



Stilarts definitioner

Revideret af foreningen 'Danske Øldommere' november 2009

1. LYS LAGER

- A. Moderne lys lager
- B. International lager
- C. Tjekkisk pilsner
- D. Tysk pilsner
- E. Dortmunder export
- F. Münchener helles
- G. Amerikansk lager

2. MØRK LAGER

- A. Moderne mørk lager
- B. Wiener
- C. Märzen (Oktoberfest)
- D. Münchener dunkel
- E. Mørk tjekkisk pilsner
- F. Schwarzbier
- G. Amerikansk mørk lager
- H. Klassisk røgøl

3. BOCK

- A. Helles bock/maibock
- B. Traditionel bock

- C. Doppelbock
- D. Eisbock
- E. Weizenbock

4. LYS ALE

- A. Engelsk light mild
- B. Engelsk ordinary bitter
- C. Engelsk best bitter
- D. Engelsk strong bitter (ESB)
- E. English pale ale
- F. Amerikansk pale ale
- G. California common/steam beer
- H. 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, 90/-
- G. Engelsk old/strong ale

6. IPA

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

7. HVEDEØL

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

8. STOUT/PORTER

- A. Dry stout/klassisk irsk stout
- B. Ekstra stout
- C. Brown porter
- D. Porter
- E. Sweet stout
- F. Oatmeal stout
- G. Moderne stout og porter
- H. Porter/stout special

9. STÆRK ØL

- A. Barley wine
- B. Foreign stout
- C. Imperial stout
- D. Imperial porter

10. BELGISK ALE

- A. Belgisk pale ale
- B. Belgisk brown ale
- C. Lys stærk belgisk ale
- D. Mørk stærk belgisk ale
- E. Dubbel
- F. Trippel
- G. Biere de garde
- H. Saison

11. SPECIALØL

- A. Belgisk lambic
- B. Gueze lambic
- C. Belgisk frugt lambic
- D. Oud bruin/flanders brown
- E. Berliner weisse
- F. Frugt-/grøntsagsøl
- G. Krydderøl

1. LYS LAGER

1A. MODERNE LYS LAGER

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	EBC
1044-56	1010-17	4,5-5,6	35-45	7-20

En lys karakterfuld øl med højt humleindhold, brygget på 100% malt basis uden brug af råfrugt. Alle humlesorter er tilladt.

Aroma: Humlen skal være tydelig til kraftig. Diacetyl er OK. DMS er ikke tilladt.

Farve/udseende: Halmgul til ravfarvet. Kraftigt og tykt skum. Køletåge er ikke tilladt.

Smag: Velhumlet med høj humlebitterhed. Den kan være godt udgæret med en afbalanceret maltkarakter. Ingen frugtestere. Diacetyl er tilladt, men der bør ikke være DMS.

Krop: Medium krop.

Eksempel: Hell 5,1%, Brooklyn Lager.

1044-50 1010-16 4,5-5,3 20-30 6-12

International lager er en fjern slægtning til den tjekkiske pilsner. Med henblik på at ramme et bredere publikum sænkede man bitterheden og for at spare tilsatte man ofte råfrugt, i form af majs eller ris under brygningen. Ofte anvender man humleekstrakt for at give øllet bitterhed. Det er også sædvane at gæringen foregår et par grader højere end ved traditionel lagergæring (undergæring).

Aroma: Mangler i princippet humlearoma, DMS/grøntsagstøner er ok, men dog ikke diacetyl.

Farve/udseende: Lys halm-gul til gylden, helt klar, ingen køletåge.

Smag: Sød/fed maltsmag. Højt kulsyreindhold. Lav bitterhed og humlesmag. Ingen estere eller diacetyl foregår forefindes. DMS må forekomme (grøntsagsnoter). Majs, ris og anden råfrugt kan anvendes.

Krop: Let til medium krop.

Eksempler: Carlsberg 4,8%, Heineken, Grolsch, Stella Artois 5,1%.

1C. TJEKKISK PILSNER

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	EBC
1046-52	1012-17	4,1-5,0	35-45	7-14

Den tjekkiske pilsner blev brygget for første gang i 1842 i byen Pilsen. Den bliver brygget på lys tjekkisk malt, med blødt og mineralfattigt vand. Den har ofte et lidt lavere alkoholindhold der er forsaget af en

højere restsødme, hvilket gør at den kan tåle store humlemængder. Frem for alt anvendes den tjekkiske humlesort Saaz. Decoction mæskning forekommer ofte.

Aroma: Mellemeuropæiske humletyper i duften. Diacetyl er ofte til stede.

Farve/udseende: Halmgul til gylden. Ingen køletåge. Kraftigt og tykt skum.

Smag: Stilen balanceres af en moderat bitterhed og smag fra mellemeuropæisk humle med nogen maltsødme. Diacetyl bør forekomme i mindre mængder, balanceret af humlesmag og bitterhed.

Krop: Medium krop men noget større end en tysk pilsner.

Eksempler: Pilsner Urquell, Gambrinus Pilsner, Budweiser Budvar, Staropramen Ležak 12°.

1D. TYSK PILSNER

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	EBC
1045-50	1006-12	4,5-5,3	30-40	5-10

Den tyske pilsner er en variant af den tjekkiske, brygget efter de forudsætninger der er i Nordtyskland. Et hårdere, sulfatrigere vand anvendes sammen med tyske humlesorter. DMS, et stof der stammer fra malten og minder om dåsemajs eller kogte grøntsager, kan være en del af karakteren.

Aroma: Humleduften er moderat til klart tydelig.

Farve/udseende: Klassisk tysk pilsner er lys halmgul, med kraftigt tykt skum. Køletåge er ikke tilladt.

Smag: Frisk og skarp og let metallisk hård humlebitterhed. Tilpas humlet med høj humlebitterhed. Humlesmag er moderat til klart tydelig. Den er godt udgæret med en vis maltethed. Hverken frugtestere eller diacetyl skal kunne opfattes.

Krop: Medium krop.

Eksempler: Bitburger, Warsteiner, Jever.

1E. DORTMUNDER EXPORT

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	EBC
1048-56	1010-14	5,0-5,8	23-29	8-13

Dortmunder Export er en lys helmaltøl med en lidt højere urtstyrke end de fleste andre lyse lagerøl. Øllet skal have en balance mellem en vis maltsødme og en sulfat-tør, moderat bitterhed. Brygvandet i Dortmund indeholder et lidt højere niveau af sulfation.

Aroma: Mærkbar humleduft, dog på et lavt niveau.

Farve/udseende: Halmgul til gyldengul. Ingen køletåge.

Smag: Vel udgæret med temmelig tør karakter. Noget højere urtstyrke og bitterhed end münchener helles. Kantet og let metallisk humlebitterhed. Mærkbar humlesmag, men på et lavt niveau. Hverken frugtestere eller diacetyl bør forekomme.

Krop: Medium krop, dog med en vis fylde.

Eksempel: DAB Export 5%.

1F. MÜNCHENER HELLES

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

Münchener helles er en lys, blød, maltrig pilsnerøl uden forstyrrende indslag af humle.

Aroma: Maltet, kan være brødagtig.

Farve/udseende: Halmgul til gyldengul. Køletåge må ikke forekomme.

Smag: Relativ lav bitterhed og tydelig maltsmag. Varianter kan der dog findes med en hvis balance mellem bitterhed og maltsmag. Ingen karamelsmag. Der må ikke være estere eller diacetyl tilstede i øllet.

Krop: Medium krop.

Eksempel: Weltenburger Barock-Hell 5,3%, Hacker Pschorr Munich Edelhell.

1G. AMERIKANSK LAGER

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	EBC
1040-46	1006-10	4,0-4,8	5-17	5-10

Amerikansk lager er stort set en lettere variant af den internationale lager øl og stammer fra den danske fortolkning af lagerøl. Den brygges med en stor andel af råfrugt såsom majs eller ris. Ofte anvendes malt med højt enzymindhold fra 6-radet korn. Øllet skal være meget let drikkeligt.

Aroma: Ingen duft eller smag af humle. Et lavt niveau af DMS/grøntsagstoner er acceptabelt.

Farve/udseende: Lys halmgul til halmgul, Der må ikke være køletåge.

Smag: Ren og sprød smag med højt kulsyreindhold. Ingen maltsødme. Majs, ris eller andre former for råfrugt anvendes ofte og kan påvirke smagsbilledet. Meget let bitterhed. Forekomst af estere eller diacetyl må ikke findes.

Krop: Svag, men med højere kulsyreindhold end europæiske lagerøl.

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

2. MØRK LAGER

2A. MODERNE MØRK LAGER

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

En mørk helmaltøl med tydelig humlekarakter. Alle humlesorter må forekomme.

Aroma: Humlen skal være tydelig til kraftig, ofte med indslag af ristet malt og/eller chokolade. Små mængder diacetyl og DMS er tilladt.

Farve/udseende: Ravfarvet til mørkebrun. Skal være klar og uden køletåge

Smag: En velhumlet øl med medium til kraftig bitterhed, ofte med noter af chokolade og ristet malt. Den kan være godt udgæret såvel som have en hvis restsødme så længe malt smag og bitterhed er i balance. Små mængder diacetyl og DMS er tilladt.

Krop: Medium krop.

Eksempel:

2B. WIENER

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

Wienerøllet er forgængerens til den tyske Märzen og oktoberfest øl. Det brygges traditionelt af vienna- eller münchener-malt som giver en blød maltkarakter. En wienerøl balanceres med anvendelsen af mellemeuropæiske humletyper.

Aroma: Blød og balanceret med en tydelig maltduft, nogen maltsødme, og en ren humlearoma.

Mellemeuropæisk humle giver en lille til medium humleduft. Brødagtige og let ristede komponenter kan være tilstede.

Farve/udseende: Rav- til kobberfarvet. Køletåge bør ikke forekomme.

Smag: Fyldig og maltpræget. Blød karamelsmag. Mellemeuropæiske humletyper som giver en lille til medium humlesmag. Hverken frugtestere eller diacetyl bør forekomme.

Krop: Let til medium.

Eksempler: Negra Modelo, Augsburger Red.

2C. MÄRZEN (traditionel oktoberfest øl)

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

Denne kategori har ingenting at gøre med de moderne 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: Lav men mærkbar humleduft.

Farve/udseende: Gyldengul til kobberfarvet. Ingen køletåge er tilladt.

Smag: Maltsødmen skal dominere noget over den rene humlebitterhed. Maltsmag bør mere være let ristet end karamel. Lav men mærkbar humlesmag. Ingen eller meget små mængder af frugtestere. Ingen diacetyl.

Krop: medium krop.

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

2D. MÜNCHENER DUNKEL

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

En münchener dunkel skal være mørk maltet med en del, ikke brændte, ristede noter. En god münchener er fyldig, maltet og blød, mens en dårlig er sød og vammal. Laves traditionelt med decoction mæskning.

Aroma: Duften er maltaromatisk med en brødagtig, ristet aroma og toner af chokolade. Aroma af ugæret urt. Mellemeuropæisk humle bør anvendes for at give en lille men mærkbar duft af humle.

Farve/udseende: Mørk kobber til mørk rødbrun, køletåge kan forekomme.

Smag: En klassisk münchener dunkel skal være blød fyldig med underliggende karamelkarakter. Rigeligt malt-ristede chokolade- og brødagtig smag som kommer fra münchener malten. (I en klassisk münchener dunkel anvendes kun mørk münchenermalt). Mellemeuropæisk humle bør anvendes for at tilføje en lille med mærkbar krydret smag af humle. Ingen estere. Diacetyl i meget små mængder er godkendt. En god münchener er fyldig, mens en dårlig er sød og vandet.

Krop: Medium.

Eksempler: Ayinger Albairisch Dunkel, König Ludwig Dunkel, Hacker-Pschorr Münchner Dunkel, Paulaner Original Münchner Dunkel.

2E. MØRK TJEKKISK LAGER

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	EBC
1044-52	1012-16	4,8-5,3	22-30	40-90

Mørk tjekkisk lager er ofte sød som urt, undertiden med en kunstig sødme og karamelagtig chokolade.

Aroma: Karamelagtig ristet, diacetyl ok.

Farve/udseende: Mørk kobberfarve til rødsort.

Smag: Let ristet og karamelagtig med malt sødme, cola-noter balanceret af en medium humlebitterhed, som ikke må dominere. Diacetyl bør være tilstede.

Krop: Medium til kraftig (stor) krop.

Eksempler: Bohemia Regent (dark), Purkmistr, Herold, Primator, Budwieser 1795 dark.

2F. SCHWARZBIER

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

1044-52	1008-12	4,6-5,5	22-30	70-90
---------	---------	---------	-------	-------

Schwarzbier er en ristet helmaltlager hvor forskellige ristede maltsorter bidrager til aroma, smag og farve.

Aroma: Humleduft fra mellemeuropæiske humlesorter er ok. Ingen frugtestere. Lavt indhold af diacetyl er ok.

Udsende: Mørkebrun til sort.

Smag: Tydelig smag af ristet malt. Lav sødme.

Bitterhed lav til medium. Humlesmag fra mellemeuropæisk humle er ok. Ingen frugtestere. Lavt diacetyl indhold er ok.

Krop: Medium.

Eksempler: Kulmbacher Mönchschof Schwarzbier, Köstritzer Schwarzbier.

2G. AMERIKANSK MØRK LAGER

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	EBC
1040-46	1006-10	4,0-4,8	10-20	20-60

Aroma: Let ristede toner. Lavt niveau af DMS. Svag humleduft.

Udsende: Ravfarvet til brun.

Smag: Maltkarakteren er ikke specielt tydelig ved udgaver med en let krop. Der anvendes ofte råfrugt, og tilsættes kun lidt humle. Svag humlesmag og bitterhed. Kulsyreindholdet er højt og er mere som en lys amerikansk lager end en mørk europæisk lager. Hverken frugtestrer, køletåge eller diacetyl må forekomme.

Krop: Let til medium.

Eksempler: Dixie Blackened Voodoo, San Miguel Dark, Warsteiner Dunkel.

2H. KLASSISK RØGØL

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

Røgøl skal have en tydelig røget karakter i både smag og duft. Maltsødmen er ofte let ristet med stor krop og middel bitterhed. Tjekkisk/tysk ædelhumle giver en lille men mærkbar smag, lille eller ingen duft af humle. Duften skal være balanceret af malt, humle og røg. Hverken frugt karakter, diacetyl eller køletåge bør forekomme. Undgå tørverøget malt.

Aroma: En røget aroma som kan variere fra svag til dominerende. Ingen diacetyl eller frugt aroma. Maltkarakter som märzen/oktoberfest stilarten.

Farve/udseende: Klar ravfarvet til mørk rødbrun øl.

Smag: Maltsmag som ved märzen/oktoberfest i balance med røgsmag varierende fra let til stærk. Lav til medium humlebitterhed. Lav eller ingen humlesmag. Fravær af diacetyl og frugtestere.

Krop: Medium krop med en blød og rund afslutning.

Eksempler: Aecht Schlenkerla Rauchbier Märzen 5,1%. Kaiserdom Rauchbier.

3. BOCK

3A. HELLES BOCK/MAIBOCK

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	EBC
1066-68	1012-20	6,3-7,5	20-35	11-20

De traditionelle er undergæret og har en urtstyrke på over 16°Plato.

Aroma: Meget lidt humleduft. En mindre mængde frugtestere kan duftes. Malt duft skal være dominerende.

Farve/udseende: kobberfarvet til rødbrun. Der må ikke forekomme køletåge.

Smag: Maltkarakter skal kunne smages.

Kvalitetshumlen giver en lang bitterhed. Humle smagen er fra lille til medium. Bitterheden bør øges proportionelt med forøgelsen af OG. Der bør ikke forefindes frugtestere. Ingen eller meget lidt diacetyl

Krop: Medium til stor.

Eksempler: Ayinger Maibock, Einbecker Ur-bock Hell.

3B. TRADITIONEL BOCK

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	EBC
1066-74	1018-24	6,3-7,5	20-30	30-60

De traditionelle er undergæret og har en urt styrke på over 16° Plato.

Aroma: Meget lidt humlearoma. En mindre mængde frugtestere kan anes. Maltholdige dufte er vigtige.

Farve/udseende: Kobberfarvet til rødbrun. Køletåge er ikke tilladt.

Smag: Maltet ren smag med tydelige indslag af alkohol. Bitterheden bør øges proportionel i forhold til en forøgelse af OG. Lav humlesmag. En mindre mængde frugtestere kan anes.

Krop: Medium til stor.

Eksempler: Einbecker Ur-Bock

3C. DOPPELBOCK

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

En traditionel doppelbock er undergæret. En stærkere version af 8A. Urtstyrke på over 18° Plato.

Aroma: Ingen humleduft. Frugtestere er normalt forekomne på lavt til moderat niveau. Vinøs med islæt af tørrede frugter og chokolade.

Farve/udseende: Mørk kobberfarvet til rødsort. Køletåge er ikke tilladt.

Smag: Vinøs med islæt af tørrede frugter og chokolade. Maltsødme med islæt af chokolade dominerer, men ølen må ikke være vammel. Højt alkoholindhold. Bitterhumlen øges med urtstyrken. Lav humlebitterhed og smag uden humleduft. Frugtestere er normalt forekommende på lavt til moderat niveau. Bitterhed fra ristet malt må ikke smages.

Krop: Kraftig krop.

Eksempler: Paulaner Salvator, Lunator, Samuel Adams Dubbel Bock, Weltenburger Asam Bock.

3D. EISBOCK

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	EBC
1064-90	1020-35	7,5 - 13	25-50	40-95

En ekstra stærk bock (ofte doppel bock) hvis karakter koncentrerer og forstærkes ved at den fryses og isen fjernes fra øllet.

Aroma: Ingen humlearoma. Dominerende maltkarakter. Alkoholen skal være tydelig men ikke sprittet. Ingen frugtestere.

Farve/udseende: Mørk kobberfarvet til rødsort. En svag skumkrone er acceptable på grund af det høje indhold af alkohol.

Smag: Maltkarakter skal være kraftig sød, med en kraftig alkohol smag. Sødmen balanceres med bitterhumle men der er ingen smags humle. Frugtestere kan forekomme men de er ikke dominerende. Ingen diacetyl.

Krop: Stor krop med lavt CO₂ indhold.

Eksempler: Kulmbacher Eku 28 28%. stamwürsze 11%, Kulmbacher Eisbock 18% stamwürsze 7,5%vol. Niagra Eisbock 8%vol.

3E. WEIZEN BOCK

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	EBC
1064-80+	1015-22	6.5-8+	15-30	24-90

Har en høj indbrygningsprocent som giver en stærk øl i forhold til sydtysk lys og mørk weizen.

Aroma: Hvis den er mørk bør lette toner af ristet malt komme frem i duften. Fenolisk noter med indslag af estere.

Farve/udseende: Farven er gyldengul til sort. Gærtåge er tilladt.

Smag: Maltsødmen balanceres af de fenoliske, nellike- og banansmagende estere. Meget lidt humle. Hvis den er mørk bør en tone af ristet malt være tilstede smagen. Ingen diacetyl.

Krop: Medium til stor krop.

Eksempler: Schneider Aventinus. Erdinger Pikantus Dunkel Weissenbock OG 1068 FG 1013 7,3%.

4. LYS ALE

4A. ENGELSK LIGHT MILD

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	EBC
<1040	1006-10	3,0-4,0	10-20	16-40

Let med udtalt maltsødme og diskret bitterhed. Oftest bedst helt friskt.

Duft/Aroma: Malt domineret med et frugtet indslag. Lavt niveau af diacetyl. En let humleduft er ok.

Farve/udseende: Rav til mørk kobber farve. Køletåge er acceptabelt.

Smag: Maltsødme med indslag af karamelmalt, der ofte trækker mod en smag af kiks, dominerer smagen. Frugtestere tilhører smagsbilledet. Lav bitterhed, humlesmagen kan dog være mærkbar. Meget lavt niveau er diacetyl er tilladt. Alkoholen må ikke smages/mærkes.

Krop: Let til medium.

Eksempel: McMullens AK 3,6%, Holdens Mild 3,8%

4B. ENGELSK ORDINARY BITTER

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	EBC
1033-39	1006-12	3,0-3,9	20-40	14-30

Ofte bedst hvis øllet er friskt.

Aroma: lav til moderat humlearoma og små mængder frugtestere.

Farve/udseende: Lys ravfarvet til kobberfarvet.

Smag: Medium til kraftig humlebitterhed. Humlekarakteren skal være tydelig og hvis diacetyl er til stede, skal den holdes lavt. Let til medium maltkarakter. Kan være let frugtig.

Krop: Let til medium krop. Lavt kulsyreindhold.

Eksempler: Boddington's Pub draft, Bombardier, (Thomas Hardy County Bitter).

4C. ENGELSK BEST BITTER

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

Ofte bedst hvis øllet er friskt.

Aroma: Moderat blomsterlignende humlearoma og små mængder frugtestere.

Farve/udseende: Kobberfarvet.

Smag: Kraftigere humlesmag end i Ordinary Bitter. Medium restsødme. Middel til kraftig bitterhed. Diacetyl bør holdes lavt. Kan være let frugtig.

Krop: Medium krop.

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

4D. ENGELSK STRONG BITTER (ESB)

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	EBC
1046-60	1010-16	4,8-6,0	25-45	30-40

Aroma: Blomsterlignende humlearoma og små mængder frugtestere. Tydelig maltaroma.
Farve/udseende: Kobberfarvet til mørk kobberfarvet.
Smag: Medium til kraftig humlebitterhed. Medium smagshumlet. Restsødme skal være mere fremtrædende i Strong Bitter end i Ordinary og Special Bitter. Frugtkarakteren kan være medium til stor.
Krop: Stor krop karakteriserer denne bitter.
Eksempler: Fullers ESB 5,9%, Young's Special London Ale.

4E. ENGELSK PALE ALE

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	EBC
1044-56	1008-16	4,4-5,3	20-40	11-30

Let med udtalt maltsødme og en diskret bitterhed. Ofte bedst hvis øllet er friskt.
Duft/Aroma: Tydelig humlearoma af engelsk humle, maltet duft med frugtestere.
Farve/udseende: Gyldengul til kobberfarvet.
Smag: Middel bitterhed og humlesmag, engelske humlesorter. Lav til middel maltkarakter. En smule karamel karamelsmag er tilladt. Estere i moderat til stor mængde. Ingen eller meget lidt diacetyl.
Krop: Medium krop.
Eksempel: Bishops Finger. Spitfire.

4F. AMERIKANSK PALE ALE

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

Aroma: Kraftig aromahumle med amerikanske humlesorter.
Farve/udseende: Gyldengul til kobberfarvet.
Smag: Amerikanske humlesorter anvendes for at give høj bitterhed og smag. Lav til medium maltsmag. Lidt karamelsmag er tilladt. Friske frugtestere bør forekomme i moderate til høje niveauer. Ingen eller meget lidt diacetyl.
Krop: Medium krop.
Eksempler: Anchor Liberty Ale OG 1 057 5,9%, Sierra Nevada Pale Ale.

4G. CALIFORNIA COMMON/STEAM BEER

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

En Amerikansk øltype som bør brygges med undergær. Humleduften bør være krydret træagtig som f.eks. fra humlesorten Northern Brewer.
Duft/Aroma: Let ristet eller karamelagtig, frugtet duft. Lav humleduft.
Farve/udseende: Ravfarvet til mørk kobberfarvet.
Smag: Let ristet eller karamelagtig frugtet maltet smag. Middel til høj humlebitterhed. Middel humlesmag. Frugtestere i små mængder. Lavt niveau af diacetyl er OK. Gæres med lagergær ved omkring 16 grader celsius, men lagres ved lav temperatur.
Krop: Medium krop.
Eksempel: Anchors Steam Beer FG 1.013

4H. KÖLSCH

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

Kölsch er overgæret og lagres ved lav temperatur. En øl i klassisk tør tysk stil med en elegant lys maltkarakter. Hvede anvendes ofte i små mængder (op til ca. 15%).
Duft/aroma: Meget lidt humleduft. Let sød, vinøs med pilsnermaltnoter. Meget lavt niveau af grøntsagsnoter/DMS er ønskeligt. Ingen eller lavt niveau af estere.
Farve/udseende: Halmgul til gyldengul. Ingen køletåge. Kraftigt stabilt skum.
Smag: Tør, let, elegant, vinøs og subtil sødme. En mild vinagtig syrlighed må gerne være tilstede. Ingen fremtrædende karamelsmag. Lav til middel bitterhed, lille humlesmag. Ingen eller lavt niveau af estere. Grøntsagstoner/DMS findes i typen, dog på et meget lavt niveau. Godt udgæret.
Krop: Let krop. Høj CO₂ indhold.
Eksempel: Gaffel Kölsch 4,8%, Dom Kölsch 4,8%, Früh Kölsch 4,8%, Gilden Kölsch 4,8%.

5. MØRK ALE

5A. ENGELSK BROWN ALE

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

Brygges som regel af pale ale- og karamelmalt med op til 10% brygsukker. Challenger, East Kent Golding, Northdown og Fuggle udgør de dominerende humlesorter. Det er ikke usædvanligt at humlen udelukkende bruges som bitterhumle.
Aroma: Let humleduft er ok, men malt skal dominere. Lav til medium forekomst af frugtestere er ok.
Udseende: Mørk kobberfarvet til rødbrun. Køletåge er ok.
Smag: Maltsødmen dominerer, lav bitterhed og humlesmag. Blød med en næsten sæbeagtig afslutning. En ganske lille mængde diacetyl er tilladt. Lavt til medium niveau af frugtestere er helt i orden. Ingen ristede/brændte elementer.
Krop: Medium.
Eksempler: Newcastle Brown Ale 4,7%, Trooper Jane Crack Shot. Samuel Smiths Nut Brown Ale.

5B. AMERIKANSK BROWN ALE

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

Amerikansk brown ale har sit udspring i den engelske. Det som frem for alt adskiller dem er, at amerikanerne anvender betydeligt flere specialmalte end briterne og desuden brygger deres variant en anelse stærkere. Foruden malt anvender amerikanerne mindre mængder af forskellige sukkerarter som mellese, honning, ahornsirup, kornsukker og kandissukker. Amerikansk humle dominerer men selv engelske og tyske sorter mikses med de amerikanske. Max. 25% af humlen anvendes som bitterhumle. Tørhumling er almindelig.
Aroma: Humlearomaen, oftest citrusagtig, er mild til stærk. Estere og duft af mørkere maltsorter skal være i niveauet lav til tydelig. Der bør ikke forefindes diacetyl.
Udseende: Mørk kobberfarvet til rødbrun. Køletåge er tilladt.

Smag: Bitterhumle og humlesmag skal dominere den rige maltsmag, som dog skal mærkes tydeligt bag ved humlen. Noget mere tør end den engelske. Let ristede toner skal findes. Ingen diacetyl. Niveauet af frugtestere bør ikke være højt.

Krop: Medium krop med en tydelig tørhed, som kommer af humle og udgæret øl.

Eksempler: Pete's Wicked Ale, Golden Gate Original Ale, Brooklyn Brown Ale, Avery Ellies Brown Ale.

5C. ENGLSK DARK MILD

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	EBC
<1040	1006-10	3,0-4,0	10-24	40-90

Let med udtalt maltsødme og diskret bitterhed. Oftest bedst helt frisk.

Duft/Aroma: En let humleduft er ok. Maltet frugtet med ristede toffee eller chokoladenoter. Let humlearoma.

Farve/udseende: Mørk kobber til rød-sort farve. Køletåge er tilladt.

Smag: Maltsødmen dominerer smagen. Smage som karamel, lakrids, blomme/rosin og ristet malt forekommer ofte. Lav bitterhed og humlesmag som slet ikke må bemærkes som det er tilfældet i den lysere variant. Meget lavt niveau af diacetyl ok, et lavt niveau af frugtestere er ok. Alkoholen må ikke smages/mærkes.

Krop: Let til medium krop. Meget maltsød, lavt CO₂ indhold.

Eksempel: Sainsbrys Draught dark mild 3,4%, Batemans DM 3,7%, Highgate DM 3,5%, Brains Dark 3,5%.

5D. ALTBIER

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	EBC
1044-48	1008-14	4,5-5,0	25-40	25-65

Brygges som en ale, dog med tysk alegær, ved en forholdsvis lav temperatur ca. 15-18 grader. Lagres koldt for at give en renere smag.

Duft/Aroma: Brødagtig med let ristede/chokoladeagtige noter. Kan være kraftigt humlet. Ingen diacetyl må være tilstede.

Farve/udseende: Kobberfarvel til mørkebrun. Ingen køletåge.

Aroma: Kan være kraftigt humlet. (dog ligger bitterheden normalt mellem 30 og 35 IBU). Medium maltsmag. Diverse maltsorter kan anvendes, endda hvede. Smagen må ikke domineres af ristet malt. Hvis sådanne anvendes skal det kun bruges som smagsforstærker/tilføjer og ikke dominere. Humlesmagen kan være tydelig. Øllet skal give et rent, friskt og smagsfuldt indtryk. Lavt niveau af estere og der bør ikke være forekomster af diacetyl.

Krop: medium krop.

Eksempel: Ureige Alt 4,6% IBU 50, Schüssel Alt, Bolten Ur-Alt, Hannan Alt.

5E. SKOTSK ALE

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	EBC
1030-50	1006-18	2,8-4,5	9-25	16-75

Den skotske ale er ifølge traditionen mere maltet og mindre humlet end den engelske bitter. En lille smule ristet malt kan bidrage til smag og farve. Lang og relativt kølig gæring ses ofte. Cask-udgaver vil typisk hedde 60/- 70/- og 80/- (shilling) efter et gammelt skattesystem.

Duft/Aroma: Malt skal dominere aromaen, ofte med karamel. Et lavt niveau af frugtestere og/eller diacetyl kan forekomme.

Farve/udseende: Rav til mørk rødbrun. Jo stærkere øl, des mørkere. På grund af lang og kølig lagring er øllet helt klart, evt. med en ubetydelig gærtåge.

Smag: Ren og sød maltsmag, gerne med en del karamel. Svag humlebitterhed. Lavt niveau af frugtestere og/eller diacetyl kan forekomme. Ristet malt kan bidrage med en tør afslutning.

Krop: Let til medium krop afhængig af alkoholstyrken. Kulsyre niveauet kan være lavt til medium.

Eksempel: Belhaven Scottish Ale, Broughton Greenmantle, Orkney Red McGregor, Caledonian 80/-

5F. SKOTSK STÆRK ALE, 90/-

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

Skotsk stærk ale koges ofte længe, op til 4-6 timer over åben ild. Dette giver røgkarakter i en del eksempler af stilarten. Der gæres ved 16°C og lagres koldt. Øllen stikkes om inden primærgæringen er færdig for at opnå en høj restsødme.

Aroma: Vinøs med malt og frugt karakter.

Farve/udseende: Mørk kobberfarvet til rødsort. Køletåge er tilladt.

Smag: Kraftig maltsmag. Ubetydelig humlesmag og bitterhed. Den rigt dominerende maltsødme balanceres af alkoholkarakter. En karamellagtig karakter er ofte en del af smagen. Frugtestere kan anes. Et strejf af røg forekomme ofte. Et lavt diacetylinhold er OK.

Krop: Stor krop.

Eksempler: Broughton Ales Old Jock OG 1066 FG 1016 6,7%, Traquir House OG 1075 FG1012 8,3%, Old Izaak.

5G. ENGLSK OLD/STRONG ALE

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

Den største forskel mellem old ale og barley wine er bitterheden, samt forholdet mellem urten og bitterhed. Old ale har mindre bitterhed i forhold til urtens styrke og kan dermed give et sødere indtryk. Udvikler sig ofte positivt ved lagring.

Aroma: Frugtestere og karamelmalt bør bidrage til duft. Humlearoma bør holdes lav.

Farve/udseende: Ravfarvet til mørk kobberfarvet. Køletåge må forekomme.

Smag: Tydelig maltsødme som dog kan være lettere i en strong ale. Frugtestere bør bidrage til smagen. En tydelig malt og karamel sødme skal balanceres af en medium humlebitterhed.

Krop: Medium til stor.

Eksempler: Marstons Owd Roger OG 1080. Theakston's Old Peculiar.

6. IPA (India pale ale)

6A. ENGLSK IPA

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

En velhumlet moderat stærk pale ale baseret på engelsk malt, humle og gær. Har en mindre kraftig humlekarakter og mere maltsmag end den amerikanske IPA.

Aroma: Medium til medium kraftig blomsteragtig humleluft. Moderat karamelagtig eller brødagtig maltduft. En svag græsagtig aroma fra tørhumling er tilladt, dog ikke så kraftig som i eksempler af amerikanske IPA. Rene alkoholtoner er ok. Lav til moderat frugt karakter.

Farve/udseende: Lys ravfarvet til kobberfarvet. Køletåge må forekomme.

Smag: IPA karakteriseres af en kraftig bitterhed og højt alkoholindhold. Kraftig smagshumle og højt mineralindhold i vandet giver en tør øl. Engelsk malt karakter er på et lavt til medium niveau med noter af brød, kiks eller karamel. Frugtestere er moderat tilstede. Engelske humlesorter bør være anvendt.

Krop: Medium krop med moderat til medium kulsyreindhold. Blød alkoholvarme er tilladt.

Eksempler: Samuel Smiths India Ale, Marstons Old Empire, Meantime India Pale Ale, Brooklyn East India Pale Ale.

6B. AMERIKANSK IPA

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	EBC
1056-75	1010-18	5,5-7,5	40-60+	15-35

Øl med kraftig smag af humle med høj bitterhed og moderat stærk alkoholstyrke. Mindre maltsmag end i engelsk IPA.

Aroma: En prominent til intens humlearoma med duftnoter af citrus, blomst, harpiks, fyr og frugt, som stammer fra amerikansk humle. Ren duft af alkohol må forekomme. En afdæmpet maltsødme som dog er mindre end i eksempler af engelsk IPA.

Farve/udseende: Lys ravfarvet til medium kobberfarvet. Nogen versioner kan have et strejf af orange. Køletåge må forekomme.

Smag: Medium til stærk humlesmag som afspejler de amerikanske humletyper. Typiske noter af citrus, blomsterduft og harpiks/fyrrenåle. Lav til medium maltsmag. Ingen diacetyl. Lav frugt karakter tilladt men kræves ikke. Sulfat karakter er ikke udpræget men kan stamme fra brugen af sulfat rigt vand.

Krop: Medium krop med moderat til medium kulsyreindhold. Blød alkoholvarme er tilladt.

Eksempler: Stone IPA, Sierra Nevada Celebration ale, Harpoon IPA, Anchor Liberty ale.

6C. IMPERIAL IPA

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

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

Aroma: En prominent og intens humlearoma, typisk med citrus karakter. Typisk tørhumles der og ofte opnås tillige en harpiks og græsagtig karakter. Kun små mængder af frugtestere. Alkohol må ikke give en "sprittet" aroma.

Farve/udseende: Gylden rav til rødlig kobberfarvet, eksempler med et stænk af orange. Holdbar skumkrone. Klar; men køletåge kan forekomme.

Smag: En stærk og kompleks humlesmag. Høj til endog meget høj bitterhed, der dog bæres af en basal maltsmag. Frugtestere forekommer i små mængder. Lang eftersmag af bitterhed, dog uden at den virker ubehagelig. Egetræ bør ikke forekomme. Ingen diacetyl.

Krop: Blød med en medium til medium stor krop. Blød alkoholisk varme.

Eksempler: Dogfish Head 90-minute IPA, Rougue IPA.

7. HVEDEØL

7A. WEIZEN/WEISSBEER (SYDTYSK TYPE)

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

Øllet brygges med mindst 50% maltet hvede, med små mængder humle. Ofte bedst hvis øllet er friskt.

Aroma: Aromaen er helt klart frugt og fenolisk. Bananestere forekommer ofte. Den fenoliske karakter beskrives ofte som kryddernellike, muskat, kogt skinke og blik Kan være røget eller endda vanilleagtig. Ingen diacetyl.

Farve/udseende: Halmgul til ravfarvet. Kan være klar men gærtåge er tilladt.

Smag: Den er helt udgæret. Bananestere forekommer ofte. Frugt og fenolisk. Den fenoliske karakter beskrives ofte som kryddernellike, muskat, kogt skinke og blik. Hvis der er gærrester i øllet, får denne en tydelig gærsmag. Hvedemalten giver en tydelig blød og jordagtig malt karakter. Ingen diacetyl. De traditionelle lokalt bryggede hvedeøl kan være mere maltede i smagen (ikke karamelagtige) end moderne hvedeøl brygget af de store bryggerier, hvor smagsbilledet er betydeligt renere.

Krop: Den relativt kraftige urt og alkoholindholdet giver en øl med medium til stor krop. Højt kulsyreindhold.

Eksempler: Söldenauer, Erdinger Kristallklar, Erdinger Hefe Weisse, Weihenstephaner Hefe.

7B. DUNKELWEIZEN

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	EBC
1046-52	1008-14	4,9-5,6	10-15	35-95

Øllet brygges af mindst 50% hvedemalt med små mængder af humle. Münchenermalt og mørk hvedemalt giver en blød og kompleks malt karakter.

Aroma: Aromatisk fenolisk med frugt karakter og toner af chokolade.

Farve/udseende: Lysebrun til sortbrun.

Smag: Nogen maltsødme, med karakter af chokolade og ristet malt. Smag efter fenoler og estere på et lavt niveau. Normalt anvendes mørk malt sammen med mørk karamel eller farvemalt. Hvedemalten giver en tydelig og blød malt karakter. Ingen diacetyl.

Krop: Medium krop, højt kulsyreindhold.

Eksempler: Erdinger Dunkelweissen OG 1052 FG1010 5,6%, Franziskaner Hefe Dunkelweissen 5%.

7C. BELGISK WIT

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

Brygges med et stort indhold af umaltet hvede.

Krydret med koriander og appelsinskal (curacao). Ofte en fordel hvis den er friskbrygget.

Aroma: Let citrusagtig tone. Svag eller tydelig duft af koriander og appelsinskal (curacao). Ingen diacetyl og et lavt indhold af frugtestere. Intet eller lavt indhold af fenoler som kryddernellike, skinke eller blik.

Farve/udseende: Lys halmgul til halmgul og ofte gærtåget.

Smag: Der anvendes en mellemeuropæisk humletype, for at give en lav til middel bitterhed og humlesmag. Øllet skal være tørt og frisk. Tydelig smag af koriander

og appelsinskal (curacao). Ingen diacetyl og kun et lavt indhold af frugtestere. Intet eller lavt indhold af fenoler som kryddernellike, skinke, blik. En vis syre er tilladt. En del kommercielle eksempler tilsætter ekstra syre for at gøre smagen mere frisk.

Krop: Let til medium krop.

Eksempler: Hoegaarden Wit, Dentergems, Blanche de Namur.

7D. AMERIKANSK HVEDEØL

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	EBC
1030-46	1006-14	3.5-4.5	5-17	4-15

Kan gæres på amerikansk under- eller overgær, oftest overgær. Brygges med 30%-50% hvedemalt.

Amerikansk hvedeøl brygges efter en opskrift som en sydtysk weissen. Ofte bedst hvis øllet er friskt.

Aroma: Frugtestere i smag og duft er typiske men ikke dominerende, dog skal der ikke være fenoliske eller nellikeagtige dufte. Ingen eller meget lidt diacetyl.

Farve/Udseende: Lys halmgul til gyldengul.

Smag: Lav til medium hulesmag. Frugtestere i smag og duft er typiske, men ikke dominerende, der må dog ikke være fenoliske eller nellikeagtige smagsnuancer. Intet eller meget lavt diacetyl niveau.

Krop: Let til medium. Der er mindre kulsyre end i tyske hvedeøl.

Eksempler: Anchor wheat beer, Sierra Nevada Wheat.

8. STOUT/PORTER

8A. DRY STOUT/KLASSISK IRSK STOUT

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	EBC
1035-44	1008-12	3,7-4,4	30-50	100+

Typiske øl i denne stil serveres som fadøl med en blandingsgas (kvælstof og kuldioxid).

Aroma: Tør og let brændt (ristet). Indslag af kaffe og chokolade. Evt. et lavt niveau af humle.

Farve/Udseende: Sort med røde og/eller brune indslag. Kraftigt, tæt skum er vigtigt.

Smag: I begyndelsen en ristet maltsmag, med en tydelig tør og bitter afslutning som bliver hængende.

Toner af kaffe og chokolade kombineres med en tydelig til kraftig bitterhed. En vis syrlighed fra det ristede korn kan undertiden forekomme, men er ikke nødvendig. Lav karamelkarakter afbalancerer og giver en blød øl. Frugtestere overskygges af malt, bitterhed og brændthed. Ingen diacetyl.

Krop: Let krop.

Eksempler: Guinness Draught, Murphy's Stout, Beamish Stout.

8B. EXTRA STOUT

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	EBC
1044-56	1009-15	4,5-5,8	30-60	100+

Aroma: Tør og tydelig brændt og ristet malt. Lakrids og karamel kan forekomme, endda med en hvis brændt syrlighed på et lavt niveau.

Farve/Udseende: Sort med røde og/eller brune nuancer. Kraftigt skum.

Smag: Umiddelbart smag af brændt malt og karamel, med en tydelig tør, ristet lang bitter eftersmag. En hvis syrlighed fra ristede maltsorter er tilladt. Ingen eller knapt mærkbar smag af humle. Lavt indhold af estere. Ingen diacetyl. Tydelig til kraftig bitterhed.

Krop: Medium krop.

Eksempler: Guinness Extra Stout 5,5% OG1052, 5,5%, IBU50, 130EBC.

8C. BROWN PORTER

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	EBC
1040-52	1010-18	3,8-5,0	20-35	50-80

Typiske øl i denne stil art er de britiske typer som oftest kun findes som fadøl på pubberne.

Aroma: En meget begrænset til lille humleluft. Bløde ristede malttoner med antydning af chokolade. En let frugtkarakter tillades.

Farve/Udseende: Brun til mørkebrun.

Smag: Blød maltagtig og chokoladeagtig smag med lidt karamel. Smag fra ristet malt skal findes og kan variere fra tydelig til mælkechokolademild. Frugtestere kan forekomme og skal så være i harmoni med den ristede maltsmag og humlebitterheden.

Krop: Let til medium krop.

Eksempler: Timothy Taylors Porter 3.8% 1041 OG.

8D. PORTER

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	EBC
1053-63	1015-22	5,0-6,2	20-40	60-100

Porter klassen er typisk mere blød end stouts og har tendens mod det chokoladeagtige.

Aroma: Humleluft fra næsten ingen til mærkbar. Blød maltet, en anelse ristet med indslag af chokolade, karamel og toffee. Let frugt som er i balance med de ristede toner.

Farve/Udseende: Brun til mørkebrun med indslag af rød. Skal ikke være sort.

Smag: Smagen er blød, maltet, chokoladeagtig og med en let toffeeagtig karamel. Klar mærkbar til tydelig sødme, som dog er ikke er klæbrig. Tydelig smag af ristet malt som balanceres af mildere toner af mælkechokolade. Der bør være frugtestere og disse skal være i balance med den ristede karakter samt bitterhumlen. Humlesmag fra næsten ingen til klart mærkbar.

Krop: Medium krop.

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

8E. SWEET STOUT

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	EBC
1035-66	1010-22	3,0-5,6	15-25	70-120

En meget mørk, sød, kraftig og let ristet ale.

Aroma: Mild ristet korn aroma. Frugtestere fra lav til høj. Ingen eller medium diacetyl.

Farve/Udseende: Meget mørkebrun til sortfarvet ale med et cremet skum, hvor klarheden er uden betydning.

Smag: Mørkristet korn og malt dominerer smagen som i en god tør stout, selvom der er medium til høj sødme. Humlesmag er moderat og for det meste lavere end i en tør stout, men fremhæver samtidig maltens sødme.

Krop: Kroppen er kraftig og cremet. Lav til moderat kulsyreindhold.

Eksempler: Marstons Oyster Stout, St. Peter's Cream Stout 4,5%, Mackeson's XXX Stout, Samuel Adams Cream stout.

8F. OATMEAL STOUT

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	EBC
1035-60	1010-18	3,3-6,0	20-50	70-120

En meget mørk, kraftig, ristet og maltet ale.

Aroma: Mild ristet korn aroma.

Farve/ Udseende: Meget mørkebrun til sortfarvet ale med et cremet skum, hvor klarheden er uden betydning.

Smag: Fra medium sød til medium tør med en kompleks sammensætning af mørkt ristede malte. Medium til ingen humlebitterhed som balanceres med malten. Diacetyl lav til medium. Kan have en let nøddeagtig smag fra havren.

Krop: Kroppen er kraftig, cremet og silkeblød med en olie eller melet tekstur, der stammer fra anvendelsen af havre (havregryn).

Eksempler: Samuel Smiths Oatmeal Stout, Youngs Oatmeal Stout.

8G. MODERNE STOUT OG PORTER

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	EBC
1048-63	1010-22	4,8-6,2	30-40	80+

Øl i denne stil er oftest overgærede, men undergærede varianter kan forekomme

Aroma: Tør, let brændt og ristet. Tydelig til kraftig duft af aromahumle.

Farve/ Udseende: Dyb mørkt rødsort. Kraftigt skum er vigtigt.

Smag: Indledende maltkarakter med smag af karamel og chokolade med en tydelig bitterhed i afslutningen. Både runde og blødt smagende varianter såvel som kraftigere varianter er tilladt. En hvis syrlighed må anes men er ikke et krav. Frugt karakteren overskygges af malt, bitterhed og smagen af ristet malt. Ingen eller svag diacetyl. Tydelig til meget fremtrædende humlekarakter fra aromahumle.

Krop: Medium krop.

Eksempler: Jämtlands Porter 4.8%, Sierra Nevada Porter 5,6% OG1058, FG 1015 IBU 40.

8H. PORTER/STOUT SPECIAL

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	EBC
1035	1008	>3,5	>20	60+

Der findes en lang tradition for forskellige tilsætninger i porter, f.eks. Melasse, engelsk lakrids, kaffe, chokolade. Denne klasse omfatter alle disse øl, hvor tilsætningerne fremtræder mærkbart. Endda de mere eksperimentelle portere med tilsætning af kaffe, forskellige bær eller 1700 tals varianter med røgmalt osv. findes i denne kategori.

Aroma: let til kraftig aroma fra den specifikke tilsætning.

Smag: Der skal som minimum være en let til tydelig smag fra de tilsatte smagsgivere.

Farve/ Udseende: Mørkebrun til sortfarvet ale hvor klarheden er uden betydning.

Eksempler: -

9. STÆRK ØL

9A. BARLEY WINE

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	EBC
>1075	1018-32	>7,4	50-100	25-60

Udvikler sig ofte positivt ved lagring.

Aroma: Tydelig karakter af frugtestere og tydelig alkohol. Aromahumlen kan være fra lav til meget høj. Langtidslagrede eksempler har ofte en aroma af tørret frugt.

Farve/ Udseende: Kobberfarvet til rødbrun. Køletåge er tilladt. Lavt skumniveau er OK.

Smag: Høj restsødme. Tydelig karakter af frugtestere, rosiner, tørrede blomster og abrikoser og med en tydelig alkohol. Balanceres af en lav til bestemt bitterhed. Humlesmagen kan være lav til meget høj. Diacetyl niveauet skal være meget lavt (om noget). Karamel og vinøsitet er en del af karakteren.

Krop: Kraftig krop. Lavt CO₂ indhold.

Eksempler: Tomas Hardy's Ale, Anchor Old Foghorn, Big Foot.

9B FOREIGN STOUT

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	EBC
1057-76	1011-18	6,1-8,0	50-70	100+

Aroma: Tydelig brændt og ristet. Alkoholisk, vinøs, ristet malt, karamel og frugt. En brændt syrlighed bør også findes. Lagrede varianter kan udvikle toner af tørret frugt. Forsvindende humlearoma.

Farve/ Udseende: Dyb mørk rødsort til sort. Kraftigt og holdbart skum.

Smag: Umiddelbart en tydelig smag af brændt og ristet malt med indslag af karamel. Aldrig sød og chokoladeagtig. Afslutningen har en kraftig tørristet bitterhed. En vis syrlighed fra ristet korn bør findes i smagsbilledet. Lavt indhold af frugtestere. Ingen forekomst af diacetyl. Lang lagringstid kan give tydelig smag af hedvin og tørret frugt.

Krop: Medium til stor krop.

Eksempler: Guinness Foreign Extra Stout OG 1073 7,3% BU 50, Koff Porter 7,2%.

9C. IMPERIAL STOUT

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	EBC
> 1070	1014-28	> 7,0	50-90	80+

Udvikler sig ofte positivt ved lagring.

Aroma: Toner af ristet kaffe, med et islæt af chokolade. Humle aromaen kan være mærkbar til tydelig. Vinøse frugttoner forekommer ofte, typisk med en tendens af dåsekirsebær. Ingen/kun lidt diacetyl.

Farve/ Udseende: Mørk rødbrun til sort. En svagere skumkrone acceptabelt i forhold til dry stout.

Smag: En ristet malt smag, som kan være både brændt og i chokoladeagtig harmoni med en bestemt humle. Ristede maltsorter bidrager med smagsnuancer som kaffe, cappuccino, lakrids, krudt og bitter chokolade. Bitterheden kan være fra moderat og harmonisk til meget høj i mørkere varianter. Den ristede malts syrlig-/bitterhed bør være moderat og må ikke dominere. Humlesmagen er fra lav til tydelig. Frugtestere hører også til smagsbilledet. I lagrede eksemplarer ændrer frugtesterene sig mere og mere hen imod dåsekirsebær. Ingen/kun lidt diacetyl.

Krop: Kraftig (stor) krop. Lavt indhold af CO₂ er ok.

Eksempler: Samuel Smith Imperial Stout, Slottskällans Imperial Stout, Brooklyn Black Chocolate Stout, North Coast Old Rasputin.

9D. IMPERIAL PORTER

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

Øl i denne kategori er oftest undergærede men overgærede eksempler kan forekomme. Mange brygges i områderne omkring Østersøen, men der findes også eksempler fra andre steder i verden. Udvikler sig ofte positivt ved længere tids lagring.

Aroma: Tydelige til kraftig alkohol duft, kan virke sprittet. Malt duft med karamel, brændt sukker, kolanødder og lakrids. En ikke-brændt. Frugtestere og DMS varierer fra mærkbar til tydelig.

Farve/udseende: Mørkebrun til rødlig sort. Ikke kulsort. Tykt skum.

Smag: Fyldig sødme med maltrige og karamelagtige toner uden spor af brændthed. Alkohol som varmer, med et indslag af tørret frugt, sirup og lakrids. Milde toner af kaffe og chokolade er OK. Ingen eller kun lidt diacetyl. Ingen til mærkbar smagshumle, samt en balanceret bitterhed.

Krop: Stor og fyldig krop.

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

10. BELGISK ALE

10A. BELGISK PALE ALE

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	EBC
1045-65	1006-14	4,8-6,9	20-30	7-30

Det sædvanlige temperaturspektrum for gæring er 24-28 grader. Nogle gange højere.

Aroma: Maltaroma med karamel toner. Syrlige fenolske belgiske gærtoner.

Farve/udseende: Halmgul til kobberfarvet. Køletåge ved lave temperaturer er tilladt.

Smag: Belgisk pale ale karakteriseres af en lav men mærkbar bitterhed, smag og duft af humle. Belgisk gær bidrager oftest med syrligt krydrede fenolske toner. Lavt niveau af maltsmag. Gennemgående anvendes der mellemeuropæiske humletyper. Frugtestere kan findes i lave til moderate niveauer. Lidt karamel eller letristet maltsmag er tilladt. Ingen diacetyl. Gæren bidrager ofte med en krydret syrlighed.

Krop: Let til medium krop.

Eksempler: De Koninck, Straffe Hendrik Blond (6%), Leffe blond (6,5%).

10B. BELGISK BROWN ALE

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	EBC
1045-65	1006-12	4,5-6,9	20-35	30-75

I de fleste belgiske ale typer anvendes pilsnermalt som basis. Brugen af kandi er almindelig. De gærer typisk ved 24-28 grader, sommetider endnu varmere!

Aroma: Malt, sirup, karamel, let fenolisk (d.v.s. som regel mindre fenolisk end de lyse belgiske ales). Krydderier og frugt. Lette ristede toner er i orden, men de trækker som regel mere i retning af chokolade end de hårdere ristede toner. Ingen smørduft. Lette toner af klassiske europæiske humletyper er ok.

Udseende: Kobberfarvet til mørk rødbrun. Køletåge ved lave temperaturer tilladeligt.

Smag: Blød og maltet med overvægt af chokoladeagtige og mildt ristede toner. Hårdt ristede toner bør ikke forekomme. Frugtet, karamelagtigt og let krydret. Fenoler er ønskelige på lave niveauer. Lav bitterhed, dog kan højere bitterhed (op imod 35 IBU) forekomme. Smagshumle kan tolereres i lettere grader, men da kun fra klassiske europæiske aromatyper. Ingen spor af diacetyl. Kan have en lidt mineralagtig tør eftersmag. Smagen bør ikke være

tung og sød. Som i de fleste belgiske øl er kulsyreindholdet ret højt.

Krop: Let til medium.

Eksempler: Leffe Bruin 6,5%, Westvleteren Special (rød kapsel) 6,0%, Maredsous 6 Donker 6,0%.

10C. LYS STÆRK BELGISK ALE

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	EBC
>1066	1012-24	>7,0	20-50	7-30

Ældre eksemplarer udvikler ofte toner af "madeira" og kan da have en frugtagtig chokolade karakter. Den normale gæringstemperatur er fra 24-28 grader, men den kan være højere.

Aroma: Vinøs frugtkarakter, let syrlig og maltet. Brygges ofte med kandissukker.

Farve/udseende: Halmgul til kobberfarvet. Køletåge er tilladt.

Smag: Ofte vinøs. Kandissukkeret bidrager til smagen. Dominans af maltsødme og krydret belgiske gær smag. Humle bitterheden varierer fra lav til høj. Kraftigt udgæret med en tydelig alkohol karakter, som kan være lidt sprittet. Mynteagtige toner, formentlig fra humlen, findes ofte. Lidt eller ingen diacetyl.

Krop: medium krop. Højt CO₂ indhold.

Flødeskumsagtig.

Eksempler: Kwak 8%, De Verboten Vrucht 8,8%, Bush Blond 10,5%, Moinette Blond 8,5 %, Grimbergen Blond 7%.

10D. MØRK STÆRK BELGISK ALE

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	EBC
> 1066	1012-24	> 7,0	20-50	35-70

Aroma: Vinøs frugtig, syrlig og maltet. Brygges ofte med mørk kandissukker hvilket bidrager til duft og smag. Almindeligvis er gæringstemperaturen 24-28 grader – nogen gange højere!

Farve/udseende: Lysebrun til mørkebrun. Køletåge er tilladt.

Smag: Vinøs sødme, mørkt kandissukker bidrager ofte til smagen. Maltsødme og belgisk gær sammen med blød chokolade fra mørke maltyper og kandissukker giver en øl som opleves som meget blid, takket være balancen mellem chokolade, malt og humle. Humlebitterhed er alt fra lav til høj men øges med øget maltsødme. Kraftigt udgæret med tydelig alkoholkarakter som mere giver en varmende frugtighed end en spritsmag. Mynteagtige toner, formentlig fra humlen, findes ofte. Lidt eller ingen diacetyl.

Krop: Medium krop og CO₂. Flødeskumsagtig.

Eksempler: Blå Chimay, Golden Caroulus d'Or, Ciney, Moinette Brune.

10E. DUBBEL

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	EBC
1056-70	1010-16	5,9-7,4	18-25	20-70

En mørk, fyldig, maltet, moderat stærk ale.

Aroma: En anelse humlearoma er tilladt. Maltsødme, nøddeagtig, chokoladeagtig, ristet maltaroma med fenolske indslag.

Farve/udseende: Ravfarvet til mørkebrun. Kraftigt og flødeskumslignende skum er vigtigt.

Smag: Maltsødme, nøddeagtig, chokoladeagtig, ristet malt. Lav bitterhed og ingen humlesmag. Lavt diacetylinhold, frugtige estere (særligt banan) er tilladt på et lavt niveau.

Krop: Medium til stor krop. Højt CO₂ indhold.

Eksempler: Rød Chimay OG 1 063 7%, La Trappe Dubbel, Westmalle Dubbel OG 1 063 6,5%.

10F. TRIPPEL

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	EBC
1060-90	1006-12	6,9-9,9	20-35	7-20

Aroma: En trippel karakteriseres ofte af en krydret fenolisk nellikeduft med indslag af mandelmasse og abrikos. Krydret tung parfumeagtig blomster- og korianderlignende duft. Bananestere forekommer sædvanligvis. Lav til meget lav humlearoma.

Farve/udseende: Halmgul til ravfarvet. Kraftigt og flødeskumsagtigt skum er vigtigt.

Smag: Tydelig smag af alkohol. Krydret, blomstret frugt med abrikoser og mandelmasse. Let maltet med medium bitterhed.

Krop: Kroppen skal være fra medium. Godt udgæret. Høj CO₂.

Eksempler: Westmalle Trippel, Vit Chimay, Steinbrugge Trippel, La Trappe Tripel.

10G. BIÈRE DE GARDE

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	EBC
1060-80	1012-18	5,8-8,5	25-30	16-30

Bière de garde er en øltype med udspring i det nordlige Frankrig, frem for alt omkring byen Lille, og i det sydlige Belgien. I de franske eksempler anvendes gærstammer som giver mindre fenolisk karakter, de har også et lidt højere indhold af humle.

Aroma: Let til medium humlearoma.

Farve/udseende: Ravfarvet til kobber.

Smag: Middel til høj maltsmag. Middel bitterhed. Let til medium humlesmag. Kan have en let til medium frugt karakter, estere. Undergær kan anvendes. Jord- og kælderagtig, kraftige dufte er ok. Traditionelt en fransk øl der vinder ved lagring.

Krop: Medium. Alkohol kan give en varm fornemmelse. Moderat kulsyreindhold.

Eksempler: Jenlain 6,5%, Septante 5 7,5%, Castlein. Ch'Ti Brun, Ch'Ti Blond.

10H. SAISON

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	EBC
1050-86	1010-16	5,0-9,0	20-50	7-40

Saison blev i starten brygget i fire forskellige styrker. Børne, Familie, Dubbel og kongelig/royal (regal). Nu til dags brygges kun den stærkere Regal. En høj mæsketemperatur benyttes, for at øge mængden af ikke forgærbare sukkerarter. En del lader urten blive inficeret af mælkesyre bakterier før eller efter urtkogningen, for at tilføje en syrlighed til øllet. Saisonens oprindelsessted er den vestlige del af Belgien som har hårdt vand.

Aroma: Krydret aromatisk med tydelige noter af koriander fra gæringen skal forekomme. Maltet. Visse syrlige indslag kan forekomme ved lagrede eksemplarer.

Farve/udseende: Halmgul til mørk kobberfarvet, med et kraftigt skum.

Smag: Koriander noter fra gæren bør være til stede. Let syrlig med en balancerende sødme som giver et friskt indtryk. Ældre eksemplarer kommer gerne til at smage i retning ad en Ouide Bruin. Bitterheden er ofte balanceret af maltsmag. Ofte maltet vinøs. Godt udgæret, hvilket giver en blød frugt men tør afslutning. Ingen diacetyl må være tilstede.

Krop: Middel krop med et høje kulsyre indhold. Kraftigt mousseagtig skum.

Eksempler: Silly Saison 5%, Saison Regal 5,4%, Saison Du Pont 6,5%, La Chouffe OG 1 070 8,4%. Nøgen Ø Saison.

11. SPECIALØL

11A. BELGISK LAMBIC

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	EBC
1049-56	1000-10	5,0-6,5	10-22	8-25

Traditionelt en ublandet spontangæret lambic, brygget på umaltet hvede, mindst 30%. Og bygmalt bestående af 1/3 vinter- og 2/3 vårsæd. Der anvendes gammelt oxyderet humle, ofte 3 år gammelt. Denne definition beskriver den klassiske syrlige øltype, de moderne ofte søde varianter passer ikke i denne kategori, men skal i stedet i kategorien "øvrige specialøl".

Aroma: Syrlig og vinøs frugtet. Kan have en tydelig duft af stald og gammel hestedækket.

Farve/udseende: Halmgul til ravfarvet, ofte tåget.

Smag: En ung lambic er tør, syrlig og tåget, hen mod cideragtig. Ældre lambic er mere moden/mild og balanceret med en let træagtig smag. Smage der leder tankerne hen imod stald, høre til smagsbilledet. Bitterheden skal være meget lav, med den meget tørre syrlighed kan give en fornemmelse af bitterhed.

Krop: Let til medium, meget lavt kulsyre indhold, fornemmes stærk syrlig og tør.

Eksempler: Cantillion Lambic.

11B. BELGISK GOEZE LAMBIC

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	EBC
1044-56	1000-10	5,0-6,0	11-23	8-30

Denne blandede og sekundærgæret lambic uden smagstilsætninger, kan være meget tør eller let sødlig. En traditionel geuze er lavet af en blanding af ung og gammel lambic, som er eftergæret i mindst et år på flaske. Denne definition beskriver den klassiske syrlige øltype, de moderne ofte sødet varianter passer ikke ind i denne definition, men hører i stedet til i kategorien "øvrige specialøl".

Aroma: Duften er cideragtig eller vinøs, og endda hen imod gammel vermut. For det meste en tør duft af træ blandet med en syrlighed, der dog ofte er mildere end i en ren lambic.

Farve/udseende: Halmgul til kobberfarvet, og en vis uklarhed hører med til stilen.

Smag: Geuze plejer at være mildere og mere kompleks end en lambic, selvom syrlighed endnu er åbenlys. Træ, frugt, og stald bidrager til den komplekse smag. Meget lav bitterhed. Ret tør og med let krop.

Krop: Medium krop. En geuze indeholder betydeligt mere kulsyre end en lambic. Opleves ofte tør og syrlig.

Eksempler: Lindemans Geuze 5%, Cantillion Geuze, Drei Fontainen Geuze, Hansen Geuze.

11C. BELGISK FRUGT LAMBIC

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	EBC
1040-72	1008-16	4,2-7,0	15-21	---

Disse øl kaldes også Framboise (hindbær), Kriek (kirsebær), Peche (fersken) mm. Og karakteriseres ved smag og duft af den valgte frugt. Den kraftige farve viser også valget af frugt. Denne definition beskriver den klassiske syrlige øltype, de moderne ofte sødede varianter passer ikke ind i denne definition, men hører i stedet til i kategorien "øvrige specialøl".

Aroma: Den valgte frugt skal kunne fornemmes tydeligt. Ældre eksemplarer er oftest mindre tydelige i frugtkarakteren.

Farve/udseende: Tager ofte farve efter frugten.

Smag: Den valgte frugt skal kunne fornemmes tydeligt. Syrligheden bør være tydelig for at balancere det søde i frugten. Disse smagstilsatte lambic kan være alt fra meget tørre til søde.

Krop: -

Eksempler: Lindemans Kriek, Cantillion Kriek 5%, Mort Subite Kriek, Lindemans Framboise, Rose de Gambrinus 5%, Drei Fontainen Kriek, Boon Kriek.

11D. OUD BRUIN/FLANDERS BROWN

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	EBC
1044-56	1008-16	4,5-5,5	15-25	30-70

En maltet, kompleks, lagret syrlig brown ale.

Aroma: Krydret maltet duft med indslag af eddike eller mælkesyre. Ofte med frugt toner men aldrig humlearomatisk.

Farve/udseende: Kobber farvet til mørk rødbrun.

Smag: Karakteriseres af en let eddike- eller mælkesyrlighed. Tydelig maltsmag og let frugtkarakter men uden humlesmag. Kan være rigtig tør eller kandissukker/sødemiddel sød. Middel bitterhed. Meget lidt eller ingen diacetyl. En lille smag af ristet malt er tilladt tit med en let chokoladenote.

Krop: Let til medium krop.

Eksempler: Liefmans Oudbruin, Rodenbach OG 1 052 5,2%, Duchesse de Borgogne, Flamse Borgogne.

11E. BERLINER WEISSE

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

Den letteste/lyseste af de tyske hvedeøl. Den unikke kombination af gær og mælkesyrebakterier giver en øl som er syrlig, kraftigt udgæret og med meget lille krop. Meget højt kulsyre indhold. Små humlemængder. Hverken humlesmag eller duft, må bemærkes. Tydelige indslag af frugttestere. Ingen diacetyl.

Aroma: Let syrlig aroma. Nogle gange kan der være et mildt præg af brettanomyces gær. Ingen humlearoma og ingen diacetyl.

Farve/udseende: Lys halmgul til halmgul. En vis uklarhed høre med til stilen, men ældre eksemplarer kan være helt klare.

Smag: En ren syrlig smag dominerer og kan være ret stærk, dog ikke så stærk som i en traditionel lambic. Hvedemalt kan give et let brødagtig modspil. En let Brettanomyces karakter kan være tilstede. Ingen spor af humle. Ingen diacetyl eller DMS.

Krop: Let, højt kulsyreindhold.

Eksempler: Berliner Kindl 2,5%.

11F. FRUGT/GRØNTSAGSØL

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

En harmonisk forening af frugt og øl.

Aroma: Den pågældende frugt tydeligt kunne mærkes i øllets karakter. Overordnet set skal øllet være i en god balance mellem malt, humle og den anvendte frugt. Er den grundlæggende øl en ale, må der forekomme frugtnoter fra gæren og andre bi-produkter fra den varmere gæring så som diacetyl. En øl baseret på en undergæret lager-type skal have færre af disse smagskomponenter. Øllet skal ikke være domineret af humle, og humle kan være helt fraværende.

Farve/udseende: Farven skal afspejle den generelle øl-type. I lysere øl kan frugtens farve afspejles i øllet.

Smag: Karakteren af den valgte frugt skal være genkendelig i smagsprofilen af øllet. Humlebitterhed, smag, maltsmag, alkohol indhold og gæringsprodukter så som diacetyl, skal være i overensstemmelse med den valgte basis ølstillart, og være i balance med den anvendte frugt.

Krop: Krop og CO₂ skal være i overensstemmelse med den valgte basis stillart.

Eksempler: Oxford raspberry wheat, Oregon Blackberry porter, Wild onion Pumpkin Ale.

11G. KRYDRET ØL

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

En harmonisk forening af urter, krydderier og øl.

Aroma: De pågældende urter og krydderier skal tydeligt kunne mærkes i øllets karakter. Overordnet set skal øllet være i en god balance mellem malt, humle og de anvendte krydderier. Er den grundlæggende øl en ale, må der forekomme frugtnoter fra gæren og andre biprodukter fra den varmere gæring så som diacetyl. En øl baseret på en undergæret lager-type skal have færre af disse smagskomponenter. Øllet skal ikke være domineret af humle, og humle kan være helt fraværende.

Farve/udseende: Farven skal afspejle den generelle øl-type. I lysere øl kan særligt farvende krydderier eller urter bidrage til øllets farve.

Smag: Karakteren af de valgte urter og krydderier skal være genkendelig i smagsprofilen af øllet. Humlebitterhed, smag, maltsmag, alkohol indhold og gæringsprodukter så som diacetyl, skal være i overensstemmelse med den valgte basisstillart, og være i balance med de anvendte urter/krydderier.

Krop: Krop og CO₂ skal være i overensstemmelse med den valgte basis stillart.

Eksempler: Ed's Cave Creek Chilli Beer.

Forklaringer på fagudtryk og EBC farveskalaen.

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 skal er kun vejledende. Specielt mørke farver kan være

svære at vurdere. En EBC værdi skal måles med et fotospektrometer og angives normalt kun som et tal.

EBC 3-6	Lys halmgul
EBC 7-10	Halmgul
EBC 11-15	Gyldengul
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

Alkohol kan forekomme sød og varmende, specielt i stærke øl som Trippel.

Astringens mærkes som en sammensnerpning i munden, som når der bides i en drueskal. Ofte associeres der til surhed. Tanniner. Kan optræde ved for lang mæskning og ved for stor udvaskning af mæskekage, ved for høj temperatur og ved for hårdt vand.

Bakterieforekomst mærkes ofte ved en frisk muldet, syrlig duft og kan minde om stald eller hestedækken. Typisk ved inficering.

Bittert smages på tungeroden. Kommer typisk fra humlen.

Diacetyl fornemmes som smør/margarine duft. Forårsages af for tidlig afslutning af gæringen eller af bakterier.

DMS/dimethylsulfid opleves som en sød duft af dåsemajs eller kogte grøntsager. Kan skyldes malten eller for kort kogning eller manglende agitation under kogning.

Fenolisk aroma kan være en kombination af en eller flere af de følgende duftnoter: medicin, plast, røg, nelliker. Årsagen kan være vildgær eller bakterier. Rester af rengøringsmiddel kan være medvirkende.

Estere/Frugt karakter/aroma kan minde om solbær, banan, hindbær, pære, æble, jordbær og lign. Forstærkes ved højere gæringstemperaturer og bestemte gærstammer.

Køletåge Skyldes uklarheder som udfældes i øllet ved nedkøling. Når øllet varmes op vil uklarhederne gå i opløsning og øllet bliver igen klart (*eng.* chill haze).

Metallisk smag kan skyldes vand eller stamme fra brygudstyret. Er typerigtigt i Tysk Pilsner.

Salt er en grundsmag som opfattes på de forreste sider af tungen. Kan skyldes overdreven brug af vandbehandling med natriumklorid(bordsalt), kalciumklorid eller magnesiumsulfat (engelsk salt) mm.

Surt er en grundsmag der opleves på de bagerste sider af tungen. Minder om vineddike eller citron. Associationer til mælkesyre og eddikesyre.

Sødme er en grundsmag der opleves på spidsen af tungen. Sukkerarter der ikke kan forgæres bidrager til en øget restsødme. Kan også skyldes kunstige sødemidler som aspartam eller tilsætning af laktose.

Urt er navnet på den sukkerholdige væske man har ved endt mæskning.

Vol.% angiver volumenprocenten af alkohol i øllet. Mængden af alkohol kan estimeres ved at dividere differensen OG-FG med 7.45 (Gay-Lussac's konstant).

Foreningen af danske Øldommere har ud over egne bidrag brugt SHBF's "Øltypsdefinitioner 2006" som grundlag for nærværende skrift sammen med BJCP's stilartsdefinitioner 2004, og Zymurgy Special Issue 1991.