

SVENSKA HEMBRYGGAREFÖRENINGEN



Öltypsdefinitioner 2015

Används som bedömningsunderlag i Svenska Hembryggareföreningens tävlingar till och med 31 december 2015

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. MILD/KARAKTÄRSFULL LAGER

- A. Helles
- B. Export
- C. Märzen
- D. Frankisk lager
- E. Centraleuropeisk mörk lager
- F. Schwarzbier
- G. Tjeckisk pilsner
- H. Tysk pilsner
- I. Internationell lager
- J. Övriga klassiska i kategori Mild/karaktärsfull Lager

2. KRAFTIG LAGER

- A. Bock
- B. Dubbelbock
- C. Modern Ljus Lager
- D. Modern Mörk Lager
- E. Övriga klassiska i kategori Kraftig Lager

3. MILD ALE

- A. Engelsk dark mild
- B. Kölsch
- C. Irländsk red ale
- D. Skotsk ale 70/- & 80/-
- E. Brittisk brown ale
- F. English ordinary bitter
- G. Övriga klassiska i kategori Mild ale

4. KARAKTÄRSFULL ALE

- A. Engelsk best bitter
- B. English strong bitter - ESB
- C. Pale ale (APA)
- D. Brown ale (amerikansk)
- E. Engelsk IPA
- F. Altbier
- G. Övriga klassiska i kategori Karaktärsfull Ale

5. KRAFTIG ALE

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

6. VETEÖL

- A. Ljus veteöl av sydtysk typ
- B. Klassisk veteöl av sydtysk typ
- C. Mörkt veteöl av sydtysk typ
- D. Belgisk wit
- E. Weizenbock
- F. Hopfenweizen
- G. Övriga klassiska veteöl

7. MILD STOUT/PORTER

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

8. KRAFTIG STOUT/PORTER

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

9. BELGISK OCH FRANSK ALE

- A. Ljus belgisk ale
- B. Blonde
- C. Tripel
- D. Ljus stark belgisk ale
- E. Brune
- F. Dubbel
- G. Mörk stark belgisk ale
- H. Saison
- I. Bière de garde
- J. Supersaison
- K. Belgiskt och franskt specialöl

10. SYRLIGA ÖL

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

11. SPECIALÖL

- A. Frukt, bär och grönsaksöl
- B. Kryddöl
- C. Brettanomycesöl
- D. Modifierade öl
- E. Porter/Stout special
- F. Rököl, typ Bamberg
- G. Rökbock
- H. Övrig rököl
- I. Trä- och fattlagrade öl
- J. Gotlandsdricke [Haimbrygg]
- K. Eisbock
- L. Övriga, övriga klassiska öltyper

1. MILD/KARAK-TÄRSFULL LAGER

Lageröl är råvarupräglade och ger ett mycket rent helhetsintryck där jäsningsprodukter inte ska märkas, undantaget Amerikansk Lager där mycket låga nivåer av estrar kan förekomma. Maltsmaken ska vara ren och brödig men kan variera över ett stort spann, från knäckebröd till gräddbulle. I de mörkare ölen finns också rostade malttoner. Humlekaraktären varierar stort mellan underklasserna, men centraleuropeisk ädelhumle skall alltid användas. Ölen i denna huvudklass serveras väl kylda.

A. Helles

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.044-50	1.008-12	4,5-5,2	15-24	7-14

När tillverkningen av lageröl omvandlades från hantverk till industri i München på 1830-talet var alla lageröl mer eller mindre mörka. Den viktigaste orsaken till att det bryggdes mörkt öl är Bayerns i regel hårda vatten. De första ljusa industritillverkade lagerölen bryggdes i Böhmen (Pilsen) i nuvarande Tjeckien på 1840-talet eftersom vattnet där är mjukt på många platser. De första ljusa lagerölen i Bayern bryggdes först på 1890-talet. Även om färgen med säkerhet inspirerats av det böhmiska ölet så är den ljusa bayerska lagerns övriga karaktärsdrag mer lika landets traditionella mörka lager, med betoning på maltkaraktären och med mycket diskret humleprofil. Helles är stilbildande för de flesta europeiska ljusa lageröl. Liksom andra traditionella lageröl bör det dekoktionsmäsas samt jäsas kallt och lagras länge.

Kortfattad karaktärsbeskrivning: Ljust, mjukt, rent och maltdominerat med låg beska.

Färg/Utseende: Halmgul till gyllengul.

Bouquet/Arom: Gräddig eller brödig malt på medium nivå ska finnas.

Humle doft av centraleuropeiska humlesorter på låg nivå får förekomma.

Inga fruktestrar, DMS eller diacetyl får förekomma. Ingen karamellarom får förekomma.

Smak: Gräddig eller brödig malt på medium nivå ska finnas. Humlesmak av centraleuropeiska humlesorter på en låg nivå får finnas. Efterbeska på en låg nivå får finnas. Inga fruktestrar eller andra jäsningsprodukter som DMS eller diacetyl får förekomma. Ingen karamellsmak får förekomma.

Munkänsla: Medium kropp. Mjuk maltighet med låg till medium kolsyra.

Förebild: Berger Vollbier Hell, 5.1% - Stierberger Export Hell, 5.0%

B. Export

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.050-60	1.008-14	5,0-6,3	18-25	7-14

Staden Dortmund i Westfalen var en av de platser i norra Tyskland som tidigt anammade det bayerska lagerölet. Fram till 1870-talet var det mörkt liksom i München och hade mest lokal betydelse, men därefter blev Dortmund känt för ett ljust lageröl med något högre alkoholhalt och beska. Stadens ölindustrier sålde sina produkter på en stor marknad och kallade därför öltypen för Export. Senare kom alla ljusa lageröl med en vörtstyrka över OG 48 och ABV över 5 % kallas för Export i hela Tyskland och i andra länder. Ölet brukar vara högförjäst med en krispig maltsmak och balanserande men inte särskilt aromatisk beska. Ljusa lageröl med en vörtstyrka över OG 52 brukar kallas Spezial och har en liknande men generell kraftigare karaktär. Hit hör bland annat Münchens nuvarande oktoberfestöl. Liksom andra traditionella lageröl

bör det dekoktionsmäsas samt jäsas kallt och lagras länge.

Kortfattad karaktärsbeskrivning: Ljust, rent, torrt och balanserat mellan malt och humle.

Färg/Utseende: Halmgul till gyllengul.

Bouquet/Arom: Krispigt brödig malt ska finnas på medium nivå. Humle doft av centraleuropeiska humlesorter på låg nivå får förekomma. Alkoholtoner på mycket låg nivå får förekomma. Inga fruktestrar, DMS eller diacetyl får förekomma. Ingen karamell doft.

Smak: Torrt helhetsintryck. Krispigt brödig maltsmak ska förekomma. Balanserande humlebeska på låg till medium nivå ska förekomma. Humlesmak av centraleuropeiska humlesorter får förekomma på låg nivå. Alkoholtoner på mycket låg nivå får förekomma. Inga fruktestrar, DMS eller diacetyl får förekomma. Ingen karamellsmak får förekomma.

Munkänsla: Medium kropp. Torr maltighet och medium kolsyra.

Förebild: Augustiner Edelstoff, 5.6% - Tegernseer Spezial, 5.6% - Andechser Spezial Hell, 5.9%

C. Märzen

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.048-60	1.010-18	4,8-5,9	18-24	15-34

Innan kylmaskinerna kom på 1870-talet var många bryggerier hänvisade till att brygga öl under vinterhalvåret. Säsongens sista öl bryggdes i mars och kallades därför i Bayern för Märzen. Det var lite starkare för att ha en chans att överleva sommaren, tills nästa bryggningsäsong började. Öltypen som vi känner den idag blev känd på oktoberfesten i München 1872, när standardölet slut och man istället tog in en lite starkare provbrygd av ljusbrun wienertyp. Efter denna händelse har Märzen kommit att beteckna ett lite starkare wienertyp, ett typnamn som f ö knappast längre används. Det viktigaste karaktärsdraget är ölets maltighet, som ska dominera men balanseras av någon humle. I våra dagar är Märzen en tämligen marginaliserad öltyp och har exempelvis ersatts av ljus lager på oktoberfesten. Liksom andra traditionella lageröl bör det dekoktionsmäsas samt jäsas kallt och lagras länge.

Kortfattad karaktärsbeskrivning: Mellanmörk, mjukt maltig gärna med balanserande humle.

Färg/Utseende: Bärnstens- till kopparfärgad.

Bouquet/Arom: Brödig eller gräddig malt på medium till hög nivå ska finnas. Lättrostade malttoner på låg nivå får finnas. Humle doft av centraleuropeiska humlesorter på låg nivå får finnas. Karamelltoner på låg nivå får finnas. Alkoholtoner på låg nivå får finnas. Inga brända malttoner får förekomma. Ingen DMS eller diacetyl får förekomma. Inga fruktestrar får förekomma.

Smak: Brödig eller gräddig maltsmak på medium till hög nivå ska finnas. Humlesmak av centraleuropeiska humlesorter på låg nivå bör förekomma. Humlebeska på låg till medium nivå bör förekomma. Lättrostade malttoner på låg nivå får finnas. Karamelltoner på låg nivå får finnas. Alkoholtoner på låg nivå får finnas. Inga brända malttoner får förekomma. Ingen DMS eller diacetyl får förekomma. Inga fruktestrar får förekomma.

Munkänsla: Medium till stor kropp. Mjuk med medium kolsyra.

Förebild: Stierberger Märzen, 5.5% - Bräu z 'Loh Märzen, 5.4%

D. Frankisk lager

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.044-55	1.008-15	4,5-5,5	25-35	15-59

I det bayerska landskapet Franken har traditionella lageröl som inte så lätt låter sig kategoriseras i konventionella öltyper bevarats. De kan sägas representera lagerölet före de moderna öltypernas tid. Tillverkningsmetoderna är i regel traditionella med dekoktionsmäsning, öppen jäsnning och lång lagring. Färgen varierar men är oftast varken helt ljus eller mörk. Smaken kännetecknas av renhet med tydlig karaktär av ölets råvaror. Beskan varierar liksom färgen men ska alltid balansera maltkaraktären på medium till hög nivå. Öl som lagras i tank med mottryck kallas lokalt Vollbier och har medium koldioxid. Öl som lagas utan mottryck kallas Ungespundet eller Kellerbier och har låg koldioxid. Sådant öl serveras oftast ofiltrerat. I regel är de öl som lagras utan mottryck beska än de som lagras med mottryck.

Kortfattad karaktärsbeskrivning: Balanserad, smakrik och ren med råvarupräglad karaktär.

Färg/Utseende: Bärnstensfärgad till rödbrun i färgen. Disighet får förekomma.

Bouquet/Arom: Brödig eller gräddig malt på medium till hög nivå ska finnas. Humle doft av centraleuropeisk karaktär på medium till hög nivå ska finnas. Inga brända malttoner eller karamellaromer får förekomma. Ingen DMS eller diacetyl får förekomma. Inga fruktestrar får förekomma.

Smak: Mjuk, brödig eller gräddig maltsmak på medium till hög nivå ska finnas. Humlesmak av centraleuropeiska humlesorter på medium till hög nivå ska finnas. Humlebeska på medium till hög nivå får finnas. Inga brända malttoner eller karamell får märkas. Ingen DMS eller diacetyl får förekomma. Inga fruktestrar får förekomma.

Munkänsla: Medium kropp. Mjuk med medium kolsyra.

Förebild: Stadter Landbier, 4.7% - Hetzelsdorfer Fränkisches Vollbier, 5.0% - Aichinger Spezialbier, 5.2% - Heckel Vollbier, 5.5%

E. Centraleuropeisk mörk lager

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.048-56	1.012-16	4,5-5,6	15-24	35-80

De första beläggen för brygning av lageröl är från 1480-talet i nordöstra Bayern. Öltypen blev internationellt känd först på 1830-talet, när några av Münchens bryggare påbörjade industriell tillverkning av lager. Från början var all lager mer eller mindre mörk, och när den ljusa lagern kom så behöll den mörka lagern mycket av sin popularitet under lång tid. Öltypen är starkt identifierad med Bayern, också när den bryggs i exempelvis Tjeckien. Ölet är maltbetonat med rostade toner och mycket diskret humleprofil. Liksom andra traditionella lageröl bör det dekoktionsmäsas samt jäsas kallt och lagras länge.

Kortfattad karaktärsbeskrivning: Mörkt öl som är mjukt maltigt med rostade toner utan brändhet.

Färg/Utseende: Mörkt kopparfärgad till mörkbrun.

Bouquet/Arom: Brödig eller gräddig malt med rostade toner på medium till hög nivå ska finnas. Karamelltoner på låg nivå får finnas. Chokladtoner på låg nivå får finnas. Diacetyl på mycket låg nivå får finnas. Humle doft av centraleuropeiska humlesorter på mycket låg nivå får finnas. Inga brända malttoner får förekomma. Ingen DMS eller diacetyl får förekomma. Inga fruktestrar får förekomma.

Smak: Mjuk, brödig eller gräddig maltsmak med rostade toner på medium till hög nivå ska förekomma. Humlesmak av centraleuropeiska humlesorter på låg nivå får finnas. Humlebeska på låg nivå får finnas. Karamelltoner på låg nivå får finnas. Chokladtoner på låg nivå får finnas. Diacetyl på mycket

låg nivå får finnas. Inga brända malttoner får förekomma. Ingen DMS eller fruktestrar får förekomma.

Munkänsla: Medium kropp. Mjuk med medium kolsyra.

Förebild: Bräu z´Loh Dunkel, 4,5% - Berger Vollbier Dunkel, 5,3% - Bernard Dark, 5,1%

F. Schwarzbier

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.044-52	1.008-12	4,6-5,5	18-30	60-100

De mörkaste lagerölen i Tyskland kallas Schwarzbier. Sådana öl har uppkommit lokalt där vattnet har varit hårt. Några områden där Schwarzbier har djupa rötter är kalkstensplattan Fränkische Schweiz och Thüringen. Förutom nämnda områden är Schwarzbier idag populärt i östra Tyskland. Ölet präglas av rostad malt och brukar vara slankare än annan centraleuropeisk mörk lager. En balanserande beska kan förekomma. Liksom andra traditionella lageröl bör det dekoktionsmäska samt jäsas kallt och lagras länge.

Kortfattad karaktärsbeskrivning: Mörkt torrt öl med tydliga bidrag från rostade maltsorter till arom och smak.

Färg/Utseende: Mörkt rödbrun till brunsvart.

Bouquet/Arom: Rostade malttoner på medium nivå ska finnas. Brända malttoner på låg nivå bör finnas. Humledoft av centraleuropeiska humlesorter på låg nivå får finnas. Ingen DMS eller diacetyl får förekomma. Inga fruktestrar får förekomma. Inga alkoholtoner får förekomma.

Smak: Rostad maltsmak på medium nivå ska finnas. Bränd maltsmak på låg nivå bör finnas. Humlesmak av centraleuropeiska humlesorter på låg nivå får förekomma. Humlebeska på medium nivå får förekomma. Ingen DMS eller diacetyl får förekomma. Inga fruktestrar eller alkoholtoner får förekomma. Ingen restsötma får förekomma. Ingen syrlighet från bränd malt får förekomma.

Munkänsla: Lätt till medium kropp. Torrt med medium kolsyra.

Förebild: Leupser Dunkel, 4,9% - Samuel Adams Black Lager, 4,9%

G. Tjeckisk pilsner

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.044-50	1.010-14	4,0-5,0	25-40	11-14

Det första ljusa lagerölet bryggdes år 1842 i staden Pilsen i Böhmen. Pilsnerölet blev en omedelbar succé och spreds snabbt i Böhmen och därefter till övriga världen. Den tjeckiska pilsnern bryggs med ett mycket mjukt, mineralfattigt vatten som tillåter höga humlegivor utan att kärva toner slår igenom. Efterbeskan är lång och aromatisk, typiskt är tre givor av den klassiska tjeckiska humlesorten Saaz. Utjämningsgraden är låg vilket ger en fyllig maltkropp och en relativt låg alkoholhalt. Liksom andra traditionella lageröl bör tjeckisk pils dekoktionsmäska samt jäsas kallt och lagras länge.

Kortfattad karaktärsbeskrivning: Fyllig malt och en lång eftersmak präglad av ädel humle.

Färg/Utseende: Gyllengul

Bouquet/Arom: Humledoft av centraleuropeiska humlesorter på medel till hög nivå ska finnas. Brödig eller gräddig malt på medel till hög nivå ska finnas. Honungstoner på låg nivå får finnas. Diacetyl på låg nivå får finnas. Ingen DMS får förekomma. Inga fruktestrar får förekomma.

Smak: Humlesmak av centraleuropeiska humlesorter på medel till hög nivå ska finnas. Humlebeska på medel till hög nivå ska finnas. Brödig eller gräddig maltsmak på medel till hög nivå ska finnas. Honungstoner på låg nivå

får finnas. Diacetyl på låg nivå får finnas.

Ingen DMS får förekomma. Inga fruktestrar får förekomma.

Munkänsla: Medium till stor kropp. Låg till medium kolsyra.

Förebild: Pilsner Urquell, 4,4% - Budvar 12°, 5,0% - Rychtar Premium 12°, 5,0%

H. Tysk pilsner

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.044-50	1.006-10	4,5-5,3	25-40	3-10

Pilsnerbrygning spreds snabbt från Pilsen i Böhmen (där den första pilsnern bryggdes) till Tyskland. Främst till norra och mellersta Tyskland, medan det konservativa Bayern med sitt hårda vatten var sist att acceptera pilsnern. Pilsner är idag den dominerande öltypen i hela Tyskland. Den tyska pilsnern är högförjäst och därmed torrare än den böhmiska originalpilsnern. Tysk ädelhumle används generellt och ger beskan en gräsig ton. Det torra och strama ölet ska ge ett rent, uppfriskande och elegant intryck. Liksom andra traditionella lageröl bör tysk pils dekoktionsmäska samt jäsas kallt och lagras länge.

Kortfattad karaktärsbeskrivning: Ljus och torr med tydlig humlebeska.

Färg/Utseende: Ljust halmgul till halmgul.

Bouquet/Arom: Humledoft av centraleuropeiska humlesorter på medel till hög nivå ska finnas. Brödig maltdoft på låg nivå bör finnas. Ingen DMS eller diacetyl får förekomma. Inga fruktestrar får förekomma. Ingen karamelldoft eller doft av söt malt får förekomma.

Smak: Humlesmak av centraleuropeiska humlesorter på medel till hög nivå ska finnas. Humlebeska på hög till mycket hög nivå ska finnas. Brödig maltsmak på låg nivå bör finnas. Ingen DMS eller diacetyl får förekomma. Inga fruktestrar får förekomma. Ingen karamellsmak eller restsötma får förekomma.

Munkänsla: Låg till medium kropp. Torrt. Medium till hög kolsyra.

Förebild: Jever Pils, 4,9%

I. Internationell lager

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.040-48	1.004-10	4,0-5,0	5-14	3-10

Från mitten av 1800-talet började pilsneröl bryggas i större skala i USA, främst av tyska immigranter i Mellanvästern. Det sex-radiga kornet med hög tannin-halt och den inhemska humlen som då fanns att tillgå gav upphov till kärva smaker och bryggarna tenderade därför att minimera mängden malt och humle. Med tiden blev resultatet ett ytterst lätt och mildt öl framställt i stor industriell skala. Denna öltyp kom snabbt att dominera Nordamerika och har inspirerat mycket av det storskaliga ölbruggandet i Latinamerika, Asien och Afrika och kan därmed anses vara den sanna internationella lagern. Ölet bryggs ofta med stora mängder råfrukt (vanligen majs eller ris) vilket kan innebära att mycket låga, men märkbara, nivåer av estrar kan förekomma. I övrigt ska ölet vara rent och elegant utan kärva toner, centraleuropeisk ädelhumle bör användas och ölet ska jäsas kallt.

Kortfattad karaktärsbeskrivning: Ren och krispig med låg beska.

Färg/Utseende: Ljust halmgul till halmgul.

Bouquet/Arom: Mild malt på mycket låg till låg nivå ska finnas. Humlearom på mycket låg nivå bör finnas. Fruktestrar på mycket låg nivå får finnas. Ingen DMS eller diacetyl får förekomma.

Smak: Mild malt på mycket låg till låg nivå ska finnas. Humlesmak på mycket låg nivå får finnas. Humlebeska på mycket låg nivå får finnas. Fruktestrar på mycket låg nivå får finnas. Ingen DMS eller diacetyl får förekomma.

Munkänsla: Liten kropp. Medium till hög kolsyra.

Förebild: Budweiser, 5,0% - Miller´s Genuine Draft, 4,7% - Miller´s High Life, 4,6%

J. Övriga klassiska i kategori Mild/ karaktärsfull Lager

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

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 östilt, inte heller nya öltyper som håller på att bli populära - dessa ska lämnas in i klass 11D Modifierade öl.

3. MILD ALE

En tydlig maltighet och låg alkoholhalt karaktäriserar majoriteten av ölen denna huvudklass, undantaget Engelsk Ordinary Bitter som ska ha en tydlig humlekaraktär som det mest framträdande. Humledoft och smak förekommer också bland övriga i huvudklassen, men då utan att dominera. Beskan upplevs som låg till medium och maltsmaken är varken bränd eller rostad. Jäsningens karaktären är fruktig men i övrigt ren utan kryddiga eller fenoliska inslag. Generellt är dessa ale lågt kolsyrade. Lämplig serveringstemperatur är källarsval, 12-15 & #730;C.

A. Engelsk dark mild

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.032-37	1.006-11	3,0-3,6	10-24	40-90

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

Kortfattad karaktärsbeskrivning: Mjukt maltigt med lättrostade toner och utan märkbara inslag av humle.

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

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

Fruktstrar på låga till medium nivåer är tillåtna.

Humledoft på låg nivå får förekomma.

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

Fruktstrar på låga till medium nivåer får förekomma.

Humlesmaken ska vara låg.

Diacetyl får förekomma men då på en mycket låg nivå.

Humlebeskan ska vara låg.

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

Förebild: Sainsbry's Draught dark mild 3,4%, Highgate DM 3,5%, Brains Dark 3,5%, Elgood's Black Dog 3,6 %.

B. Kölsch

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.042-46	1.006-10	4,6-5,0	20-27	8-14

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

Kortfattad karaktärsbeskrivning: En pilsnerlik och torr ale som har en len honungs- mjukt maltighet med en uppfriskande lätt syra.

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

Bouquet/Arom: I aromen ska en liten söttaktig och vinös ton ingå. Även en liten syra får

förekomma. I övrigt ska doften vara ren och rak med inslag av pilsnermaltskaraktär. Humledoft på mycket låg nivå får finnas. Ingen eller mycket låg nivå av fruktestrar. I aromen får även små inslag av jordighet och örter förekomma. DMS/kocta grönsaker får finnas, men på mycket låga nivåer.

Smak: Maltsmaken, som bör vara brödig och ha lite jordiga inslag, ska ligga på låg till medium nivå. Smaken ska upplevas fräsch med en uppiggande syra på låg nivå. En avslutande elegant honungssötma får förekomma men ölet ska vara utjäst och ha en torr karaktär. Humlesmaken ska vara låg. Fruktstrar endast på låga nivåer. DMS/kocta grönsaker får finnas, men på mycket låga nivåer. Låg till medium humlebeska.

Munkänsla: Liten kropp. Hög kolsyrenivå. Väl utjäst.

Förebild: Früh Kölsch 4,8% /Cölner Hofbräu - Sester Kölsch 4,8% /Sester Brauerei - Summertime 4,7% /Goose Island

C. Irländsk red ale

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.044-55	1.010-14	4,0-5,5	17-25	25-45

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

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

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

Bouquet/Arom: Dofen ska vara karamellmaltigt och bör ha inslag av knäck, sirap och/eller toffee på medium nivå. En liten brödig maltton får förekomma. En låg fruktighet bör även ingå. Aromen ska upplevas mjuk. Ingen humlearom får märkas.

Smak: En mjuk maltighet på låg till medium nivå som ska vara knäckig och kolaaktig. Maltigheten bör vara knäckig, kolaaktig och mjuk. Inslag av havrekaka får förekomma på låg nivå. Fruktstrar på mycket låg nivå får förekomma. Humlesmaken ska vara mycket låg. Ölet får inte upplevas sött utan det ska ha en lite torr avslutning. Beskan ska vara låg.

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

Förebild: Murphy's Irish Red 5,0% - Strongarm Ruby Red Ale 4,0% /Cameron's

D. Skotsk ale 70/- & 80/-

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.037-50	1.008-18	3,5-4,5	12-25	30-75

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

Karamelltoner kan förstärkas genom att vörten kokas extra länge, minst 1½-2 tim. Engelska humlesorter används som bitterhumle. Smak- och aromhumle undviks. Enligt gammal skotsk tradition späds de ofta från en 90 eller 120 shilling.

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

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

Bouquet/Arom: Ett maltigt inslag på medium nivå ska finnas i aromen. Maltaromen bör ha inslag av karamell och choklad på svagt till medium nivå. Fruktstrar på låg nivå är tillåtet. En svagt rökig ton och en liten syra får förekomma i doften. Humledoft på låg nivå får förekomma.

Smak: Smaken ska domineras av en mjuk karamellig maltsötma på medium till hög nivå, där choklad och/eller vanilj bör förekomma. Fruktstrar med inslag av russin bör också bidra till smakbildningen, men på en låg nivå. En rökighet, på mycket låg till låg nivå, får förekomma. Ingen eller mycket låg humlesmak. Humlebeskan ska vara låg.

Munkänsla: Medium kropp. Låg kolsyrenivå. Mjuk maltighet.

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

E. Brittisk brown ale

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.037-55	1.008-13	3,8-5,5	15-25	35-50

British Brown Ale härstammar från Dark Mild och uppkom i London på 1920-talet. En alkoholstarkare och beskare variant av Brittisk Brown Ale utvecklades efterhand i nordöstra England, där den fortfarande är mycket populär. Numera förknippas ölstilen med staden Newcastle. Brittisk Brown Ale bryggs oftast av pale ale och karamellmalt samt bryggsocker upp till 10%. Bland humlesorterna dominerar Challenger, East Kent Golding, Northdown och Fuggle. Det är inte ovanligt att 100% av humlen används som bitterhumle. En väl balanserad bitterhumlegiva gör att ölet varken upplevs som beskt eller sött. Ett inslag av mjuk tvålighet avslutar ofta smaken.

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

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

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

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

Smak: En knäckig och karamellig maltsötma med lättrostade inslag ska förekomma på låg till medium nivå. Fruktstrar ska finnas på medium nivå. Humlesmaken ska vara låg. Diacetyl får förekomma på mycket låga nivåer. Ett inslag av mjuk tvålighet får finnas i eftersmaken. Humlebeskan ska vara låg.

Munkänsla: Medium kropp. Mjukt tvålighet. Medium CO2.

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

F. English ordinary bitter

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

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

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

Färg/Utseende: Bärnstensfärgad till kopparfärgad.

Bouquet/Arom: Ska ha en arom av brittisk örtig humle på medium till hög nivå. En låg nivå av karamellmaltighet bör ingå i aromen. Små mängder av fruktestrar bör finnas. En låg nivå av diacetyl får förekomma.

Smak: Humlekaraktären ska vara medium till hög och vara av brittisk örtigt/kryddig karaktär. Ett litet knäckigt maltinslag bör balansera humlesmaken. Bör vara fruktig på låg nivå. Diacetyl får förekomma på mycket låg nivå. Humlebeskan ska vara medium till hög.

Munkänsla: Låg till medium kropp. Låg kolsyrenivå.

Förebild: Jennings Bitter 3,5%, Tomas Hardy Country Bitter 4,0%, Monks - Svea pale Ale 3,5 %

G. Övriga klassiska i kategori Mild ale

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

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

Här avses gamla klassiska öltyper som funnits i decennier men som har fallit lite i glömska. Dessa öl kanske bara bryggs av ett fåtal bryggerier i världen och dessutom bryggs de sällan av hembryggare. Öl inlämnade i denna kategori ska alltså inte vara experimentvarianter av en känd ölstil, inte heller nya öltyper som håller på att bli populära - dessa ska lämnas in i klass 11D Modifierade öl.

4. KARAKTÄRS-FULL ALE

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

A. Engelsk best bitter

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

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

Kortfattad karaktärsbeskrivning: Komplex maltig med balanserande humle.

Färg/Utseende: Kopparfärgad.

Bouquet/Arom: Blommig och örtkryddig humlearom ska finnas på medium nivå. Maltigheten i aromen ska vara medium och den är vanligtvis komplex med ett inslag av fudge, toffé och knäck. Maltigheten ska dock balanseras av den örtkryddiga humlearomen. Fruktestrar upp till medium nivå får förekomma.

Smak: Humle och maltsmak ska samspeja i denna öltyp. Humlesmaken ska vara medium till hög, humlekaraktären ska vara gräsigt, örtigt och/eller kryddig. Även en låg nivå av citrus/pommerans får förekomma. Best Bitter ska ha en maltkaraktär på medium nivå som upplevs karamellig och knäckig med inslag av fudge och toffé. Bör ha en fuktighet, på liten till medium nivå. En mycket svag tvålighet får finnas. Diacetyl får finnas på en mycket låg nivå. Beskan ska vara medel till hög men aldrig dominerande.

Munkänsla: Medium kropp. Låg kolsyrenivå.

Förebild: Fullers London Pride 4,7%, Honkers Ale 4,2%, Goose Island - southwold Bitter 4,1% , Adnams - Ossian 4,1 % , inveralmond Brewery - Cambridge Bitter 3,8% , elgood's - First gold 4,0%, Badger - maple-moon 4,8%, Joseph Holt - Goliath 4,2 % , wychwoof Brewery - Lancaster bomber 4,4 %

B. English strong bitter - ESB

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

1971 lanserade Fuller's en ny öl, ESB. Det är en vinterbrygd som ersatte ett öl som hette Old Burton Extra. Ölet gjorde snabbt succé och fick ganska snart en egen typdefinition. Idag görs starkare engelska "Bitters" lite varstans i världen, men dessa får inte kallas ESB då namnet är varumärkesskyddat. Öltypen Engelsk Strong Bitter omfattar dock flera öl en Fuller's ESB. En Engelsk Strong Bitter ska ha balans mellan maltigheten och humlekaraktär. Maltigheten ska vara knäckigt komplex utan att bli sliskig och humlen ska vara av engelsk typ.

Kortfattad karaktärsbeskrivning: Fyllig knäckig maltighet med kompletterande humle.

Färg/Utseende: Kopparfärgad till mörkt kopparfärgad.

Bouquet/Arom: Blommig kryddig humle ska förekomma på medium till hög nivå. Maltigheten ska vara på medium till hög nivå. I maltaromen bör knäckiga och karamelliga toner ingå. Fruktiga toner bör också ingå på låg till medium nivå.

Smak: I maltsmaken, som ska vara hög, ska inslag av karamell och/eller kola/knäck finnas.

Karaktären bör vara svagt rostad. Maltsötman ska vara på medium nivå. Fruktighet ska ingå i smaken och vara medium till stor. Humlesmaken ska vara på medium nivå. Beskan ska vara medium till hög, men får inte dominera.

Munkänsla: Medium till stor kropp

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

C. Pale ale (APA)

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

Ölstilen utvecklades i USA mot slutet av 1970-talet som "American Pale Ale". I början var användandet av amerikansk Cascade-humle dominerande. Därefter har odlandet och användandet av nya moderna humlesorter med de för öltypen önskvärda tonerna av citrus, frukt och blommighet spridits över hela världen. Ölet ska ha en tydlig humlekaraktär där moderna humlesorter bidrar med citrus, frukt och blommighet, framför allt i aromen. Ölet får dock inte vara obalanserat humligt, utan det ska ha ett tydligt maltstöd från ljus malt med inslag av viss karamellighet. Färgen är relativt ljus. Ofta används renjäsande jäststammar för att hålla fruktigheten på en låg nivå.

Kortfattad karaktärsbeskrivning: Lätt och humlefrisk ale med kompletterande maltighet.

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

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

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

En liten till medium karamellmaltighet ska balansera humlesmaken.

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

Beskan ska vara medium, men får absolut inte dominera.

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

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

D. Brown ale (amerikansk)

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

Brown Ale har inte många likheter med den brittiska varianten som dock är dess ursprung. Humlekaraktär med citrustoner ska vara tydlig till kraftig både i smak och arom. Även om amerikanska och andra nya humlesorter dominerar, så används ofta även engelska och tyska sorter. Maltigheten ska vara tydlig till rik. Användandet av många mörka maltsorter ger lättrostade toner, nöthet, karamell och choklad. Ofta används renjäsande jäststammar för att hålla fruktigheten på en relativt låg nivå. Alkoholhalten och framförallt beskan är högre än i den brittiska varianten. Förutom malt används ofta små mängder av olika sockerarter såsom melass, honung, lönnsirap, majssocker och kandssocker.

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

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

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

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

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

Fruktestrar bör förekomma på låg nivå.

Ingen smörkola/diacetyl bör finnas.

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

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

Förebild: Jackie Brown 5,9%/Mikkeller

E. Engelsk IPA

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

Engelsk IPA, India Pale Ale, uppkom på 1700-talet när engelsmännen behövde ett öl som var mer hållbart och klarade att skeppas till Indien. Detta medförde att denna välhumlade och relativt alkoholstarka ale skapades. Humlen som används är traditionella engelska humlesorter där inte citrus eller tropisk fruktighet dominerar. Torrhumling är vanligt förekommande. Även om den är gjord för långa sjötransporter bör den inte lagras länge då humlenyanserna förloras.

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

Färg/Utseende: Bärnsten till kopparfärgad.

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

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

Doften får inte vara söt eller fruktig.

Smak: Humlesmak av engelsk karaktär ska vara på medium till hög nivå. Humlekaraktären ska dock inte dominera smaken helt. Maltsmaken, som ska vara på medium nivå, ska innehålla inslag av havrekaka, karamell eller knäck. Ölet ska vara väl utjäst med en torr och ren karaktär. Fruktestrar får bara förekomma på en låg nivå. Avslutningen ska vara torr. Beskan ska vara medium till hög.

Munkänsla: Medium kropp. Väl utjäst, torr.

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

F. Altbier

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

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

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

Färg/Utseende: Kopparfärgad till mörkbrun. Ingen köldgrumling.

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

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

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

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

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

Beskan ska vara hög men får inte vara plåttig.

Munkänsla: Medium kropp, torr och stram.

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

G. Övriga klassiska i kategori Karaktärsfull Ale

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

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 11D Modifierade öl.

5. KRAFTIG ALE

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

A. Scottish strong ale, 90/-

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

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

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

Röktoner härrör från den traditionella skotska ale-jästen.

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

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

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

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

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

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

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

Humleldoft på en mycket låg nivå är tillåten.

Smak: Maltkaraktären, som bör vara stor, ska ha inslag av knäck, karamell, kola och choklad. Även inslag av lakritstoner får förekomma. Maltsötman ska balanseras av en ren alkoholkaraktär. Ett litet rökigt inslag får förekomma. Fruktestrar får finnas på låg till medium nivå. Humlesmaken ska vara låg till medium. Låg nivå av diacetyl är tillåten. Beskan ska vara låg.

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

Förebild: Old Jock 6,7% /Broughton Ales - Traquair House Ale 7,2% /Traquair House Brewery - Champion Ale 7,2% /Mc Ewan's

B. Strong pale ale

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

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

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

Färg/Utseende: Ljus bärnsten till kopparfärgad.

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

En maltighet med knäck och karamellinslag ska balansera humleldoft.

Fruktestrar på en medium nivå bör också ingå.

Smak: En humlesmak av tropisk frukt och/eller citrusoner ska närvara på medium till hög nivå. Humlesmaken ska ge ett fräscht intryck. Maltinslaget ska ge en svag till medium sötna som bildar harmoni med humlen. Maltkaraktären bör vara lite knäckig. Fruktstrar på en medium nivå bör ingå och en svag sylrig och/eller träig ton får förekomma. Medium till kraftig humlebeska som dock inte får dominera eller vara kvarhängande.

Munkänsla: Medium kropp

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

C. IPA

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

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

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

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

Bouquet/Arom: Ska innehålla en stor blommig humledoft med arom av citrus och/eller tropisk frukt. Fruktstrar bör finnas på låg till medium nivå. Maltigheten, som ska vara låg, ska ha karamelliga inslag. Alkoholtoner får förekomma på låga nivåer.

Smak: Kraftigt smakhumlad och hög mineralhalt i vattnet ger ett krispigt torrt öl. Karakteriseras av en kraftig beska och hög alkoholhalt. Karamell och maltighet på låga till medium nivåer. Fruktstrar i låga till medium nivåer är tillåtna. Alkoholsmak får förekomma men den får ej vara spritig. Kraftig beska.

Munkänsla: Medium kropp. Torrt och krispigt.

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

D. Black IPA

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

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

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

Färg/Utseende: Mörkbrun till svart. Köldgrumling är tillåten.

Bouquet/Arom: Ska ha en stor blommig humledoft med inslag av frukt och citrus. Rostade men ej brända malttoner och inslag av karamell ska finnas på låg nivå. Alkoholtoner på låg nivå är tillåtet.

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

Beskan ska vara kraftig.

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

Munkänsla: Medium kropp.

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

E. Dubbel IPA

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

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

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

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

Bouquet/Arom: Kraftig humlearom från valfria humlesorter ska dominera doften. En del av aromen består så gott som alltid av citrusoner av något slag. Fruktiga toner från jäsnings och humle bör vara på medium till hög nivå. En liten maltsötma ska balansera humlen. Alkohol får vara en del av doften men skall inte uppfattas som spritig. Får vara svavlig på mycket låg nivå.

Smak: Humlesmaken skall vara stor och komplex, med inslag av frukt och citrus och får vara svavlig på mycket låg nivå. Beskan skall vara hög till extremt hög. Maltsmaken skall vara låg till medium och skall i viss mån balansera beskan. Maltkaraktären bör vara svagt karamellig med inslag av toffee och knäck. Ingen diacetyl. Låg till medium fruktighet. En ren men inte påträngande alkoholton är tillåten. Alkoholtonen får inte vara spritig eller innehålla högre alkoholer. Lång komplex efterbeska som inte får upplevas som kärv.

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

Förebild: Russian River Pliny the Elder 8.0 %, Avery Majaraja 10.3 %, Bell's Hop Slam 10.0 %, Stone Ruination IPA 7.7 %, Dogfish head 90 minute IPA 9.0 %, Brewdog Hardcore IPA 9.2 %.

F. Barley wine

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

En stark ale med ursprung i England. Den första i sitt slag var Bass no.1 med anor från 1870-talet. Numera bryggs Barley Wine över hela världen. Hela skalan från extremt maltiga exemplar till de med tydlig beska och humlekaraktär finns representerade. Barley Wine utvecklas ofta positivt med lagring. Med åren utvecklas dofter och smaker av torkad frukt, honung, sherry och madeira. Bryggs med karaktärsfull alemalt med inslag av karamellmalt och chokladmalt på låg nivå. Lakningen görs med så lite lakvatten som möjligt, om

ens något. Man kokar ofta flera timmar för att få en extra karamellisering.

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

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

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

Stor karaktär av fruktstrar och en alkoholvärmande arom ska finnas. Långlagrade Barley wines får tydliga aromer av torkad frukt. Humlearomen får vara låg till mycket hög.

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

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

Humlesmaken får vara låg till mycket hög och beskan ska balansera den söta maltigheten. Ingen eller mycket låg nivå av diacetyl. Beskan ska vara medium till hög.

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

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

G. Övriga klassiska i kategori Kraftig Ale

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

t ex Old ale, Scottish strong ale 120/-

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

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

6. VETEÖL

Vete är det sädeslag som näst efter korn är vanligast i öl. Veteöl är öl där extraktgivaren består av stora delar vete, antingen som vetemalt eller som råfrukt. Andelen vete kan variera mellan olika öltyper, men typiskt kommer minst halva extraktet från vete. Vanliga exempel på veteöl är sydtyska veteöl och belgiska wit.

Bayern i södra Tyskland är den region där veteöl relativt sett har störst betydelse. Sydtytysk veteöl av den typ som finns idag utveckades i området mellan Donau och Alperna under 1800-talets senare del. Från början var de flesta av dessa veteöl ljusbruna i färgen. Denna variant betraktas fortfarande som klassisk av Bayerns traditionella veteölsbryggare och är den som heter klassisk veteöl av sydtytysk typ i dessa definitioner.

Under 1900-talet har detta klassiska bayerska veteöl polariserats i en ljusare och en mörkare variant. Idag är de ljusa veteölen vanligast inom den sydtyska veteölskategorin. Förutom de bayerska veteölen bryggs traditionellt veteöl i Belgien och kallas då witbier.

Gemensamt för alla veteölstyperna är att de jäses med jäst som ger upphov till någon nivå av kryddfenoler i doften, samt att vetemalten ger en lätt munkänsla som tillsammans med hög kolsyrehalt ger ett öl som upplevs som moussigt.

A. Ljus veteöl av sydtysk typ

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.046–52	1.008–13	4,9–5,6	10–15	8–14

Efterjäsnings på flaska och det höga proteininnehållet från vete ger ett disigt öl. Ölet skall typiskt serveras med all jäst i glaset. Det finns även en filtrerad variant som kallas Kristall. Om jäst finns kvar får ölet jästkarakter och ett fylligare intryck.

Ölet bryggs vanligen med minst hälften mältat vete och med små humlegivor. Dessa öl är till sin fördel färska.

Kortfattad karaktärsbeskrivning: Karaktär av skumbanan och kryddnejlika dominerar återhållen maltsmak med hög kolsyra och låg beska.

Färg/Utseende: Halmgul till gyllengul. I regel disig men får vara blank.

Bouquet/Arom: Skumbanandoft från estrar och kryddnejlika doft från fenoler ska förekomma på medium till hög nivå. Det fenoliska kan även upplevas som muskot. Drag av plåt, kokt skinka eller röklighet får förekomma men är ej önskvärd.

Maltarom får förekomma på låg nivå. Ingen humlearom får förekomma. Ingen diacetyl/smörkola får märkas.

Smak: Smaken är balanserad och frisk med väl integrerad karaktär av de jäsningsbiprodukter med smak av skumbanan och kryddnejlika som finns även i aromen.

Maltsmak får förekomma på låg nivå. Ingen humlesmak får förekomma. Beskan ska vara mycket låg och absolut inte framträdande.

Ölet ska ha en mjuk och jordig vetemaltskaraktär. Ingen diacetyl får förekomma.

Munkänsla: Medium kropp. Kraftigt kolsyrad. Bör ge en moussig känsla.

Förebild: Weihenstephaner Hefe 5,4%, Huber weisses, mit feiner Hefe 5,4%, Schneider Weisse Tap 1, meine blonde Weisse 5,2%

B. Klassisk veteöl av sydtysk typ

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.045–52	1.010–15	4,0–5,0	8–15	15–34

Denna öltyp är den ursprungliga varianten av sydtysk veteöl. Den är ljusbrun i färgen. En tydlig maltsmak gör att framför allt fruktigheten men också kryddigheten upplevs förhållandevis återhållen.

Ölet bryggs vanligen med minst hälften mältat vete och med små humlegivor. Till sin fördel färska.

Kortfattad karaktärsbeskrivning: Mjuk, moussig maltighet med någon fruktighet och kryddighet med hög kolsyra och låg beska.

Färg/Utseende: Bärnsten till koppar i färgen. Öltypen ska vara disig.

Bouquet/Arom: Maltarom ska förekomma på medium till hög nivå. Fenoler med smak av kryddnejlika och muskot bör finnas på låga eller mycket låga nivåer.

Skumbanandoft får förekomma på låg nivå. Karamell- och chokladtoner får förekomma på låg nivå. Fenoler med drag av burkskinka, plåt eller rök får finnas på mycket låga nivåer. Ingen humlearom får förekomma.

Smak: Smaken är balanserad och frisk med dominerande malt. Väl integrerad karaktär av jäsningsbiprodukter av kryddnejlika och muskot bör förekomma på låg till medium nivå.

Beskan skall vara mycket låg och absolut inte vara framträdande. Ingen humlesmak får förekomma. Ingen diacetyl får märkas.

Munkänsla: Medium kropp som bör ge en mjuk munkänsla. Kraftig kolsyra. Ska ge en moussig känsla.

Förebild: Andorfer Weizen, Graminger Weissbier, Unertl Mühladorfer Weissbier

C. Mörkt veteöl av sydtysk typ

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.046–52	1.009–14	4,9–5,6	10–15	35–80

Maltsmak på låga till medium nivåer, ofta med chokladtoner, dämpar intrycket av de för bayerskt veteöl så karakteristiska jäsningsbiprodukterna.

Ölet bryggs med minst hälften mältat vete och med små humlegivor. Chokladmalt och rostad vetemalt ger en mjukt chokladig karaktär. Även mörk karamell- eller färgmalt kan ingå.

Kortfattad karaktärsbeskrivning: Maltkaraktär av bröd eller choklad, med låg fruktighet och kryddighet med hög kolsyra och låg beska.

Färg/Utseende: Ljusbrun till mörkbrun. I regel disig men får vara blank.

Bouquet/Arom: Maltarom med toner av bröd eller choklad ska förekomma på låg till medium nivå.

Banan- och kryddnejlika doft får förekomma på låg nivå. Ingen humlearom får förekomma.

Smak: Ölet ska vara mjukt och ha karaktär av mörk malt som får vara brödig eller chokladig.

Kryddfenoler ska finnas på låg nivå. Skumbanan får finnas på låg nivå.

Låg beska. Ingen humlesmak får förekomma. Ingen diacetyl/smörkola får märkas.

Munkänsla: Medium kropp som bör ge en mjuk munkänsla. Kraftig kolsyra.

Förebild: Karg Weissbier Dunkel 5,2%, Franziskaner Hefe Dunkelweissen 5%.

D. Belgisk wit

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

Bryggs vanligen med minst hälften mältat eller omältat vete. Ölet kryddas oftast med korianterfrön och pomerans- eller andra citrusskal. Till sin fördel färska.

En del kommersiella exempel tillsätter mjölksyra för att ytterligare fräscha upp smakbildningen.

Kortfattad karaktärsbeskrivning: Lätt och frisk med syrlig citrusfräschör som ger balans åt viss kryddighet.

Färg/Utseende: Ljust halmgul till halmgul och disig.

Bouquet/Arom: Liten till medium doft av citrus/pomerans och korianterfrön.

Doft av kryddnejlika eller muskot från fenoler får förekomma på låg nivå. Doft av skinka, plåt eller rök får förekomma på mycket låga nivåer men är ej önskvärd.

Ingen diacetyl/smörkola får förekomma, samt endast låga halter av fruktestrar.

Smak: Ölet skall vara torrt och friskt; syrlighet på låg nivå är tillåtet om det förstärker känslan av ett fräscht och lätt öl.

Smak av korianterfrön och citrus/pomeransskal på låg till medium nivå. Låg humlesmak och beska.

Fruktestrar samt fenoler som smakar kryddnejlika, muskot är tillåtna på låg nivå. Ingen diacetyl får märkas.

Munkänsla: Liten till medium kropp. Hög kolsyrehalt.

Förebild: Hoegaarden Wit, Dentergems, Blanche de Namur.

E. Weizenbock

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.065–86	1.016–28	6,5–9,2	10–20	14–100

Klassen omfattar både bock och dubbelbock, som traditionellt har OG minst 1.065 respektive 1.074. Den jämförelsevis höga vörtstyrkan ger en hög alkoholhalt. Ölet bryggs liksom andra bayerska veteöl vanligen med minst hälften mältat vete.

Kortfattad karaktärsbeskrivning: Kryddnejlika, moussig munkänsla och alkohol kombinerar veteöls- och bockölskaraktär i ett öl med hög kolsyrehalt och låg beska. Ljusa öl har karaktär av skumbanan; mörkare har mer karaktär från malten.

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

Bouquet/Arom: Ölet ska vara fenoliskt kryddigt med inslag av estrar på en låg nivå.

Om ölet är mörkt bör en ton av rostad malt på låg nivå komma fram i doften. Om det är ljust får skumbanan på låg till medium nivå finnas.

Ingen diacetyl får förekomma.

Smak: Maltsötman ska balanseras av de fenoliska, nejliklika och bananestriga smakerna. Beskan ska vara låg. Om ölet är mörkt bör en ton av rostad malt komma fram i smaken. Ingen diacetyl får förekomma.

Munkänsla: Medium till stor kropp. Hög kolsyrehalt.

Förebild: Graminger Berggeist OG 1 068 FG 1 017 6,8%, Schneider Aventinus 8,2%, Weihenstephaner Vitus 7,7%.

F. Hopfenweizen

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.060–86	1.016–28	6,0–9,2	15–50	14–100

Hopfenweizen är veteöl som ofta är av bockstyrka och som får sin typiska karaktär till stor del genom kraftigare smak- och aromhumling än vad som traditionellt görs i veteöl. Hopfenweizen är en modern uppfinning.

Kortfattad karaktärsbeskrivning: Medium till kraftig humlearom och humlesmak balanserar ett mjukt och maltigt öl med märkbar kryddighet.

Färg/Utseende: Gyllengul till svart. Jästgrumling är tillåten.

Bouquet/Arom: Humlearom ska finnas på medium till hög nivå.

Kryddfenoler som kan upplevas som kryddnejlika eller muskot ska finnas på en låg till medium nivå.

Maltarom får förekomma på låg nivå. Ingen diacetyl/smörkola får märkas.

Smak: Smaken är huvudsakligen dominerad av humlingen som balanserar maltsötman. De fenoliska, nejlikeliknande och bananestriga smakerna döljs huvudsakligen av humlingen men får märkas på en låg nivå. Beska är

tillåtet på betydligt högre nivåer än i övriga veteöl.

Om ölet är mörkt bör smaker från rostad malt komma fram. Ingen diacetyl får förekomma.

Munkänsla: Medium till stor kropp. Hög kolsyrehalt.

Förebild: Schneider Meine HopfenWeizen, Ommipollo Näcken

G. Övriga klassiska veteöl

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

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 11D Modifierade öl.

7. MILD STOUT/ PORTER

Porter är en av tidigast omnämnda öltyperna. Dagens porter och stout är i de allra flesta fall helt andra produkter än den porter som bryggdes i London under storhetstiden på 1700- och 1800-talet. Då var porter känd som en stark, brun, rökgig och syrlig dryck. Stout urskildes 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 kraftigt beska. En viss syrlighet från rostat 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 rostat 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 förekommer som fatöl.

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

Bouquet/Arom: Humleldoft från försumbar till märkbar. Mjukt maltig, 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 märkbar 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

Porterlassen 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: Humleldoft från försumbar till märkbar. Mjukt maltig, 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. 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: Humleldoft 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.

F. 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 cream stout 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%.

G. Övriga klassiska i kategori Mild Stout/Porter

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

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 11D Modifierade öl.

8. KRAFTIG STOUT/PORTER

A. 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 torrostad beska. Viss syrlighet från rostat korn bör finnas i smakbilden. 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%.

B. Modern Stout & Porter

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

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

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 maltig karamell- och choklads smak med en tydlig beska i avslutningen. Både mjukare och mer skarpbrända varianter tillåtna. En viss syrlighet kan anas, men är inte nödvändig. Fruktstrar 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.

C. 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 underjästa, men överjästa varianter kan förekomma. Många bryggs runt Östersjön, men det finns även exempel från andra delar av världen. Utvecklas ofta positivt med lagring.

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. Fruktstrar 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%.

D. Imperial stout

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

Utvecklas ofta positivt med lagring.

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 maltig 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. Fruktstrar hör även till smakbilden. 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.

E. Övriga klassiska i kategori Kraftig Stout/Porter

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

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 11D Modifierade öl.

9. BELGISK OCH FRANSK ALE

Från Belgien och Nordfrankrike härstammar öltyper med en variationsrikedom utan motstycke i världen. Här möter man allt från svag, maltig ale till stark, torr 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 utjäst och därför har lätt kropp och liten restsötma. Inte sällan varmjäses ölet med de för regionen så karaktäristiska jäststammarna, som ger upphov till fenoliska och fruktestriga 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 utjästning 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 notaktig. Fruktig med en märkbar kryddighet. Humlearomen 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)
1.051–65	1.008–14	5,6–6,9	15–30	7–14

Blonden är ofta nästan lagerlik i sin renhet, lätt maltsöt och värmande och med återhållsamma fruktestrar och fenoler. Öltypen är en relativt modern komposition för att locka lagerdrickare. Baseras ofta på belgisk pilsnermalt kompletterad med 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 honungslen alkoholton, eller återhållsamma och jästiga fruktestrar som ofta drar åt citrus.

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

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 utsvävande 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	7,0–13,0	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. Humlebeska skall vara låg till medelhög. Mer eller mindre värmande beroende på alkoholstyrka. En viss sötma och spritighet från alkoholen får förekomma, särskilt i starkare exemplar. Toner av lösningsmedel får förekomma på låga nivåer. Får vara antingen torr eller ha en viss restsötma.

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

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

E. Brune

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.055–67	1.008–14	5,5–7,5	25–35	25–65

Brune (flamländska: Bruin) kan beskrivas som den lite sötare klosterölsvarianten av trappisternas dubbel. Klosteröl blev en vanlig företeelse efter andra världskriget. Anknypningen till ett kloster, ofta bara en licens att använda namnet, blev de profana bryggeriernas sätt att haka på det ökande intresset för 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 får 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 utpräglad torr, även om den får ha en lätt torr eftersmak. Smaken skall vara fruktig och karamellig, får vara lätt kryddig/fenolisk och kan ha låga nivåer av smakhumle. Lätt rostade toner får förekomma. Beskan ska vara låg. Diacetyl/smörkola får inte förekomma.

Munkänsla: Lätt till medium. Medel till hög kolsyra.

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

F. Dubbel

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1.056–70	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 samsas med estrar, alkohol och fenoler, men med tonvikt på maltigheten. Kryddiga fenoler som kan dra åt nejlika samt toner av mandel, russin och torkad frukt får förekomma men får inte dominera. En återhållsam beska bör finnas. Viss humlesmak får 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	7,5–13,0	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 får förekomma, men bör vara mer peppriga än utpräglad nej-

likliknande. Får ha en alkoholton, men skall inte dofta lösningsmedel.

Smak: Maltigt chokladigt 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, Kastelebière 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, stjärmanis eller citrusskal. För att ölet skulle behålla sin fräschör till skördarbetet 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 ljust 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 ska dominera och kompletteras av en lätt maltighet. Kryddor får förekomma men ska inte dominera. Peppriga fenoler får förekomma. Ingen diacetyl/smörkcola.

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/smörkcola.

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 skedde vanligen i slutet av den kalla årstiden. För att ölet skulle hålla sig till skördarbetet bryggdes det extra starkt. Ofta användes råfrukt. I den franska traditionen varmjäses inte ölet. Man använder lager- eller alejäst som lyfter fram maltigheten. Beroende på hantering kan kommersiella exemplar få kallartoner som inte är eftersträvsvärda. Tre färgvariationer finns: blonde (halmgul), ambrée (bårnsten) och brune (brun). En bière de garde skall vara mjuk och kan påminna om ett lageröl.

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

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

Smak: Medium till hög maltsmak med en mild rostad, kola- eller karamellsötma. Maltmakerna 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 örtigt eller kryddigt smak. Avslutningen är torr. Alkohol kan bidra med ytterligare känsla av torrhet i avslutningen men ölet skall inte upplevas som spritigt. Inga fenoler. Ingen diacetyl/smörkcola.

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

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

J. Supersaison

OG	FG	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. Får 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 örtigt och ibland parfymrad karaktär. Tydlig fenolkaraktär av peppar, koriander eller bubbelgum snarare än nejlika bör finnas, antingen från kryddor eller från jästfenoler. Låg till medium humlekaraktär. Får ha en låg till medium alkoholdoft. En låg syrlighet får förekomma men bör inte dominera. Lätt maltighet. Ingen diacetyl/smörkcola.

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 ska vara låg till medium. Beskan ska vara tydlig utan att dominera. En törstsläckande syrlighet bör förekomma. Ingen diacetyl/smörkcola. 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 ska 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. SYRLIGA ÖL

Före den industrialiserade ölbryggningens mikrobiologiska kontroll var det vanligt att öl blev syrligt med lagring, men idag är kommersiellt syrligt öl en raritet. I Belgien fortgår dock traditionen med spontanjäsnings av öl. Vid spontanjäsnings tillsätter bryggaren ingen 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 kormalt 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 träiga toner som i kombination med syran kan upplevas som beska. Stalltoner hör till smakbildningen. Blir med lagring vinös och moget fruktig. Ättiksyra får finnas på förnimbara nivåer men en lambik bör inte upplevas som vinägeraktigt hård sur.

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

Förebild: Cantillon Grand Cru Bruocsella.

B. Gueze

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

Traditionell gueze (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 gueze 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. Bör inte upplevas som stickigt sur. Ingen doft av färsk humle. Ingen diacetyl/smörkola.

Smak: Ung gueze är torr och syrlig med toner av äppelcidar, grapefrukt eller rabarber. Oxiderad humle ger obetydlig konventionell humlebeska men träiga toner som i kombination med syran kan upplevas som beska. Stalltoner skall höra till smakbildningen. Blir med lagring vinös och moget fruktig. Ättiksyra får finnas på förnimbara nivåer men en gueze 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 används. 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 fruktambik 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	1.008–16	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 fruktestrar. Malten kan ge toner av karamell, mörk sirap eller choklad. Fruktestrarna påminner ofta om russin, plommon, fikon, dadlar eller svarta vinbär. Kan vara lätt fenoliskt kryddig. Ekfatslagring kan ge vaniljtoner. Sherrytoner förekommer ofta i lagrade exemplar. Syrliga toner ska finnas men bör ej upplevas som vinägeraktigt. Ingen humlearom. 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 champagneaktigt 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/smörkola eller DMS.

Smak: Mjölksyra dominerar. Ofta förekommer en brödig vetesmak. Humlebeska skall vara mycket låg. Lätta stalltoner från *Brettanomyces* kan förekomma. Varken humlesmak, diacetyl/smörkola 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 fruktambik. Lindemans kriek. • Oud bruin vrucht – oud bruin efterjäst med frukt som körsbär eller hallon. • Syrlig engelsk stock ale. Prize Old Ale.

11. SPECIALÖL

Klass D-K avser klassiska öltyper som ej finns upptagna under annan huvud- eller underkategori. Andra typer kan förekomma. Specificera på bryggprotokollet vilken typ som avses samt gärna en referens till litteratur och/eller till ett kommersiellt exempel.

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 sekundärjäsnings, 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 humlen få dominera.

C. Brettanomycesöl

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

Öl till vilka vildjäststammen Brettanomyces (brett/brettar) tillsatts blir allt vanligare i ölvärlden. Det finns flera underklasser i huvudklass 10 där brettkaraktär är eller kan vara en del av arom- och smakbildningen, men där också flera övriga bakteriestammar bidrar till karaktären. Den här underklassen, 11C, täcker alla öl med brettkaraktär som inte faller in under huvudklass 10. Öl i underklass 11C kan antingen ha primärjäst med enbart brettar eller först primärjäst med den för öltypen typiska jäststamen. Brettar har tillsatts under eller efter primärjäsnings slut. Bryggaren ska ange vilken öltyp som ligger till grund för det färdiga ölet, eftersom det är viktigt att domarna ska kunna förutse och förstå vilka aromer och smaker som bör finnas utöver de som brettjästen bidrar med. Eventuella tillsatta kryddor, frukter e.d. måste också specificeras.

Kortfattad karaktärsbeskrivning: Estriga med typisk stallighet från brettar i harmoni med ölstilens övriga karaktärer.

Färg/Utseende: Beror på öltypen.

Bouquet/Arom: Öl jästa med brettar ska ha medium till hög doft av esterfruktighet, som ofta drar åt tropisk frukt. Typiskt för brettar är också doften som ofta beskrivs som stallig, hästfält, svettigt läder osv. Denna stallighet ska märkas på medium nivå. En fenolisk karaktär är tillåten på låg nivå. DMS får inte märkas. Diacetyl, utöver vad bryggd ölstill tillåter, får inte förekomma. Uppfriskande syra på en mycket låg nivå är tillåten. I övrigt ska brettkaraktären vara i balans med ölstilen.

Munkänsla: Brettanomycesöl är oftast väl utjästa, undantag får förekomma beroende på vald ölstill.

Förebild: Orval 6,2% / Abbaye Notre-Dame d'Orval - Vieille Saison / brekeriet - Saison Brett / Boulevard Brewing Co - Brilliant / brekeriet - Cassis / brekeriet - Golden Brett / Allagash - Midnight Brett / Allagash - All Brett Citra IPA / Brodies

D. Modifierade öl

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

I denna underklass placeras klassiska öltyper som är svårplacerade på grund av exempel-

vis inblandning av kryddor och frukt, samt de som ligger utanför definitionsgränserna på annat sätt. Det kan också vara rena experimentbrygder. OBS! Öl som kan placeras i en vanlig underkategori skall inplaceras där. Träinflyttade öl lämnas in i egen klass, se nedan. Specificera på bryggprotokollet vilken öltyp som använts som grund till det modifierade ölet samt ge information om hur det är modifierat. Udda extraktgivare som t ex mellass, kandsocker, muscovadosocker, majs och ris betraktas normalt inte som modifiering. Däremot om man har använt så pass mycket av sin extraktgivare att den tydligt förändrat karaktären av den öltyp man bryggat, då bör man absolut lämna in sin öl i klass 11D - Modifierade öl.

E. 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 mellass, 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 baseras på vilken som helst av övriga porter och stout i klass 7 och 8.

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

F. 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 knäckigt med rostade inslag och balanseras av en medelstor beska. Högkvalitetshumle ger en liten men märkbar smak. Inga fruktestrar, diacetyl/smörkola eller köldgrumling tillåtet.

Munkänsla: Medium.

Förebild: Aecht Schlenkerla Rauchbier 5,1% IBU 30. Brauerei Spezial Lager 4,7%.

G. 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% IBU 40.

H. 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 karakteristika ska vara i enlighet med basölet.

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

Munkänsla: Varierande.

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

I. 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 kastanjträ 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, smörkola, 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, Yetti oak aged imperial stout, Avery Samael oak aged ale, Bells Oak Aged Java Stout, Cuve de Tomme Lost Abbey.

J. 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 drickar 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.

K. Eisbock

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

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

Färg/Utseende: Mörkt kopparfärgad till rödsvart. Skumkronan får vara liten.

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

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

Munkänsla: Stor kropp. Låg kolsyrenivå.

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

L. Övriga, övriga klassiska öltyper

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

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 11D Modifierade öl.

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 i 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 mäsken 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.

Jästig 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.

Lösningssmedel 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