



Stilartsdefinitioner

Revideret og udgivet af foreningen Danske Øldommere 2017 1. udgave

Indledende noter til bryggere og øldommere:

1. Stilartsbeskrivelsen er blevet grundlæggende revideret i 2011. Bemærk nye stilarter er kommet til, andre er udgået og nogle er slået sammen. Derfor er nummereringen også ændret. Ny version udgivet i 2015 og 2017 se www.øldommer.dk for revisionshistorik.
2. Den enkelte stilart er systematisk beskrevet, så det for hver karakter er angivet om den er fraværende eller kan være til stede på svagt, middel eller kraftigt niveau. Øldommere skal være særligt opmærksomme på disse angivelser, som definerer, hvad der er den enkelte stilarts hovedkarakter. Normalt nævnes først malt og derefter humle, hvorefter de øvrige karakterer oplistes. Rækkefølgen er den samme, selv om malten måske ikke er den mest markante.
3. Karakterord angivet under aroma, vil gå igen i smagen, med mindre andet er angivet.
4. Stilartsbeskrivelsen skal først og fremmest ses som et redskab til konkurrencer, og ikke som en komplet kategorisering af kommercielle øl. Derfor vil der nogen steder i stilartsbeskrivelsen stå, at den skal indeholde eller ikke må indeholde bestemte elementer. Dette er for, at understrege at det er noget, som dommerne skal være opmærksomme på ved bedømmelse til konkurrencer.
5. I visse stilarter skal grundstilarten og tilsætningerne angives. Husk dette når der sendes øl ind til konkurrencer.
6. Mange stilarter er brede, og defineres ikke af en enkelt kommerciel øl. Det gælder f.eks. stilarten Engelsk strong bitter/pale ale hvor Fullers ESB kun er et blandt mange forskelligartede eksempler.
7. De kommercielle stilartseksempler er nævnt i prioriteret rækkefølge. Det første eksempel er således det mest klassiske, og sammenlignes de første 2 til 3 eksempler giver det et godt indtryk af stilartens bredde.
8. Når en øl vurderes skal der fokuseres på helheden og ikke på enkelte elementer hver for sig. Læs først hele den pågældende stilart igennem og forstå dens karakter før øllet bedømmes.
9. Stilartseksempler til humlede og lette øltyper bør altid smages så friske som muligt.



1. LYS LAGER

- A. Moderne lys lager
- B. International lager
- C. Tjekkisk pilsner
- D. Tysk pilsner
- E. Münchener helles

2. MØRK LAGER

- A. Moderne mørk lager
- B. Wiener
- C. Märzen
- D. Münchener dunkel
- E. Mørk tjekkisk lager
- F. Schwarzbier
- G. Klassisk røgøl

3. BOCK

- A. Helles bock/maibock
- B. Bock
- C. Doppelbock
- D. Eisbock
- E. Weizenbock

4. LYS ALE

- A. Engelsk ordinary bitter
- B. Engelsk best bitter
- C. Engelsk strong bitter/pale ale
- D. Engelsk golden ale
- E. Amerikansk pale ale
- F. California common/steam beer
- G. Kölsch

5. MØRK ALE

- A. Engelsk brown ale
- B. Amerikansk brown ale
- C. Engelsk dark mild
- D. Altbier
- E. Skotsk ale
- F. Skotsk stærk ale
- G. Old ale

6. IPA

- A. Engelsk IPA
- B. Amerikansk IPA
- C. Imperial IPA
- D. Black IPA

7. HVEDEØL

- A. Weizen (sydtysk)
- B. Dunkelweizen
- C. Belgisk wit

8. PORTER/STOUT

- A. Dry stout
- B. Sweet stout
- C. Oatmeal stout
- D. Porter
- E. Moderne porter og stout

9. STÆRK ØL

- A. Engelsk barley wine
- B. Amerikansk barley wine
- C. Foreign extra stout
- D. Baltisk porter
- E. Imperial stout

10. LYS BELGISK ALE

- A. Belgisk blond
- B. Lys stærk belgisk ale/tripel
- C. Biere de garde
- D. Saison

11. MØRK BELGISK ALE

- A. Belgisk dubbel/bruin
- B. Mørk stærk belgisk ale

12. SYRLIG ØL

- A. Gueuze lambic
- B. Belgisk frugt lambic
- C. Flamsk rød
- D. Flamsk brun/oud bruin
- E. Berliner weisse

13. SPECIALØL

- A. Frugt-/grøntsagsøl
- B. Krydderøl
- C. Trælagret øl
- D. Andre røgøl
- E. Andre tilsætninger

Forklaringer på fagudtryk:

OG eng. Original Gravity. Urtens vægtfylde inden gæren tilsættes. Angives i gram per liter.

FG eng. Final Gravity. Øllets vægtfylde efter gæring, lagring og eventuel frysning. Angives i gram/liter.

IBU eng. International Bitter Units – enhed til beskrivelse af øllets bitterhed. Forskellige øltyper kan have samme IBU men opleves som forskellige.

EBC eng. European Brewing Convention – her en skala for øllets farve på malt og øl. Den anvendte skala er kun vejledende. Specielt mørke farver kan være svære at vurdere.

EBC farveskalaen:

EBC 3-6	Lys halmgul
EBC 7-10	Halmgul
EBC 11-15	Gylden
EBC 15-25	Ravfarvet
EBC 25-35	Kobberfarvet
EBC 35-45	Mørk kobberfarvet / lys brun
EBC 45-60	Rødbrun / brun
EBC 60-80	Mørk rødbrun / mørkebrun
EBC 80-100	Rødsort / brunsort
EBC 100+	Sort



1. LYS LAGER

1A. MODERNE LYS LAGER

OG	FG	Alk.(vol%)	IBU	EBC
1044-56	1008-15	4,5-5,6	35-50	7-15

En lys karakterfuld undergæret øl med et markant bidrag fra humlen.

Aroma: Fraværende til svag maltaroma. Middel til kraftig humlearoma. Alle humletyper tillades.

Fraværende til svagt niveau af DMS og diacetyl.

Udseende: Halmgul til gylden. Kraftigt skum. Klar til let tåget.

Smag: Svag til middel, lys maltsmag, som ikke dominerer. Middel til kraftig humlesmag og bitterhed.

Krop: Let til medium krop. Kraftig karbonering.

Eksempler: Jämtland Hell, Victory Prima Pils, Hornbeer Dryhop, Svaneke Pilsner.

1B. INTERNATIONAL LAGER

OG	FG	Alk.(vol%)	IBU	EBC
1044-51	1010-16	4,5-5,3	20-30	6-12

En industriel og let tilgængelig version af pilsnerøllet. Det er ikke ualmindeligt at der kun bruges bitterhumle og malten suppleres ofte med rårugt. Øllet gærer et par grader varmere end normal pilsnergæring.

Aroma: Generelt set en svag aroma af lys malt og mellemeuropæisk humle. Svag til middel niveau af DMS. Diacetyl må ikke forekomme.

Udseende: Lys halmgul til gylden. Medium til kraftigt skum. Helt klar.

Smag: Fraværende til svag, sød maltsmag. Svag humlesmag og -bitterhed.

Krop: Let til medium krop. Kraftig karbonering.

Eksempler: Carlsberg, Heineken, Grøn Tuborg, Budweiser (Amerikansk).

1C. TJEKKISK PILSNER

OG	FG	Alk.(vol%)	IBU	EBC
1046-52	1012-17	4,1-5,0	35-45	7-15

Tjekkisk pilsner fra små tjekkiske bryggerier er ofte mere humlet og mere diacetylpræget end de industrielt bryggede øl der typisk er tilgængelige i Danmark. Kendetegnet ved stor maltfylde og restsødme, samt brugen af saaz humle.

Aroma: Svag til middel maltaroma af brød og kiks.

Svag til middel, krydret humlearoma, af mellemeuropæiske humletyper. Fraværende til middel niveau af diacetyl. DMS må ikke forekomme.

Udseende: Halmgul til gylden. Kraftigt og tykt skum. Klar til let tåget.

Smag: Middel til kraftig maltsmag, med karakter af brød og kiks. Middel til kraftig humlesmag, med karakter af græs og krydderurter. Høj restsødme balanceres af middel til kraftig bitterhed.

Krop: Medium krop. Medium karbonering, lavere end de fleste undergærede øltyper.

Eksempler: Pilsner Urquell, Budweiser Budvar, Staropramen Pilsner, Nørrebro Ceske Böhmer.

1D. TYSK PILSNER

OG	FG	Alk.(vol%)	IBU	EBC
1045-50	1006-12	4,5-5,3	30-45	5-10

En lys og tør pilsnerøl, med markant humlebitterhed og indslag af DMS. Det hårde og sulfatrige vand i Nordtyskland gør at øllet har en mere kantet og humlebitter profil end de tjekkiske pilsnere.

Aroma: Fraværende til svag, lys maltaroma. Svag til kraftigt humlearoma, af mellemeuropæiske humletyper. Svag til kraftigt niveau af DMS. Diacetyl må ikke forekomme.

Udseende: Lys halmgul til halmgul. Kraftigt og tykt skum. Klar.

Smag: Svag til middel smag af pilsnermalt, som ikke må dominere. Middel til kraftig, krydret humlesmag. Middel til kraftig humlebitterhed der kan virke skarp og let metallisk.

Krop: Let til medium krop. Kraftig karbonering.

Eksempler: Jever, Bitburger, Warsteiner.

1E. MÜNCHENER HELLES

OG	FG	Alk.(vol%)	IBU	EBC
1044-50	1008-12	4,8-5,5	18-25	7-14

Münchener helles er en blød og maltdomineret lys lager.

Aroma: Middel til kraftig maltaroma, med karakter af brød og korn. Svag humlearoma af mellemeuropæiske typer. Fraværende til svagt niveau af DMS. Diacetyl må ikke forekomme.

Udseende: Halmgul til gylden. Kraftigt og tykt skum. Klar til let tåget.

Smag: Middel til kraftig maltsmag, med karakter af brød og korn, men ingen karamel. Svag til middel humlesmag, af mellemeuropæiske humletyper. Svag humlebitterhed.

Krop: Medium krop. Lav til medium karbonering, lavere end de fleste undergærede øltyper.

Eksempler: Weltenburger Barock-Hell, Hacker-Pschorr Münchner Hell.

2. MØRK LAGER

2A. MODERNE MØRK LAGER

OG	FG	Alk.(vol%)	IBU	EBC
1044-58	1010-16	4,5-6,0	25-40	20-70

En mørk karakterfuld undergæret øl med en god balance mellem malt og humle.

Aroma: Middel til kraftig maltaroma med karakter af brødskorpe, karamel eller chokolade. Svag til kraftig humlearoma. Alle humletyper tillades. Fraværende til svagt niveau af DMS og diacetyl.

Udseende: Ravfarvet til mørkebrun. Medium til kraftigt skum. Klar til let tåget.

Smag: Middel til kraftig maltkarakter, som kan have karakter af brødskorpe, kiks, karamel eller chokolade. Middel til kraftig humlesmag der balanceres af malten. Svag til middel humlebitterhed.

Krop: Medium krop. Medium til kraftig karbonering.

Eksempler: Nørrebro New York Lager, Samuel Adams Boston Lager, Brooklyn Lager.



Stilartsdefinitioner 2017 - 1. udgave

2B. WIENER

OG	FG	Alk.(vol%)	IBU	EBC
1048-56	1010-16	4,8-5,6	22-28	16-30

Wienerøl er en velbalanceret mørk lager. Farven kommer fra wiener og münchener malt.

Aroma: Middel til kraftig maltaroma, med karakter af brød og karamel. Fraværende til svag humlearoma, fra mellemeuropæiske humletyper. Fraværende til svagt niveau af DMS. Diacetyl må ikke forekomme.

Udseende: Ravfarvet til kobberfarvet. Medium til kraftigt skum. Klar til let tåget.

Smag: Middel til kraftig maltsmag, med karakter af brød og karamel. Let ristede noter kan forekomme. Svag til middel humlesmag og bitterhed.

Krop: Let til medium krop. Medium til kraftig karbonering.

Eksempler: Negra Modelo, Fur Vulcano Classic.

2C. MÄRZEN

OG	FG	Alk.(vol%)	IBU	EBC
1052-60	1012-20	5,2-6,2	22-28	11-35

Denne kategori har ikke meget at gøre med de moderne, industrielle oktoberfestøl som i dag minder mere om en standard lys lagerøl. Märzen er en udvikling af wienerøllet med en lidt højere urtstyrke som gør den mere holdbar over sommeren.

Aroma: Middel til kraftig maltaroma, med karakter af brød, kiks og karamel. Svag til middel humlearoma, med karakter af mellemeuropæiske humletyper. Fraværende til svagt niveau af DMS. Diacetyl må ikke forekomme.

Udseende: Gylden til kobberfarvet. Medium til kraftigt skum. Klar til let tåget.

Smag: Middel til kraftig maltsmag, som er mere let-ristet end karamelagtig. Svag, men mærkbar humlesmag og bitterhed.

Krop: Medium krop. Medium til kraftig karbonering.

Eksempler: Ayinger Oktober Fest Ur-Märzen, Schwaben Bräu Das Echte Märzen, Späten Oktoberfest Urmärzen.

2D. MÜNCHENER DUNKEL

OG	FG	Alk.(vol%)	IBU	EBC
1052-56	1014-18	4,8-5,5	16-25	40-80

En münchener dunkel skal være mørk maltet med ristede, men ikke brændte noter. En god münchener er fyldig, maltet og blød, mens en dårlig er sød og vammel.

Aroma: Middel til kraftig maltaroma, med karakter af brød og noter af chokolade og ristet malt. Svag aroma af ugæret urt. Svag humlearoma af mellemeuropæiske typer. Fraværende til svagt niveau af DMS og diacetyl.

Udseende: Mørk kobberfarvet til mørk rødbrun. Medium til kraftigt skum. Klar til let tåget.

Smag: Middel til kraftig, blød og fyldig maltsmag, med karakter af brød, karamel og chokolade fra münchnener malt. Svag, men mærkbar humlesmag og bitterhed giver balance i ølet.

Krop: Medium krop. Medium til kraftig karbonering.

Eksempler: Ayinger Altbairisch Dunkel, König Ludwig Dunkel, Hacker-Pschorr Münchner Dunkel, Paulaner Original Münchner Dunkel, Weltenburger Kloster Barock Dunkel.

2E. MØRK TJEKKISK LAGER

OG	FG	Alk.(vol%)	IBU	EBC
1044-52	1012-16	3,9-4,8	22-30	40-90

Mørk tjekkisk lager er ofte sød som urt, men mere balancerede eksempler forekommer også.

Aroma: Middel til kraftig maltaroma, med karakter af toffee, karamel, mælkechokolade og ugæret urt. Fraværende til svag humlearoma af mellemeuropæiske typer. Svag til kraftigt niveau af diacetyl. DMS må ikke forekomme.

Udseende: Mørk kobberfarvet til rødbrun. Medium til kraftigt skum. Klar til let tåget.

Smag: Middel til kraftig, sød maltsmag, med karakter af karamel og mælkechokolade. Svag til middel ristet maltkarakter, som kan bidrage med bitterhed.

Fraværende til svag humlesmag og humlebitterhed.

Krop: Medium krop. Medium karbonering.

Eksempler: Kozel Dark, Bohemia Regent Dark, 1795 Dark, B.B. Dark.

2F. SCHWARZBIER

OG	FG	Alk.(vol%)	IBU	EBC
1044-52	1008-12	4,6-5,5	22-30	50-90

Schwarzbier er en undergæret øl, med ristet karakter. Kan betegnes som en sort pilsner.

Aroma: Svag til middel, ristet maltaroma. Svag til middel humlearoma, der stammer fra mellemeuropæiske humletyper. Humlen kan godt være dominerende i forhold til malten. Fraværende til middel niveau af DMS. Fraværende til svagt niveau af diacetyl.

Udseende: Rødbrun til rødbrun. Medium til kraftigt skum. Klar til let tåget.

Smag: Svag til kraftig, ristet maltsmag, med svag til middel sødme. Svag til middel humlesmag og bitterhed.

Krop: Let til medium krop. Medium til kraftig karbonering.

Eksempler: Köstritzer Schwarzbier, Kulmbacher Mönchschof Schwarzbier, Munkebo Udgårdsloke, Krusovice Cerne (dark).

2G. KLASSISK RØGØL

OG	FG	Alk.(vol%)	IBU	EBC
1.048-58	1.012-16	4,5-6,0	20-30	20-75

En märzen med tydelig røget karakter i både smag og duft fra tysk rauchmalt.

Aroma: Svag til kraftig, røget maltaroma, med karakter af bacon og røget skinke. Humlearoma bemærkes ikke. DMS og diacetyl må ikke forekomme.

Udseende: Ravfarvet til mørk rødbrun. Medium til kraftigt skum. Klar til let tåget.

Smag: Middel til kraftig maltsmag, med karakter af brød, kiks og karamel. Svag til kraftig røgsmag. Svag til middel bitterhed, men humlen bemærkes ikke i smagen.

Krop: Medium krop. Medium til kraftig karbonering.

Eksempler: Aecht Schlenkerla Rauchbier Märzen, Spezial Rauchbier Märzen, Hummel-Bräu Raucherla Märzen, Krenkerup Rauchbier.



3. BOCK

3A. HELLES BOCK/MAIBOCK

OG	FG	Alk.(vol%)	IBU	EBC
1066-70	1012-20	6,3-7,5	20-35	11-20

En lys og velhumlet bock typisk brygget til forår og sommer.

Aroma: Svag til middel maltaroma af pilsner malt, eventuelt med yderligere karakter af brødskorpe og ristet brød. Fraværende til middel humlearoma fra mellemeuropæisk humle. Fraværende til svagt niveau af frugtestere, alkohol og DMS. Diacetyl må ikke forekomme.

Udseende: Gylden til lys ravfarvet. Medium til kraftigt skum. Klar.

Smag: Middel til kraftig sød maltsmag. Middel til kraftig bitterhed, men kun svag til middel humlesmag.

Krop: Medium til fyldig krop. Medium til kraftig karbonering.

Eksempler: Ayinger Maibock, Einbecker Ur-Bock Hell, Einbecker Mai-Ur-Bock, Andechser Bergbock Hell.

3B. BOCK

OG	FG	Alk.(vol%)	IBU	EBC
1066-74	1018-24	6,3-7,0	20-30	30-60

Bock er en sød og fyldig øl, der er helt domineret af malt.

Aroma: Middel til meget kraftig maltaroma, med karakter af brødskorpe og kiks. Fraværende til svag humlearoma. Fraværende til svagt niveau af frugtestere og alkohol, som kan give karakter af tørret frugt. DMS og diacetyl må ikke forekomme.

Udseende: Kobberfarvet til rødbrun. Medium til kraftigt skum. Klar.

Smag: Middel til kraftig, sød og maltet smag, med tydelige indslag af alkohol. Sødmen balanceres af humlebitterhed, men humlen bemærkes ikke i smagen. Svagt niveau af frugtestere.

Krop: Medium til fyldig krop. Medium til kraftig karbonering.

Eksempler: Einbecker Ur-Bock Dunkel.

3C. DOPPELBOCK

OG	FG	Alk.(vol%)	IBU	EBC
1074-80	1020-28	6,5-7,8	17-27	35-95

En stærkere udgave af bock, der er vinøs og kraftig.

Aroma: Kraftig til meget kraftig maltaroma, med karakter af brød og karamel. Chokoladenoter kan forekomme i mørkere udgaver, men aldrig ristet karakter. En kombination af frugtestere, lagring og alkohol kan give en vinøs karakter af tørret frugt. Humlearoma må ikke bemærkes. DMS og diacetyl må ikke forekomme.

Udseende: Mørk kobberfarvet til rødsort. Svag til kraftigt skum. Klar.

Smag: Kraftig til meget kraftig, sød, vinøs og brødagtig maltsmag, med noter af tørret frugt og chokolade. Øllet er sødt, men må ikke være vammelt. Varmende alkohol. Svag humlesmag og bitterhed. Bitterhed fra ristet malt må ikke bemærkes.

Krop: Fyldig krop. Medium karbonering.

Eksempler: Andechser Doppelbock Dunkel, Weltenburger Asam Bock, Ayinger Celebrator, Weiheinstephaner Korbinian, Fur Bock.

3D. EISBOCK

OG	FG	Alk.(vol%)	IBU	EBC
-	-	8,5 - 13	25-50	30-70

En ekstra stærk bock/doppelbock hvis karakter koncentrerer og forstærkes ved at den fryses og isen fjernes fra øllet. Domineres af en vinøs karakter af alkohol.

Aroma: Kraftig til meget kraftig maltaroma, med karakter af brød og karamel. Humlearoma må ikke bemærkes. Middel til kraftig aroma af alkohol, med vinøse noter af tørret frugt. DMS og diacetyl må ikke forekomme.

Udseende: Kobberfarvet til mørk rødbrun. Fraværende til medium skum. Klar.

Smag: Kraftig til meget kraftig, sød maltsmag. Øllet er sødt, men må ikke være vammelt. Varmende alkohol. Svag humlebitterhed uden smag af humle.

Krop: Fyldig krop. Lav karbonering.

Eksempler: Kulmbacher ECU 28, Kulmbacher Eisbock.

3E. WEIZENBOCK

OG	FG	Alk.(vol%)	IBU	EBC
1064-90	1015-22	6.5-8,5	15-30	26-90

En stærk, overgæret øl, der kombinerer bock og weissbier. Karakteren af den sydtyske hvedeølsgær er tydelig.

Aroma: Middel til kraftig maltaroma, med karakter af brød, kiks, karamel og chokolade. Svag til kraftig karakter af banan og nellike. Humlearoma må ikke bemærkes. DMS og diacetyl må ikke forekomme.

Udseende: Kobberfarvet til brunsort. Medium til kraftigt skum. Let til kraftigt tåget.

Smag: Middel til kraftig, sød maltsmag. Let ristede noter kan forekomme. Svag til kraftig karakter af banan og nellike. Humlesmag og bitterhed bemærkes ikke. Varmende alkohol bemærkes, men må ikke virke sprittet.

Krop: Medium til fyldig krop. Medium til kraftig karbonering.

Eksempler: Schneider Aventinus, Erdinger Pikantus, Indslev Hvede Bock.



4. LYS ALE

4A. ENGELSK ORDINARY BITTER

OG	FG	Alk.(vol%)	IBU	EBC
1033-39	1006-12	3,0-3,9	20-40	15-30

Den mildeste af de lyse engelske ales. Kendetegnet ved balance mellem malt, engelsk humle og frugtestere. De tre typer Engelsk Bitter har de fleste karaktertræk til fælles, bortset fra styrken. Derfor vil et stilartseksempel i den ene type også give et godt indtryk af hvordan de to andre typer smager.

Aroma: Svag til middel maltaroma, med karakter af toffee, karamel, kiks og lyst brød. Svag til middel, engelsk humlearoma, der kan beskrives som græs, blomster og harpiks/fyrrenåle. Svag til middel niveau af frugtestere. Fraværende til svagt niveau af diacetyl. DMS må ikke forekomme.

Udseende: Lys ravfarvet til kobberfarvet. Svag til kraftigt skum. Klar til let tåget.

Smag: Svag til middel maltsmag, med karakter af toffee, karamel, kiks og lyst brød. Middel til kraftig humlesmag og -bitterhed.

Krop: Let til medium krop. Lav karbonering.

Eksempler: Fullers Chiswick Bitter, Cains IPA, Jennings Lakeland Bitter.

4B. ENGELSK BEST BITTER

OG	FG	Alk.(vol%)	IBU	EBC
1040-46	1006-12	4,0-4,8	20-40	25-35

Den mellemste af de lyse engelske ales. Kendetegnet ved balance mellem malt, engelsk humle og frugtestere.

Aroma: Svag til middel maltaroma, med karakter af toffee, karamel, kiks og lyst brød. Svag til middel engelsk humlearoma, der kan beskrives som græs, blomster og harpiks/fyrrenåle. Svag til middel niveau af frugtestere. Fraværende til svagt niveau af diacetyl. DMS må ikke forekomme.

Udseende: Kobberfarvet. Svag til kraftigt skum. Klar til let tåget.

Smag: Svag til middel maltsmag, med karakter af toffee, karamel, kiks og lyst brød. Middel til kraftig humlesmag og -bitterhed.

Krop: Medium krop. Lav karbonering.

Eksempler: Fullers London Pride, Shepherd Neame Spitfire, Greene King Ruddles County Bitter.

4C. ENGELSK STRONG BITTER/ENGELSK PALE ALE

OG	FG	Alk.(vol%)	IBU	EBC
1046-60	1010-16	4,8-6,0	25-45	25-40

Pale ale er typisk etikettenavn for en flasket udgave af den stærkeste engelske bitter. Kendetegnet ved balance mellem malt, engelsk humle og frugtestere.

Aroma: Svag til middel maltaroma, med karakter af toffee, karamel, kiks og lyst brød. Svag til middel engelsk humlearoma, der kan beskrives som græs, blomster og harpiks/fyrrenåle. Svag til middel niveau af frugtestere. Fraværende til svagt niveau af diacetyl. DMS må ikke forekomme.

Udseende: Kobberfarvet til mørk kobberfarvet. Svag til kraftigt skum. Klar til let tåget.

Smag: Svag til middel maltsmag, med karakter af toffee, karamel og lyst brød. Nogen restsødme kan være til stede.

Middel til kraftig humlesmag og -bitterhed.

Krop: Medium til fyldig krop. Lav karbonering.

Eksempler: Fullers ESB, Morland Old Speckled Hen, Samuel Smith's Old Brewery Pale Ale, Shepherd Neame Bishops Finger, Greene King Abbot Ale.

4D. ENGELSK GOLDEN ALE

OG	FG	Alk.(vol%)	IBU	EBC
1040-50	1008-16	3,8-5,0	20-40	5-15

Udviklet som et real ale alternativ til pilsnerøl. Skal være let og forfriskende. Brygges typisk på pilsner/pale malt og eventuelt lidt hvedemalt, med rigelige mængder aromahumler.

Aroma: Svag til middel maltaroma, typisk med karakter af lyst brød. Middel til kraftig humlearoma, med karakter af engelske eller amerikanske typer. Fraværende til svagt niveau af frugtestere. DMS og diacetyl må ikke forekomme.

Udseende: Lys halmgul til gylden. Svag til kraftigt skum. Klar til let tåget.

Smag: Svag til middel, lys maltsmag. Middel til kraftig humlesmag og -bitterhed. Restsødmen kan være tydelig, men i balance med humlen.

Krop: Let til medium krop. Lav til medium karbonering.

Eksempler: Badger Golden Champion, Williams Brothers Gold, Brewdog Trashy Blonde, Crouch Vale Amarillo.

4E. AMERIKANSK PALE ALE

OG	FG	Alk.(vol%)	IBU	EBC
1044-56	1008-16	4,4-5,9	20-40	12-28

En efterhånden klassisk amerikansk øltype, som er en mere humlet udgave af engelske pale ale. Typisk med markant duft og smag fra de amerikanske humletyper.

Aroma: Fraværende til svag maltaroma, med karakter af brød og karamel. Middel til kraftig humlearoma fra amerikansk humle, som kan have karakter af citrus (appelsin og grapefrugt), harpiks/fyrrenåle eller fersken. DMS og diacetyl må ikke forekomme.

Udseende: Gylden til kobberfarvet. Medium til kraftigt skum. Klar til let tåget.

Smag: Svag maltsmag af brød og karamel. Middel til kraftig humlesmag, som kan have karakter af citrus (appelsin og grapefrugt), harpiks/fyrrenåle eller fersken. Middel humlebitterhed.

Krop: Medium krop. Medium til kraftig karbonering.

Eksempler: Sierra Nevada Pale Ale, Anchor Liberty Ale, Amager Christianhavn Pale Ale, Beer Here Lupulus.

4F. CALIFORNIA COMMON/STEAM BEER

OG	FG	Alk.(vol%)	IBU	EBC
1044-55	1011-14	4,0-5,5	30-40	16-30

En øltype der er fremkommet da man ikke kunne gære ved lagertemperatur i den californiske varme.

Aroma: Svag til middel maltaroma, med karakter af karamel og brødskorpe. Svag til middel humlearoma af mellemeuropæiske typer. Svagt niveau af frugtestere, der kan beskrives som røde æbler og blommer. En svag svovlagtig aroma fra gæringen med lagergær. DMS og diacetyl må ikke forekomme.

Udseende: Ravfarvet til kobberfarvet. Medium til kraftigt skum. Klar til let tåget.

Smag: Middel maltsmag, med karakter af karamel og brødskorpe. Middel mellemeuropæisk humlesmag og bitterhed, som er i balance med malten. Eftersmagen domineres af humle.

Krop: Medium krop. Medium til kraftig karbonering.

Eksempler: Anchor Steam Beer.



Stilartsdefinitioner 2017 - 1. udgave

4G. KÖLSCH

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	EBC
1042-46	1006-10	4,8-5,1	20-30	4-14

Kölsch er overgæret og lagret ved lav temperatur. En tør og forfriskende øl, hvor malt, humle og frugtestere er i elegant balance.

Aroma: Svag brødagtig maltaroma. Fraværende til svag humlearoma af mellemeuropæiske typer. Svagt niveau af vinøse frugtestere. Svage, peberagtige krydrede noter kan forekomme. Fraværende til svagt niveau af DMS. Diacetyl må ikke forekomme.

Udseende: Lys halmgul til gylden. Medium til kraftigt skum. Klar til let tåget.

Smag: Fraværende til svag brødagtig maltsmag. Fraværende til svag humlesmag med en svag til middel bitterhed.

Krop: Let krop. Medium til kraftig karbonering.

Eksempler: Gaffel Kölsch, Dom Kölsch, Früh Kölsch, Gilden Kölsch, Sion Kölsch, Reissdorf Kölsch.

5. MØRK ALE

5A. ENGELSK BROWN ALE

OG	FG	Alk.(vol%)	IBU	EBC
1040-50	1008-14	4,1-5,2	15-25	35-50

Stilarten dækker den nordengelske brown ale type, der er lysere og mindre sød end den historiske sydengelske type.

Aroma: Middel til kraftig maltaroma, med karakter af karamel og toffee. Fraværende til svag humlearoma. Svag til middel niveau af frugtestere. Fraværende til svagt niveau af diacetyl. DMS må ikke forekomme.

Udseende: Mørk kobberfarvet til rødbrun. Medium til kraftigt skum. Klar til let tåget.

Smag: Middel til kraftig maltsmag, med karakter af karamel og toffee. En svag note af ristet brød kan forekomme. Svag til middel bitterhed, men humlesmag bemærkes ikke.

Krop: Let til medium krop. Medium karbonering.

Eksempler: Newcastle Brown Ale, Samuel Smith's Nut Brown Ale, Ørbæk Brown Ale.

5B. AMERIKANSK BROWN ALE

OG	FG	Alk.(vol%)	IBU	EBC
1040-60	1010-17	5,0-6,0	25-60	40-60

Mørkere og kraftigere end engelsk brown ale, med karakter af amerikanske humletyper.

Aroma: Middel til kraftig maltaroma, med karakter af chokolade og karamel. Svag til middel humlearoma af amerikanske typer. Fraværende til svagt niveau af frugtestere. DMS og diacetyl må ikke forekomme.

Udseende: Mørk kobberfarvet til rødbrun. Medium til kraftigt skum. Klar til let tåget.

Smag: Middel til kraftig maltsmag, med karakter af chokolade, ristet brød og karamel. Svag til middel humlesmag og bitterhed. Let ristet eftersmag kan forekomme.

Krop: Let til medium krop. Medium til kraftig karbonering.

Eksempler: Brooklyn Brown Ale, Mikkeller Jackie Brown, Ugly Duck Foxy Brown.

5C. ENGELSK DARK MILD

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	EBC
<1040	1006-10	3,0-4,0	10-24	35-80

En let øl, der oftest kun er tilgængelig på cask, da holdbarheden er meget kort.

Aroma: Svag til middel maltaroma, der kan have karakter af karamel, toffee, kiks, lys chokolade og ristet brød. Svag til middel niveau af frugtestere, der kan have karakter af blommer og rosiner. Fraværende til svag engelsk humlearoma. DMS og diacetyl må ikke forekomme.

Udseende: Kobberfarvet til mørkebrun. Svag til kraftigt skum. Klar til let tåget.

Smag: Svag til middel maltsmag, der kan have karakter af karamel, toffee, kiks, chokolade, lakrids, mørk sirup og ristet malt. Middel til kraftig maltsødme. Svag til middel niveau af frugtestere, der kan have karakter af blommer og rosiner. Svag bitterhed, men humlesmag bemærkes ikke.

Krop: Let til medium krop. Lav karbonering.

Eksempler: Brains Dark Mild, St. Peters Mild, Cains Dark Mild, JW Lees Brewers Dark.

5D. ALTBIER

OG	FG	Alk.(vol%)	IBU	EBC
1046-52	1009-14	4,5-5,2	25-50	25-40

Overgæret og koldt lagret, traditionel tysk øltype fra Düsseldorf og omegn.

Aroma: Svag til middel maltaroma, med karakter af brød, karamel og eventuelt lys chokolade. Svag til middel mellemeuropæisk humlearoma. Fraværende til svagt niveau af frugtestere. DMS og diacetyl må ikke forekomme.

Udseende: Kobberfarvet til mørk kobberfarvet. Medium til kraftigt skum. Klar til let tåget.

Smag: Middel til kraftig maltsmag, med karakter af brød, karamel og eventuelt lys chokolade. Middel humlesmag og bitterhed.

Krop: Medium krop. Medium til kraftig karbonering.

Eksempler: Diebels Alt, Uerige Alt, Schlösser Alt.

5E. SKOTSK ALE

OG	FG	Alk.(vol%)	IBU	EBC
1042-55	1012-18	3,8-5,2	9-25	16-60

Den skotske ale er ifølge traditionen mere maltet og mindre humlet end den engelske bitter.

Aroma: Svag til middel maltaroma, med karakter af kiks, brød og karamel. Fraværende til svag humlearoma. Fraværende til svagt niveau af frugtestere og diacetyl. DMS må ikke forekomme.

Udseende: Ravfarvet til brun. Svag til kraftigt skum. Klar til let tåget.

Smag: Svag til middel maltsmag og maltsødme, med karakter af kiks, brød eller karamel. Svag humlebitterhed. En svag ristet karakter kan bidrage til en tør afslutning.

Krop: Let til medium krop. Lav til medium karbonering.

Eksempler: Belhaven Scottish Ale, Belhaven St. Andrews Ale, Caledonian 80/-



5F. SKOTSK STÆRK ALE/WEE HEAVY

OG	FG	Alk.(vol%)	IBU	EBC
1065-86	1012-24	6,5-8,4	25-35	40-90

Sød og vinøs, kraftig udgave af den skotske ale.

Aroma: Middel til kraftig maltaroma, med karakter af kiks og karamel. Humlearoma må ikke bemærkes. Svag til middel niveau af vinøse frugtestere og alkohol. Fraværende til svagt niveau af diacetyl. DMS må ikke forekomme.

Udseende: Mørk kobberfarvet til rødsort. Svag til kraftigt skum. Klar til let tåget.

Smag: Kraftig maltsmag, med karakter af karamel. Middel til kraftig maltsødme, dog balanceret af bitterhed så øllet ikke bliver vammelt. Fraværende til svag humlesmag. Svag til middel vinøs alkohol karakter, med præg af rosiner og andre tørrede frugter. En svag, ristet karakter kan forekomme.

Krop: Fyldig krop. Lav til medium karbonering.

Eksempler: Traquair House Ale, Belhaven Wee Heavy.

5G. OLD ALE

OG	FG	Alk.(vol%)	IBU	EBC
1060-80	1008-20	6,0-8,0	30-50	20-45

En sød og maltdomineret øl, i området mellem strong bitter og barley wine.

Aroma: Kraftig maltaroma, med karakter af kiks og karamel. Fraværende til svag humlearoma, af engelske typer. Middel til kraftig niveau af frugtestere, herunder et vinøst præg af tørret frugt. Fraværende til svagt niveau af alkohol. DMS og diacetyl må ikke forekomme.

Udseende: Ravfarvet til mørk kobberfarvet. Svag til kraftigt skum. Klar til let tåget.

Smag: Kraftig maltsmag, med karakter af kiks og karamel. Noter af ristet malt og chokolade kan forekomme. Svag til kraftig maltsødme. Svag til middel humlesmag og bitterhed. Svag til middel niveau af tørret frugt og vinøs alkohol.

Krop: Medium til fyldig krop. Lav karbonering.

Eksempler: Theakston's Old Peculiar, Fullers 1845, JW Lees Moonraker, Youngs Winter Warmer.



6. IPA (India pale ale)

6A. ENGELSK IPA

OG	FG	Alk.(vol%)	IBU	EBC
1050-75	1010-18	5,0-7,5	40-60	15-35

En kraftig humlet pale ale med engelske humletyper. Blandt engelske bryggerier bruges benævnelsen IPA i flæng, ofte til øl der ikke er stærkere eller mere humlede end deres standard øl. Sådanne øl hører ikke til i denne stilart.

Aroma: Svag til middel maltaroma, med karakter af karamel og kiks. Middel til kraftig humlearoma, som kan have karakter af græs, blomster eller harpiks/fyrrenåle. Fraværende til svagt niveau af frugtestere. DMS og diacetyl må ikke forekomme.

Udseende: Lys ravfarvet til kobberfarvet. Kraftigt og holdbart skum. Klar til let tåget.

Smag: Svag til middel sødlig maltsmag, med karakter af karamel og kiks. Middel til kraftig humlesmag og bitterhed.

Krop: Medium krop. Medium karbonering.

Eksempler: Nørrebro Bombay Pale Ale, Brooklyn East India Pale Ale, Fullers IPA.

6B. AMERIKANSK IPA

OG	FG	Alk.(vol%)	IBU	EBC
1056-75	1010-18	5,5-7,5	40-60+	11-35

En kraftig humlet pale ale, med markant præg af amerikanske og mere moderne humletyper.

Aroma: Svag maltaroma, med karakter af karamel. Middel til kraftig humlearoma, som kan have karakter af både citrus (appelsin, citron, lime, grapefrugt), blomst, harpiks/fyrrenåle, fersken og/eller tropisk frugt. DMS og diacetyl må ikke forekomme.

Udseende: Gylden til kobberfarvet. Kraftigt og holdbart skum. Klar til let tåget.

Smag: Svag maltsmag, som kan have karakter af brød, kiks og/eller karamel. Kan variere fra meget tørre til let søde. Middel til kraftig humlesmag og bitterhed.

Krop: Medium krop. Medium karbonering.

Eksempler: Sierra Nevada Torpedo Extra IPA, Amager Todd the Axeman, Mikeller Green Gold, Ugly Duck Amarillo & Citra IPA, Lagunitas IPA.

6C. IMPERIAL IPA

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	EBC
1075-90+	1008-20	7.5-10.0+	60-100+	20-45

Stilarten er hovedsagligt en videreudvikling af den "klassiske" amerikanske IPA, der giver humleentusiaster frit spil.

Aroma: Svag til kraftig maltaroma, med karakter af brød, kiks og karamel. Kraftig til meget kraftig humlearoma, som kan have karakter af citrus (appelsin, citron, lime, grapefrugt), blomst, harpiks/fyrrenåle, fersken eller tropisk frugt. Vinøs alkohol kan bemærkes, men må ikke dominere eller virke sprittet. DMS og diacetyl må ikke forekomme.

Udseende: Ravfarvet til mørk kobberfarvet. Kraftigt og holdbart skum. Klar til let tåget.

Smag: Svag til kraftig maltsmag, som kan være lidt sød til meget sød. Kraftig til meget kraftig humlesmag og bitterhed.

Krop: Medium til fyldig krop. Medium karbonering.

Eksempler: Stone Ruination, Great Divide Hercules Double IPA, To Øl/Mikkeller Overall IIPA, Amager The Sinner Series Gluttony, Lagunitas Maximus, Midtøsterns Double IPA.

6D. BLACK IPA

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	EBC
1050-95	1010-18	5.5-9.5	50-90	60-90

En nyere type IPA der kombinerer mørke malte med kraftig humling, hvilket giver nye, unikke nuancer. Bliver de mørke malte dominerende er der måske nærmere tale om en moderne porter/stout eller imperial stout. Findes både i styrke svarende til almindelig og imperial IPA.

Aroma: Svag til middel maltaroma der kan have karakter af lakrids, brød, kiks, karamel eller chokolade. Middel til kraftig humlearoma som kan have karakter af citrus (appelsin, citron, lime, grapefrugt), blomst, harpiks/fyrrenåle, fersken eller tropisk frugt. DMS og diacetyl må ikke forekomme.

Udseende: Mørkebrun til brunsort. Kraftigt og holdbart skum. Klar til let tåget.

Smag: Svag til middel maltsmag der kan have karakter af lakrids, brød, kiks, karamel, kaffe, ristet brød eller chokolade. Kun fraværende eller meget svage brændte eller hårdt ristede noter. Middel til kraftig humlesmag og bitterhed.

Krop: Medium til fyldig krop. Medium karbonering.

Eksempler: Amager Black Nitro, Beer Here Dark Hops, St. Austell Proper Black, Mikkeller Sort Gul, Hornbeer Hophorn



7. HVEDEØL

7A. WEIZEN/WEISSBEER

OG	FG	Alk.(vol%)	IBU	EBC
1046-52	1008-14	4,9-5,6	10-15	8-20

En traditionel sydtysk hvedeøl, med markant præg af den særlige hvedeølsgær.

Aroma: Svag til middel maltaroma, med karakter af friskbagt franskbrød. Humlearoma bemærkes ikke. Middel til kraftigt niveau af frugtestere og fenoler. Frugtesterne er særligt banan og den fenoliske karakter beskrives ofte som kryddernellike, med noter af muskat og vanilje. En ganske svag røget fenolisk undertone kan forekomme. Svag aroma af gær. DMS og diacetyl må ikke forekomme.

Udseende: Halmgul til ravfarvet. Kraftigt og holdbart skum. Let til kraftigt tåget.

Smag: Svag til middel maltsmag, med karakter af friskbagt franskbrød. Fraværende til svag bitterhed, uden smag af humlen. Svag til kraftigt niveau af frugtestere og fenoler. Kan have en frugtagtig sødme.

Krop: Medium til fyldig krop. Kraftig karbonering.

Eksempler: Weihenstephaner Hefe, Schneider Weisse Tap 1 Mein Blondes, Maisel's Weisse Original, Erdinger Hefe Weisse.

7B. DUNKELWEIZEN

OG	FG	Alk.(vol%)	IBU	EBC
1046-52	1008-14	4,9-5,6	10-15	30-80

Den traditionelle sydtyske hvedeøl, med indslag af mørkere malte.

Aroma: Svag til middel maltaroma, med karakter af friskbagt franskbrød, karamel og lys chokolade. Humlearoma bemærkes ikke. Middel til kraftigt niveau af frugtestere og fenoler. Frugtesterne er særligt banan og den fenoliske karakter beskrives ofte som kryddernellike, med noter af muskat og vanilje. En ganske svag røget fenolisk undertone kan forekomme.. Svag aroma af gær. DMS og diacetyl må ikke forekomme.

Udseende: Kobberfarvet til mørkebrun. Kraftigt og holdbart skum. Let til kraftigt tåget.

Smag: Svag til middel maltsmag, som kan have karakter af ristet brød, friskbagt franskbrød, karamel, chokolade eller en smule lakrids. Den ristede karakter er ikke en nødvendighed. Fraværende til svag bitterhed, uden smag af humlen. Svag til kraftigt niveau af frugtestere og fenoler. Kan have en frugtagtig sødme.

Krop: Medium krop. Kraftig karbonering.

Eksempler: Weihenstephaner HefeWeissbier Dunkel, Paulaner Hefe-Weissbier Dunkel, Erdinger Dunkel, Franziskaner Hefe-Weissbier Dunkel.

7C. BELGISK WIT

OG	FG	Alk.(vol%)	IBU	EBC
1044-50	1006-10	4,8-5,3	15-25	5-10

Traditionel belgisk hvedeøl, brygget med en stor andel umaltet hvede, med markant karakter af bitter appelsinskal og koriander.

Aroma: Svag brødagtig aroma af hvede. Humlearoma bemærkes ikke. Middel til kraftig duft af koriander og appelsinskal. DMS og diacetyl må ikke forekomme.

Udseende: Lys halmgul til halmgul. Kraftigt og holdbart skum. Let til kraftig tåget.

Smag: Svag til middel brød- og kornagtig smag af umaltet hvede. Svag bitterhed fra både humle og appelsinskal. Middel til kraftig smag af koriander og appelsinskal. Der kan forekomme noter af vanilje. Øllet skal være tørt og kan have et svagt syrligt indslag af mælkesyre.

Krop: Let til medium krop. Kraftig karbonering.

Eksempler: Hoegaarden Wit, St. Bernardus Blanche.



8. PORTER/STOUT

8A. DRY STOUT

OG	FG	Alk.(vol%)	IBU	EBC
1036-50	1007-11	4,0-5,0	30-50	80+

I håndbrygsammenhæng er forskellen på stout og porter, at stouten er præget af ristet byg og hårdt ristet karakter, mens porteren er rundere og blødere. I kommerciel sammenhæng bruges navnene stout og porter oftest i flæng.

Aroma: Middel til kraftig maltaroma, domineret af hårdt ristet og kaffeagtig karakter, der følges af chokolade og toffee. Fraværende til svag humlearoma af engelske humletyper. Fraværende til middel niveau af frugtestere. DMS og diacetyl må ikke forekomme.

Udseende: Rødsort til sort. Kraftigt skum, der er hvidt til cremefarvet. Klar til let tåget.

Smag: Middel til kraftig ristet maltsmag, som kan have karakter af kaffe, chokolade, lakrids eller korn. Brændt karakter og middel humlebitterhed karakteriserer eftersmagen. Humlesmag bemærkes ikke. En vis syrlighed fra det ristede korn kan forekomme, men er ikke nødvendig.

Krop: Let krop. Lav karbonering.

Eksempler: Guinness Draught, Murphy's Stout. De store irske bryggerier bruger blandingsgas, som man i håndbryggersammenhæng skal se bort fra.

8B. SWEET STOUT

OG	FG	Alk.(vol%)	IBU	EBC
1035-66	1010-22	3,0-5,7	15-25	70-100

Sweet stout er en samlet betegnelse for forskellige typer søde stouts. Milk stout er traditionelt brygget med laktose, og markedsført som en nærende øl til børn og gravide. Andre typer sweet stout under navne som oyster stout eller cream stout, adskiller sig fra dry stout med en grundlæggende sødme.

Aroma: Middel til kraftig maltaroma, med karakter af toffee, karamel, sød lakrids, mælkechokolade eller kaffe. Humle bemærkes ikke. Fraværende til svagt niveau af frugtestere. Fraværende til svagt niveau af diacetyl. DMS må ikke forekomme.

Udseende: Mørkebrun til sort. Kraftigt skum, der er hvidt til cremefarvet. Klar til let tåget.

Smag: Middel til kraftig, ristet maltsmag, der balanceres af en grundlæggende sødme. Karakter af chokolade, toffee, karamel eller lakrids. En brændt note kan forekomme. I meget søde eksempler, kan laktosen smage som sukker og lys mælkechokolade. I andre eksempler kan det være ren maltsødme. Humlesmagen skal være fraværende og bitterheden skal være svag.

Krop: Medium til fyldig krop. Lav karbonering.

Eksempler: Refsvindinge Mors Stout, Marstons Oyster Stout, Left Hand Milk Stout, Mackeson's XXX Stout (milk stout).

8C. OATMEAL STOUT

OG	FG	Alk.(vol%)	IBU	EBC
1047-60	1011-18	4,5-6,0	20-45	70-100

En stout der tager karakter fra et vist indhold af havre.

Aroma: Middel til kraftig maltaroma, som kan have karakter af toffee, karamel, chokolade, kiks, korn, lakrids eller kaffe. Humle bemærkes ikke. Fraværende til svagt niveau af frugtestere. DMS og diacetyl må ikke forekomme.

Udseende: Mørkebrun til sort. Kraftigt skum, der er hvidt til cremefarvet. Klar til let tåget.

Smag: Middel til kraftig ristet smag, der balanceres af en vis maltsødme. Karakter af chokolade, toffee, karamel eller lakrids. Svag til kraftig karakter af havre. Humlesmagen skal være fraværende til svag, og bitterheden skal være svag til middel.

Krop: Medium til fyldig krop, med en fed og silkeblød tekstur. Lav til medium karbonering.

Eksempler: Samuel Smith's Oatmeal Stout.

8D. PORTER

OG	FG	Alk.(vol%)	IBU	EBC
1046-63	1012-20	4,5-6,2	20-40	50-80

I håndbrygsammenhæng er forskellen på stout og porter, at stouten er præget af ristet byg og hårdt ristet karakter, mens porteren er rundere og blødere. I kommerciel sammenhæng bruges navnene stout og porter oftest i flæng.

Aroma: Middel til kraftig maltaroma, der kan have karakter af toffee, karamel, chokolade og lakrids. Fraværende til svag humlearoma af engelske typer. Svag til middel niveau af frugtestere, som kan have karakter af tørret frugt. DMS og diacetyl må ikke forekomme.

Udseende: Brun til mørkebrun. Kraftigt skum, der er cremefarvet til lys brun. Klar til let tåget.

Smag: Middel til kraftig maltsmag, der kan have karakter af toffee, karamel, chokolade, kaffe, ristet brød og lakrids. Humlesmagen skal være fraværende til svag, og bitterheden skal være svag til middel.

Krop: Medium til fyldig krop. Lav til medium karbonering.

Eksempler: Samuel Smith's Taddy Porter, Fullers London Porter, Anchor Porter.

8E. MODERNE PORTER OG STOUT

OG	FG	Alk.(vol%)	IBU	EBC
1048-63	1010-22	4,8-6,2	30-50	50+

Portere og stouts, der er kendetegnet ved, at være kraftigere humlet end de traditionelle typer, og som også præges af markant aromahumle.

Aroma: Svag til middel maltaroma, der både kan være mild som en porter eller hårdt ristet som en stout. Der kan være noter af toffee, karamel, chokolade, lakrids, kaffe, ristet brød, kiks og korn. Middel til kraftig humlearoma. Alle humletyper tillades. Svag til middel niveau af frugtestere, som kan være overdøvet af humlen. DMS og diacetyl må ikke forekomme.

Udseende: Brun til sort. Kraftigt skum, der er hvidt til lys brun. Klar til let tåget.

Smag: Svag til middel maltsmag, der kan have karakter af toffee, karamel, chokolade, lakrids, kaffe, ristet brød, kiks og korn. Middel til kraftig humlesmag. Middel bitterhed.

Krop: Let til fyldig krop. Lav til medium karbonering.

Eksempler: Amager Sundby Stout, Sierra Nevada Porter, Sierra Nevada Stout, Jämtlands Porter.



9. STÆRK ØL

9A. ENGLISK BARLEY WINE

OG	FG	Alk.(vol%)	IBU	EBC
>1080	1018-32	>8,0	50-100	25-60

Engelsk barley wine domineres af vinøs og kompleks maltkarakter, mens amerikansk barley wine er mere præget af både malt og humle.

Aroma: Middel til kraftig maltaroma, med karakter af kiks og brødskorpe. Fraværende til svag humlearoma, af engelske typer. Middel til kraftigt niveau af frugtestere og alkohol, der giver et vinøst præg, ofte med noter af tørret frugt og hedvin. En sherryagtig oxideret note kan være en del af karakteren. DMS og diacetyl må ikke forekomme.

Udseende: Kobberfarvet til rødbrun. Fraværende til medium skum. Klar til let tåget.

Smag: Kraftig og kompleks maltsmag. Fraværende til svag humlesmag. Middel til kraftigt niveau af frugtestere, der giver karakter af tørret frugt. Tydelig, vinøs alkohol, som dog ikke må virke sprittet. Høj restsødme, som balanceres af en vis humlebitterhed. En let, frugtagtig syrlighed der kan minde om tørret abrikos kan forekomme.

Krop: Fyldig krop. Lav karbonering.

Eksempler: Thomas Hardy's Ale, J. W. Lees Harvest Ale, Fullers Vintage Ale.

9B. AMERIKANSK BARLEY WINE

OG	FG	Alk.(vol%)	IBU	EBC
>1075	1018-32	>7,5	70+	20-60

Engelsk barley wine domineres af vinøs og kompleks maltkarakter, mens amerikansk barley wine er mere præget af både malt og humle.

Aroma: Middel til kraftig maltaroma, med karakter af kiks, karamel og brødskorpe. Middel til kraftig humlearoma af amerikanske typer. Middel til kraftigt niveau af frugtestere og alkohol. DMS og diacetyl må ikke forekomme.

Udseende: Mørk ravfarvet til rødbrun. Svag til kraftigt skum. Klar til let tåget.

Smag: Middel til kraftig, sød maltsmag. Middel til kraftig smag af amerikanske humletyper, med høj bitterhed. Tydelig alkohol. Høj restsødme, som balanceres af bitterheden.

Krop: Fyldig krop. Lav til medium karbonering.

Eksempler: Anchor Old Foghorn, Sierra Nevada Bigfoot, Stone Old Guardian.

9C. FOREIGN EXTRA STOUT

OG	FG	Alk.(vol%)	IBU	EBC
1057-76	1011-18	6,1-8,0	30-70	80+

En kraftigere udgave af enten dry eller sweet stout, oprindeligt brygget med henblik på eksport til de tropiske markeder.

Aroma: Middel til kraftig ristet maltaroma som kan have karakter af lakrids, mørk chokolade, karamel eller brun farin. Fraværende til svag humlearoma. Svag til middel niveau af frugtestere, der kan have karakter af tørret frugt. Fraværende til svagt niveau af vinøs alkohol, som ikke må virke sprittet. DMS og diacetyl må ikke forekomme.

Udseende: Brunsort til sort. Middel til kraftigt, holdbart skum, der er hvidt til cremefarvet. Klar til let tåget.

Smag: Middel til kraftig ristet maltsmag, som kan have karakter af lakrids, mørk chokolade, karamel eller brun farin. Både søde og mere tørre eksempler findes. Middel til kraftig humlebitterhed. Humlesmag bemærkes ikke. Kraftigt ristet eller brændt eftersmag.

Krop: Medium til fyldig krop. Medium karbonering.

Eksempler: Guinness Foreign Extra Stout, Guinness Special Export, Lion Stout (Sri Lanka).

9D. BALTISK PORTER

OG	FG	Alk.(vol%)	IBU	EBC
> 1064	1015-30	6,3-9.5	35-65	60-100

Undergæret porter, udviklet som østersølandenes version af den engelske imperial stout.

Aroma: Svag til middel ristet maltaroma, som kan have karakter af lakrids, karamel eller brun farin. Fraværende til svag humlearoma. Svag til kraftig alkoholkarakter, som eventuelt kan virke sprittet. Fraværende til middel niveau af frugtestere, der kan have karakter af tørret frugt. Fraværende til svagt niveau af DMS. Diacetyl må ikke forekomme.

Udseende: Mørkebrun til sort. Kraftigt og holdbart skum, der er hvidt til lysebrunt. Klar til let tåget.

Smag: Middel til kraftig, sødlig maltsmag, som kan have karakter af lakrids, karamel eller brun farin. Ingen brændte eller hårdt ristet noter. Svag til middel humlebitterhed, som kun netop balancerer sødmen. Humlesmag bemærkes ikke. Middel til kraftig vinøs alkohol.

Krop: Medium til fyldig krop. Medium til kraftig karbonering.

Eksempler: Royal Stout, Zywiec Porter, Baltika 6 Porter.

9E. IMPERIAL STOUT

OG	FG	Alk.(vol%)	IBU	EBC
> 1070	1014-28	> 7,0	50+	80+

En bred kategori af kraftige stouts, som inkludere afdæmpede engelsk inspirerede versioner og voldsommere amerikansk inspirerede versioner.

Aroma: Middel til kraftig ristet maltaroma, som kan have karakter af chokolade, karamel, kaffe, lakrids, brændt malt eller aske. Svag til kraftig humlearoma. Alle humletyper tillades. Svag til middel vinøs alkohol, som ikke må virke sprittet. Fraværende til middel niveau af frugtestere, der kan have karakter af tørret frugt. DMS og diacetyl må ikke forekomme.

Udseende: Mørk rødbrun til sort. Svag til kraftigt skum. Klar til let tåget.

Smag: Middel til kraftig ristet maltsmag, som kan have karakter af chokolade, karamel, kaffe, lakrids, brændt malt eller aske. Svag til kraftig humlesmag. Middel til kraftig humlebitterhed. Maltsødmen skal være i balance med humlebitterhed og den ristede bitterhed.

Krop: Fyldig krop. Svag til kraftig karbonering.

Eksempler: Mikkeller George, Samuel Smith's Imperial Stout, Amager Hr. Fredriksen, Brooklyn Black Chocolate Stout, De Molen Hel & Verdoemenis.



10. LYS BELGISK ALE

10A. BELGISK BLOND

OG	FG	Alk.(vol%)	IBU	EBC
1055-65	1008-14	5,5-6,9	20-30	7-20

En lys ale med en forholdsvis let karakter fra belgiske gærtyper.

Aroma: Svag til middel maltaroma, med karakter af karamel og brødskorpe. Fraværende til svag humlearoma, med karakter af europæisk humletyper. Svag til middel niveau af frugtestere, som kan have karakter af banan, ananas eller bobletyggegummi. Middel til kraftigt niveau af fenoler, som kan være krydrede og syrlige. Fraværende til svagt niveau af alkohol, som ikke må dominere. DMS og diacetyl må ikke forekomme.

Udseende: Halmgul til lys ravfarvet. Kraftigt skum. Klar til medium tåget.

Smag: Svag til middel sødlig maltsmag, med karakter af karamel og brødskorpe. Svag til middel humlesmag og bitterhed.

Krop: Let til medium krop. Kraftig karbonering.

Eksempler: La Trappe Blond, Troubadour Blond, Leffe Blond.

10B. LYS STÆRK BELGISK ALE/TRIPEL

OG	FG	Alk.(vol%)	IBU	EBC
>1066	1007-15	>7,0	20-40	7-25

Lyse stærke belgiske ales kommer ud af 2 historiske traditioner: munkenes tripel og de Duvel-inspirerede gyldne ales. I praksis er der mange overlap i øllenes karakterer.

Aroma: Svag til middel maltaroma, med karakter af karamel og brødskorpe. Fraværende til svag humlearoma, med karakter af europæisk humletyper. Middel til kraftigt niveau af frugtestere, som kan have karakter af banan, ananas, citrus, bobletyggegummi med mere. Middel til kraftigt niveau af fenoler, som kan være krydrede (f.eks. nellike, peber, koriander og kardemomme), marcipanagtige, syrlige med mere. Svagt til middel niveau af alkohol, som ikke må virke sprittet. DMS og diacetyl må ikke forekomme.

Udseende: Halmgul til ravfarvet. Kraftigt skum. Klar til medium tåget.

Smag: Svag til middel, sødlig maltsmag, med karakter af karamel og brødskorpe. Svag til middel humlesmag og bitterhed. Kendetegnet ved høj kompleksitet og en tør afslutning. Svag til kraftig, varmende alkohol.

Krop: Let til medium krop. Kraftig karbonering.

Eksempler: Westmalle Tripel, Duvel, Hvid Chimay, St. Bernardus Tripel, St. Feuillien Tripel.

10C. BIÈRE DE GARDE

OG	FG	Alk.(vol%)	IBU	EBC
1055-80	1011-18	5,5-8,5	20-35	12-30

En nordfransk overgæret landøl, som på grund af lang og kølig lagring vil have en mere ren karakter end de fleste overgærede øl.

Aroma: Svag til middel maltaroma, som kan have karakter af brødskorpe og karamel. Svag humlearoma, med karakter af krydderurter. En svag note af jord og kælder. De lysere eksempler skal have mere humlekarakter, mens de mørkere vil have mere maltkarakter. DMS og diacetyl må ikke forekomme.

Udseende: Gylden til kobberfarvet. Medium til kraftigt skum. Klar til let tåget.

Smag: Svag til middel maltsmag med en markant maltsødme. Svag humlesmag og bitterhed.

Krop: Medium krop. Medium til kraftig karbonering.

Eksempler: Jenlain Blond, Ch'Ti Blond, Jenlain Ambrée, Thiriez La Blonde d'Esquelbecq.

10D. SAISON

OG	FG	Alk.(vol%)	IBU	EBC
1050-70	1008-15	5,0-7,0	20-50	7-25

En kompleks og frisk belgisk landøl, med markant krydret karakter, som overvejende stammer fra gæren.

Aroma: Fraværende til svag maltaroma, som kan have karakter af lyst brød eller karamel. Svag til kraftig humlearoma, som kan have karakter af græs, krydderurter eller blomster. Middel til kraftigt niveau af frugtestere og fenoler, som har karakter af ananas, appelsin og peber, mens også f.eks. banan, koriander, vanilje eller nelliker kan forekomme. Fraværende til svagt niveau af alkohol. DMS og diacetyl må ikke forekomme.

Udseende: Halmgul til ravfarvet. Kraftigt skum. Klar til medium tåget.

Smag: Fraværende til svag maltsmag, som kan have karakter af lyst brød eller karamel. Svag til kraftig humlesmag, som kan have karakter af græs, krydderurter eller blomster. Middel til kraftig humlebitterhed. Middel til kraftigt niveau af frugtestere og fenoler, som har karakter af ananas, appelsin og peber, mens også f.eks. banan, koriander, vanilje eller nelliker kan forekomme.

Krop: Medium krop. Kraftig karbonering.

Eksempler: Saison Dupont, St Feuillien Saison, Nøgne Ø Saison.



11. MØRK BELGISK ALE

11A. BELGISK DUBBEL/BRUIN

OG	FG	Alk.(vol%)	IBU	EBC
1056-70	1010-16	5,9-7,4	18-25	30-70

Den mørke belgiske type, i moderat alkohol styrke, kendes både fra klostre og andre belgiske bryggerier.

Aroma: Svag til middel maltaroma, som kan have karakter af karamel, nødder, brød eller chokolade. Fraværende til svag humlearoma, med karakter fra europæiske humletyper. Middel til kraftig vinøs karakter af tørrede frugter fra alkohol og frugtestere. Svag fenolisk-krydret karakter. DMS og diacetyl må ikke forekomme.

Udseende: Lys kobberfarvet til mørk rødbrun. Kraftigt cremefarvet skum. Klar til medium tåget.

Smag: Svag til middel maltsmag, som kan have karakter af karamel, nødder, brød eller chokolade. Fraværende til svag humlesmag med middel bitterhed. Middel til kraftig vinøs karakter af tørrede frugter fra alkohol og frugtestere.

Krop: Medium til fyldig krop. Kraftig karbonering.

Eksempler: Westmalle Dubbel, Leffe Brune, Rød Chimay, St. Bernardus Prior 8.

11B. MØRK STÆRK BELGISK ALE

OG	FG	Alk.(vol%)	IBU	EBC
> 1076	1012-24	> 8,0	20-50	35-70

Den stærkeste belgiske klostertype, oftest benævnt som abt eller quadrupel.

Aroma: Svag til middel maltaroma, som kan have karakter af brød, nødder eller karamel. Yderligere aroma af karamel, kandis og brun farin fra forgærede sukkertyper. Fraværende til svag humlearoma. Middel til kraftig vinøs karakter af tørrede frugter fra alkohol og frugtestere. Fraværende til middel fenolisk-krydret karakter. DMS og diacetyl må ikke forekomme.

Udseende: Mørk kobberfarvet til mørk rødbrun. Kraftig cremefarvet skum. Klar til medium tåget.

Smag: Svag til middel maltsmag, som kan have karakter af brød, nødder eller karamel. Yderligere smag af karamel, kandis og brun farin fra forgærede sukkertyper. Fraværende til svag humlesmag. Svag til middel humlebitterhed, som oftest kun lige balancerer sødmen. Middel til kraftig vinøs karakter af tørrede frugter fra alkohol og frugtestere. Alkoholen kan opleves som kraftigt varmende, men må ikke virke sprittet.

Krop: Medium til fyldig krop. Kraftig karbonering.

Eksempler: Rochefort 10, La Trappe Quadrupel, Blå Chimay, St. Bernardus Abt 12.

12. SYRLIG ØL

12A. GUEUZE LAMBIC

OG	FG	Alk.(vol%)	IBU	EBC
1044-63	1000-10	5,0-6,5	11-23	8-25

Spontangæret øl i karboneret udgave. Komplexiteten og den originale rustikke karakter er svær at sætte ord på, og derfor anbefales det først og fremmest at smage de klassiske eksempler.

Aroma: Den komplekse blanding af vildgær og bakterietyper kan give indtryk af grapefrugt, stald, krydderurter, halm, læder og/eller jordslået kælder. Malt- og humlearoma bemærkes stort set ikke. DMS og diacetyl må ikke forekomme.

Udseende: Halmgul til ravfarvet. Svag til kraftigt skum. Let til medium tåget.

Smag: Middel til kraftig syrlighed dominerer smagen. Syrligheden stammer hovedsagelig fra mælkesyre og må ikke være eddikeagtig. Svag til kraftig grapefrugt-karakter som også kan forekomme bitter. Indtryk af græs, krydderurter, træ, stald, læder og frugt kan bidrage yderligere til kompleksiteten. Svag til middel maltsødme kan balancere syrligheden i større eller mindre grad. Humlesmag bemærkes ikke.

Krop: Medium krop. Medium til kraftig karbonering.

Eksempler: Gueuze Girardin (sort etiket), 3 Fonteinen Gueuze, Cantillion Gueuze, Boon Oude Gueuze, Tilquin Oude Gueuze.

12B. BELGISK FRUGT LAMBIC

OG	FG	Alk.(vol%)	IBU	EBC
1040-72	1000-14	4,2-7,0	15-21	---

Spontangæret øl i karboneret udgave, med tilsætning af bær eller frugt. Komplexiteten og den originale rustikke karakter er svær at sætte ord på, og derfor anbefales det først og fremmest at smage de klassiske eksempler. De sødede varianter, fra f.eks. Lindemans og St. Louis passer ikke i denne stilart. Kirsebær (Kriek) og hindbær (framboise) er de mest udbredte typer, men andre typer findes også, som f.eks. solbær, fersken, vindruer og blåbær.

Aroma: Svag til kraftig karakter af det valgte bær eller frugt. Den komplekse blanding af vildgær og bakterietyper kan give indtryk af grapefrugt, stald, krydderurter, halm, læder og/eller jordslået kælder. Malt- og humlearoma bemærkes stort set ikke. DMS og diacetyl må ikke forekomme.

Udseende: Tager ofte farve efter frugten – det er dog ikke alle frugter eller bær der afgiver ret meget farve. Svag til kraftigt skum. Let til medium tåget.

Smag: Middel til kraftig syrlighed dominerer smagen. Syrligheden stammer hovedsagelig fra mælkesyre og må ikke være eddikeagtig. Svag til kraftig karakter af det valgte bær eller frugt. Svag til middel grapefrugt-karakter som også kan forekomme bitter. Indtryk af græs, krydderurter, træ, stald, læder og frugt kan bidrage yderligere til kompleksiteten. Svag til middel maltsødme kan balancere syrligheden i større eller mindre grad. Humlesmag bemærkes ikke.

Krop: Medium krop. Medium til kraftig karbonering.

Eksempler: 3 Fonteinen Kriek, Cantillion Kriek, Vigneronne og Rose de Gambrinus, Girardin Kriek og Framboise.

**12C. FLAMSK RØD**

OG	FG	Alk.(vol%)	IBU	EBC
1046-57	1003-12	4,5-6,5	15-25	30-70

En kompleks, lagret syrlig øl, oprindeligt ofte lagret på træfade. Typen sælges både i ren lagret og dermed meget syrlig udgave, og i en udgave hvor det syrlige øl er blandet med en sødere frisk øl. Den komplekse syrlighed er svær at beskrive og derfor anbefales det først og fremmest at smage de klassiske eksempler. Flamsk rød er mere syrlig med en vis eddikekarakter, mens flamsk brun er mere sød og karamelagtig.

Aroma: Svag til middel syrlig aroma, med karakter af mælkesyre og balsamisk eddike. Svag til middel karamelagtig maltaroma. Svag til middel niveau af frugtestere, med karakter af tørret frugt og kirsebær. Et svagt niveau af krydrede fenoler bidrager til kompleksiteten. Humle bemærkes ikke. Fraværende til svagt niveau af diacetyl. DMS må ikke forekomme.

Udseende: Kobberfarvet til mørk rødbrun. Medium til kraftigt skum. Klar til let tåget.

Smag: Svag til kraftig syrlig eller sur/sød karakter som balanceres af karamelagtig maltsødme. Balancen kan gå både i meget syrlig og ret sød retning. Syrligheden opleves kompleks, med tydelige indslag af balsamisk eddike. Indtryk af kirsebær, appelsin, egetræ (dog ikke bourbon/vaniljeagtig) og peber kan bidrage yderligere til kompleksiteten. Humlesmag og bitterhed bemærkes ikke.

Krop: Let til medium krop. Medium karbonering.

Eksempler: Rodenbach Grand Cru, Duchesse de Bourgogne, Rodenbach Classic.

12D. FLAMSK BRUN/ OUD BRUIN

OG	FG	Alk.(vol%)	IBU	EBC
1046-74	1008-12	5,0-8,0	15-25	30-70

En kompleks maltet og syrlig øl. Typisk en blanding af syrlig lagret og sød frisk øl, for at give et sødere resultat. Den komplekse syrlighed er svær at beskrive og derfor anbefales det først og fremmest at smage de klassiske eksempler. Flamsk rød er mere syrlig med en vis eddikekarakter, mens flamsk brun er mere sød og karamelagtig.

Aroma: Middel til kraftig maltaroma, med karakter af karamel, kiks og brød. Svagt syrlig aroma med karakter af mælkesyre. Svag til middel niveau af frugtestere, med karakter af tørret frugt og kirsebær. Et svagt niveau af krydrede fenoler bidrager til kompleksiteten. Humle bemærkes ikke. Fraværende til svagt niveau af diacetyl. DMS må ikke forekomme.

Udseende: Kobberfarvet til mørk rødbrun. Medium til kraftigt skum. Klar til let tåget.

Smag: Svag til middel syrlig eller sur/sød karakter som balanceres af karamelagtig maltsødme. Balancen går overvejende i en sød retning. Indtryk af kirsebær, appelsin og peber kan bidrage yderligere til kompleksiteten. Humlesmag og bitterhed bemærkes ikke.

Krop: Let til medium krop. Medium karbonering.

Eksempler: Liefman's Goudenband, Liefman's Oud Bruin, Petrus Oud Bruin.

12E. BERLINER WEISSE

OG	FG	Alk.(vol%)	IBU	EBC
1025-32	1004-06	2,8-3,6	3-8	5-10

En let tysk hvedeøl med tydelig karakter af mælkesyre. Er ikke særlig kompleks sammenlignet med de øvrige syrlige stilarter.

Aroma: Svag til middel syrlig aroma, som har karakter af mælkesyre og citronsaft. Humle bemærkes ikke. DMS og diacetyl må ikke forekomme.

Udseende: Lys halmgul til halmgul. Kraftigt og holdbart skum. Let til kraftigt tåget.

Smag: Ren og syrlig smag, med karakter af mælkesyre og citronsaft. Svag brødagtig og sødlig maltsmag. Humle bemærkes ikke.

Krop: Let krop. Kraftig karbonering.

Eksempler: Kindl Berliner Weisse, Bayrischer Bahnhof Berliner Weisse, Mikeller Drink'in Berliner.



13. SPECIAL ØL

13A. FRUGT/GRØNTSAGSØL

OG	FG	Alk.(vol%)	IBU	EBC
-	-	-	-	-

En harmonisk forening af frugt/grøntsag og øl. Den grundlæggende øl skal følge en klassisk stilart og i konkurrencer skal både stilart og tilsætning angives. Bemærk at de kommercielle bryggerier, og dermed eksemplerne sjældent går efter at ramme en specifik grundlæggende stilart.

Aroma: Øllet skal følge den grundlæggende stilart. Den valgte tilsætning skal bemærkes, men samtidig være i harmoni med øllet. Bemærk at forskellige tilsætninger kan være mere eller mindre markante i deres karakter.

Udseende: Farve og skum skal følge den grundlæggende øltype, men den valgte tilsætning kan afspejles.

Smag: Øllet skal følge den grundlæggende stilart. Den valgte tilsætning skal bemærkes, men samtidig være i harmoni med øllet. Bemærk at forskellige tilsætninger kan være mere eller mindre markante i deres karakter.

Krop: Krop og karbonering skal følge den grundlæggende stilart.

Eksempler: Wittekerke Rosé (Wit med hindbær), Brasserie de Silly Pink Killer (Belgisk blond med pink grape), Herslev Asparges (Weissbier med asparges).

13B. KRYDRET ØL

OG	FG	Alk.(vol%)	IBU	EBC
-	-	-	-	-

En harmonisk forening af krydderier og øl. Den grundlæggende øl skal følge en klassisk stilart og i konkurrencer skal både stilart og tilsætninger angives. Juleøl hvor f.eks. appelsinskal indgår sammen med krydderier hører til i denne stilart. Bemærk at de kommercielle bryggerier, og dermed eksemplerne sjældent går efter at ramme en specifik grundlæggende stilart.

Aroma: Øllet skal følge den grundlæggende stilart. Den valgte tilsætning skal bemærkes, men samtidig være i harmoni med øllet. Bemærk at forskellige tilsætninger kan være mere eller mindre markante i deres karakter.

Udseende: Farve og skum skal følge den grundlæggende øltype, men den valgte tilsætning kan afspejles.

Smag: Øllet skal følge den grundlæggende stilart. Den valgte tilsætning skal bemærkes, men samtidig være i harmoni med øllet. Bemærk at forskellige tilsætninger kan være mere eller mindre markante i deres karakter.

Krop: Krop og karbonering skal følge den grundlæggende stilart.

Eksempler: Herslev Stjernebryg (Old ale med stjerneanis og andre julekrydderier), Grauballe Enebær Stout (Moderne stout med enebær), Skands Esrum Kloster (Old ale med blandede krydderier), Thisted Porse Guld (Helles bock med porse), Hornbeer Viking Chili Stout (Imperial stout med Chili).

13C. TRÆLAGRET ØL

OG	FG	Alk.(vol%)	IBU	EBC
-	-	-	-	-

Øl lagret på træfade eller -spåner. Der kan være noter fra spiritus, enten fra tidligere brug af fadet eller hvis småpartierne har trukket i det. Den grundlæggende øl skal følge en klassisk stilart og fungere harmonisk med trækarakteren. I konkurrencer skal den grundlæggende stilart angives.

Aroma: Øllet skal følge den grundlæggende stilart. Trælagring skal bemærkes, men samtidig være i harmoni med øllet.

Udseende: Farve og skum skal følge den grundlæggende øltype.

Smag: Øllet skal følge den grundlæggende stilart. Trælagring skal bemærkes, men samtidig være i harmoni med øllet.

Krop: Krop og karbonering skal følge den grundlæggende stilart.

Eksempler: Mikkeller George Barrel Aged (Imperial stout på forskellige træfade), Harviestoun Ola Dubh (Imperial stout på røget whisky fad).

13D. ANDRE RØG ØL

OG	FG	Alk.(vol%)	IBU	EBC
-	-	-	-	-

Øl brygget med røgmalt, og som falder uden for stilarten klassisk røgøl. En harmonisk forening af røg og øl. Den grundlæggende øl skal følge en klassisk stilart som i konkurrencer skal angives.

Aroma: Øllet skal følge den grundlæggende stilart. Røgen skal bemærkes, men samtidig være i harmoni med øllet.

Udseende: Farve og skum skal følge den grundlæggende øltype.

Smag: Øllet skal følge den grundlæggende stilart. Røgen skal bemærkes, men samtidig være i harmoni med øllet.

Krop: Krop og karbonering skal følge den grundlæggende stilart.

Eksempler: Thisted Limfjordsporter (Baltisk Porter), Schlenkerla Weizen Rauchbier (Weissbier) og Ur-Bock Rauchbier (Doppelbock), Jacobsen Porter (Porter).

13E. ANDRE TILSÆTNINGER

OG	FG	Alk.(vol%)	IBU	EBC
-	-	-	-	-

Øl med tilsætninger (f.eks. kaffe, chokolade, honning og hyldeblomst), der falder uden for frugt, grøntsager, krydderier, krydderurter, træ og røg; eller som kombinerer flere typer tilsætninger. Den grundlæggende øl skal følge en klassisk stilart og i konkurrencer skal både stilart og tilsætning angives. Bemærk at de kommercielle bryggerier, og dermed eksemplerne sjældent går efter at ramme en specifik grundlæggende stilart. Juleøl hvor f.eks. appelsinskal indgår sammen med krydderier hører til i stilarten krydret øl.

Aroma: Øllet skal følge den grundlæggende stilart. Den eller de valgte tilsætninger skal bemærkes, men samtidig være i harmoni med øllet. Bemærk at forskellige tilsætninger kan være mere eller mindre markante i deres karakter.

Udseende: Farve og skum skal følge den grundlæggende øltype, men den valgte tilsætning kan afspejles.

Smag: Øllet skal følge den grundlæggende stilart. Den eller de valgte tilsætninger skal bemærkes, men samtidig være i harmoni med øllet. Bemærk at forskellige tilsætninger kan være mere eller mindre markante i deres karakter.

Krop: Krop og karbonering skal følge den grundlæggende stilart.

Eksempler: Mikkeller Beer Geek Brunch (Imperial stout med kaffe), Fraoch Heather Ale (Engelsk pale ale med lyng), Youngs Double Chocolate Stout (Sweet stout med chokolade), Svaneke Liquorice Stout (Sweet stout med lakrids).