

European Beer Star 2026

Linee guida delle Categorie

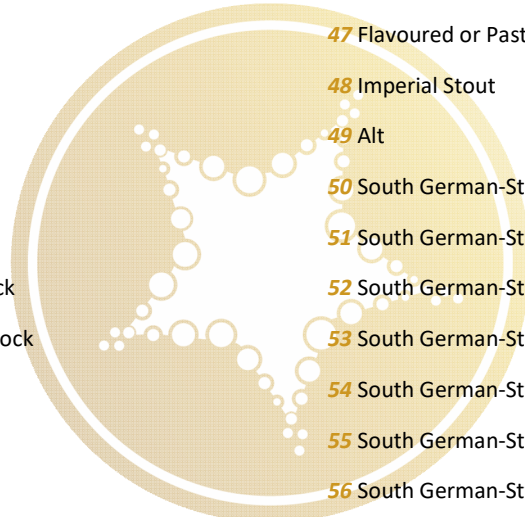


**EUROPEAN
BEER STAR**



Categorie 2026

- | | |
|-------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| 01 German-Style Leichtbier | 36 Pale Ale |
| 02 German-Style Pilsner | 37 India Pale Ale |
| 03 Bohemian-Style Pale Lager (Ležák) | 38 Hazy India Pale Ale |
| 04 Bohemian-Style Session Lager (Výčepní) | 39 Imperial India Pale Ale |
| 05 German-Style Märzen | 40 English-Style Bitter |
| 06 German-Style Festbier | 41 English-Style Golden Ale |
| 07 German-Style Helles | 42 Red Ale |
| 08 Austrian-Style Märzen | 43 English-Style Strong Ale |
| 09 International-Style Lager | 44 English-Style Porter |
| 10 New-Style Lager | 45 Baltic Porter |
| 11 German-Style Export | 46 Stout |
| 12 German-Style Dunkel | 47 Flavoured or Pastry Stout |
| 13 German-Style Schwarzbier | 48 Imperial Stout |
| 14 Bohemian-Style Dark Lager | 49 Alt |
| 15 German-Style Heller Bock | 50 South German-Style Leichtes Weizen |
| 16 German-Style Dunkler Bock | 51 South German-Style Hefeweizen Hell |
| 17 German-Style Heller Doppelbock | 52 South German-Style Hefeweizen Bernsteinfarben |
| 18 German-Style Dunkler Doppelbock | 53 South German-Style Hefeweizen Dunkel |
| 19 Belgian-Style Blond Ale | 54 South German-Style Kristallweizen |
| 20 Belgian-Style Strong Blond Ale | 55 South German-Style Weizenbock Hell |
| 21 Belgian-Style Strong Dark Ale | 56 South German-Style Weizenbock Dunkel |
| 22 Belgian-Style Dubbel | 57 New-Style Hefeweizen |
| 23 Belgian-Style Tripel | 58 Smoke Beer |
| 24 German-Style Sour Beer | 59 Franconian-Style Smoke Beer |
| 25 Sour and Fruit Sour Beer | 60 Franconian-Style Landbier |
| 26 Fruit Beer | 61 Herb and Spice Beer |
| 27 Wood- and Barrel-Aged Sour Beer | 62 Honey Beer |
| 28 Italian Grape Ale | 63 German-Style Kellerbier Hell |
| 29 Belgian-Style Geuze | 64 German-Style Kellerbier Dunkel |
| 30 Belgian-Style Witbier | 65 German-Style Kellerpils |
| 31 Belgian-Style Saison | 66 Beer with alternative Cereals |
| 32 European-Style Farmhouse Ale | 67 Vienna-Style Lager |
| 33 International Style Ale | 68 Wood- and Barrel-Aged Strong Beer |
| 34 Grodziskie | 69 Ultra Strong Beer |
| 35 Session IPA | 70 Non-Alcoholic Lager |



NOVITA

NOVITA

71 Non-Alcoholic Hopy Beer

MODIFICA

72 Non-Alcoholic Dark Beer

NOVITA

73 Non-Alcoholic Hefeweizen

74 Non-Alcoholic Belgian-Style Ale

NOVITA

75 Experimental Beer

/ Beer Mix Beverage

// Non-Alcoholic Beer Mix Beverage



01 German-Style Leichtbier

Analisi

Densità iniziale: 6,0 - 9,5 °Plato
Estratto apparente: 1,5 - 2,5 °Plato
Alcool: 2,0 - 3,0 % in peso
2,0 - 3,5 % in volume
Amaro: 14 - 28 IBU

Esempi tipici

- *Session Pils*
- *Session Helles*

Descrizione

Bassa fermentazione
Nessun limite di colore e torbidità consentita
Corpo leggero
Carattere maltato: da basso a medio
Amaro da luppolo: da basso a medio
Aroma e sentori di luppolo: da bassi a medi
Non ammessi esteri fruttati o diacetile





02 German-Style Pilsner

Analisi

Densità iniziale:	11,0 - 12,9 °Plato
Estratto apparente:	1,5 - 3,0 °Plato
Alcool:	3,6 - 4,3 % in peso 4,0 - 5,5 % in volume
Amaro:	25 - 50 IBU

Descrizione

Bassa fermentazione

Colore: da paglierino chiaro a dorato.

Trasparenza: le birre iscritte a questa categoria devono essere filtrate a differenza di quanto avviene nella **categoria 63 "German Style Keller Pils"**, anche il *chill haze* non è ammesso.

Schiuma abbondante e compatta.

Amaro da luppolo: elevato

Aroma e sentori di luppolo: fini, eleganti, moderati ma abbastanza evidenti. Tuttavia, l'aroma non può essere caratterizzato dall'utilizzo di luppoli mediante dry hopping.

Gusto e aroma complessivo: il residuo zuccherino deve essere basso.

Grado di attenuazione: elevato

Corpo: da leggero a medio

Non ammessi esteri fruttati o diacetile



03 Bohemian-Style Pale Lager („Ležák“)

Analisi

Densità iniziale: 11,0 - 12,9 °Plato
Estratto apparente: 2,5 - 4,5 °Plato
Alcool: 3,1 - 4,3 % in peso
4,0 – 5,5 % in volume
Amaro: 20 - 40 IBU

Esempi tipici

- Bohemian-Style Pilsner
- Bohemian Style Lager
- Světlé Ležák

Descrizione

Bassa fermentazione

Colore: da giallo pieno a dorato carico

Schiuma abbondante e compatta.

Torbidità ammessa

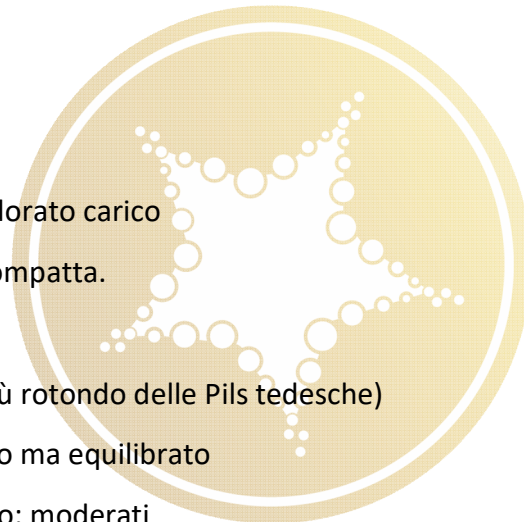
Corpo ben percepibile (più rotondo delle Pils tedesche)

Amaro da luppolo: elevato ma equilibrato

Aroma e sentori di luppolo: moderati

Percepibile carattere maltato con una leggera componente dolce iniziale, corpo mediamente strutturato

Diacetile: ammesso in modica quantità





04 Bohemian-Style Session Lager („Výčepní“)

Analisi

Esempi tipici:

- Světlé Výčepní
- Tmavé Výčepní
- Polotmavé Výčepní

Densità iniziale: 7 – 10,9°Plato
Estratto apparente: 1,5 – 3,5°Plato
Alcool: 2,4 – 3,5 % in peso
3,0 – 4,5 % in volume
Amaro: 20 - 40 IBU

Descrizione

Bassa fermentazione

Colore: da dorato a bruno scuro

Schiuma abbondante e compatta.

Torbidità ammessa

Una versione più leggera, rinfrescante e quotidiana di una Lager boema (sia chiara che scura) con minore intensità gustolfattiva.

A causa della minore densità originaria risultano meno corpose e meno alcoliche delle birre iscritte alle **categorie 3 e 14**.

La versione chiara (Světlé) ha minore dolcezza, mentre quella scura (Tmavé) ha una percepibile dolcezza e netti sentori di malti scuri.

Amaro da luppolo: da basso a medio e molto equilibrato

Aroma e sentori di luppolo fini e contenuti

Diacetile: ammesso in modica quantità





05 German-Style Märzen

Analisi

Densità iniziale:	13,0 - 14,0 °Plato
Estratto apparente:	3,0 - 5,0 °Plato
Alcool:	4,3 - 5,0 % in peso 5,2 - 6,7 % in volume
Amaro:	18 - 28 IBU

Descrizione

Bassa fermentazione

Colore: ambrato nelle sue varie possibili tonalità

Trasparenza: le birre iscritte a questa categoria devono essere filtrate a differenza di quanto avvenga nella **categoria 63 "German Style Kellerbier Hell"**, anche il chill haze non è ammesso.

Corpo rotondo con una decisa enfasi sui sentori maltati e una percepibile dolcezza data dai malti stessi.

Carattere maltato: leggermente tostato più che caramellato, anche se una modica quantità di sentori di caramello biondo è accettabile.

Gusto e aroma di malto: leggeri sentori di pane tostato e biscotto

Gusto e aroma di luppolo: basso ma evidente e pulito

Non ammessi esteri fruttati e diacetile



06 German-Style Festbier

Analisi

Densità iniziale:	13,0 - 14,5 °Plato
Estratto apparente:	3,0 - 5,0 °Plato
Alcool:	4,3 - 5,0 % in peso 5,2 - 6,7 % in volume
Amaro:	18 - 35 IBU

Descrizione

Bassa fermentazione

Colore: dorato

Trasparenza: le birre iscritte a questa categoria devono essere filtrate a differenza di quanto avvenga nella **categoria 63 "German Style Kellerbier Hell"**, anche il chill haze non è ammesso.

Corpo: medio

Carattere maltato: pulito e percepibile, con una moderata dolcezza

Gusto e aroma di malto: leggeri sentori di pane, pane tostato o biscotto

Amaro da luppolo: moderato e pulito

Aroma e sentori di luppolo: moderati ma ben percepibili

Non ammessi esteri fruttati e diacetile





07 German-Style Helles

Analisi

Densità iniziale:	11.0 - 11.9 °Plato
Estratto apparente:	2,0 - 3,0 °Plato
Alcool:	3,7 - 4,1 % in peso 4,5 - 5,2 % in volume
Amaro:	15 - 25 IBU

Descrizione

Bassa fermentazione

Colore: da paglierino a dorato

Trasparenza: le birre iscritte a questa categoria devono essere filtrate a differenza di quanto avvenga nella **categoria 63 "German Style Kellerbier Hell"**, anche il *chill haze* non è ammesso.

Amaro: da basso a medio

Corpo: medio, con enfasi sul malto, più rotondo rispetto alle German Pils

Sono tollerati leggeri sentori sulfurei dati dalla fermentazione.

L'amaro e i sentori di luppolo devono essere moderati e bilanciati dalla componente maltata al fine di mantenere le caratteristiche tipiche della tipologia

Nessun sentore di caramello

Non ammessi esteri fruttati e diacetile



08 *Austrian-Style Märzen*

Analisi

Densità iniziale:	11,4 - 12,2 °Plato
Estratto apparente:	1,5 - 2,9 °Plato
Alcool:	3,7 - 4,2 % in peso 4,5 - 5,4 % in volume
Amaro:	17 - 25 IBU

Descrizione

Bassa fermentazione

L'uso di orzo non maltato o di altri succedanei è consentito fino a un massimo del 25% ma non è frequente. La Märzen austriache tendono ad avere un carattere leggermente più luppolato, meno maltato e con un leggero tocco di esteri fruttati rispetto alle Helles bavaresi.

Colore: dorato

Trasparenza: le birre iscritte a questa categoria devono essere filtrate, anche il *chill haze* non è ammesso.

Amaro: basso

Corpo: medio, enfasi sulle componenti maltate

L'amaro e i sentori dei luppoli devono essere moderati e bilanciati con la componente maltata al fine mantenere le caratteristiche tipiche della tipologia.

Nessun sentore di caramello

Nessuna presenza di diacetile



09 *International-Style Lager*

Analisi

Densità iniziale:	9,6 - 11,5 °Plato
Estratto apparente:	2,0 - 3,0 °Plato
Alcool:	3,2 - 3,9 % in peso 3,6 - 4,7 % in volume
Amaro:	10 - 15 IBU

Descrizione

Bassa fermentazione

Colore: da giallo paglierino a dorato

Trasparenza: le birre iscritte a questa categoria devono essere filtrate, anche il *chill haze* non è ammesso.

Amaro: molto basso

Corpo: da leggero a medio, leggermente maltato

Gusto: neutro con una leggera tendenza dolce

Nessun sentore di caramello

Non ammessi esteri fruttati o diacetile

Le birre Lager filtrate con la nomenclatura "Hell/Helles" devono essere iscritte nella categoria 7



10 *New-Style Lager*

Analisi

Densità iniziale: 7,0 - 15,9 °Plato
Estratto apparente: 2,0 - 3,5 °Plato
Alcool: 2,0 - 6,2 in peso
2,5 - 7,0 in volume
Amaro: 25 - 70 IBU

Esempi tipici:

- Italian-Style Pilsner
- Hoppy Lager
- India Pale Lager

Descrizione

Bassa fermentazione

Colore: da giallo paglierino a nero

Torbidità consentita

Amaro da luppolo: elevato

Aroma e sentori di luppolo: intensi

L'aroma complessivo deve essere caratterizzato dalla rilevata presenza dei luppoli; non vi è alcuna restrizione circa l'origine delle varietà di luppolo impiegate. Il dry hopping è espressamente desiderato.

Grado di attenuazione: elevato, con ridotta presenza di zuccheri residui

Corpo: da leggero a medio

Non ammessa la presenza di diacetile

Per facilitare la valutazione sensoriale, è necessario che il birrifico fornisca ulteriori informazioni sulla birra al momento dell'iscrizione:

- **Indicazione dello stile o tipologia a cui la birra è ispirata.**



11 German-Style Export

Analisi

Densità iniziale:	12,0 - 14,0 °Plato
Estratto apparente:	2,3 - 3,5 °Plato
Alcool:	4,0 - 4,8 % in peso 5,0 - 6,7 % in volume
Amaro:	18 - 30 IBU

Descrizione

Bassa fermentazione

Colore: da paglierino a dorato intenso

Trasparenza: le birre iscritte a questa categoria devono essere filtrate, anche il *chill haze* non è ammesso.

Amaro da luppolo: medio

Aroma e sentori di luppolo: moderati ma percepibili

Carattere maltato: leggera tendenza dolce ma senza sentori di caramello

Corpo: medio

Non ammessi esteri fruttati e diacetile





12 *German-Style Dunkel*

Analisi

Densità iniziale:	11,0 - 14,0 °Plato
Estratto apparente:	2,0 - 4,0 °Plato
Alcool:	3,5 - 4,7 % in peso 4,5 - 5,9 % in volume
Amaro:	15 - 25 IBU
Colore:	40 - 60 EBC

Descrizione

Bassa fermentazione

Colore: da mogano a bruno scuro

Trasparenza: le birre iscritte a questa categoria devono essere filtrate a differenza di quanto avvenga **nella categoria 64 "German Style Kellerbier Dunkel"**, anche il *chill haze* non è ammesso.

Aroma maltato: intenso

Amaro da luppolo: moderato, pulito e finalizzato a dare equilibrio complessivo

Una classica Dunkel dovrebbe presentare sentori simile al cioccolato al latte, al pane tostato o al biscotto dovuti all'uso massiccio di malto Monaco. È ammessa una piccola percentuale di malti chocolate o tostati.

Aroma e sentori di luppolo: moderati ma percepibili

Non ammessi esteri fruttati e diacetile



13 German-Style Schwarzbier

Analisi

Densità iniziale:	11,0 - 13,0 °Plato
Estratto apparente:	2,0 - 4,0 °Plato
Alcool:	3,5 - 4,7 % in peso 4,5 - 5,9 % in volume
Amaro:	22 - 32 IBU
Colore:	> 60 EBC

Descrizione

Bassa fermentazione

Colore: da bruno scuro a nero

Aroma: è richiesta una presenza di sentori tostati e torrefatti da leggera a media, anche leggere note di caffè e di liquirizia sono ammissibili.

Aroma e gusto di malto: moderato e pulito, con una ridotta incidenza della dolcezza

Amaro da luppolo: da basso a medio

Aroma e sentori di luppolo: moderati ma percepibili

Non ammessi esteri fruttati e diacetile



14 Bohemian-Style Dark Lager

Analisi

Densità iniziale: 10,0 - 13,0 °Plato
Estratto apparente: 2,0 - 4,5 °Plato
Alcool: 3,1 - 4,4 % in peso
4,0 - 5,8 % in volume
Amaro: 18 - 30 IBU
Colore: > 60 EBC

Esempi tipici:

- Bohemian-Style Schwarzbier
- Tmavé Ležák

Descrizione

Bassa fermentazione

Colore: da bruno molto scuro a nero intenso

Carattere maltato: spiccata presenza dei malti tostati e torrefatti con la loro caratteristica amarezza

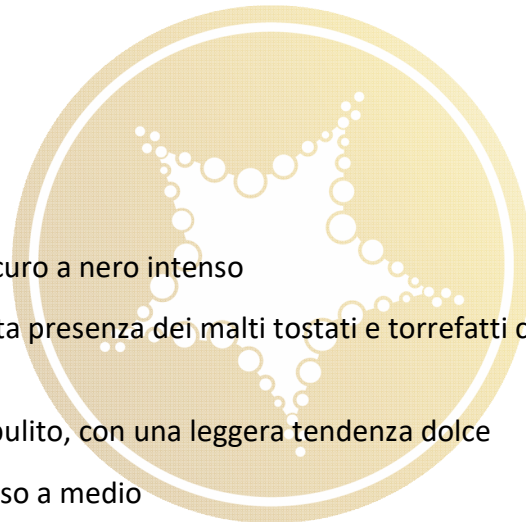
Aroma e gusto di malto: pulito, con una leggera tendenza dolce

Amaro da luppolo: da basso a medio

Aroma e sentoridi luppolo: leggeri ma ben percepibili

Assenza di esteri fruttati

Diacetile tollerato in modica quantità.





15 *German-Style Heller Bock*

Analisi

Esempi tipici:

- Maibock

Densità iniziale: 16,0 - 17,9 °Plato
Estratto apparente: 3,0 - 5,5 °Plato
Alcool: 5,2 - 6,4 % in peso
6,2 - 8,0 % in volume
Colore: < 29 EBC

Descrizione

Bassa fermentazione

Colore: da giallo paglierino a mogano scuro

La birre etichettate come “Maibock” vanno iscritte in questa categoria

Aroma e gusto di malto: evidenti

Corpo: da medio a pieno e finalizzato a supportare l’alta gradazione alcolica

Amaro da luppolo: medio

Aroma e sentori di luppolo: da bassi a medi

Esteri fruttati: ammessi in modica quantità

Diacetile: non percepibile o molto basso

Si prega di rispettare i requisiti in termine di colore e di grado alcolico e i relativi confini con le categorie 16 (German Style Dunkler Bock) e 17 (German Style Heller Doppelbock)!

Le versioni con maturazione o affinamento in botte devono essere presentate nella categoria 68 Wood and Barrel Aged Strong Beer.



16 *German-Style Dunkler Bock*

Analisi

Densità iniziale:	16,0 - 17,9 °Plato
Estratto apparente:	3,5 - 6,0 °Plato
Alcool:	5,0 - 6,4 % in peso 6,2 - 8,0 % in volume
Colore:	≥ 30 EBC

Descrizione

Bassa fermentazione

Colore: da mogano scuro a nero

Carattere maltato: dominante ma senza eccessiva dolcezza

Corpo pieno

Nessuna astringenza da malti tostati o torrefatti.

Elevato contenuto alcolico.

Amaro e sentori di luppolo: tendenzialmente bassi e finalizzati a bilanciare la dolcezza

Esteri fruttati: ammissibili in quantità da bassa a media.

Si prega di notare i requisiti in termine di colore e di grado alcolico e i relativi confini con le categorie 15 (German Style Heller Bock) e 18 (German Style Dunkler Doppelbock)!

Le versioni con maturazione o affinamento in botte devono essere presentate nella categoria 68 Wood and Barrel Aged Strong Beer.



17 *German-Style Heller Doppelbock*

Analisi

Densità iniziale: 18,0 - 22,0 °Plato
Estratto apparente: 3,5 - 5,5 °Plato
Alcool: 5,6 - 6,8 % in peso
6,5 - 10,0 % in volume
Colore: < 29 EBC

Descrizione

Bassa fermentazione

Colore: da giallo paglierino a mogano scuro

Carattere maltato: dominante con una percepibile rotondità del corpo

Percepibile presenza etilica.

Amaro e sentori di luppolo: di media intensità

Si prega di notare i requisiti in termine di colore e di grado alcolico e i relativi confini con le categorie 15 (German Style Heller Bock) e 18 (German Style Dunkler Doppelbock)!

Le versioni con maturazione o affinamento in botte devono essere presentate nella categoria 68 Wood and Barrel Aged Strong Beer.



18 *German-Style Dunkler Doppelbock*

Analisi

Densità iniziale:	18,0 - 22,0 °Plato
Estratto apparente:	3,5 - 5,5 °Plato
Alcool:	5,6 - 6,8 % in peso 6,5 - 10,0 % in volume
Colore:	≥ 30 EBC

Descrizione

Bassa fermentazione

Colore: da mogano scuro a nero

Carattere del malto: dominante con una percepibile dolcezza.

Nessuna astringenza da malti tostati o torrefatti.

Corpo pieno.

Percepibile presenza etilica.

Amaro e sentori di luppolo: da percepibili a pronunciati e finalizzati a bilanciare la dolcezza

Esteri fruttati: presenti con un'intensità da bassa a media

Si prega di notare i requisiti in termine di colore e di grado alcolico e i relativi confini con le categorie 16 (German Style Dunkler Bock) e 17 (German Style Heller Doppelbock)!

Le versioni con maturazione o affinamento in botte devono essere presentate nella categoria 68 Wood and Barrel Aged Strong Beer.



19 *Belgian-Style Blond Ale*

Analisi

Densità iniziale:	11,0 - 15,0 °Plato
Estratto apparente:	2,0 - 3,5 °Plato
Alcool:	3,5 - 5,0 % in peso 4,5 - 6,5 % in volume
Amaro:	15 - 40 IBU

Descrizione

Alta fermentazione

Colore: da dorato chiaro a dorato intenso

È ammessa una moderata torbidità dovuta alla rifermentazione in bottiglia

Amaro, gusto e aroma di luppolo: moderati ma percepibili

Corpo: da leggero a medio, con un tenue carattere maltato

Esteri fruttati da bassi a medi

Sono ammessi, ma non obbligatori, moderati sentori fenolici e speziati di origine fermentativa

Sono ammessi moderati sentori di caramello.

Non è accettabile la presenza di diacetile.



20 *Belgian-Style Strong Blond Ale*

Analisi

Densità iniziale:	15,0 - 23,0 °Plato
Estratto apparente:	2,0 - 5,0 °Plato
Alcool:	> 5,0 % in peso > 6,5% in volume
Colore:	< 29 EBC
Amaro:	20 - 50 IBU

Descrizione

Alta fermentazione

Colore: da giallo paglierino ad ambrato scuro.

Amaro e aroma di luppolo: da leggeri a pronunciati

Carattere maltato da moderato a medio.

Corpo e caratteristiche gustative: corpo piuttosto leggero, con un assai ridotto residuo zuccherino, in relazione alla densità iniziale e al grado alcolico. La gradazione alcolica è elevata ma il calore e i sentori etilici dovrebbero non essere immediatamente percepibili e il profilo gustolfattivo della birra rimanere quindi elegante e con una sorprendente facilità di beva in relazione all'elevata densità iniziale.

Esteri e sentori fruttati ben riconoscibili e complessi, che possono derivare sia dai luppoli che dai lieviti di ceppo belga impiegati.

Sono ammessi livelli da bassi a moderati di note fenoliche e speziate derivate dalla fermentazione.

A volte vengono utilizzate aggiunte spezie come il coriandolo che non sono però tradizionalmente comuni in questo stile birrario e quindi, se presenti, non dovrebbero dominare.

Non è accettabile la presenza di diacetile.



21 *Belgian-Style Strong Dark Ale*

Analisi

Densità iniziale:	15,0 - 25,0 °Plato
Estratto apparente:	2,5 - 6,0 °Plato
Alcool:	> 5,0 % in peso > 6,5% in volume
Colore:	≥ 30 EBC
Amaro:	15 - 50 IBU

Descrizione

Alta fermentazione

Colore: da ambrato scuro a nero

Amaro e sentori di luppolo: da bassi ad elevati

Corpo e caratteristiche gustative: il corpo è da percepibile a pieno, finalizzato a supportare una notevole gradazione alcolica. E' caratteristica una ben percepibile dolcezza maltata con sentori di caramello, cioccolato e frutta secca a guscio corredati da note tostate. Gli esteri e i tipici aromi generate dai lieviti di ceppo belga devono essere ben riconoscibili.

Sono ammesse a livello moderato note fenoliche e speziate derivate dalla fermentazione.

Nessuna o ridottissima presenza di diacetile



22 *Belgian-Style Dubbel*

Analisi

Densità iniziale:	13,0 - 18,0 °Plato
Estratto apparente:	2,5 - 4,0 °Plato
Alcool:	5,0 - 6,7 % in peso 6,0 - 8,0 % in volume
Amaro:	20 - 40 IBU

Descrizione

Alta fermentazione

Colore: da ambrato scuro a bruno scuro

Schiuma densa e cremosa

Le Dubbel tradizionali sono rifermentate in bottiglia e possono presentare una leggera velatura data dal lievito.

Corpo: da medio a pieno

Carattere maltato: evidenti sentori dolci, di nocciola, cioccolato, zucchero candito scuro e tostature.

Può avere un finale secco o essere leggermente dolce, ma la dolcezza non deve mai cadere nella stucchevolezza.

Aroma di luppolo: medio

Amaro: medio

Sentori gustativi di luppolo: bassi

Diacetile: assente o molto basso

Esteri fruttati: da bassi a medio-alti, con frequenti sentori di banana o pera matura

Sono ammessi, ma non obbligatori, moderati sentori fenolici e speziati di origine fermentativa





23 *Belgian-Style Tripel*

Analisi

Densità iniziale:	16,0 - 22,0 °Plato
Estratto apparente:	2,5 - 4,0 °Plato
Alcool:	5,5 - 8,0 % in peso 7,0 - 10,0 % in volume
Amaro:	20 - 40 IBU

Descrizione

Alta fermentazione

Colore: da paglierino ad ambrato

Schiuma densa e cremosa

Le Tripel tradizionali sono rifermentate in bottiglia e possono presentare una leggera velatura data dal lievito.

Notevole complessità gustolfattiva.

Un moderato carattere speziato derivato dal lievito, con note pepate o simili al chiodo di garofano (4-vinil-guaiacolo), è accettabile ma non obbligatorio.

A volte vengono aggiunte spezie come il coriandolo che non sono però tradizionalmente comuni in questo stile birrario e quindi, se presenti, non dovrebbero dominare.

Una rilevante ma armonica presenza di esteri fruttati fa parte delle caratteristiche tipiche dello stile.

Corpo: da medio a rotondo con un grande equilibrio tra le componenti maltate e luppolate

Una sensazione di calore etilico e una percepibile dolcezza possono essere presenti ma non eccessivi. Il finale può essere piuttosto secco e la bevibilità è sorprendentemente alta.

Nessun sentore di malti tostati

L'aroma di luppolo è evidente e dovrebbe essere riconducibile a varietà nobili; l'amaro da luppolo è invece da basso a medio.

Non ammesso il diacetile





24 German-Style Sour Beer

Analisi

Densità iniziale:	7.0 - 13.0 °Plato
Estratto apparente:	2.0 – 3.5 °Plato
Alcool:	2.0 – 5.1 % by weight 2.5 – 6.5 % by volume
Amaro:	3 - 15 IBU

Esempi tipici:

- *Berliner Weiße without fruit addition*
- *Gose without fruit addition*
- *Broyhan*
- *Lichtenhainer*

Descrizione

Alta fermentazione

Colore: da giallo paglierino a dorato

Pur essendo birre non filtrate e rifermentate in bottiglia, a volte appaiono limpide a causa della lunga maturazione, ad ogni modo la torbidità è frequente e consentita.

Amaro e aroma da luppolo: molto bassi

Gli esteri fruttati derivati dai lieviti ad alta fermentazione sono ammissibili ma non dovrebbero essere dominanti: il profilo fermentativo dev'essere snello e pulito. Per le Berliner Weiße che si dichiarano ispirate alla tradizione sono auspicabili sentori lattici e funky come il cuoio e la caratteristica "coperta del cavallo". Per le Lichtenhainer sono ammessi aromi e sentori affumicati.

Sono ammesse sia le birre brassate con malto di frumento accanto al malto d'orzo che versioni con frumento non maltato.

Il corpo è di norma snello, con un basso residuo zuccherino, nelle Gose può essere ammesso un poco più di corpo e di dolcezza residua al fine di bilanciare acidità e salinità. Il finale deve essere secco.

L'acidità lattica deve essere presente con un'intensità da media ad alta e dovrebbe esprimersi con un affilato ma gradevole e rinfrescante carattere acidulo.

Per le Gose l'aggiunta di coriandolo è obbligatoria e conduce a una maggiore percezione del corpo e a delicate sensazioni minerali.

Non ammessa la presenza di diacetile.

Per facilitare la valutazione sensoriale, è necessario che il birrifico fornisca ulteriori informazioni sulla birra al momento dell'iscrizione: Indicazione dello stile o tipologia a cui la birra è ispirata.



25 *Sour and Fruit Sour Beer*

Analisi

Densità iniziale:	5,0 - 12,0 °Plato
Estratto apparente:	1,5 - 3,0 °Plato
Alcool:	2,0 - 4,5 % in peso 2,5 - 5,5 % in volume
Amaro:	5 - 25 IBU

Esempi tipici:

- *Catharina Sour*
- *Berliner Weiße with fruit addition*
- *Gose with fruit addition*
- *Fruit Lambic with dominant sour profile*

Descrizione

Fermentazione alta, bassa o spontanea

Colore: da paglierino a bruno scuro o determinato dal tipo di frutta impiegato.

La torbidità è consentita

Se le birre sono state maturate o affinate in botti di legno, il gusto complessivo non dovrebbe essere influenzato dal legno: in quest'ultimo caso andrebbero infatti iscritte nella **categoria 27 "Wood and Barrel Aged Sour Beer"**

L'acidità, di tipo lattico o citrico, dev'essere pronunciata ma gradevole ed equilibrata; è ammessa una modica quantità di acido acetico a patto che non sia dominante e risulti integrata armonicamente al gusto complessivo.

Un' asprezza eccessiva e sbilanciata è considerata un difetto.

Una nota funky e animale (la caratteristica "coperta del cavallo") data da lieviti di tipo *Brettanomyces* può essere presente in modica quantità se armoniosamente integrata all'impianto gustolfattivo.

Negli esemplari con impiego di frutta quest'ultima deve avere fermentato gran parte dei suoi zuccheri ed essere ben integrata al carattere complessivo della birra.

Le birre di questa categoria devono essere piuttosto secche, una leggera dolcezza può servire ad ammorbidire l'acidità.

Amaro da luppolo: da molto basso a medio

Non ammessa la presenza di diacetile

Nota: le birre acide con aromi riconoscibili di affinamento in legno devono essere iscritte nella categoria 27 "Wood and Barrel Aged Sour Beer."



26 Fruit Beer

Analisi

Densità iniziale:	8,0 - 20,0 °Plato
Estratto apparente:	1,5 - 4,5 °Plato
Alcool:	2,8 - 8,0 % in peso 3,5 - 10,0 % in volume
Amaro:	5 - 35 IBU

Esempi tipici:

- *Kriek*
- *Framboise*
- *Fruit Lambic with dominant fruit character*

Descrizione

Fermentazione alta, bassa o spontanea

Colore: correlato al tipo di frutta impiegato

La torbidità è consentita

Le birre di questa categoria possono essere prodotte con l'aggiunta di qualsiasi tipo di frutta o succo o concentrato di frutta. La frutta deve avere in gran parte fermentato i suoi zuccheri.

La birra e la frutta devono costituire un'unità armoniosa in cui siano riconoscibili tanto il carattere dello stile birrario sottostante quanto il gusto equilibrato e naturale della frutta impiegata.

L'aroma di frutta non deve essere artificiale e sciropposo.

Un'eccessiva e sbilanciata asprezza è considerata un difetto.

L'eventuale carattere luppolato non deve sovrastare i sentori della frutta.

Nessuna presenza di diacetile

Le birre alla frutta con un pronunciato carattere acido-lattico devono essere iscritte nella categoria 25 "Fruit Sour Beer".

Le miscele di birra con bevande analcoliche o con succhi di frutta non sottoposti a fermentazione NON sono ammissibili in questa categoria e vanno iscritte nelle categorie riservate ai Beer Mix Beverage.

Il birrifico deve fornire i seguenti dettagli aggiuntivi sulla birra durante la registrazione per facilitare la valutazione sensoriale:

- **Indicazione dello stile o tipologia a cui la birra è ispirata.**
- **Tipologia di frutta utilizzata**



27 Wood- and Barrel-Aged Sour Beer

Analisi

Densità iniziale: > 11,0 °Plato
Estratto apparente: > 2,0 °Plato
Alcool: > 4,0 % in peso
> 5,0 % in volume

Esempi tipici:

- *Flemish or Flanders Red*
- *Oude Bruin*
- *Barrel-Aged Fruit Sour*

Descrizione

Birre che sono state invecchiate, affinate o elevate in una botte di legno per un lungo periodo di tempo o che sono state fermentate o maturate a contatto con il legno e che quindi possiedono percepibili caratteristiche sensoriali che derivano dal legame con la botte: ad esempio sentori che ricordano la vaniglia, il cocco, il tabacco, il caramello, il miele, il tè nero o note terrose.

Grazie al particolare processo di invecchiamento, queste birre possono anche avere un contenuto di CO₂ molto basso; anche birre senza schiuma possono quindi essere considerate tipiche di questa tipologia e non vanno penalizzate in fase di valutazione.

Colore: da paglierino a bruno scuro.

Torbidità ammessa.

Spiccata e pronunciata acidità di tipo lattico e/o citrico, l'acido acetico è ammesso in modica quantità e purché integrato con il carattere complessivo della birra.

Un'eccessiva e sbilanciata asprezza è considerata un difetto.

L'amaro da luppolo è molto basso

Nessuna presenza di diacetile

E' ammessa una nota funky e animale (la caratteristica "coperta del cavallo") data da lieviti di tipo *Brettanomyces*.

Le birre di questa categoria possono essere notevolmente secche e il loro carattere acido può venire arrotondato da una leggera o media dolcezza.

Gli esteri fruttati sono tipici di queste birre così come la presenza di note, da lievi a evidenti, del passaggio in botte e che possono ricordare il tabacco, lo sherry e la vaniglia.

Il birrifico deve fornire i seguenti dettagli aggiuntivi sulla birra durante la registrazione per facilitare la valutazione sensoriale:

- **Tipologia birraria alla base dell'invecchiamento in botte**
- **Tipo di legno utilizzato (botte o chips, nuovo o vecchio, rovere o altro tipo di legno)**
- **L'eventuale prodotto (vino, distillato o altro) che era stato conservato nella botte prima della birra**
- **L'eventuale tipologia di frutta aggiunta**



28 Italian Grape Ale (IGA)

Analisi

Densità iniziale:	7,0 - 25,0 °Plato
Estratto apparente:	0,5 - 7,0 °Plato
Alcool:	2,5 - 11,5 % in peso 3,1 - 14,5 % in volume
Amaro:	6 - 35 IBU

Descrizione

Il contenuto di uva o mosto d'uva di questa tipologia birraria può raggiungere il 40% dell'estratto totale. Sia l'uva che il mosto d'uva (quest'ultimo può essere usato sia fresco che bollito) possono essere utilizzati in varie fasi del processo di birrificazione, sia in bollitura che durante la fermentazione primaria o secondaria.

L'obiettivo delle birre di questa tipologia è di raggiungere un equilibrio tra il carattere del vitigno e quello della birra. L'ampia possibilità di selezione delle materie prime, come ad esempio l'uso di malti chiari, caramellati o perfino tostati, e di scelta tra vari processi di produzione e fermentazione determina uno spettro sensoriale molto ampio.

L'aroma e i sentori di luppolo, se presenti, sono piuttosto sottili e rimangono in sottofondo.

La torbidità è consentita

Nessuna presenza di diacetile

I vitigni utilizzati (rossi o bianchi) devono essere riconoscibili.

Per la fermentazione sono ammessi sia i classici lieviti da birra (a fermentazione alta o bassa) che i lieviti selezionati da vino ma anche i batteri acidificanti e i lieviti selvaggi tipici della fermentazione spontanea. Di conseguenza, sono possibili note acide o funky e aromi da *Brettanomyces* purché armoniosamente integrati.

Le versioni affinate in botte possono presentare, di conseguenza, aromi tipici dati dal contatto con il legno

Nota: per consentire ai degustatori di valutare la tipicità della/e varietà d'uva utilizzata/e e il carattere della birra, il mittente deve fornire informazioni adeguate al riguardo.

- **Varietà e tipologie di uve usate**
- **Specifiche sulla fermentazione (alta, bassa, spontanea, mista...)**



29 *Belgian-Style Geuze*

Analisi

Densità iniziale:	12,5° - 16,0 °Plato
Estratto apparente:	0 - 2,5 °Plato
Alcool:	4,2 - 6,6 % in peso 5,2 - 8,5 % % in volume
Amaro:	3 - 15 IBU

Esempi tipici:

- *Geuze*
- *Oude Geuze*

Descrizione

Fermentazione spontanea

Colore: da dorato ad ambrato

Queste birre dovrebbero essere servite limpide, tuttavia una leggera opalescenza e torbidità è possibile a causa dei sedimenti dovuti alla rifermentazione in bottiglia.

Aroma: moderatamente acido, accentuato dalla presenza di esteri e da tipici sentori di pompelmo dovuti ai Brettanomyces. Dovrebbero essere presenti complessi ma bilanciati aromi funky con note caprine, di cuoio e di “coperta del cavallo”; cenni di sentori legnosi e barricati sono invece accettabili ma non dovrebbero essere dominanti, una lieve presenza di DMS è accettabile ma non desiderabile.

Gusto: per queste birre è utilizzato un minimo di 30% di frumento crudo accanto al malto d’orzo e il malto funge più da sostegno che da protagonista sul piano gustativo; il carattere gustofattivo generale può ricordare quello di un vino spumante ma il frumento crudo può apportare alcune sfumature grainy.

Le birre iscritte a questa categoria devono essere prodotte con il metodo tradizionale della fermentazione spontanea, essere maturate in botti di legno e presentare una tipica e complessa acidità lattica accanto ai sentori generati dai Brettanomyces: l’acidità percepita dev’essere gradevole e sfaccettata, non unidimensionale.

Le Geuze tradizionali sono di norma prodotte da un blend rifermentato in bottiglia di lambic giovane con altri invecchiati in legno fino a 3 anni: maggiore è la percentuale di lambic vecchio e più elevata è la complessità della bevanda, la rifermentazione in bottiglia genera poi un’elevata o addirittura molto elevata carbonazione e tipiche sensazioni boccali vivaci, rinfrescanti e taglienti che non devono mai sfociare nell’astringenza. Un’elevata presenza di acidità di tipo acetico è considerata un difetto.



Corpo: da medio-basso a medio

Amaro: molto lieve, nessun percepibile aroma di luppolo

Nessuna presenza di diacetile, aggressivi sentori fenolici di plastica o di gomma bruciata sono considerati difetti.





30 *Belgian-Style Witbier*

Analisi

Densità iniziale:	9,0 - 14,0 °Plato
Estratto apparente:	1,5 - 3,5 °Plato
Alcool:	3,0 - 4,2 % in peso 3,5 - 5,2 % in volume
Amaro:	6 - 20 IBU

Descrizione

Alta fermentazione

Colore: da paglierino molto chiaro a dorato chiaro

Una certa torbidità dovrebbe essere presente a causa dell'uso di frumento crudo e della rifermentazione in bottiglia.

Materie prime: orzo maltato, frumento non maltato e (facoltativamente) avena non maltata.

L'aroma derivato dall'uso di frumento deve essere chiaramente percepibile

Dagli anni '60, al fine di ottenere un sapore più equilibrato, si aggiungono abitualmente scorze d'arancia e coriandolo ma sono consentite anche variazioni di questi due ingredienti aggiuntivi (ad esempio scorze di altri agrumi o spezie diverse) purché sia chiaramente riconoscibile il carattere tipico della Witbier. Tuttavia, in tempi più antichi le Witbier erano tradizionalmente prodotte senza spezie, quindi una versione non speziata che metta in risalto i sentori del frumento e, eventualmente, una moderata acidità lattica, è del tutto ammissibile.

Aromi fruttati e speziati solitamente presenti con intensità da leggera a media.

Gli aromi fenolici si incontrano frequentemente, ma devono essere tenui ed equilibrati.

Corpo: da leggero a medio con una certa cremosità e setosità boccale.

Amaro: basso

Aroma di luppolo: appena percettibile

Gusto: leggermente acidulo

Nessuna presenza di diacetile

Il birrifico deve fornire i seguenti dettagli aggiuntivi sulla birra durante la registrazione per facilitare la valutazione sensoriale:

- **Ingredienti aggiuntivi eventualmente utilizzati**



31 *Belgian-Style Saison*

Analisi

Densità iniziale:	7,5 - 15,5 °Plato
Estratto apparente:	1,5 - 2,5 °Plato
Alcool:	2,0 - 5,1 % in peso 2,5 - 6,5 % in volume
Amaro:	30 - 55 IBU

Esempi tipici:

- *Tradizionale Saison*
- *New-Style Saison*

Descrizione

Colore: da dorato chiaro ad ambrato scuro

La torbidità è consentita

Lievito/i: è possibile fermentare queste birre con ceppi di lievito molto diversi tra loro.

Storicamente, questa tipologia ha un ampio perimetro stilistico: abbiamo infatti dalle birre acidule e vinose a fermentazione mista con *Brettanomyces*, batteri lattici e lieviti selvaggi accanto a birre più semplici e pulite, fermentate con solo *Saccharomyces* e tendenzialmente secche, ben luppolate e dal finale amaro.

Le note fenoliche sono frequenti ma non obbligatorie. Se presenti, non devono dominare la birra ma essere ben integrate nel bouquet.

Gli esteri prodotti dai lieviti o dai diversi microrganismi eventualmente coinvolti nella fermentazione possono essere percepibili ma equilibrati.

Cereali: è utilizzabile qualsiasi mix di cereali, è possibile produrle con il 100% di malto d'orzo ma le aggiunte di farro maltato o non maltato, frumento, avena e grano saraceno non sono rare.

L'amaro è da lieve a elevato anche nelle versioni acidule, ma, se elevato, deve essere ben integrato nel gusto complessivo.

Per le versioni più luppolate, gli aromi erbacei o terrosi da luppolo devono essere evidenti. I luppoli possono apportare anche note fruttate, soprattutto leggermente agrumate, ma devono essere ben equilibrati.

Le spezie sono consentite, ma non obbligatorie. Non è invece consentita l'aggiunta di frutta.

Per distinguerle da altri stili belgi, è importante che esibiscano un certo carattere "rustico", derivante dalla fermentazione, dai cereali o dai luppoli utilizzati.

Il finale dev'essere decisamente secco, con ridottissima o nulla presenza di zuccheri residui.

Nessuna presenza di diacetile



Il birrifico deve fornire i seguenti dettagli aggiuntivi sulla birra durante la registrazione per facilitare la valutazione sensoriale:

- **Ingredienti aggiuntivi eventualmente utilizzati**





32 *European-Style Farmhouse Ale*

Analisi

Densità iniziale:	7,0 - 19,0 °Plato
Estratto apparente:	1,0 - 3,0 °Plato
Alcool:	2,0 – 6,3 % in peso 2,5 – 8,0 % in volume
Amaro:	30 - 55 IBU

Esempi tipici:

- *Bière de Garde*
- *Kaimiškas*

NOVITA'

Descrizione

Questa categoria racchiude diverse varietà di Farmhouse Ale presenti nella tradizione europea.

Colore: da paglierino ad ambrato scuro. E' ammessa la torbidità

Lievito/i: possono essere fermentate con un'ampia gamma di lieviti.

Queste birre possono infatti essere fermentate con classici *Saccharomyces* o con colture miste che comprendano *Brettanomyces*, lieviti selvaggi e batteri lattici. Una moderata acidità è pertanto accettabile.

Sentori fenolici possono essere presenti in quantità moderata ma non sono strettamente richiesti: se presenti non devono essere dominanti ma ben integrati nel bouquet. Anche gli esteri dovrebbero essere presenti con un'intensità da bassa a media.

Malti: possono essere birre prodotte con il 100% di malto d'orzo ma possono anche essere aggiunti cereali non maltati se la tradizione a cui ci si ispira lo richiede.

L'amaro è da tenue a moderato e deve essere ben integrato con il gusto complessivo della birra, anche negli esemplari sour.

Gli aromi e i sentori dei luppoli sono compresi in un range di intensità da lievi a medi.

Le aggiunte di spezie sono ammissibili ma non strettamente richieste, le Farmhouse con aggiunta di frutta devono invece essere iscritte nelle categorie dedicate alle Fruit Beer.

Un carattere rustico o funky è il tratto distintivo di queste birre rispetto ad altre categorie affini e può derivare sia dalla fermentazione, che dai cereali che, infine, dai luppoli impiegati.

Il finale dev'essere secco e senza un significativo residuo zuccherino.

Nessuna presenza di diacetile

Il birrifico deve fornire i seguenti dettagli aggiuntivi sulla birra durante la registrazione per facilitare la valutazione sensoriale:

- **Ingredienti aggiuntivi eventualmente utilizzati**



33 *International-Style Ale*

Analisi

Densità iniziale:	8,5 - 13,5 °Plato
Estratto apparente:	1,5 - 3,0 °Plato
Alcool:	3,0 – 4,1 in peso 3,5 - 5,7 in volume
Amaro:	10 - 40 IBU

Esempi tipici:

- *Kölsch*
- *Session Pale Ale*
- *Session American Pale Ale*

Descrizione

Alta fermentazione

Colore: da giallo paglierino a nero

Corpo: da leggero a medio, con un impatto gustolfattivo complessivo delicato.

Carattere maltato: da basso a medio

Amaro: da basso ad elevato

Aroma di luppolo: da basso ad elevato

Un'elevata facilità di beva è una caratteristica distintiva di questa categoria. Ciò si ottiene producendo la birra con una minore densità iniziale o utilizzando ricette e tecnologie finalizzate a ottenere un carattere leggero e delicato.

Nessuna presenza di diacetile

Nota: birre etichettate come "German-Style Leichtbier", "South German-Style Leichtes Weizen", "Grodziskie", "Session India Pale Ale" e "Bohemian-Style Session Lager" devono essere iscritte nelle rispettive categorie.

Per facilitare la valutazione sensoriale, è necessario che il birrifico fornisca informazioni aggiuntive sulla birra all'ingresso:

- Indicazione dello stile o tipologia a cui la birra è ispirata.



34 Grodziskie

Analisi

Densità iniziale:	7,7 - 8,5 °Plato
Estratto apparente:	2,5 - 3,0 °Plato
Alcool:	2,0 - 2,6 % in peso 2,5 - 3,3 % in volume
Amaro:	20 - 30 IBU

Descrizione

Alta fermentazione

Colore: da paglierino a giallo dorato

La birra dovrebbe apparire limpida, anche se potrebbe verificarsi una certa torbidità causata dalla miscela da bottiglia.

Corpo esile.

Carattere maltato: sentori di cereale da bassi a medio-bassi. E' caratteristica e richiesta una nota fumé data da malti affumicati con legno di quercia, di intensità da medio-bassa a media, che può ricordare il fuoco di legna, la brace, un falò o un formaggio affumicato. Un'affumicatura aggressiva e tagliente o simile al prosciutto affumicato o allo speck è considerata un difetto.

Amaro da luppolo: percepibile e pulito, di intensità da medio-bassa a medio-alta, con una persistenza da breve a moderatamente lunga.

Aroma e gusto di luppolo: da basso a medio-basso con sentori erbacei, floreali o speziati.

Non ammessi esteri fruttati e diacetile

Una birra di frumento dalla bassa densità iniziale, di corpo leggero, con una nota di fumo di quercia nell'aroma e nel sapore, un amaro da luppolo pulito e una schiuma abbondante e dall'eccellente persistenza. Il finale dev'essere fragrante e secco. Deve risultare molto gradevole, rinfrescante e dall'elevata carbonazione: è stata spesso definita "lo champagne polacco".



35 *Session India Pale Ale*

Analisi

Densità iniziale:	9,5 - 12,4 °Plato
Estratto apparente:	2,0 - 4,3 °Plato
Alcool	3,0 - 4,0 % in peso 3,7 - 5,1 % in volume
Amaro:	20 - 50 IBU

Descrizione

Alta fermentazione

Colore: da paglierino a ramato

Torbidità ammessa

Corpo: da leggero a medio

Amaro: da medio a elevato

Aroma di luppolo: da medio a elevato, l'aroma può presentare un'ampia gamma di sfumature

Esteri fruttati da bassi a medi

Nessuna presenza di diacetile





36 Pale Ale

Analisi

Densità iniziale:	9,5 - 12,4 °Plato
Estratto apparente:	2,0 - 4,3 °Plato
Alcool	3,0 - 4,0 % in peso 3,7 - 5,1 % in volume
Amaro:	20 - 50 IBU

Descrizione

Alta fermentazione

Colore: da paglierino a ramato

Torbidità ammessa

Corpo: da leggero a medio

Amaro: da medio a elevato

Aroma di luppolo: da medio a elevato, l'aroma può presentare un'ampia gamma di sfumature

Esteri fruttati da bassi a medi

Nessuna presenza di diacetile





37 India Pale Ale

Analisi

Gravità originale:	12,5 - 17,0 °Plato
Estratto apparente:	3,0 - 4,5 °Plato
Alcool	4,2 - 6,0 % in peso 5,2 - 7,5 % in volume
Amaro:	> 35 IBU

Descrizione

Alta fermentazione

Colore: da dorato chiaro a ramato scuro.

Torbidità ammessa e chill-haze tollerato in caso di basse temperature di servizio.

Elevata intensità di aromi e amaro da luppolo.

La gamma di aromi provenienti dai luppoli può spaziare da sentori erbacei, floreali e di fieno fino a tonalità agrumate, resinose e balsamiche, anche moderati sentori di cipolla o aglio freschi sono consentiti purché non compromettano l'eleganza del bouquet.

Corpo: medio, con una componente maltata di media intensità

Esteri fruttati presenti in media quantità.

Il diacetile non dovrebbe essere presente nemmeno in modica quantità.



38 Hazy India Pale Ale

Analisi

Densità iniziale:	13,5 - 17,5 °Plato
Estratto apparente:	2,5 - 5,0 °Plato
Alcool	4,6 - 6,5 % in peso 5,8 - 8,0 % in volume
Amaro:	10 - 65 IBU

Esempi tipici:

- *New England India Pale Ale (NEIPA)*
- *Juicy India Pale Ale*
- *Milkshake India Pale Ale*

Descrizione

Alta fermentazione condotta con ceppi di lievito caratterizzanti

Colore: da paglierino a dorato carico

Torbidità espressamente richiesta.

Corpo: da medio a pieno

Carattere maltato: da basso a medio, tollerata una nota maltata da panificato chiaro in sottofondo mentre non è ammesso alcun sentore caramellato o tostato.

Amaro da luppolo: amaro morbido, mai tagliente o astringente, e ben integrato nell'impianto gustolfattivo. L'amaro deve per lo più derivare dal massivo dry hopping e deve essere appena sufficiente a bilanciare la dolcezza.

Aroma e sentori di luppolo: molto intensi con note di frutta matura a nocciolo, frutta tropicale e agrumi. E' richiesto e caratteristico dello stile un elevato dry hopping con varietà che esprimano sentori agrumati e fruttati.

Gli esteri fruttati di origine fermentativa sono ammessi ma devono armoniosamente integrarsi con le note fruttate dei luppoli.

Nessuna presenza di diacetile.



39 Imperial India Pale Ale

Analisi

Densità iniziale:	> 17,0 °Plato
Estratto apparente:	4,0 - 5,0 °Plato
Alcool:	> 5,5% in peso > 7,0 % in volume
Amaro:	> 50 IBU

Descrizione

Alta fermentazione

Colore: da paglierino a ramato

Torbidità ammessa.

Elevata intensità della componente luppolata, sia in aroma che al gusto che nell'amaro finale.

Necessaria la presenza del dry hopping.

L'elevata gradazione alcolica deve essere percepibile senza pregiudicare la bevibilità.

Malgrado l'intenso carattere luppolato, una tipica Imperial IPA presenta un equilibrato aroma fruttato da esteri e alcoli superiori e un carattere maltato di intensità da media ad elevate.

Corpo ben percepibile fino ad un'impressione di pienezza.

Nessuna presenza di diacetile.



40 *English-Style Bitter*

Analisi

Densità iniziale: 8.5.0 - 14.9 °Plato
Estratto apparente: 1,5 - 4,0 °Plato
Alcool: 2,4 - 4,6 % in peso
3,5 - 6,5 % in volume
Amaro: 20 - 45 IBU

Esempi tipici:

- *Ordinary Bitter*
- *Best Bitter*
- *Special Bitter*
- *Extra Special Bitter*

Descrizione

Alta fermentazione

Colore: da dorato carico a ramato

Torbidità ammessa

Amaro: da medio ad elevato

Corpo: da leggero a medio

Dolcezza da malti e da residuo zuccherino da bassa a media.

Sentori morbidi e armoniosi da luppolo in aroma.

E' ammessa la presenza di esteri fruttati e anche di un'estremamente modica quantità di diacetile.





41 *English-Style Golden Ale*

Analisi

Densità iniziale:	8,0 - 12,5 °Plato
Estratto apparente:	1,5 - 3,0 °Plato
Alcool:	2,2 - 4,4 % in peso 2,8 - 5,5 % in volume
Amaro:	10 - 30 IBU

Esempi tipici:

- *Summer Ale*
- *Golden Ale*
- *American Blonde Ale*

Descrizione

Alta fermentazione

Colore: da paglierino chiaro a dorato carico.

Torbidità ammessa

Delicati sentori di malto, a volte con note di biscotto

Amaro: da basso a medio

Aroma di luppolo piuttosto pronunciato.

Finale e retrogusto: secco e rinfrescante

E' accettata una modica quantità di esteri fruttati

Non devono essere percepibili sentori sulfurei né il diacetile.

Queste birre devono risultare agili e pulite al sorso ed essere decisamente dissetanti.





42 Red Ale

Analisi

Densità iniziale:	10,0 - 15,0 °Plato
Estratto apparente:	1,5 - 4,6 ° Plato
Alcool:	3,3 - 5,2 % in peso 4,5 - 6,5 % in volume
Amaro:	15 - 40 IBU
Colore:	16 - 36 EBC

Esempi tipici:

- *Irish Red Ale*
- *American Red Ale*

Descrizione

Alta fermentazione

Colore: da ambrato a bruno chiaro

Torbidità ammessa

Amaro da luppolo: da basso a medio

Aroma maltato da medio a intenso, spesso con note di biscotto o caramello

Aroma e sentori di luppolo da bassi a medi

Corpo di media struttura con una percepibile dolcezza data dai malti.

E' accettata una modica quantità di esteri fruttati

E' ammessa un'esigua presenza di diacetile purché si fonda armonicamente con i sentori maltati e il corpo della birra.





43 English-Style Strong Ale

Analisi

Densità iniziale:	14,5 - 21,9 °Plato
Estratto apparente:	3,6 - 7,6 °Plato
Alcool:	5,0 - 7,2 % in peso 6,3 - 9,1 % in volume
Amaro:	30 - 65 IBU
Colore:	10 - 60 EBC

Esempi tipici:

- *Wee Heavy*
- *Scotch Ale*
- *Old Ale*
- *Strong Golden Ale*

Descrizione

Alta fermentazione

Colore: da dorato a bruno

Torbidità ammessa

Caratteristiche generali: contraddistinte da un corpo pieno e da una prevalenza dei sentori maltati, sia a livello aromatico che nella dolcezza complessiva, . Sono tipici sentori di noce, nocciola, caramello e toffee così come una presenza etilica percepibile ma ben armonizzata con le caratteristiche gustolfattive.

Sentori di malti tostati e torrefatti dovrebbero essere assenti o presenti a livello molto basso.

A seconda dello stile dichiarato, gli esteri fruttati del lievito possono essere presenti e supportare i sentori dei malti.

Aroma e sentori di luppolo piuttosto bassi, amaro da basso a medio ma sempre armoniosamente integrato.

E' consentita una lieve presenza di diacetile.

Le Scotch Ale possono presentare una leggera nota di malti torbati.

Per facilitare la valutazione sensoriale, è necessario che il birrifico fornisca ulteriori informazioni sulla birra durante la registrazione:

- **Indicazione dello stile a cui la birra è ispirata**



44 English-Style Porter

Analisi

Densità iniziale:	10,0 - 15,0 °Plato
Estratto apparente:	1,5 - 4,0 °Plato
Alcool:	3,5 - 5,2 % in peso 4,5 - 6,5 % in volume
Amaro:	20 - 40 IBU

Esempi tipici:

- *Brown Porter*
- *Mild Porter*
- *Robust Porter*

Descrizione

Alta fermentazione

Colore: da bruno a nero

Sentori di malto tostato e torrefatto sono ammissibili e generalmente presenti, non dovrebbero invece esserci sentori più pungenti di orzo tostato non maltato.

Carattere dei malti: dolcezza da bassa a media bilanciata da una modica quantità di amaro da malti tostati e torrefatti, nessun sentore di bruciato, cenere o carbone.

Corpo: da medio a pieno.

Amaro da luppolo: da medio a elevato

Aroma e sentori di luppolo: da leggeri a medi

Ammessa la presenza di esteri fruttati purché siano in equilibrio e ben armonizzati rispetto al tostato dei malti e all'amaro dei luppoli.

Nessuna presenza di diacetile

Per facilitare la valutazione sensoriale, è necessario che il birrifico fornisca ulteriori informazioni sulla birra durante la registrazione:

- **-Indicazione dello stile a cui la birra è ispirata**



45 *Baltic Porter*

Analisi

Densità iniziale:	18,0 ° - 22,0° Plato
Estratto apparente:	4,0 – 6,0 °Plato
Alcool:	5,2 – 7,9 % in peso 7,0 - 10,0 % in volume
Amaro:	20 - 40 IBU

Descrizione

Bassa fermentazione

Colore: da bruno scuro a nero, sovente con la presenza di riflessi rubini

Ricchi e complessi aromi maltati con ricordi di biscotto, caramello, pane tostato, pane integrale o di segale, nocciola e zucchero di canna sono presenti con un'intensità da media ad elevata.

Gli aromi di cioccolato, caffè e liquirizia dovuti ai malti tostati sono invece presenti con un'intensità da mediamente bassa a mediamente alta: non devono mai essere intensi come nelle Stout e derivate e mai presentare tonalità bruciate o di cenere né dare astringenza.

Sono desiderabili sentori di prugna essiccata, uva sultanina e ciliegia o amarena sotto spirito con un'intensità da mediamente bassa a mediamente alta.

Queste componenti aromatiche devono però provenire dai malti o da nobili e controllati processi ossidativi e non dalla fermentazione: un'evidente presenza di esteri fruttati con note di banana o di mela rossa matura è infatti considerata un difetto.

Nei migliori esemplari dello stile l'ossidazione si può anche manifestare con tonalità aromatiche che ricordano i vini fortificati come il Porto, lo Sherry e il Madera con intensità da lieve a media: le note ossidative non devono in effetti mai essere dominanti

A causa dell'elevato tenore alcolico, una morbida ed elegante nota etilica è accettabile ma non deve mai sfociare in sentori di solvent o brucianti.

Aromi legati ai luppoli sono solitamente impercettibili.

Amaro: da mediamente basso a medio

Corpo: da mediamente rotondo a pieno corredato da sensazioni boccali morbide, cremose ed eleganti.

Nessuna presenza di diacetile.

Le Baltic Porter con aggiunta di ingredienti speciali vanno iscritte nella categoria 59 Herb and Spice Beer mentre le versioni affinate ed elevate in botte devono essere iscritte nella categoria 66 Wood and Barrel Aged Strong Beer.



46 Stout

Analisi

Densità iniziale:	9,5 - 16,0 °Plato
Estratto apparente:	2,0 - 4,5 °Plato
Alcool:	3,2 - 5,2 % in peso 4,0 - 7,0 % in volume
Amaro:	25 - 60 IBU

Esempi tipici:

- *Irish Stout*
- *Oatmeal Stout*
- *Extra Stout*
- *Foreign Extra Stout*

Descrizione

Alta fermentazione

Colore: nero, spesso intenso e impenetrabile

Il primo impatto gustolfattivo è tipicamente caratterizzato dai malti tostati, con sentori di caffè o cioccolato fondente.

Retrogusto: il caratteristico aroma tostato del malto torrefatto spesso domina fino ad eliminare altre impressioni.

È possibile utilizzare i fiocchi d'avena come ingrediente

A seconda della sottotipologia di ispirazione, gusto e sensazioni boccali possono variare da una prevalenza amara e secca fino a una spiccata dolcezza e cremosità.

Nessuna presenza di diacetile

Il birrifico deve fornire i seguenti dettagli aggiuntivi sulla birra durante la registrazione per facilitare la valutazione sensoriale:

- **Indicazione dello stile a cui la birra è ispirata**



47 *Flavoured or Pastry Stout*

Analisi

Densità iniziale:	12,0 - 25,0 °Plato
Estratto apparente:	3,0 - 7,5 °Plato
Alcool:	4,0 - 9,5 % in peso 5,0 - 12,0 % in volume
Amaro:	10 - 40 IBU

Esempi tipici:

- *Milk Stout*
- *Cream Stout*
- *Pastry Stout*
- *Coffee Stout*
- *Chocolate Stout*

Descrizione

Alta fermentazione

Colore: da bruno scuro a nero intenso

Aroma spesso caratterizzato dagli ingredienti aggiuntivi impiegati.

Elevata intensità gustofattiva, spesso con una netta prevalenza dolce e una texture boccale cremosa accompagnata da un corpo pieno e una densità fino ai limiti del viscoso.

L'aroma di malti tostati e torrefatti può variare notevolmente di intensità

Sono sovente aromatizzate mediante l'aggiunta di caffè, cacao, cioccolato o altri ingredienti tipicamente impiegati nella pasticceria e nel confezionamento di torte o biscotti.

Spesso si aggiunge lattosio per incrementare il residuo zuccherino e il corpo.

Il luppolo dovrebbe fornire un equilibrio alla dolcezza senza risultare preminente.

Per una migliore valutazione sensoriale è necessario che il birrifico fornisca informazioni aggiuntive al momento della registrazione:

- **Indicazione dello stile a cui la birra è ispirata**
- **Tutti gli ingredienti aggiuntivi o gli aromi impiegati.**



48 Imperial Stout

Analisi

Densità iniziale:	16,0 - 25,0 °Plato
Estratto apparente:	4,0 - 7,5 °Plato
Alcool:	5,5 - 9,5 % in peso 7,0 - 12,0 % in volume
Amaro:	> 40 IBU

Descrizione

Alta fermentazione

Colore: nero intenso

Elevato contenuto alcolico

Intensi aromi e sentori di malto

Rilveante presenza di esteri fruttati nonché di aromi e sentori dei luppoli.

Amaro: da medio a elevato

I sentori e in particolare le note amaricanti dei malti tostati e torrefatti non devono comunque soverchiare le altre componenti gustative.

Aroma di luppolo: morbido e ben integrato, con note che possono essere floreali, terrose, erbacee o agrumate.

Diacetile: tollerabile in quantità estremamente ridotta

Le Imperial Stout elevate o invecchiate in legno devono essere presentate nella categoria 66 Wood and Barrel Aged Strong Beer.





49 Alt

Analisi

Densità iniziale:	11,0 - 12,5 °Plato
Estratto apparente:	2,0 - 3,0 °Plato
Alcool:	3,8 - 4,2% in peso 4,8 - 5,2 % in volume
Amaro:	20 - 45 IBU

Descrizione

Alta fermentazione

Colore: da ramato a bruno

Torbidità ammessa

Corpo: medio, con un pronunciato sentore di malto

Aroma e sentori di luppolo: da bassi ad alti; le Altbier possono essere significativamente luppolate

L'impressione generale è di pulizia e fragranza, malgrado la percepibile corposità, inoltre, il finale deve essere secco.

Esteri fruttati presenti con intensità da bassa a media.

Nessuna presenza di diacetile.





50 *South German-Style Leichtes Weizen*

Analisi

Densità iniziale:	6,0 - 9,8 °Plato
Estratto apparente:	1,0 - 2,0 °Plato
Alcool:	2,0 - 3,0 % in peso 2,5 - 3,5 % in volume
Amaro:	6 - 16 IBU

Descrizione

Alta fermentazione

Possibile una torbidità anche rilevante dovuta al lievito in sospensione.

Caratterizzate da una minore densità iniziale e da un contenuto alcolico inferiore rispetto alle canoniche Hefeweizen

Gli aromi fenolici e di esteri fruttati tipici delle Hefeweizen sono percepibili in modo più delicato e meno intenso.

Aroma e sentori di luppolo: non percepibili

Il profilo aromatico è meno marcato rispetto alle Hefeweizen grazie alla minore gradazione alcolica.

Corpo: più esile rispetto alle classiche Hefeweizen

Nessuna presenza di diacetile.



51 *South German-Style Hefeweizen Hell*

Analisi

Densità iniziale:	11,0 - 14,0 °Plato
Estratto apparente:	2,0 - 4,0 °Plato
Alcool:	3,7 - 4,7 % in peso 4,6 - 5,9 % in volume
Amaro:	10 - 20 IBU
Colore:	< 20 EBC

Descrizione

Alta fermentazione

Colore: da paglierino chiaro ad ambrato aranciato.

Possibile una torbidità anche rilevante dovuta al lievito in sospensione.

Netta prevalenza di aromi e sentori fruttati e fenolici di origine fermentativa.

Le note fenoliche sono spesso descritte come simili a chiodi di garofano o noce moscata e possono anche arrivare a sentori di vaniglia o leggermente affumicati. La componente legata agli esteri fruttati si esprime invece spesso con sentori di banana o di fragola.

La percentuale di malto di frumento deve essere almeno del 50%.

La luppolatura è piuttosto bassa.

Aroma e sentori dei luppoli non sono percepibili

Le Hefeweizen sono molto attenuate e con un'elevata carbonazione.

Percepibile sentore di lievito

Corpo pieno

Nessuna presenza di diacetile.

Si prega di prestare molta attenzione alle gradazioni di colore per l'iscrizione di queste birre nella categoria corretta!



52 South German-Style Hefeweizen Bernsteinfarben

Analisi

Densità iniziale:	11,0 - 14,0 °Plato
Estratto apparente:	2,0 - 4,0 °Plato
Alcool:	3,7 - 4,7 % in peso 4,6 - 5,9 % in volume
Amaro:	10 - 20 IBU
Colore:	18 - 35 EBC

Descrizione

Alta fermentazione

Colore: ambrato nelle sue varie tonalità

Possibile una torbidità anche rilevante dovuta al lievito in sospensione.

Rilevante presenza di aromi e sentori fruttati e fenolici di origine fermentativa accompagnati da una sottile nota di caramello.

Gusto: piacevole dolcezza maltata con un leggero carattere di pane tostato o caramello

Le note fenoliche sono spesso descritte come simili a chiodi di garofano o noce moscata e possono anche arrivare a sentori di vaniglia o leggermente affumicati. La componente legata agli esteri fruttati si esprime invece spesso con sentori di banana o di fragola.

La percentuale di malto di frumento deve essere almeno del 50%.

La luppolatura è piuttosto bassa.

Aroma e sentori dei luppoli non sono percepibili

Le Hefeweizen sono molto attenuate con un'elevata carbonazione.

Corpo pieno

Nessuna presenza di diacetile.

Si prega di prestare molta attenzione alle gradazioni di colore per l'iscrizione di queste birre nella categoria corretta!



53 *South German-Style Hefeweizen Dunkel*

Analisi

Densità iniziale:	11,0 - 14,0 °Plato
Estratto apparente:	2,0 - 4,0 °Plato
Alcool:	3,7 - 4,7 % in peso 4,6 - 5,9 % in volume
Amaro:	10 - 20 IBU
Colore:	≥ 30 EBC

Descrizione

Alta fermentazione

Colore: da mogano scuro a nero

Possibile una torbidità anche rilevante dovuta al lievito in sospensione.

Grazie all'utilizzo di malti caramellati e scuri, la birra presenta una spiccata dolcezza maltata e un percepibile carattere di pane tostato o caramello, anche sentori di cioccolato fondente sono ammissibili ma non devono essere prevalenti.

Le note di esteri fruttati e fenoli devono essere evidenti ma in secondo piano rispetto ai sentori maltati.

La percentuale di malto di frumento deve essere almeno del 50%.

Aroma e sentori dei luppoli non sono percepibili

Le Hefeweizen sono molto attenuate con un'elevata carbonazione.

Corpo pieno

Nessuna presenza di diacetile

Si prega di prestare molta attenzione alle gradazioni di colore per l'iscrizione di queste birre nella categoria corretta!



54 South German-Style Kristallweizen

Analisi

Densità iniziale:	11,0 - 14,0 °Plato
Estratto apparente:	2,0 - 4,0 °Plato
Alcool:	3,7 - 4,7 % in peso 4,6 - 5,9 % in volume
Amaro:	10 - 20 IBU

Descrizione

Alta fermentazione

Colore: da paglierino a dorato carico

Trasparenza: le birre iscritte a questa categoria devono essere filtrate, anche il *chill haze* non è ammesso.

Aroma e gusto: leggermente fruttato e fenolico

Le note fenoliche sono spesso descritte come simili a chiodi di garofano o noce moscata e possono anche arrivare a sentori di vaniglia o leggermente affumicati. La componente legata agli esteri fruttati si esprime invece spesso con sentori di banana o di fragola.

La percentuale di malto di frumento è almeno del 50%.

La luppolatura è piuttosto bassa.

Aroma e sentori dei luppoli non sono percepibili

Molto attenuate e con un'elevata carbonazione.

Non contiene più lievito a causa della filtrazione, quindi non deve essere presente alcuna nota di lievito sul piano gustativo.

Nessuna presenza di diacetile



55 *South German-Style Weizenbock Hell*

Analisi

Densità iniziale:	16,0 - 22,0 °Plato
Estratto apparente:	4,0 - 7,0 °Plato
Alcool:	5,5 - 7,5 % in peso 6,0 - 9,5 % in volume
Colore:	< 30 EBC

Descrizione

Alta fermentazione

Colore: da dorato ad ambrato

Possibile una torbidità anche rilevante dovuta al lievito in sospensione.

La dolcezza del malto è bilanciata da note fenoliche simili al chiodo di garofano e a esteri fruttati che spesso ricordano la banana.

Aroma e sentori di luppolo: da bassi a medi

Corpo: da medio a pieno

Elevata carbonazione

Nessuna presenza di diacetile

Si prega di prestare molta attenzione alle gradazioni di colore per l'iscrizione di queste birre nella categoria corretta!



56 *South German-Style Weizenbock Dunkel*

Analisi

Densità iniziale:	16,0 - 22,0 °Plato
Estratto apparente:	4,0 - 7,0 °Plato
Alcool:	5,5 - 7,5 % in peso 6,0 - 9,5 % in volume
Colore:	≥30 EBC

Descrizione

Alta fermentazione

Colore: da mogano a nero

Possibile una torbidità anche rilevante dovuta al lievito in sospensione.

La dolcezza del malto è bilanciata da note fenoliche simili al chiodo di garofano e a esteri fruttati che spesso ricordano la banana.

Al gusto, ma non all'olfatto, dovrebbero esibire un leggero carattere di malto tostato.

Aroma e sentori di luppolo: da bassi a medi

Elevata carbonazione

Corpo pieno

Nessuna presenza di diacetile

Si prega di prestare molta attenzione alle gradazioni di colore per l'iscrizione di queste birre nella categoria corretta!



57 *New-Style Hefeweizen*

Analisi

Densità iniziale:	11,0 - 22,0 °Plato
Estratto apparente:	2,0 - 7,0 °Plato
Alcool:	3,7 - 7,5 % in peso
	4,6 - 9,5 % in volume

Descrizione

Alta fermentazione

Colore: da giallo paglierino a bruno scuro

Possibile una torbidità anche rilevante dovuta al lievito in sospensione.

Intenso amaro da luppolo

È possibile l'utilizzo del dry hopping sia con varietà tradizionali europee (tedesche, ceche o britanniche) che con varietà moderne (statunitensi, oceaniche ma anche le nuove varietà aromatiche tedesche, slovene e ceche) di luppolo.

A seconda delle varietà di luppolo impiegate, è possibile la presenza di aromi fruttati, agrumati, floreali o resinosi.

La dolcezza del malto è bilanciata da note fenoliche simili al chiodo di garofano e a esteri fruttati che spesso ricordano la banana.

Corpo: da leggero a pieno

Elevata carbonazione

Nessuna presenza di diacetile

Per facilitare la valutazione sensoriale, è necessario che il birrifico fornisca ulteriori informazioni sulla birra al momento dell'iscrizione:

- **Indicazione dello stile a cui la birra è ispirata**



58 *Smoke Beer*

Analisi

Densità iniziale:	11,0 - 15,9 °Plato
Estratto apparente:	2,5 - 4,5 °Plato
Alcool:	3,6 - 5,4 % in peso 4,5 - 6,5 % in volume
Amaro:	20 - 35 IBU

Esempi tipici:

- *Smoke Porter*
- *Smoke Stout*
- *Smoke Weizen (Rauchweizen)*

Descrizione

Alta o bassa fermentazione

Le birre di questa categoria possono essere filtrate o non filtrate e di qualunque colore.

In questa categoria sono ammesse sia *lager* che *ale* con un aroma affumicato da basso ad elevato.

L'aroma affumicato deve essere chiaramente percepibile ma bilanciato con le altre caratteristiche gustolfattive, lo stile della birra di base dovrebbe essere riconoscibile.

Le note gustative dei malti e dei luppoli devono essere equilibrate e ben integrate con il carattere affumicato. Soprattutto nelle birre con dry hopping è richiesta un'armonia complessiva tra i sentori del luppolo e quelli dell'affumicatura.

Amaro: da basso a medio

Aroma di luppolo: da basso a medio

Nessuna presenza di diacetile

Nota: le birre affumicate che hanno come tipologia sottostante gli stili Märzen, Keller, Helles o Dunkel devono essere iscritte nella categoria 58 "Franconian-Style Smoke Beer". Le birre affumicate ad elevata gradazione alcolica (es: Imperial Smoked Porter, Imperial Smoked Stout) vanno iscritte nella categoria 69 "Ultra Strong Beers".

Per facilitare la valutazione sensoriale, è necessario che il birrifico fornisca ulteriori informazioni sulla birra durante la registrazione:

- **Indicazione dello stile a cui la birra è ispirata**



59 *Franconian-Style Smoke Beer*

Analisi

Densità iniziale:	11,0 – 18,5 °Plato
Estratto apparente:	2,0 - 4,0 °Plato
Alcool:	3,8 - 5,7 % in peso 4,5 – 7,0 % in volume
Amaro:	15 - 35 IBU

Descrizione

Bassa fermentazione

In questa categoria devono essere presentate solo birre affumicate con i seguenti stili di base, che sono tradizionalmente prodotti in Franconia:

- Märzen
- Kellerbier
- Helles
- Dunkel
- Bock e Doppelbock

Aroma e sentori affumicati ben presenti.

Le note gustative dei malti e dei luppoli devono essere equilibrate e ben amalgamate con il carattere affumicato.

Possano essere percepibili note dolci di malto tostato.

Corpo: pieno e con una consistenza cremosa grazie anche alla carbonazione, che dev'essere fine e ben integrata.

Aromi di luppolo fini e moderati ma percepibili e amaro da luppolo da basso a medio.

Nessuna presenza di diacetile

Per facilitare la valutazione sensoriale, è necessario che il birrifico fornisca ulteriori informazioni sulla birra durante la registrazione:

- **Indicazione dello stile a cui la birra è ispirata**



60 *Franconian-Style Landbier*

Analisi

Densità iniziale:	11.0 - 13.0 °Plato
Estratto apparente:	1.5 - 4.0 °Plato
Alcool:	3.8 - 4.4 % in peso 4.8 - 5.6 % in volume
Amaro:	20 - 35 IBU

Esempi tipici:

- *Vollbier*
- *Kellerbier / Zwick'l di ispirazione francone*
- *Ungespundetes Lagerbier*

NOVITA'

Descrizione

Bassa fermentazione

Colore: da ramato a bruno nocciola

Corpo: medio, solitamente con un finale secco

Luppoli: moderato aroma di luppolo, amaro finale da medio a intenso

Percepibile presenza di sentori maltati di panificato ben cotto e biscotto

Non ammessi esteri fruttati e diacetile

Le birre iscritte a questa categoria possono essere sia filtrate che non filtrate

Carbonazione: da bassa a moderata

Per facilitare la valutazione sensoriale, è necessario che il birrifico fornisca ulteriori informazioni sulla birra durante la registrazione:

- **Indicazione dello stile a cui la birra è ispirata**



61 *Herb and Spice Beer*

Analisi

Densità iniziale:	7,5 - 27,5 °Plato
Estratto apparente:	1,5 - 7,5 °Plato
Alcool:	2,0 - 9,5 % in peso 2,5 - 12,0 % in volume
Amaro:	5 - 70 IBU

Descrizione

Alta o bassa fermentazione

Le birre di questa categoria possono essere filtrate o non filtrate e di qualunque colore

Le erbe e/o le spezie possono essere aggiunte durante la bollitura del mosto, la fermentazione primaria o secondaria..

L'eventuale carattere luppolato non deve soverchiare le note speziate.

Le birre con aggiunta di bacche o frutti particolarmente intensi, sapidi o piccanti (ad esempio il ginepro) devono essere iscritte a questa categoria.

Per consentire un giudizio accurato, il produttore deve fornire ulteriori informazioni al momento dell'iscrizione:

- **Elenco completo delle erbe e/o spezie aggiunte**
- **Indicazione dello stile a cui la birra è ispirata**



62 Honey Beer

Analisi

Densità iniziale:	7,5 - 27,5 °Plato
Estratto apparente:	1,5 - 7,5 °Plato
Alcool:	2,0 - 9,5 % in peso 2,5 - 12,0 % in volume
Amaro:	5 - 70 IBU

Descrizione

Alta o bassa fermentazione

Le birre di questa categoria sono tipicamente prodotte con malto d'orzo e miele.

Sono ammesse sia birre ispirate a stili tradizionali che ricette sperimentali.

Il sapore e l'aroma del miele devono essere evidenti ma non soverchiare gli altri ingredienti.

Per facilitare la valutazione sensoriale, è necessario che il birrifico fornisca ulteriori informazioni sulla birra al momento dell'iscrizione:

- **Indicazione dello stile a cui la birra è ispirata**
- **Indicazione del tipo di miele utilizzato**



63 German-Style Kellerbier Hell

Analisi

Densità iniziale:	11,0 - 13,9 °Plato
Estratto apparente:	1,5 - 3,0 °Plato
Alcool:	3,8 - 4,4 % in peso 4,5 - 6,2 % in volume
Amaro:	18 - 25 IBU
Colore:	< 30 EBC

Descrizione

Bassa fermentazione

Colore: da paglierino ad ambrato

Torbidità tipica delle Keller da lieve a evidente

Corpo: medio, è tipico un evidente carattere maltato

Possono essere percepibili lievi note sulfuree date dal lievito.

Alcuni esemplari presentano un intenso aroma e sentore luppolato che, tuttavia, deve essere bilanciato dal malto per mantenere le caratteristiche gustolfattive proprie della tipologia.

Nessun sentore di caramello

Amaro da luppolo: da leggero a medio

Nessuna presenza di esteri fruttati e di diacetile.

Si prega di prestare molta attenzione alle gradazioni di colore per l'iscrizione di queste birre nella categoria corretta!



64 German-Style Kellerbier Dunkel

Analisi

Densità iniziale:	11,0 - 13,9 °Plato
Estratto apparente:	1,5 - 3,0 °Plato
Alcool:	3,8 - 4,4 % in peso 4,5 - 6,2 % in volume
Amaro:	18 - 25 IBU
Colore:	≥ 40 EBC

Descrizione

Bassa fermentazione

Colore: da mogano a nero

Torbidità tipica delle Keller da lieve a evidente

Aroma e sentori di malto: elevati

Amaro da luppolo: pulito ed equilibrato, finalizzato a bilanciare i malti

L'uso del malto Monaco scuro dovrebbe enfatizzare sentori di cioccolato, di malto tostato o di biscotto.

E' ammesso l'utilizzo di piccole quantità di malti caramellati o tostati.

Aroma e sentori di luppolo: lievi ma percepibili

Nessuna presenza di esteri fruttati e di diacetile.

Si prega di prestare molta attenzione alle gradazioni di colore per l'iscrizione di queste birre nella categoria corretta!



65 *German-Style Kellerpils*

Analisi

Densità iniziale:	11,0 - 13,9 °Plato
Estratto apparente:	1,5 - 3,0 °Plato
Alcool:	3,8 - 4,4 % in peso 4,5 - 6,2 % in volume
Amaro:	25 - 50 IBU

Descrizione

Bassa fermentazione

Colore: da paglierino a dorato carico

Schiuma densa e abbondante

Torbidità tipica delle Keller da lieve a evidente

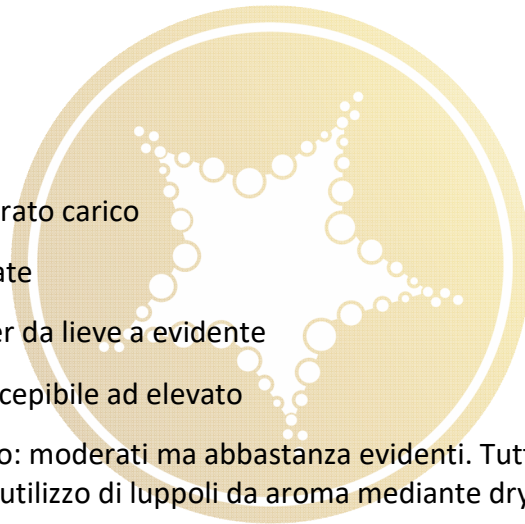
Amaro da luppolo: da percepibile ad elevato

Aroma e sentori di luppolo: moderati ma abbastanza evidenti. Tuttavia, il bouquet non può essere caratterizzato dall'utilizzo di luppoli da aroma mediante dry hopping.

Grado di attenuazione: elevato

Corpo: medio con un ridotto residuo zuccherino

Nessuna presenza di esteri fruttati e di diacetile





66 *Beer with alternative Cereals*

Analisi

Densità iniziale:	11,0 - 14,0 °Plato
Estratto apparente:	2,0 - 4,0 °Plato
Alcool:	3,9 - 4,9 % in peso 4,9 - 6,2 % in volume
Amaro:	10 - 25 IBU

Descrizione

Alta o bassa fermentazione

Le birre di questa categoria possono essere filtrate o non filtrate e di qualunque colore.

All'analisi sensoriale dovrebbero risultare distinguibili le particolari sfumature aromatiche gustative dei diversi tipi di cereali e fonti amidacee utilizzati: segale, farro spelta, triticale, miglio, riso, avena, mais, mais monococco, farro dicocco, grano saraceno, ecc.

Carattere gustolfattivo: sentori di malto ben bilanciati e integrati con le caratteristiche dei cereal alternativi impiegati.

Aroma di luppolo: da leggero a medio

Corpo: da leggero a pieno

Amaro da luppolo: da leggero a medio

Negli esemplari ad alta fermentazione e non filtrati è possibile distinguere chiaramente un sentore di lievito.

Nessuna presenza di diacetile

Il birrifico deve fornire i seguenti dettagli aggiuntivi sulla birra durante la registrazione per facilitare la valutazione sensoriale:

- **Indicazione dello stile a cui la birra è ispirata**
- **Elenco completo dei cereali alternativi aggiunti**



67 *Vienna-Style Lager*

Analisi

Densità iniziale: 11,0 - 13,0 °Plato
Estratto apparente: 2,0 - 3,5 °Plato
Alcool: 4,0 - 4,3 % in peso
4,8 - 5,6 % in volume
Amaro: 15 - 25 IBU

Esempi tipici:

- *Red Lager*
- *Amber Lager*
- *Rotbier*

Descrizione

Bassa fermentazione

Colore: da ambrato a mogano (caratterizzato dall'impiego di malti speciali)

Torbidità ammessa

Corpo: medio

Una delicata dolcezza maltata prevale leggermente su un pulito amaro erbaceo da luppolo.

Carattere dei malti: sentori di panificato ben cotto e leggermente tostato, non dovrebbero essere presenti sentori di caramello che possono comunque essere tollerati in modica quantità.

Aroma e gusto di malto: è tipico un delicato sentore di pane tostato o biscotto

Aroma e sentori di luppolo: tenui ma percepibili

Nessuna presenza di esteri fruttati e di diacetile



68 *Wood- and Barrel-Aged Strong Beer*

Analisi

Densità iniziale:	> 16,0 °Plato
Estratto apparente:	> 4,0 °Plato
Alcool:	> 5,2% in peso > 6,5% in volume

Esempi tipici:

- *Barrel Aged Robust Porter*
- *Barrel Aged Imperial Stout*
- *Barrel Aged Bock*
- *Barrel Aged Eisbock*
- *Barrel Aged Tripel*
- *Barrel Aged Barley Wine*

Descrizione

Alta o bassa fermentazione

Il chill-haze è accettabile

Birre che sono state invecchiate o affinate per un periodo piuttosto lungo in botti di legno o a contatto con il legno e che soddisfino i criteri di gradazione alcolica richiesti dalla categoria.

Questo speciale processo di invecchiamento o affinamento mira a conferire alla birra specifiche caratteristiche organolettiche che possono derivare dal legno stesso o dal prodotto precedentemente conservato nella botte.

Sentori dovuti al passaggio in botte sono tipicamente presenti in queste birre con un'intensità da leggera a evidente: ad esempio note di tabacco, sherry o vaniglia

A causa del particolare processo di invecchiamento o affinamento, queste birre possono anche avere un contenuto di CO₂ molto basso; birre senza schiuma possono quindi essere considerate piuttosto tipiche in questa tipologia e non vanno penalizzate in fase di valutazione.

L'amaro da luppolo è solitamente basso

Nessuna presenza di diacetile .

Le birre forti invecchiate in legno o in botte che siano però caratterizzate da un gusto acido generato dall'invecchiamento devono essere iscritte nella categoria 27 "Wood and Barrel Aged Sour Beer".

Il birrifico deve fornire i seguenti dettagli aggiuntivi sulla birra durante la registrazione per facilitare la valutazione sensoriale:

- **Indicazione dello stile a cui la birra di base è ispirata**
- **Tipo di affinamento in legno utilizzato (botte o chips, legno nuovo o vecchio, tipo di botte...)**
- **Prodotto (vino, distillato o altro) eventualmente contenuto in precedenza dalla botte**



69 *Ultra Strong Beer*

Analisi

Densità iniziale: > 22.0 °Plato
Alcool: > 7,9% in peso
> 9,0 % in volume

Esempi tipici:

- *Eisbock*
- *English Barley Wine*
- *American Barley Wine*
- *Imperial Smoked Porter*
- *Imperial Smoked Stout*

Descrizione

Alta o bassa fermentazione

Le Eisbock sono solitamente prodotte congelando una birra forte e rimuovendo una frazione della parte acquosa ghiacciata.

Corpo pieno ed elevato residuo zuccherino.

Nonostante la sua elevata presenza in percentuale, l'alcolicità deve esprimersi con tonalità morbide e avvolgenti fornendo una percepibile sensazione di calore ma senza pungenze o durezza.

Aroma e amaro da luppolo: da bassi a moderati

La presenza di esteri fruttati è evidente e in alcuni casi anche abbondante e viene controbilanciata da complessi sentori etilici.

Sentori maltati di pane tostato, biscotto e caramello sono frequentemente presenti.

E' ammessa la presenza di malti affumicati purché i sentori da essi derivati siano adeguatamente bilanciati e ben amalgamata con i sentori maltati e luppolati.

È tollerata una presenza molto ridotta di diacetile.

Le seguenti tipologie di birra sono escluse da questa categoria e gli eventuali esemplari iscritti alla categoria 69 saranno giudicati fuori stile:

- Imperial India Pale Ale
- Wood and Barrel Aged Strong Beer
- Wood and Barrel Aged Sour Beer

Si raccomanda di iscrivere le birre appartenenti agli stili sopracitati nelle corrispondenti categorie.

Per un giudizio accurato, il birraio deve fornire ulteriori informazioni sulle voci di questa categoria al momento dell'iscrizione:

- Indicazione dello stile a cui la birra è ispirata



70 *Non-Alcoholic Lager*

Analisi

Densità iniziale:	4,0 – 14,0 °Plato
Estratto apparente:	0,5 - 7,0 °Plato
Alcool:	< 0,4 % in peso < 0,5 % in volume
Amaro:	5 - 50 IBU

Descrizione

Colore: da giallo paglierino ad ambrato ramato

Schiuma abbondante e compatta

Queste birre possono essere filtrate o non filtrate.

Aroma di luppolo: da basso a medio

Amaro da luppolo: da tenue a evidente.

Aroma e sentori di malto: a seconda del metodo di produzione possono variare da molto bassi (tipici delle birre dealcolizzate) a molto pronunciati (tipici delle birre prodotte con il metodo CCF - cold contact fermentation).

Esteri fruttati: da assenti a lievi.

Attenuazione: da molto bassa (birre prodotte con Cold Contact Fermentation) ad alta (birre dealcolate)

Corpo: da molto esile a medio, con una dolcezza pronunciata nelle birre prodotte con il metodo CCF.

Caratteristiche gustolfattive generali: la dolcezza residua può spaziare da lieve a evidente

Nessuna presenza di diacetile.



71 *Non-Alcoholic Hoppy Beer*

Analisi

Densità iniziale:	4.0 – 17.0 °Plato
Estratto apparente:	0.5 – 7.0 °Plato
Alcool:	< 0.4 % in peso < 0.5 % in volume
Amaro:	30 - 50 IBU

Esempi tipici:

- *Non-Alcoholic dry hopped Lager / IPL*
- *Non-Alcoholic Pale Ale, IPA*

Descrizione

Bassa e alta fermentazione

Colore: da paglierino a bruno scuro

Schiuma abbondante e compatta

Queste birre possono essere filtrate o non filtrate

Aroma di luppolo: da medio a elevato

Amaro da luppolo: da medio a elevato

Lo spettro degli aromi da luppolo può variare da sentori di paglia, erbacei e floreali fino a profumi agrumati, resinosi e balsamici. Anche una nota di cipolla o aglio crudi, tipica di alcune varietà di luppolo, è ammissibile.

La componente maltata e il corpo dipendono dallo stile di partenza

Esteri: la loro eventuale presenza e intensità è legata allo stile di partenza

Nessuna presenza di diacetile

Attenuazione: da molto bassa (birre prodotte con Cold Contact Fermentation) ad alta (birre dealcolate)

Rispetto alla categoria Non-Alcoholic Lager, le birre iscritte in questa categoria hanno una maggiore enfasi sugli aromi e l'amaro da luppoli, tuttavia la componente amara e luppolata non deve risultare astringente.

Per un giudizio accurato, il birraio deve fornire ulteriori informazioni sulla birra al momento dell'iscrizione:

-Indicazione dello stile a cui la birra è ispirata

MODIFICA



72 *Non-Alcoholic Dark Beer*

Analisi

Densità iniziale:	4.0 – 15.0°Plato
Estratto apparente:	0.5 – 7.0 °Plato
Alcool:	< 0.4 % in peso < 0.5 % in volume
Amaro:	10 - 60 IBU

Esempi tipici:

- *Non-alcoholic Dunkel*
- *Non-alcoholic Stout*
- *Non-alcoholic Porter*
- *Non-alcoholic Smoke Beer*

Descrizione

Bassa e alta fermentazione

Colore: da bruno scuro a nero impenetrabile

Le birre iscritte in questa categoria possono essere sia filtrate che non filtrate

Amaro da luppolo: da basso ad elevato

Aroma di luppolo: da basso a medio

Sentori maltati: sensazioni di panificato, biscotto, cioccolato, caffè e aromi tostati o torrefatti possono essere presenti a seconda dello stile di partenza

E' permesso l'utilizzo di malto torrefatto, malto affumicato e fiocchi d'avena

La componente maltata e il corpo dipendono dallo stile di partenza

Esteri: la loro eventuale presenza e intensità è legata allo stile di partenza

Nessuna presenza di diacetile

Attenuazione: da molto bassa (birre prodotte con Cold Contact Fermentation) ad alta (birre dealcolate)

Per un giudizio accurato, il birraio deve fornire ulteriori informazioni sulla birra al momento dell'iscrizione:

Indicazione dello stile a cui la birra è ispirata

NOVITA'



73 *Non-Alcoholic Hefeweizen*

Analisi

Densità iniziale:	4,0 - 14,0 °Plato
Estratto apparente:	0,5 - 7,0 °Plato
Alcool:	< 0,4 % in peso < 0,5 % in volume
Amaro:	5 - 20 IBU

Descrizione

Colore: da paglierino a bruno scuro

Schiuma abbondante e densa

Queste birre sono tipicamente non filtrate e possono mostrare una rilevante torbidità

Amaro da luppolo: da basso a medio

Aroma di luppolo: basso

Aroma e sentori di malto: a seconda del metodo di produzione possono variare da molto bassi (tipici delle birre dealcolizzate) a molto pronunciati (tipici delle birre prodotte con il metodo CCF cold contact fermentation)

A seconda del lievito, i sentori dovuti agli esteri fruttati possono spaziare da bassi a elevati.

Attenuazione: da molto bassa (birre prodotte con CCF) ad alta (birre dealcolizzate)

Corpo: da leggero e secco a medio con una dolcezza pronunciata.

Caratteristiche gustolfattive generali: la dolcezza residua può spaziare da lieve a evidente

Nessuna presenza di diacetile.

Nota: le Hefeweizen analcoliche dai prevalenti sentori di luppolo non rientrano in questa categoria e devono essere presentate nella categoria 71 "Non-Alcoholic Hopy Beer".



74 *Non-Alcoholic Belgian-Style Ale*

Analisi

Densità iniziale: 4.0 - 15.0 °Plato
Estratto apparente: 0.5 - 3.5 °Plato
Alcool: < 0.4 % in peso
< 0.5 in volume
Amaro: 6 - 40 IBU

Esempi tipici:

- *Non-Alcoholic Blond*
- *Non-Alcoholic Witbier*
- *Non-Alcoholic Dubbel*

NOVITA'

Descrizione

Alta fermentazione

Colore: da paglierino a bruno scuro

Queste birre possono avere una moderata torbidità dovuta ai lieviti in sospensione

Materie prime e ingredienti aggiuntivi: vanno considerati in relazione allo stile dichiarato

Aroma e amaro da luppolo: bassi ma percepibili

Esteri fruttati: da tenui ad elevati

Una moderata presenza di fenoli generati dai lieviti e dalla fermentazione è ammessa ma non obbligatoria

Corpo: da esile a medio

Attenuazione: da molto bassa (birre prodotte con Cold Contact Fermentation) ad alta (birre dealcolate)

Nessuna presenza di diacetile



75 *Experimental Beer*

Descrizione

La creatività dei birrai di tutto il mondo è la forza trainante che genera sempre nuove idee in ambito brassicolo.

Nonostante le numerose categorie stilistiche e tipologiche previste dall'European Beer Star, alcune birre sfuggono alla maglia classificatoria e non possono essere inquadrate in alcuna delle categorie precedenti.

Per offrire anche a queste birre l'opportunità di competere all'EBS, è stata creata la speciale categoria aperta **Experimental Beers**: qui si vuole dare spazio alla pura gioia sperimentativa dei birrai.

Il fattore decisivo per la partecipazione e l'accettazione di una birra in questa categoria è il fatto che essa non possa rientrare in alcuna delle categorie precedenti.

Se una birra, per le sue caratteristiche produttive e gustolfattive, rientra chiaramente in una delle altre settantuno categorie esistenti e viene invece iscritta in quest'ultima sarà giudicata fuori stile

Nota: per dare ai giudici la possibilità di valutare al meglio le birre di questa categoria, il partecipante dovrà fornire dettagliate informazioni sull'idea generatrice della ricetta, le modalità produttive adottate, l'eventuale stile o tipologia alla base della sperimentazione e gli eventuali ingredienti aggiuntivi o inconsueti impiegati.



Alcoholic Beer Mix Beverage

Analisi

Esempi tipici:

○ *Radler*

Densità iniziale (della birra di partenza): 7.0 – 14.0 °Plato

Estratto apparente (della birra di partenza): 2.0 - 4.5 °Plato

Alcool (della miscela finale): ≤ 2.4 % in peso

≤ 3.5 % in volume

Descrizione

- I Beer mix beverages sono miscele tra una birra pronta per essere commercializzata e un soft drink già preparato, ad esempio una bibita gassata o un succo di frutta
- Birra di partenza: può essere a bassa o ad alta fermentazione
- Colore: strettamente dipendente dalla birra di partenza e dal soft drink impiegato
- La miscela di birra e soft drink deve avere un impatto gustativo complessivo piacevole e armonico
- Il beer mix beverage ha più corpo rispetto al soft drink grazie alla sua componente birraria. Il corpo e le componenti gustative della birra, ovvero la struttura maltata e l'amaro, devono bilanciare la dolcezza e i sentori fruttati del soft drink.
- Una componente aromatica di frutta proveniente dal soft drink deve essere chiaramente percepibile
- L'aroma di frutta non deve dare una sensazione di artificialità
- Amaro: molto basso e appena sopra la soglia di percettibilità
- Corpo: da esile a medio
- Dolcezza e acidità devono essere aromaticamente bilanciate
- Un significativo sbilanciamento sulla dolcezza o sull'acidità sarà considerato un difetto
- Non è ammessa l'astringenza dovuta all'uso di dolcificanti
- E' richiesta una piacevole freschezza legata alla componente birraria del mix
- Non sono ammessi sentori legati al DMS, al diacetile o all'ossidazione
- E' ammessa la torbidità

Le birre in cui la componente di frutta o di succo di frutta è in gran parte fermentata vanno iscritte nella categoria Fruit Beer.

Per un giudizio accurato, il produttore deve fornire ulteriori informazioni sul beer mix beverage al momento dell'iscrizione:

Descrizione commerciale del prodotto, ovvero:

-



- **Indicazione del tipo di fermentazione e dell'eventuale stile della birra originaria (bassa o alta fermentazione; Helles, Weizen...)**
- **Tipo di soft drink impiegato (bibita o succo di frutta, aggiunta o meno di zucchero)**
- **Indicazione delle percentuali di birra e di soft drink presenti nel mix**





// **Non-Alcoholic Beer Mix Beverage**

Analisi

Densità iniziale (della birra di partenza): 4.0 -14.0 °Plato

Estratto apparente (della birra di partenza): 0.5 -4.5 °Plato

Alcool (della miscela finale): ≤ 0.3 % by weight
 ≤ 0.5 % by volume

Descrizione

- I Non Alcoholic Beer Mix Beverages sono miscele tra una birra analcolica pronta per essere commercializzata e un soft drink già preparato, ad esempio una bibita gassata o un succo di frutta
- Birra di partenza: può essere a bassa o ad alta fermentazione
- Colore: strettamente dipendente dalla birra di partenza e dal soft drink impiegato
- La miscela di birra e soft drink deve avere un impatto gustativo complessivo piacevole e armonico
- Il beer mix beverage ha più corpo rispetto al soft drink grazie alla sua componente birraria. Il corpo e le componenti gustative della birra, ovvero la struttura maltata e l'amaro, devono bilanciare la dolcezza e i sentori fruttati del soft drink.
- Una componente aromatica di frutta proveniente dal soft drink deve essere chiaramente percepibile
- L'aroma di frutta non deve dare una sensazione di artificialità
- Amaro: molto basso e appena sopra la soglia di percettibilità
- Corpo: da esile a medio
- Dolcezza e acidità devono essere aromaticamente bilanciate
- Un significativo sbilanciamento sulla dolcezza o sull'acidità sarà considerato un difetto
- Non è ammessa l'astringenza dovuta all'uso di dolcificanti
- E' richiesta una piacevole freschezza legata alla componente birraria del mix
- Non sono ammessi sentori legati al DMS, al diacetile o all'ossidazione
- E' ammessa la torbidità

Le birre in cui la componente di frutta o di succo di frutta è in gran parte fermentata vanno iscritte nella categoria Fruit Beer.

Per un giudizio accurato, il produttore deve fornire ulteriori informazioni sul beer mix beverage al momento dell'iscrizione:



Descrizione commerciale del prodotto, ovvero:

- **Indicazione del tipo di fermentazione e dell'eventuale stile della birra originaria (bassa o alta fermentazione; Helles, Weizen...)**
- **Tipo di soft drink impiegato (bibita o succo di frutta, aggiunta o meno di zucchero)**
- **Indicazione delle percentuali di birra e di soft drink presenti nel mix**

