale ale
- C. Amerikansk pale ale
- D. Engelsk old/strong ale

5. BROWN ALE

- A. Brittisk brown ale
- B. Amerikansk brown ale
- C. English dark mild
- D. Altbier
- E. Scottish light ale, 60/-
- F. Scottish heavy ale, 70/-
- G. Scottish export ale, 80/-
- H. Scottish strong ale, 90/-
- I. Övriga klassiska brown ale. Tex strong mild, american amber ale

6. VETEÖL

- A. Weizen/weissbier (sydtysk typ)
- B. Dunkelweizen
- C. Belgisk wit
- D. Amerikansk veteöl
- E. Weizenbock
- F. Övriga klassiska veteöl

7. STOUT/PORTER

- A. Dry stout
- B. Extra stout
- C. Brown porter
- D. Porter
- E. Modern stout och porter
- F. Oatmeal stout
- G. Milk/sweet stout
- H. Övriga klassiska stout/porter

8. STARKA SPECIALÖL

- A. Barley wine
- B. Foreign stout
- C. Imperial stout
- D. Imperial porter
- E. Eisbock
- F. Övriga klassiska starka specialöl

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. Gueze
- C. Fruktlambik
- D. Oud bruin
- E. Berliner weisse
- F. Övriga klassiska syrliga öl

11. ÖVRIGA SPECIALÖL

- A. Frukt, bär och grönsaksöl
- B. Kryddöl
- C. Modifierade öl
- D. Porter/stout special
- E. Rököl, typ Bamberg
- F. Rökbock
- G. Övrig rököl
- H. Trä- och fatlagrade öl
- I. Gotlandsdricke [Haimbrygg]
- J. Svagdricka
- K. Övriga, 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.

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

Bouquet/Arom: Humlingen skall vara klart tydlig till kraftig. Smörkola/diacetyl okej. Ingen DMS/grönsakston är tillåtet.

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

Munkänsla: Medium kropp

Förebild: 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.

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

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

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.

Munkänsla: Liten till medium kropp.

Förebild: 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 brygdes 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.

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

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

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.

Munkänsla: Medium kropp men något större än för tyska pilsnern

Förebild: 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 sultafriskare vatten används tillsammans med tyska humlesorter.

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

Bouquet/Arom: Humledoften är måttlig till klart tydlig. Grönsakstoner (DMS) kan vara en del av karaktären. Ren och fräsch sadeskaraktär från malten, ej karamellig eller maltsöt.

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.

Munkänsla: Medium kropp.

Förebild: Bitburger 4,8%, Old Gold 5%, Jever 4,9%.

E. Dortmund export

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

Dortmund 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.

Färg/Utseende: Halmgul till gyllengul. Ingen köldgrumling.

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

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

Munkänsla: Fylligare kropp men fortfarande medium.

Förebild: DAB Export 5%, Wisby Pils 5%.

F. Münchener helles

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

Münchener helles är ett ljus, mjukt, maltigt pilsneröl utan störande inslag av humle.

Färg/Utseende: Halmgul till gyllengul. Ingen köldgrumling.

Bouquet/Arom: Maltigt, kan vara brödig.

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.

Munkänsla: Medium kropp.

Förebild: 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.

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

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

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

Munkänsla: Liten kropp.

Förebild: 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.

Färg/Utseende: Gyllengul till bärnstensfärgad. Ingen köldgrumling.

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

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.

Munkänsla: Medium till stor kropp.

Förebild: Ayinger Maibock, Einbecker Urbock Hell.

I. Övriga klassiska ljusa lageröl t ex spezial och vollbier

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

2. MÖRK LAGER

A. Modern mörk lager

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.044–58	1.010–16	4,5–6,0	25–40	20–70

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

Färg/Utseende: Bärnstensfärgad till mörkbrun. Ingen köldgrumling.

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.

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

Munkänsla: Medium kropp.

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 märzten och oktoberfestölet. Det bryggdes traditionellt av wienermalt som gav en mjuk maltighet. En wiener balanseras också av en viss nobel humlekaraktär.

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

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.

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

Munkänsla: Lätt till medium i kroppen.

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.

Färg/Utseende: Gyllengul till kopparfärgad. Ingen köldgrumling.

Bouquet/Arom: Låg men märkbar humleldoft.

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

Munkänsla: Medium kropp.

Förebild: Ayinger Ur-Märzen.

D. Münchener dunkel

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

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

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

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.

Smak: En klassisk münchener dunkel skall vara mjukt fyllig med underliggande karamellkaraktär, riklig maltrostad choklad- och bröd-

liksmak som kommer från münchenermalt. (I en klassisk münchener dunkel används endast mörk münchenermalt). 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 münchener är fyllig medan en sämre är söt och blaskig.

Munkänsla: Medium.

Förebild: Ayinger Altbayrische Dunkel, Weltenburger Kloster Barock Dunkel.

E. Mörk tjeckisk lager

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.044–52	1.012–16	4,8–5,3	22–30	40–90

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

Färg/Utseende: Mörkt kopparfärgad till rödsvalt.

Bouquet/Arom: Karamelligt rostad, diacetyl okej.

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

Munkänsla: Medium till stor kropp.

Förebild: 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 helmaltlager där olika rostade maltsorter skall bidra till arom, smak och färg.

Färg/Utseende: Mörkbrun till brunsvart i färgen.

Bouquet/Arom: Humleldoft från högkvalitetshumle är okej. Inga fruktestrar, låg diacetyl okej.

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

Munkänsla: Medium kropp.

Förebild: Köstritzer Schwarzbier, Samuel Adams Black Lager.

G. Amerikansk dark lager

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

Färg/Utseende: Bärnstensfärgad till brun.

Bouquet/Arom: Lätt rostade toner. Låga nivåer av DMS/grönsakstoner. Liten humleldoft.

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.

Munkänsla: Lätt till medium kropp.

Förebild: 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 1 064 (16°Plato).

Färg/Utseende: Kopparfärgad till rödbrun. Ingen köldgrumling

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

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

Munkänsla: Medium till stor kropp.

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 och har en vörtstyrka över OG 1 072 (18°Plato).

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

Bouquet/Arom: Ingen humleldoft. Fruktestrar är vanligt förekommande men på låga till måttliga nivåer. Vinös med inslag av torkad frukt och choklad.

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 humleldoft. Fruktestrar är vanligt förekommande men på låga till måttliga nivåer. Kärvhet från rostad malt skall inte märkas. Underjäst.

Munkänsla: Stor kropp.

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

J. Övriga klassiska mörka lagerötyper

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

3. LIGHT PALE ALE

A. English ordinary bitter

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.033–39	1.006–12	3,0–3,9	20–40	16–30

Ofta till sin fördel färska.

Färg/Utseende: Bärnstensfärgad till kopparfärgad.

Bouquet/Arom: Humlearom och små mängder av fruktestrar.

Smak: Medium till kraftig humlebeska. Humlekaraktären skall vara tydlig och om diacetylen finns så skall den hållas lågt. Lätt till medium maltkaraktär. Kan vara lätt fruktig.

Munkänsla: Lätt till medium kropp.

Förebild: Tomas Hardy County Bitter.

B. English (best) special bitter

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.040–46	1.006–12	4,0–4,8	20–40	30–35

Ofta till sin fördel färska.

Färg/Utseende: Kopparfärgad.

Bouquet/Arom: Blommig humlearom och små mängder av fruktestrar.

Smak: Kraftigare smakhumlad än ordinary bitter. Medium i restsötma. Medel till kraftigare beska. Smörkola/diacetylen bör hållas lågt. Kan vara lätt fruktig.

Munkänsla: Medium kropp.

Förebild: Young's Ramrod, Fullers London Pride 4,7%.

C. English pale ale

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.044–56	1.008–16	4,4–5,3	20–40	11–30

Färg/Utseende: Gyllengul till kopparfärgad. Köldgrumling är okej.

Bouquet/Arom: Tydlig humlearom av engelska humlesorter, maltig doft med fruktestrar.

Smak: Medium beska och humlesmak, engelska humlesorter. Låg till medium maltkaraktär. Lite karamellsmak är tillåtet. Estrar i måttlig till stor mängd. Ingen eller mycket lite diacetyl.

Munkänsla: Medium kropp.

Förebild: Bass Pale Ale, Spitfire, Adnams The Bitter 5,6%

D. California common/steam beer

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.044–55	1.011–14	4,0–5,5	30–40	16–40

Amerikansk öltyp men bör ej bryggas med citrusaktiga amerikanska humlesorter. Humledoft och smak bör vara kryddigt träiga t.ex. av humlesorten Northern Brewer.

Färg/Utseende: Bärnstensfärgad till mörkt kopparfärgad.

Bouquet/Arom: Lättrostad eller karamellaktigt fruktig doft. Låg humledoft.

Smak: Lättrostad eller karamellaktigt fruktig maltighet i smak. Medium till hög humlebeska. Medium humlesmak. Fruktestrar i små mängder. Låg nivå av diacetyl okej. Jäses med lagerjäst vid rumtemperatur, men lagras vid låg temperatur.

Munkänsla: Medium kropp.

Förebild: Anchor Steam Beer FG 1013.

E. English light mild

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
≤1.040	1.006–10	3,0–4,0	10–20	16–40

Lätt med uttalad maltsötma och diskret beska. Ofta till sin fördel färska.

Färg/Utseende: Bärnstensfärgad till mörkt kopparfärgad. Köldgrumling tillåtet.

Bouquet/Arom: Maltdominerad med fruktiga inslag. Låga nivåer av smörkola/diacetyl. Lätt humledoft är okej.

Smak: Maltsötma med inslag av karamellmalt som ofta drar åt bisquite (kakig) dominerar

smaken. Fruktestrar tillhör smakbilden. Låg beska, humlesmaken kan dock vara märkbar. Mycket låg nivå av diacetyl är godtagbart. Alkohol får inte märkas.

Munkänsla: Lätt till medium.

Förebild: McMullens AK 3,6%, Holdens mild 3,8%.

F. Kölsch

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.042–46	1.006–10	4,8–5,1	20–30	8–14

Kölsch är överjäst och långlagras vid låg temperatur. En öl i klassisk torr tysk stil med elegant ljus maltkaraktär. Vete används ofta i små mängder (upp till ca 15%).

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

Bouquet/Arom: Mycket liten humledoft. Lätt söt vinös med pilsnermalttoner. Mycket låg nivå av grönsakstoner/DMS är önskvärt. Ingen eller låg nivå av estrar.

Smak: Torr, lätt, elegant, vinös och subtilt söt. Mild, vinlik syra bör gärna förekomma.

Ingen karamellsmak bör framträda. Låg till medelbeska, liten humlesmak. Ingen eller låg nivå av estrar. Grönsakstoner/DMS tillhör typen dock i mycket låga nivåer. Väl utjäst.

Munkänsla: Lätt kropp. Hög CO₂.

Förebild: Gaffel Kölsch 4,8%, Dom Kölsch 4,8%, Früh Kölsch 4,8%, Gilden Kölsch 4,8%.

4. STRONG PALE ALE

A. English strong (extra special)

bitter - ESB

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.046–60	1.010–16	4,8–6,4	25–45	30–40

Färg/Utseende: Kopparfärgad till mörkt kopparfärgad.

Bouquet/Arom: Blommig humlearom och små mängder av fruktestrar. Tydlig maltighet.

Smak: Medium till kraftig humlebeska. Medium smakhumlad. Restsötman skall vara mera framträdande i strong bitter än i ordinary och special bitter. Fruktigheten kan vara medium till stor

Munkänsla: Stor kropp karakteriserar denna bitter.

Förebild: Fullers ESB 5,9%, Young's Special London Ale 6,4%.

B. India pale ale

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.050–70	1.012–18	5,0–7,5	40–60	16–35

Färg/Utseende: Bärnstensfärgad till kopparfärgade. Köldgrumling okej.

Bouquet/Arom: Stor blommig humledoft.

Karamell och fruktestrar bör finnas. Alkoholtoner är okej.

Smak: IPA karakteriseras av en kraftig beska och hög alkoholhalt. Kraftigt smakhumlad och hög mineralhalt i vattnet ger ett krispigt torrt öl. Karamell och maltighet på låga till medium nivåer. Fruktestrar i måttliga till höga halter. Amerikanska och engelska humlesorter är båda okej.

Munkänsla: Medium kropp.

Förebild: Ushers IPA, Goose Island IPA, Sea Dog IPA, The Shipyard Fuggle IPA 5,7%.

C. Amerikansk pale ale

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

Färg/Utseende: Gyllengul till kopparfärgad. Köldgrumling okej.

Bouquet/Arom: Kraftigt aromhumlad med amerikanska humlesorter.

Smak: Amerikanska humlesorter används för att ge hög beska och smak. Liten till medium maltighet. Lite karamellsmak är tillåtet. Friska/fräscha fruktestertoner bör förekomma i måttliga till höga nivåer. Ingen eller mycket lite diacetyl.

Munkänsla: Medium kropp.

Förebild: Anchor Liberty Ale OG 1 057 5,9%, Sierra Nevada Pale Ale.

D. Engelsk old/strong ale

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.060–80	1.008–20	6,0–8,0	30–50	20–45

Största skillnaden mellan old ale och barley wine är beskan och förhållandet mellan stamvörtstyrka och beska. Old alen har lägre beska i förhållande till stamvörtstyrkan och kan därmed ge ett något sötare intryck. Utvecklas ofta positivt med lagring.

Färg/Utseende: Bärnstensfärgad till mörkt kopparfärgad. Köldgrumling okej.

Bouquet/Arom: Fruktestrar och karamellmalt bör bidra till doft. Humlearom bör hållas låg.

Smak: Maltigt söt men kan även vara lättare som en strong ale. Fruktestrar bör bidra till smak. En tydlig malt och karamellsötma skall balanseras av en medium humlebeska.

Munkänsla: Kroppen är medium till stor.

Förebild: Marstons Owd Roger OG 1 080.

5. BROWN ALE

A. Brittisk brown ale

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.040–50	1.008–14	4,1–5,2	15–25	35–50

Bryggs oftast av pale ale och karamellmalt + 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.

Färg/Utseende: Mörk kopparfärgad till rödbrun i färgen. Köldgrumling tillåtet.

Bouquet/Arom: Lätt humledoft är okej. Malt skall dominera. Frukttestrar på låg till medium nivå är okej.

Smak: Maltsötma dominerar smaken, med låg beska och låg humlesmak. Mjuk med lätt tvålig avslutning. Mycket låg nivå av diacetyl är godtagbart. Frukttestrar på låg till medium nivå är helt okej.

Munkänsla: Medium kropp.

Förebild: Newcastle Brown Ale 4,7%, Trooper Jane Crack Shot.

B. Amerikansk brown ale

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.040–60	1.010–17	5,0–6,0	25–60	40–60

Amerikansk brown ale har sitt ursprung i den brittiska. Det som framförallt skiljer dem åt är att amerikanerna använder betydligt fler specialmaltsorter än briterna och dessutom brygger sin variant ett snäpp starkare. Förutom malt kan amerikanerna ofta använda mindre mängder av olika sockerarter som melass, honung, lönnsirap, kornssocker och kandsocker. Amerikansk humle dominerar men även engelska och tyska sorter mixas friskt. Max 25% av humlen används i bittergivan. Torrhumling är vanligt.

Färg/Utseende: Mörkt kopparfärgad till rödbrun i färgen. Köldgrumling tillåtet.

Bouquet/Arom: Humlearomen, oftast citrusaktig, är mild till stark. Estrar och doft av mörkare maltsorter skall vara i nivån låg till tydlig. Ingen smörkola/diacetyl bör finnas.

Smak: Humlebeska och smak skall dominera den rika maltigheten som dock måste märkas tydligt bakom humlen. Något torrare än den engelska. Lättrostade toner skall finnas. Ingen diacetyl. Frukttesternivån bör inte vara hög.

Munkänsla: Medium kropp, med en tydlig torrhet som kommer av humle och utjäst öl.

Förebild: Pete's Wicked Ale OG 1 052 IBU 29, Golden Gate Original Ale, Shipyard Moose Brown.

C. English dark mild

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
≤1.040	1.006–10	3,0–4,0	10–24	40–90

Lätt med uttalad maltsötma och diskret beska. Ofta till sin fördel färska.

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

Bouquet/Arom: Lätt humledoft är okej. Maltigt fruktigt med rostade toffe eller chokladtoner. Lätt humlearom.

Smak: Maltsötma dominerar smaken. Smaker som karamell, lakrits, plommon/russin och rostad malt är vanligt förekommande. Låg beska och låg humlesmak som inte alls får märkas på samma sätt som i den ljusa varianten. Mycket låg nivå av diacetyl är godtagbart. Låg nivå av frukttestrar är okej. Alkohol får ej märkas.

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

Förebild: Sainsbry's Draught dark mild 3,4%, Batemans DM 3,7%, Highgate DM 3,5%, Brains Dark 3,5%.

D. Altbier

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

Bryggs som en ale, med tysk alejäst, vid förhållandevis låg temperatur ca 15–18 grader. Kallgras sedan för att ge en renare smak.

Färg/Utseende: Kopparfärgad till mörkbrun. Ingen köldgrumling.

Bouquet/Arom: Viss brödighet med lätt rostade/chokladiga toner. Kan vara kraftigt humlad. Ingen smörkola/diacetyl bör finnas.

Smak: Kan vara kraftigt humlad (dock ligger beskan normalt mellan 30 och 35 IBU). Medium maltsmak. Diverse olika maltsorter kan användas, även vete. Smaken får inte ha för stort inslag av rostad malt, används sådan skall den endast vara smakförhöjande och inte dominant. Humlesmaken kan vara tydlig. Ölet ska ge ett rent, krispigt och smakfullt intryck. Låga nivåer av estrar. Ingen diacetyl bör märkas.

Munkänsla: Medium kropp.

Förebild: Uerige Alt 4,6% IBU 50, Schlüssel Alt, Bolten Ur-Alt, Hannen Alt.

E. Scottish light ale, 60/-

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.030–35	1.006–12	2,8–3,5	9–20	16–40

Den mildaste formen av skotsk ale. Enligt gammal skotsk tradition späds de ofta från en 90 eller 120 shilling.

Färg/Utseende: Bärnstensfärgad till mörkt kopparfärgad. Köldgrumling okej.

Bouquet/Arom: Låg humledoft, viss maltighet.

Smak: Låg smak och beska. Tydligt maltigt.

Munkänsla: Lätt kropp.

Förebild: Caledonian 60/- 3,2%, Caledonian Cream Ale 3,5%.

F. Scottish heavy ale, 70/-

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.035–40	1.010–14	3,5–4,0	12–20	30–75

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

Färg/Utseende: Kopparfärgad till Mörkt rödbrun. Köldgrumling okej.

Bouquet/Arom: Låg humledoft, viss maltighet. En lätt rökig ton kan förekomma i doften. Låg nivå av frukttestrar är okej.

Smak: Domineras av en mjuk maltsötma, balanseras med en låg och balanserande humlebeska. Låga halter av frukttestrar är okej.

Munkänsla: Medium kropp.

Förebild: Broughton Ales Greenmantle Ale 3,9% IBU 24 34 EBC.

G. Scottish export ale, 80/-

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.040–50	1.010–18	4,0–4,5	15–25	30–75

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

Färg/Utseende: Kopparfärgad till Mörkt rödbrun. Köldgrumling okej.

Bouquet/Arom: Tydligt maltigt och med rökiga toner. Humlearom och choklad.

Smak: Söt, vinös, karamellig och maltigt smak kännetecknar detta öl. Beskan upplevs som låg till måttligt. Frukttestrar bör bidra till smakbild. Viss diacetyl/smörkola är okej.

Munkänsla: Medium kropp.

Förebild: Caledonian 80/- OG 1 043 4,1%, Caledonian Merman OG 1 052, Ossian.

H. 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

Scottish strong kokas ofta länge, upp till 4–6 timmar över öppen eld. Därav rökaktigheten i många exempel. Jäses vid ca 16 °C och lagras svalt. Ölen tappas om innan primärjäsningsen

avstannat för att avbryta jäsningsen och få en hög restsötma.

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

Bouquet/Arom: Vinösa, maltiga och fruktiga. Obetydlig doft från humle. En liten rökig karaktär förekommer ofta.

Smak: Kraftigt maltiga. Obetydlig humlesmak och beska. Den rika dominerande maltsötman balanseras av en ren alkoholkaraktär. En karamellig karaktär hör ofta till. Frukttestrar finns i måttliga mängder. En liten rökig karaktär förekommer ofta. Låg diacetylhalt är okej.

Munkänsla: Stor kropp.

Förebild: Broughton Ales Old Jock OG 1 066 FG 1 016 6,7%, Traquair House OG 1 075 FG 1 012 8,3%, Old Izaak.

I. Övriga klassiska brown ale. Tex strong mild, american amber ale

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

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.

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

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.

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 maktigare 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.

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

Förebild: Söldenauer, Schneider Weisse 5,4%, Weihenstephaner 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 vetemalt ger en mjukt chokladig karaktär.

Färg/Utseende: Ljusbrun till brunsvart.

Bouquet/Arom: Aromatiskt fenolisk och fruktig med chokladtoner.

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.

Munkänsla: Medium. Kraftigt kolsyrat.

Förebild: 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	4,8-5,6	15-25	5-10

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

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

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 låga halter av fenoler typ kryddnejlika, skinka, plåt.

Smak: Högkvalitetshumle används för att ge en låg till medel beska och humlesmak. Ölet skall vara torrt och friskt. Tydlig smak av koriander 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.

Munkänsla: Liten till medium kropp.

Förebild: 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 under- eller överjäst, oftast överjäst. Bryggs med 30-50% vete. Amerikansk veteöl bryggs med liknande recept som en sydtysk weissen. Ofta till sin fördel färska.

Färg/Utseende: Ljust halmgul till gyllengul.

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.

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.

Munkänsla: Kroppen är lätt till medium.

Kolsyran är lägre än i tyska veteöl.

Förebild: 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.

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

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.

Smak: Maltsötman balanseras av det fenoliska, nejliklika och bananestriga smakerna. Små humlegivor. Om den är mörk bör en ton av rostad malt komma fram i smaken. Ingen diacetyl.

Munkänsla: Medium till stor kropp. Hög kolsyrehalt.

Förebild: Erdinger Pikantus Dunkel Weissenbock OG 1 068 FG 1 013 7,3%, Graminger Weissenbock OG 1 068 FG 1 017 6,8%, Schneider Aventinus 8,2%, Weihenstephaner Vitus 7,7%.

F. Övriga klassiska veteöl

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

7. STOUT/PORTER

Porter är en av de tidigast omnämnda öltyperna. Dagens porter och stout är i de allra flesta fall helt andra produkter än den porten som bryggdes i London under storhetstiden på 1700- och 1800-talet. Då var porter känd som en stark, brun, rökig och syrlig dryck. Stout urskiljdes från början som en alkoholstarkare variant när portern blev allt svagare. I dag kan stout karaktäriseras genom sin tydligt brända 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).

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

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

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.

Munkänsla: Lätt kropp.

Förebild: Guinness Draught - OG 1 039, 4,2%, BU 45, 135 EBC, Murphy's Stout - 4%, Beamish Stout - OG 1 038, 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

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

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

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

Munkänsla: Medium kropp.

Förebild: Guinness Extra Stout OG 1 052, 5,5%, BU 50, 130° EBC, St. Peter's Old-Style Porter 5,1%, FG 1 011, 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 förkommer som fatöl.

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

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

Smak: Smaken är mjukt, maltigt chokladig 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 försumbar till märkbar.

Munkänsla: Kropp lätt till medium.

Förebild: Närke Mörker 4,2%, Timothy Taylors Porter 3,8% OG 1 041.

D. Porter

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

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

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

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

Smak: Smaken är mjukt, maltigt, chokladig och lätt knäckig 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 försumbar till klart märkbar.

Munkänsla: Medium kropp.

Förebild: Carnegie Porter 5,5%, Youngs London Stout.

E. Modern stout och 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.

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

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

Smak: Initialt en maltigt karamell- och chokladsmak med en tydlig beska i avslutningen. Både mjukare och mer skarpbrända 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.

Munkänsla: Medium kropp.

Förebild: Jämtlands Porter – 4,8%, Sierra Nevada Porter – 5,6%, OG 1 058, FG 1 015, BU 40, Sierra Nevada Stout.

F. Oatmeal stout

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

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

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

Smak: I oatmeal stout används havre. Detta ger en mjuk och full smak utan att ha en sädeskaraktär. Rostad malt, karamell och chokladsmak 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.

Munkänsla: Medium till stor kropp.

Förebild: Young's Oatmeal Stout 5%, Broughton Ales Scottish Oatmeal Stout 4,2%, Samuel Smith Oatmeal Stout OG 1 050 5%, Jämtlands Oatmeal Porter.

G. Milk/sweet stout

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

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

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

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.

Munkänsla: Kraftigare kropp än en dry stout.

Förebild: Samuel Adams Cream Stout OG 1 056 FG 1 018 4,7%.

H. Övriga klassiska stout/porter

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

8. STARKA SPECI-ALÖL

A. Barley wine

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
≥1.075	1.018–32	≥7,4	50–100	25–60

Utvecklas ofta positivt med lagring.

Färg/Utseende: Kopparfärgad till rödbrun färg. Köldgrumling är tillåten vid låga temperaturer. Liten skumkrona okej.

Bouquet/Arom: Tydlig karaktär av fruktestrar och tydligt alkoholig. Humlearomen kan vara låg till mycket hög. Karamell och vinös arom. Långlagrade har ofta aromer av torkad frukt.

Smak: Hög restsötma. Tydlig karaktär av fruktestrar, russin, torkade plommon och aprikoser, och tydligt alkoholig. Balanseras av en låg till bestämd beska. Humlesmaken kan vara låg till mycket hög. Diacetylnivån skall vara mycket låg (om någon). Karamell och vinös smak är en del av karaktären.

Munkänsla: Kraftig kropp. Låg CO₂.

Förebild: Tomas Hardy's Ale OG 1 120, Anchor Old Foghorn OG 1 100 IBU 65, Big Foot OG 1 106 IBU 80.

B. Foreign stout

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.057–76	1.011–18	6,1–8,0	50–70	≥100

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

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 försumbar.

Smak: Initialt en tydligt bränd och rostad maltighet, med inslag av karamell. Aldrig söt och chokladig. Avslutningen är en tydlig till kraftig torr-rostad 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.

Munkänsla: Medium till stor kropp.

Förebild: Guinness Foreign Extra Stout – OG 1 073 7,5% BU 50, Koff Porter – 7,2%.

C. Imperial stout

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

Utvecklas ofta positivt med lagring.

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

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.

Smak: En rostad maltigt smak, som kan vara både bränd och chokladig balanseras med en bestämd humling. Rostade maltsorter bidrar med smaker såsom kaffe, 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 måttlig 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.

Munkänsla: Stor kropp. Låg halt av koldioxid är okej.

Förebild: Samuel Smith Imperial Stout 7,0%, Slottskällans Imperial Stout 9,0%, Brooklyn Black Chocolate Stout 8,7%, OG 1 087.

D. Imperial porter

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
≥1.064	1.015–30	≥6,3	35–65	60–100

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

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

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

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.

Munkänsla: Stor och fyllig kropp.

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

E. Eisbock

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
≥1.064	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.

Färg/Utseende: Mörkt kopparfärgad till rödsvart. Okej med lite skum på grund av den höga alkoholhalten.

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

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

Munkänsla: Stor, låg CO₂.

Förebild: Kulmbacher EKV 28 28% stamvörtstyrka 11 vol%. Kulmbacher Eisbock 18% stamvörtstyrka 7,5 vol%, Niagara Eisbock 8 vol%.

F. Övriga klassiska starka specialöl

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

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 trappistöl 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 utjämt 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 och 29 grader. Ett annat särdrag är att upp till 20% av extraktet kan utgöras av ljus eller mörkt socker i fast eller flytande form. Detta underlättar utjämnings 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	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.045–54	1.008–14	4,5–5,5	20–35	7–30

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

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

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

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

Munkänsla: Medium kropp.

Förebild: Palm Speciale, Dobbel Palm, De Koninck.

B. Blonde

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.051–72	1.008–16	5,6–7,4	15–30	7–14

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

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

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

Smak: Inleder mjukt med en tydlig men inte stor maltighet, som går över i en torrare avslutning. Medium beska som både kommer från humlen och från alkoholen. Humlearen skall vara återhållsam, och kan vara kryddig eller jordig. Bör ha låga nivåer av frukttestrar och av en karamellartad eller honungslig sötma. Kan ha försiktiga fenoler. Kan ha en värmande avslutning.

Munkänsla: Medium kropp. Medium till hög kolsyra.

Förebild: Leffe Blonde, Affligem Blond, La Trappe Blonde, Grimbergen Blonde.

C. Tripel

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.070–90	1.008–13	7,5–10,5	20–39	7–20

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

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

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

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.

Munkänsla: Medelfyllig med hög kolsyra. Utjäst och torr.

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

D. Ljus stark belgisk ale

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
≥1.067	1.006–16	≥7,5	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.

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

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

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

Munkänsla: Ofta medium kropp, men kan vara lättare. Hög kolsyra.

Förebild: Delirium Tremens, Duvel, Kastelelbier Blonde, Brigand, Judas, Kwak, Bush Ambrée, St. Feuillien Blonde.

E. Brune

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.055–72	1.008–16	5,5–7,5	25–35	7–30

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 trappistöl. På många sätt är brune ett extremt välbalanserat, eller tillrättat, öl. Sticker någonting ut eller dominerar är det ingen bra brune.

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

Bouquet/Arom: Maltig med toner som kan dra åt sirapssöt choklad eller mörka sockerarter. Fenolisk kryddighet skall 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 kan finnas i doften men på låga nivåer.

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

Munkänsla: Lätt till medium. Medel till hög kolsyra.

Förebild: Lefe Brune, Ciney Brune, Maredsous 6 Donker.

F. Dubbel

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.065–70	1.010–16	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 trappistölen började nå större publik. Traditionellt bryggs dubbel huvudsakligen med belgisk pilsnermalt och mörk sirap eller oraffinerat socker. Men det är fullt acceptabelt att också ha med münchenermalt, mörk karamellmalt och andra specialmalter.

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

Bouquet/Arom: Mångfacetterad och sammansatt maltig doft som kan dra åt choklad, kola och nötter. Får inte vara bränd. Fruktestrar 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.

Smak: En dubbel skall vara smakrik, komplex och maltdominerad, med en torr eftersmak. Maltsötma som drar åt nougat och choklad skall samspeja 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 kan förekomma men får inte dominera. En återhållsam beska bör finnas. Viss humlesmak kan förekomma. Varken diacetyl/smörkola eller kryddor får förekomma.

Munkänsla: Medelfyllig. Hög kolsyra.

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

G. Mörk stark belgisk ale

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
≥1.068	1.010–18	≥7,5	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 mäktigt.

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

Bouquet/Arom: En påtaglig maltsötma skall finnas i doften, som kan vara karamellig eller torrare chokladig. Måttliga till påtagliga fruktestrar skall finnas och gärna föra tankarna till söta frukter som russin, plommon, körsbär och fikon. Kryddiga fenoler kan förekomma, men bör vara mer peppriga än utpräglat nejli-

liknande. Kan ha en alkoholtön, men skall inte dofta lösningsmedel.

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

Munkänsla: Medium till fyllig. Hög kolsyra, men skall inte vara stickig.

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

H. Saison

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.044–56	1.002–08	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.

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

Bouquet/Arom: Frukt (t ex apelsin eller citron) och kryddighet skall dominera och kompletteras av en lätt maltighet. Kryddor får förekomma men skall inte dominera. Peppriga fenoler får förekomma. En låg till medium humlesmak och humlebeska kompletteras av en törstsläckande syrlighet. Ingen diacetyl/smörkola.

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

Munkänsla: Lätt kropp och hög kolsyra. Torr avslutning.

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

I. Bière de garde

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.060–80	1.008–16	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 syrlighet. Bryggningen skedd 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 källartoner som inte är eftersträfvansvärda. Tre färgvarianter finns: blonde (halmgul), ambrée (bärnsten) och brune (brun). En bière de garde skall vara mjuk och kan påminna om ett lageröl.

Färg/Utseende: Varierar från ljusst halmgul till mörk rödbrun. Viss disighet och

köldgrumling kan förekomma. Fast skumkrona.

Bouquet/Arom: Framträdande maltsötma. Mörkare exemplar har en kraftigare maltkaraktär som kan 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.

Smak: Medium till hög maltsmak med en mild 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 kan 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/smörkola.

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

Förebild: 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	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.057–80	1.004–10	6,9–10,0	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.

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

Bouquet/Arom: Skall 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. Kan ha en låg till medium alkoholdoft. En låg syrlighet kan förekomma men bör inte dominera. Lätt maltighet. Ingen diacetyl/smörkola.

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

Munkänsla: Lätt till medium kropp och hög kolsyra.

Förebild: Avec Les Bons Voeux, Saison d'Erpe-Mere, Fantôme Saison, Fantôme Saison d'Erezée.

K. Belgiskt och franskt specialöl

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

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.

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

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

10. SYRLIG 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 jäskultur, 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	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.040–56	1.000–08	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.

Färg/Utseende: Halmgul till bärnstensfärgad, ofta disig.

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.

Smak: Ung lambik är torr och syrlig med toner av äppelcidar, grapefrukt eller rabarber. Oxiderad humle ger obetydlig konventionell humlebeska men tråga 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 lambik bör inte upplevas som vinägeraktigt hård sur.

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

Förebild: Cantillon Grand Cru Bruocsella.

B. Gueuze

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.040–62	1.000–08	4,0–8,0	---	8–30

Traditionell gueuze (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 gueuze ibland för ölets champagne.

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

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. Ingen doft av färsk humle. Ingen diacetyl/smörkola.

Smak: Ung gueuze är torr och syrlig med toner av äppelcidar, grapefrukt eller rabarber. Oxiderad humle ger obetydlig konventionell humlebeska men tråga 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 gueuze bör inte upplevas som vinägeraktigt sur.

Munkänsla: Syrlig och torr. Kraftig kolsyra.

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

C. Fruktlambik

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.040–60	1.000–08	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 Övriga klassiska syrliga öl.

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.

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.

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 frukt-lambik bör inte upplevas som vinägeraktigt sur.

Munkänsla: Syrlig och torr. Kraftig kolsyra.

Förebild: 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	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.040–74	1.007–16	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.

Färg/Utseende: Nötbrun till mörkt rödbrun.

Bouquet/Arom: Domineras av malt och frukttestrar. Malten kan ge toner av karamell, mörk sirap eller choklad. Frukttestrarna 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 humle- eller diacetyl/smörkola kan förekomma på låga nivåer.

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.

Munkänsla: Medium kropp. Låg till medium kolsyra.

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

E. Berliner weisse

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.028–32	1.003–06	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% vetemalt 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.

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 champagnelett mousserande.

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.

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.

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

Förebild: Berliner Kindl 2,5%.

F. Övriga klassiska syrliga öl

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

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.

Förebild: Följande icke fullständiga lista ger exempel på övrigt klassiskt syrligt öl: • Humlat spontanjäst öl. Cantillon Iris. • Faro – lambik som sötats med mörkt socker inför servering. • Sötad frukt/lambik. Lindemans krik. • Oud bruin vrucht – oud bruin efterjäst med frukt som körsbär eller hallon. • Syrlig engelsk stock ale. Prize Old Ale.

11. ÖVRIGA SPECI-ALÖL

A. Frukt, bär och grönsaksöl

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

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

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

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

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

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, kandissocker, muscovadosocker, majs och ris 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 11C – Modifierade öl. Träinfluerade öl lämnas in i egen klass, se nedan.

D. Porter/stout special

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	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 och oyster stout. Även mer experimentella porter med tillsatser av kaffe, olika bär eller 1700-tals varianter med rökmalt osv. finns här. Porter/Stout special kan base-ras på vilken som helst av övriga porter och stout i klass 7.

Förebild: 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, rökgig karaktär i smak och doft. En klassisk tysk rököl är brygd som ett lageröl.

Färg/Utseende: Bärnstensfärgad till mörkt rödbrun.

Bouquet/Arom: Doften skall vara tydligt rökgig men ändå i balans med lagerölet. Malt doften har ofta en lätt knäckigt rostad karaktär. Ett litet inslag av humle är okej. Ingen fruktestrighet eller diacetyl får märkas.

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

Munkänsla: Medium.

Förebild: 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	6,5–9,0	20–45	11–75

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

Färg/Utseende: Tydligt rökgig 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.

Bouquet/Arom: Doften skall vara tydligt rökgig men ändå i balans med lagerölet. Ett litet inslag av humle är okej. Malt doften 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: Gyllengul till mörkt rödbrun.

Munkänsla: Stor.

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

G. Övrig rököl

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

Rököl som i förhållande till basölet har en tydligt rökgig 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.

Färg/Utseende: Varierande.

Bouquet/Arom: I balans med basölet. Övriga karaktéristika ska vara i enlighet med basölet.

Smak: Tydligt rökgig smak i balans med basölet. Övriga karaktéristika ska vara i enlighet med basölet.

Munkänsla: Varierande.

Förebild: Alaskan smoked porter OG: 1 068, 6,5%, BU: 45.

H. Trä- och fatlagrade öl

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
≥1.020	≥1.000	≥2,5	---	---

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).

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

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.

Smak: Smak av grundölet kompletterat med trä. Träet kan bidra med vanilj (från vanillin i träet), karamelliserat socker, smörkcola, nötter eller bränd mandel (från rostade 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.

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

Förebild: 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 [Haimbrygg]

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

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. Svagdricka

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.020-30	1.010-16	<2.2	---	70-100

Mörkt rödbrun till brunsvart sötaktig och maltdominerad dryck. Ganska låg halt av kolsyra. Mätlig beska, ingen eller låg humledoft och smak.

K. Övriga, övriga klassiska öltyper

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

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 mäsas in med varmt vatten och sedan får vila under 60–90 minuter vid en och samma temperatur.

Dekoktionsmäsning en klassisk mäsningssmetod där maskens temperatur höjs en eller flera gånger genom att en del av masken tas ut, kokas under omrörning och återförs. Dekoktionsmäsning praktiseras framst 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/Skalkärvhet 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, majsliknande arom/smak. Kan bero på malten eller för kort kok el för låg rörlighet i koket, långsam vörtkylning eller i extrema fall bakteriell infektion.

Fenolisk arom och smak av en el fera 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.

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

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

Kokta grönsaker/källiknande aromen och smaken beror ofta på att jäsningskommit 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 brygning eller jäsnings minskar effekten.

Ljusskadat Doft av skunk/katt pga exponering av dagsijus. Vissa numiesorter kan ge liknande karaktär.

Lösningsmedel smak och arom som kommer från vissa alkoholer ofta beroende på höga jäsningsstemperaturer. Som aceton 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/syrig 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 jäsningsstemperatur. 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