




European Beer Star 2026

Descrição das categorias



**EUROPEAN
BEER STAR**

Categorias 2026

- 01 German-Style Leichtbier
- 02 German-Style Pilsner
- 03 Bohemian-Style Pale Lager (Ležák)
- 04 Bohemian-Style Session Lager (Výčepní)
- 05 German-Style Märzen
- 06 German-Style Festbier
- 07 German-Style Helles
- 08 Austrian-Style Märzen
- 09 International-Style Lager
- 10 New-Style Lager
- 11 German-Style Export
- 12 German-Style Dunkel
- 13 German-Style Schwarzbier
- 14 Bohemian-Style Dark Lager
- 15 German-Style Heller Bock
- 16 German-Style Dunkler Bock
- 17 German-Style Heller Doppelbock
- 18 German-Style Dunkler Doppelbock
- 19 Belgian-Style Blond Ale
- 20 Belgian-Style Strong Blond Ale
- 21 Belgian-Style Strong Dark Ale
- 22 Belgian-Style Dubbel
- 23 Belgian-Style Tripel
- 24 German-Style Sour Beer
- 25 Sour and Fruit Sour Beer
- 26 Fruit Beer
- 27 Wood and Barrel Aged Sour Beer
- 28 Italian Grape Ale
- 29 Belgian-Style Geuze
- 30 Belgian-Style Witbier
- 31 Belgian-Style Saison
- 32 European-Style Farmhouse Ale  **NOVA CATEGORIA**
- 33 Internacional Style Ale
- 34 Grodziskie
- 35 Session IPA
- 36 Pale Ale
- 37 India Pale Ale
- 38 Hazy India Pale Ale
- 39 Imperial India Pale Ale
- 40 English-Style Bitter
- 41 English-Style Golden Ale
- 42 Red Ale
- 43 English-Style Strong Ale
- 44 English-Style Porter
- 45 Baltic Porter
- 46 Stout
- 47 Flavoured or Pastry Stout
- 48 Imperial Stout
- 49 Alt
- 50 South German-Style Leichtes Weizen
- 51 South German-Style Hefeweizen Hell
- 52 South German-Style Hefeweizen Bernsteinfarben
- 53 South German-Style Hefeweizen Dunkel
- 54 South German-Style Kristallweizen
- 55 South German-Style Weizenbock Hell
- 56 South German-Style Weizenbock Dunkel
- 57 New-Style Hefeweizen
- 58 Smoke Beer
- 59 Franconian-Style Smoke Beer
- 60 Franconian-Style Landbier  **NOVA CATEGORIA**
- 61 Herb and Spice Beer
- 62 Honey Beer
- 63 German-Style Kellerbier Hell
- 64 German-Style Kellerbier Dunkel
- 65 German-Style Kellerpils
- 66 Beer with alternative Cereals
- 67 Vienna-Style Lager
- 68 Wood and Barrel Aged Strong Beer
- 69 Ultra Strong Beer
- 70 Non-Alcoholic Lager  **MODIFICAÇÃO EM 2026**



71 Non-Alcoholic Hoppy Beer

NOVA CATEGORIA

72 Non-Alcoholic Dark Beer

73 Non-Alcoholic Hefeweizen

MODIFICAÇÃO EM 2026

74 Non-Alcoholic Belgian-Style Ale

NOVA CATEGORIA

75 Experimental Beer

/ Beer Mix Beverage

// Non-Alcoholic Beer Mix Beverage



01 *German-Style Leichtbier*

Analíticos

Extrato original:	6,0 - 9,5 °Plato
Extrato final:	1,5 - 2,5 °Plato
Álcool:	2,0 - 3,0 % em peso 2,0 - 3,5 % por volume
Amargor:	14 - 28 IBU

Exemplos típicos:

- *Session Pils*
- *Session Helles*

Descrição

Baixa fermentação.

Corpo leve.

Caráter de malte: baixo a médio.

Amargor do lúpulo: baixo a médio.

Sabor e aroma de lúpulo: baixo a médio.

Sem ésteres frutados ou Diacetil.

Turbidez permitida.



02 *German-Style Pilsner*

Analíticos

Extrato original:	11,0 - 12,9 °Plato
Extrato final:	1,5 - 3,0 °Plato
Álcool:	3,6 - 4,3 % em peso 4,0 - 5,5 % por volume
Amargor:	25 - 50 IBU

Descrição

Baixa fermentação.

Cor: palha clara a dourada.

Amargor do lúpulo: alto.

Sabor e aroma de lúpulo: moderado, fino, bastante óbvio.

No entanto, o aroma pode não ser caracterizado pela utilização de lúpulo aromático por lúpulagem à seco (dry hopping).

Grau de atenuação: alto.

Corpo: médio a leve.

Sabor e aroma: baixa doçura residual.

Sem ésteres frutados ou Diacetil.

Espuma densa e rica.

A cerveja é filtrada.

Sem turbidez a frio.



03 *Bohemian-Style Pale Lager ("Ležák")*

Analíticos

Extrato original:	11,0 - 12,9 °Plato
Extrato final:	2,5 - 4,5 °Plato
Álcool:	3,1 – 4,3 % em peso 4,0 – 5,5 % por volume
Amargor:	20 - 40 IBU

Exemplos típicos:

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

Descrição

Baixa fermentação.

Cor: amarelo a dourado profundo.

Maior sensação de corpo comparado ao estilo *German-Style Pilsner*.

Amargor de lúpulo: alto e equilibrado.

Sabor e aroma de lúpulo: moderado.

Maltado, ligeiramente doce, corpo médio.

Diacetil: baixa quantidade aceitável.

Espuma densa e rica.

Turbidez permitida.



04 *Bohemian-Style Session Lager ("Výčepní")*

Analíticos

Extrato original:	7 - 10,9°Plato
Extrato final:	1,5 – 3,5°Plato
Álcool:	2,4 – 3,5 % em peso 3,0 – 4,5 % por volume
Amargor:	20 - 40 IBU

Exemplos típicos:

- Světlé Výčepní
- Tmavé Výčepní
- Polotmavé Výčepní

Descrição

Baixa fermentação.

Cor: dourado a marrom escuro.

Uma versão mais leve e refrescante de uma *Bohemian-Style Pale Lager* com menor intensidade.

Devido à menor gravidade original, menos corpo e álcool.

Uma versão de cor pálida (Světlé) tem menos doçura, enquanto a versão escura (Tmavé) tem sabores claros de malte doce e escuro.

Amargor do lúpulo: baixo a médio e muito equilibrado.

Aromas finos de lúpulo no retrogosto.

Pequenas quantidades de Diacetil permitidas.

Espuma muito boa e densa.

Turbidez é permitida.



05 *German-Style Märzen*

Analíticos

Extrato original:	13,0 - 14,0 °Plato
Extrato final:	3,0 - 5,0 °Plato
Álcool:	4,3 - 5,0 % em peso 5,2 - 6,7 % por volume
Amargor:	18 - 28 IBU

Descrição

Baixa fermentação.

Cor: âmbar.

Encorpado. Ênfase no malte, maltado doce.

Caráter de malte: pode ser ligeiramente torrado em vez de fortemente caramelizado (Embora, um baixo nível de caramelo leve seja aceitável).

Sabor e aroma: leve caráter de pão ou malte tipo biscoito.

Sabor e aroma de lúpulo: baixo, mas perceptível e limpo.

Sem ésteres frutados ou Diacetil.

A cerveja é filtrada.

Sem turbidez à frio.



06 *German-Style Festbier*

Analíticos

Extrato original:	13,0 - 14,5 °Plato
Extrato final:	3,0 - 5,0 °Plato
Álcool:	4,3 - 5,0 % em peso 5,2 - 6,7 % por volume
Amargor:	18 - 35 IBU

Descrição

Baixa fermentação.

Cor: dourado.

Corpo: médio.

Caráter de malte: limpo, ligeiramente doce.

Sabor e aroma: leve caráter de pão ou malte tipo biscoito.

Amargor do lúpulo: limpo.

Sabor e aroma de lúpulo: baixo, mas perceptível.

Sem ésteres frutados ou Diacetil.

A cerveja é filtrada.

Sem turbidez à frio.



07 *German-Style Helles*

Analíticos

Extrato original:	11,0 - 11,9 °Plato
Extrato final:	2,0 - 3,0 °Plato
Álcool:	3,7 - 4,1 % em peso 4,5 - 5,2 % por volume
Amargor:	15 - 25 IBU

Descrição

Baixa fermentação.

Cor: de amarelo palha ao dourado.

Amargor: baixo a médio.

Corpo: médio, ênfase no malte.

Baixos níveis de componentes de enxofre causados por leveduras, são aceitáveis.

O amargor e o sabor do lúpulo são baixos e equilibrados com o malte, a fim de manter as características típicas.

Sem caráter de caramelo.

Sem ésteres frutados ou Diacetil.

A cerveja é filtrada.

Sem turbidez a frio.

08 *Austrian-Style Märzen*

Analíticos

Extrato original:	11,4 - 12,2 °Plato
Extrato final:	1,5 - 2,9 °Plato
Álcool:	3,7 - 4,2 % em peso 4,5 - 5,4 % por volume
Amargor:	17 - 25 IBU

Descrição

Baixa fermentação.

O uso de até 25% de cevada não maltada ou outros adjuntos é permitido, mas geralmente não é comum. O estilo austríaco Märzen tende a ter um pouco mais de caráter de lúpulo. É menos maltado e ligeiramente frutado, quando comparado com as Helles bávaras.

Cor: dourado.

Amargor: baixo.

Corpo: médio, maltado.

O amargor e o sabor do lúpulo são baixos e equilibrados com o malte, a fim de manter as características típicas.

Sem caráter de caramelo.

Sem notas de diacetil.

A cerveja é filtrada.

Sem turbidez a frio.



09 *International-Style Lager*

Analíticos

Extrato original:	9,6 - 11,5 °Plato
Extrato final:	2,0 - 3,0 °Plato
Álcool:	3,2 - 3,9 % em peso 3,6 - 4,7 % por volume
Amargor:	10 - 15 IBU

Descrição

Baixa fermentação.

Cor: amarelo palha a dourado.

Amargor: muito baixo.

Corpo: leve a médio, ligeiramente maltado.

Sabor: neutro, ligeiramente doce.

Sem caráter de caramelo.

Sem ésteres frutados ou Diacetil.

A cerveja é filtrada.

Sem turbidez a frio.

As cervejas Lager filtradas com a nomenclatura "Helles" precisam ser submetidas na categoria 7.

10 *New-Style Lager*

Analíticos

Extrato original:	7,0 - 15,9 °Plato
Extrato final:	2,0 - 3,5 °Plato
Álcool:	2,0 - 6,2 por peso 2,5 - 7,0 por volume
Amargor:	25 - 70 IBU

Exemplos típicos:

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

Descrição

Baixa fermentação.

Cor: amarelo palha a preto.

Amargor: alta.

Aroma de lúpulo: intenso.

O aroma geral deve ser caracterizado pelo aroma do lúpulo; a origem das variedades de lúpulo não tem restrições. O uso do lúpulo na parte fria da cervejaria ("dry hopping") é expressamente desejado.

Grau de fermentação: alto.

Corpo: leve a médio.

Baixa doçura residual.

Sem Diacetil.

Turbidez permitida.

A fim de facilitar a avaliação sensorial, é necessário que a cervejaria forneça informações adicionais sobre a cerveja ao apresentar a entrada:

- **Indicação do tipo de cerveja**



11 *German-Style Export*

Analíticos

Extrato original:	12,0 - 14,0 °Plato
Extrato final:	2,3 - 3,5 °Plato
Álcool:	4,0 - 4,8 % em peso 5,0 - 6,7 % por volume
Amargor:	18 - 30 IBU

Descrição

Baixa fermentação.

Cor: amarelo palha a dourado profundo.

Amargor do lúpulo: médio.

Sabor e aroma de lúpulo: perceptível, mas baixo.

Caráter de malte: ligeiramente doce, sem caramelo.

Corpo: médio.

Sem ésteres frutados ou Diacetil.

A cerveja é filtrada.

Sem turbidez a frio.



12 *German-Style Dunkel*

Analíticos

Extrato original:	11,0 - 14,0 °Plato
Extrato final:	2,0 - 4,0 °Plato
Álcool:	3,5 - 4,7 % em peso 4,5 - 5,9 % por volume
Amargor:	15 - 25 IBU
Cor:	40 - 60 EBC

Descrição

Baixa fermentação.

Cor: marrom médio a escuro.

Aroma de malte: forte.

Amargor do lúpulo: limpo e equilibrado.

Um clássico estilo europeu escuro deve ter aroma de chocolate, pão ou biscoito causado pelo uso do malte escuro tipo Munique. Uma pequena porcentagem de maltes de chocolate ou tostados podem ser usados.

Sabor e aroma de lúpulo: baixo, mas perceptível.

Sem ésteres frutados ou Diacetil.

A cerveja é filtrada.

Sem turbidez a frio

13 *German-Style Schwarzbier*

Analíticos

Extrato original:	11,0 - 13,0 °Plato
Extrato final:	2,0 - 4,0 °Plato
Álcool:	3,5 - 4,7 % em peso 4,5 - 5,9 % por volume
Amargor:	22 - 32 IBU
Cor:	> 60 EBC

Descrição

Baixa fermentação.

Cor: marrom escuro a quase preto.

Aroma: notas leves a médias torradas desejadas, bem como aromas leves de café e notas de alcaçuz (regoliz).

Sabor e aroma do malte: limpo, de baixa doçura.

Amargor do lúpulo: baixo a médio.

Sabor e aroma de lúpulo: baixo, mas perceptível.

Sem ésteres frutados ou notas de diacetil.



14 *Bohemian-Style Dark Lager*

Analíticos

Extrato original:	10,0 - 13,0 °Plato
Extrato final:	2,0 - 4,5 °Plato
Álcool:	3,1 - 4,4 % em peso 4,0 - 5,8 % por volume
Amargor:	18 - 30 IBU
Cor:	> 60 EBC

Exemplos típicos:

- Bohemian-Style Dark
- Tmavé Ležák

Descrição

Baixa fermentação.

Cor: quase preto a preto profundo.

Malte: malte tostado com o amargor característico.

Sabor e aroma do malte: limpo, ligeiramente doce.

Amargor do lúpulo: baixo a médio.

Sabor e aroma de lúpulo: ligeiramente perceptível.

Sem ésteres frutados.

Diacetil: baixa quantidade aceitável.



15 *German-Style Heller Bock*

Analíticos

Extrato original:	16,0 - 17,9 °Plato
Extrato final:	3,0 - 5,5 °Plato
Álcool:	5,2 - 6,4 % em peso 6,2 - 8,0 % por volume
Cor:	< 29 EBC

Exemplos típicos:

- Maibock

Descrição

Baixa fermentação.

Cor: amarelo palha a marrom claro.

Maibock deve ser registrada nesta categoria.

Aroma e sabor do malte: perceptível.

Corpo: alto a médio, alto teor alcoólico.

Amargor do lúpulo: médio.

Sabor e aroma de lúpulo: baixo a médio.

Ésteres frutados: baixos.

Diacetil: não perceptível ou muito baixo.

Por favor, observe as faixas de cores e álcool nesta categoria!

As cervejas que utilizaram madeira e/ou maturadas em barris devem ser inscritas na categoria *Wood and Barrel Aged Strong Beer*



16 *German-Style Dunkler Bock*

Analíticos

Extrato original:	16,0 - 17,9 °Plato
Extrato final:	3,5 - 6,0 °Plato
Álcool:	5,0 - 6,4 % em peso 6,2 - 8,0 % por volume
Cor:	≥30 EBC

Descrição

Baixa fermentação.

Cor: marrom claro a preto.

Caráter de malte: dominante, mas não muito doce.

Corpo alto.

Sem caráter adstringente de malte tostado.

Alto teor alcoólico.

Amargor e sabor do lúpulo: bastante baixo.

Ésteres frutados: baixos a médios.

Por favor, observe as faixas de cor e de álcool para esta categoria!

As cervejas que utilizaram madeira e/ou maturadas em barris devem ser inscritas na categoria *Wood and Barrel Aged Strong Beer*



17 *German-Style Heller Doppelbock*

Analíticos

Extrato original:	18,0 - 22,0 °Plato
Extrato final:	3,5 - 5,5 °Plato
Álcool:	5,6 - 6,8 % em peso 6,5 - 10,0 % por volume
Cor:	< 29 EBC

Descrição

Baixa fermentação.

Cor: amarelo palha a marrom claro.

Caráter de malte: dominante com um corpo notável.

Forte aroma de álcool.

Amargor e sabor do lúpulo: médio.

Ésteres frutados: baixos a médios.

Por favor, observe as faixas de cor e de álcool para esta categoria!

As cervejas que utilizaram madeira e/ou maturadas em barris devem ser inscritas na categoria *Wood and Barrel Aged Strong Beer*



18 *German-Style Dunkler Doppelbock*

Analíticos

Extrato original:	18,0 - 22,0 °Plato
Extrato final:	3,5 - 5,5 °Plato
Álcool:	5,6 - 6,8 % em peso 6,5 - 10,0 % por volume
Cor:	≥ 30 EBC

Descrição

Baixa fermentação.

Cor: marrom claro a preto.

Caráter de malte: dominante com notas doces.

Sem caráter adstringente de malte torrado.

Corpo alto.

Forte aroma de álcool.

Amargor e sabor do lúpulo: muito baixo.

Ésteres frutados: baixos a médios.

Por favor, observe as faixas de cor e de álcool para esta categoria!

As cervejas que utilizaram madeira e/ou maturadas em barris devem ser inscritas na categoria *Wood and Barrel Aged Strong Beer*



19 *Belgian-Style Blond Ale*

Analíticos

Extrato original:	11,0 - 15,0 °Plato
Extrato final:	2,0 - 3,5 °Plato
Álcool:	3,5 - 5,0 % em peso 4,5 - 6,5 % por volume
Amargor:	15 - 40 IBU

Descrição

Alta fermentação.

Cor: Dourado claro a profundo.

Amargor, sabor e aroma de lúpulo: baixo, mas perceptível.

Corpo: leve a médio, leve aroma de malte.

Ésteres frutados de baixa a média.

Baixos níveis de notas fenólicas por meio de subprodutos de fermentação são permitidos, mas não obrigatórios.

Baixo sabor de caramelo permitido.

Sem Diacetil.

Turbidez leve permitida devido à fermentação na garrafa.

20 *Belgian-Style Strong Blond Ale*

Analíticos

Extrato original:	15,0 - 23,0 °Plato
Extrato final:	2,0 - 5,0 °Plato
Álcool:	> 5,0 % em peso > 6,5 % em volume
Cor:	< 29 EBC
Amargor:	20 - 50 IBU

Descrição

Alta fermentação.

Cor: amarelo palha a marrom claro.

Amargor e aroma de lúpulo: leve a médio.

Corpo e sensação de boca: corpo bastante leve em relação ao extrato original e ao teor alcoólico. O teor alcoólico é alto, mas tende a não ultrapassar no sensorial da cerveja, deve permanecer bastante elegante em relação ao alto extrato original.

Sabores frutados reconhecíveis e multicamadas, que em sua maioria vêm do lúpulo, mas também podem ter origem de levedura belga utilizada.

São permitidos níveis baixos a moderados de notas fenólicas de subprodutos da fermentação.

Adições de ervas, como coentros são às vezes utilizadas, mas não são tradicionalmente comuns neste estilo de cerveja e, portanto, se presentes, não devem dominar.

Pequeno a médio caráter de malte.

Sem Diacetil.



21 *Belgian-Style Strong Dark Ale*

Analíticos

Extrato original:	15,0 - 25,0 °Plato
Extrato final:	2,5 - 6,0 °Plato
Álcool:	> 5,0 % em peso > 6,5 % em volume
Cor:	≥ 30 EBC
Amargor:	15 - 50 IBU

Descrição

Alta fermentação.

Cor: âmbar escuro a preto.

Amargor e sabor do lúpulo: baixo a alto.

Corpo e caráter: pronunciado e encorpado com um teor de álcool visivelmente alto. Um aroma distinto de malte doce com caramelo, chocolate e tostado é típico, assim como os aromas de frutas secas. Aromas típicos de levedura de cepas de levedura belgas devem ser reconhecíveis. Intensidade alta de sensação de aquecimento e aromatização alcoólica.

São permitidos baixos níveis de notas fenólicas de subprodutos da fermentação.

Nenhuma ou apenas muito poucas notas Diacetil.

22 *Belgian-Style Dubbel*

Analíticos

Extrato original:	13,0 - 18,0 °Plato
Extrato final:	2,5 - 4,0 °Plato
Álcool:	5,0 - 6,7 % em peso 6,0 - 8,0 % por volume
Amargor:	20 - 40 IBU

Descrição

Alta fermentação.

Cor: âmbar escuro a marrom/castanho-escuro.

Corpo médio a alto.

Caráter de malte: notas doces, de nozes, de chocolate e tostadas.

Pode ter um acabamento seco, ou ser levemente doce, mas a doçura não deve ser predominante.

Aroma de lúpulo: médio.

Amargor: média.

Sabor de lúpulo: baixo.

Diacetil: baixo ou ausente.

Níveis baixos a médios a altos de ésteres frutados (por exemplo, banana).

Níveis baixos a médios de notas fenólicas por meio de subprodutos de fermentação são aceitáveis, mas não obrigatórios.

Espuma densa e cremosa.

As Dubbels tradicionais são acondicionadas em garrafas e podem ter uma leve névoa/turbidez de levedura.

23 *Belgian-Style Tripel*

Analíticos

Extrato original:	16,0 - 22,0 °Plato
Extrato final:	2,5 - 4,0 °Plato
Álcool:	5,5 - 8,0 % em peso 7,0 - 10,0 % por volume
Amargor:	20 - 40 IBU

Descrição

Alta fermentação.

Cor: amarelo claro a âmbar.

Caráter geral da cerveja: complexa.

Um tempero suave, derivado da levedura, por exemplo, um caráter semelhante ao cravo (4-Vinil-Guajacol) é aceitável, mas não obrigatório.

Adições de ervas, como coentro, são às vezes usadas, mas não são tradicionalmente comuns neste estilo de cerveja e, portanto, não devem dominar.

Um perfil de ésteres pode ser notável, mas equilibrado, faz parte do estilo.

Corpo: médio a alto com equilíbrio entre lúpulo e malte.

Uma sensação de aquecimento e alguma doçura podem estar presentes, mas não é predominante. O acabamento pode ser bastante seco. Alta drinkability.

Sem caráter de malte torrado, sem Diacetil

O aroma do lúpulo é perceptível e deve ser do tipo nobre; o amargor do lúpulo deve ser baixo a médio.

Espuma densa e cremosa.

As Tripels tradicionais são acondicionadas em garrafas e podem ter uma leve névoa/turbidez de levedura.

24 *German-Style Sour Beer*

Analíticos

Extrato original:	7.0 - 12.5 °Plato
Extrato final:	2.0 – 3.5 °Plato
Álcool:	2.0 – 5.1 % por peso 2.5 – 6.5 % por volume
Amargor:	3 - 15 IBU

Exemplos típicos:

- *Berliner Weisse sem adição de frutas*
- *Gose sem adição de frutas*
- *Lichtenhainer*
- *Broyhan*

Descrição

Alta fermentação

Cor: amarelo palha a dourado

Aroma e amargor de lúpulo: muito baixo

Ésteres frutados são permitidos, mas não devem ser dominantes. Perfil de fermentação é fraco. Nas Berliner Weisse, aromas de ácido láctico e também sabor funky (como couro, cela de cavalo) são desejáveis. Nas Lichtenheiner aromas e sabores defumados são permitidos.

Pode-se usar cevada/trigo maltados e também não maltados são permitidos.

Corpo baixo e dulçor residual. Nas Gose, dulçor no corpo ajuda no balanço com o ácido láctico adicionado.

Médio a alto caráter de ácido láctico deve estar presente e bem expressado, ainda sim com bom balanço trazendo refrescância na acidez.

Final seco

Nas Gose, adição de coentro é obrigatório. Esta adição leva para um corpo mais alto e leve percepção de sabores minerais.

Não filtrada, cervejas fermentadas na garrafa podem clarificar bem em longos tempos de maturação. Pode aparecer pouca turbidez.

Sem presença de diacetil.

A cervejaria deverá apresentar detalhes adicionais sobre a cerveja durante a inscrição da amostra, assim facilitará a degustação e avaliação da amostra:

- **Tipo de cerveja**

25 *Sour and Fruit Sour Beer*

Analíticos

Extrato original:	5,0 - 12,0 °Plato
Extrato final:	1,5 - 3,0 °Plato
Álcool:	2,0 - 4,5 % em peso 2,5 - 5,5 % por volume
Amargor:	5 - 25 IBU

Exemplos típicos:

- *Catharina Sour*
- *Berliner Weiße com adição de fruta.*
- *Gose com adição de fruta.*
- *Fruit lambic com perfil de acidez dominante*

Descrição

Baixa ou Alta fermentação.

Cor: amarelo claro a marrom escuro, ou de acordo com a fruta utilizada.

Se as cervejas fossem armazenadas em barris de madeira, o sabor geral não deve ser afetado pela madeira.

Acidez pronunciada, mas equilibrada, seja ácido láctico ou ácido cítrico; o ácido acético é permitido em baixa quantidade, se for integrado harmoniosamente no sabor geral.

Uma acidez desequilibrada é uma falha

Um cheiro característico de cavalo/estábulo (como um cobertor de cavalo molhado) de levedura *Brettanomyces* pode estar presente em pequena quantidade, se harmoniosamente integrado.

Quando a fruta é utilizada, ela deve ser amplamente fermentada e deve estar em equilíbrio com o caráter da cerveja.

As cervejas são relativamente secas, uma leve doçura pode arredondar o caráter ácido.

Amargor de lúpulos: muito baixo a médio.

Sem Diacetil.

Turbidez é permitida.

Nota: Cervejas ácidas com aromas reconhecíveis de envelhecimento em barril de madeira devem ser apresentadas na categoria "Wood and Barrel Aged Sour Beer". As tradicionais Belgian Geuze, devem ser inscritas na categoria "Belgian-Style Geuze. Tradicionais Berliner Weisse e Gose sem frutas devem ser inscritas na categoria "German-Style Sour Beer".

A fim de facilitar a avaliação sensorial, é necessário que a cervejaria forneça informações adicionais sobre a cerveja ao apresentar a entrada:

- **Indicação do tipo de cerveja;**
- **Tipo de fruta usado na produção.**

26 *Fruit Beer*

Analíticos

Extrato original:	8,0 - 20,0 °Plato
Extrato final:	1,5 - 4,5 °Plato
Álcool:	2,8 - 8,0 % em peso 3,5 - 10,0 % por volume
Amargor:	5 - 35 IBU

Exemplos típicos:

- *Kriek*
- *Fruit Lambic com carácter dominante da fruta*
- *Framboise*

Descrição

Alta ou baixa fermentação

Cor: depende da adição da fruta

As cervejas desta categoria podem ser fabricadas com a adição de qualquer tipo de fruta ou suco de fruta. O conteúdo de frutas deve ser amplamente fermentado.

A cerveja e a fruta devem formar uma unidade harmoniosa, pela qual também o respectivo carácter do estilo de cerveja subjacente como um carácter equilibrado e natural da fruta deve ser reconhecível.

O aroma da fruta não deve parecer artificial.

A acidez desequilibrada é uma falha.

O carácter de lúpulo não deve cobrir o carácter de fruta.

Sem diacetil.

Turbidez é permitida.

Cervejas de frutas com um pronunciado carácter de acidificação láctica devem ser apresentadas na categoria "*Fruit Sour Beer*".

Cervejas misturadas com refrigerantes NÃO estão incluídos nesta categoria.

A cervejaria deve fornecer os seguintes detalhes adicionais da cerveja durante o registo para facilitar a avaliação sensorial:

- **Tipo de cerveja**
- **Tipo de fruta utilizado durante a produção da cerveja**

27 *Wood and Barrel Aged Sour Beer*

Analíticos

Extrato original:	> 11,0 °Plato
Extrato final:	> 2,0 °Plato
Álcool:	> 4,0 % em peso > 5,0 % por volume

Exemplos típicos:

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

Descrição

Cervejas que foram envelhecidas em barris de madeira por um longo período de tempo, ou que foram maturadas em contato com a madeira e, portanto, possuem características sensoriais originárias da madeira com a qual estavam em contato (por exemplo, aromas que lembram baunilha, coco, tabaco, caramelo, mel, chá preto ou aromas terrosos).

Devido ao processo especial de envelhecimento, estas cervejas também podem ter um teor muito baixo de CO₂; as cervejas sem espuma também podem ser consideradas como típicas nesta categoria.

Cor: amarelo claro a marrom escuro.

Acidez pronunciada, seja de caráter ácido láctico ou ácido cítrico (o ácido acético é permitido em pequenas quantidades).

A acidez desequilibrada é uma falha.

O amargor do lúpulo é muito baixo.

Não é permitido Diacetil / Turbidez.

Um cheiro característico de cavalo/estabulo (como um cobertor de cavalo molhado) de *Brettanomyces* é permitido.

As cervejas podem ter corpo baixo ou seca no retrogosto, já as de corpo médio a alto devem ter o seu perfil arredondado pela acidez.

Aromas esterificados frutados e traços leves a perceptíveis de fermentação em barril são típicos desses tipos de cerveja, quanto também aos aromas que lembram tabaco, xerez e baunilha.

A cervejaria deve fornecer os seguintes detalhes adicionais da cerveja durante o registro para facilitar a avaliação sensorial:

- **Estilo da cerveja antes de ser envelhecida em barris;**
- **Tipo de madeira utilizada (nova ou velha, carvalho ou outro tipo de madeira);**
- **Qual produto que era armazenado no barril antes da sua utilização com cerveja;**
- **Frutas adicionadas.**

28 Italian Grape Ale (IGA)

Analíticos

Extrato original:	7,0 - 25,0 °Plato
Extrato final:	0,5 - 7,0 °Plato
Álcool:	2,5 - 11,5 % em peso 3,1 - 14,5 % por volume
Amargor:	6 - 35 IBU

Descrição

O conteúdo de uva/mosto de uva nesta “mistura” com de malte/mosto de malte pode ser de até 40% do extrato total. Tanto a uva quanto o mosto de uva (fervido) podem ser utilizados em várias etapas do processo de fabricação da cerveja.

O objetivo deste estilo de cerveja é alcançar um equilíbrio entre o vinho e a cerveja. A grande variedade de seleção de matéria-prima como, por exemplo, o uso de maltes claros até maltes torrados em vários processos de fabricação de cerveja resultam em um espectro sensorial muito amplo neste estilo de cerveja.

O aroma do lúpulo é bastante sutil.

Turbidez é permitida.

Sem diacetil.

As variedades de uvas utilizadas (tintas ou brancas) devem ser reconhecíveis.

Tanto as leveduras clássicas de cerveja (alta ou baixa fermentação) ou/e leveduras de vinho silvestre quanto as bactérias formadoras de ácido são permitidas durante a fermentação. Assim, são possíveis notas ácidas, bem como aromas *Brettanomyces* harmoniosamente integrados.

As versões em formato de barril podem mostrar os aromas típicos de acordo.

Nota: Para que os degustadores possam avaliar as variedades das uvas utilizadas, bem como o caráter subjacente da cerveja, informações apropriadas devem ser fornecidas pelo remetente a este respeito.

- **Especificação de uvas usadas.**
- **Especificação sobre a fermentação (alta, baixa, espontâneo ou misto)**

29 *Belgian-Style Geuze*

Analíticos

Extrato original:	12,5 - 16,0 °Plato
Extrato final:	0 - 2,5 °Plato
Álcool:	4,2 - 6,6 % em peso 5,2 - 8,5 % por volume
Amargor:	3 - 15 IBU

Exemplos típicos:

- *Geuze*
- *Oude Geuze*

Descrição

Fermentação espontânea

Cor: dourado a âmber

A cerveja deve ser servida clara/transparente, mas pouca turbidez pode aparecer por sedimento da fermentação na garrafa.

Aroma: Moderadamente ácida, acentuada por ésteres etílicos e aromas de toranja. Complexa, mas balanceada com sabores/aromas funky como couro e cela de cavalo pode estar presente. Notas de barricas são aceitáveis, mas não dominantes. Baixa percepção de DMS é tolerável.

Sabor: Neste estilo usam-se cevada maltada e trigo não maltado (mínimo de 30%). O Malte dá suporte a cerveja. A cerveja tem sabor que lembra espumante, mas o trigo não maltado pode adicionar uma parcela de sabores/aromas de gramado, feno na percepção geral.

As cervejas desta categoria devem ser elaboradas com fermentação espontânea tradicional e envelhecidas em barris de madeira e por isso apresentam sabores complexos e típicos de ácido láctico e *Brettanomyces*. A acidez percebida não deve ser unidimensional. Geuze é uma mistura fermentada em garrafa de Lambic jovem e de Lambic de até 3 anos. A complexidade aumenta quando a mistura contém partes maiores de Lambic mais antigo. Através da fermentação em garrafa, a carbonatação é alta a muito alta e resulta numa sensação na boca viva, ácida e refrescante com baixa adstringência. As notas dominantes de ácido acético e vinagre são consideradas um sabor desagradável.

Corpo: médio a médio-baixo

Amargor: baixo; Percepção de aroma de lúpulo: nenhum

Sem diacetil; Sabor de borracha e plástico queimado é considerado defeito

30 *Belgian-Style Witbier*

Analíticos

Extrato original:	9,0 - 14,0 °Plato
Extrato final:	1,5 - 3,5 °Plato
Álcool:	3,0 - 4,2 % em peso 3,5 - 5,2 % por volume
Amargor:	6 - 20 IBU

Descrição

Alta fermentação.

Cor: muito pálido brilhante a amarelo brilhante.

Turbidez deve estar presente pelo uso de trigo não maltado e fermentação secundária.

Matérias-primas: cevada maltada, trigo não maltado e (opcionalmente) aveia não maltada.

O sabor do trigo deve ser claramente perceptível.

Desde os anos 60, casca de laranja e coentro são adicionados para obter um sabor equilibrado, mas uma variação destes dois aditivos (por exemplo, outras cascas de frutas cítricas ou outras especiarias) também é permitida, desde que o típico carácter Witbier seja reconhecível. Entretanto, o Witbier tem sido tradicionalmente feito sem especiarias, portanto, uma versão sem especiarias que mostre os sabores do trigo e, possivelmente, alguns tons de ácido láctico, é totalmente aceitável.

Aroma frutado leve a médio e picante.

Os aromas fenólicos são classicamente encontrados, mas devem ser suaves e em equilíbrio.

Corpo: leve a médio com uma certa cremosidade.

Amargor: baixo aroma de lúpulo: quase imperceptível.

Sabor: levemente azedo.

Sem Diacetil.

A cervejaria deve fornecer os seguintes detalhes adicionais da cerveja durante o registro para facilitar a avaliação sensorial:

- **Ingredientes utilizados durante a fabricação da cerveja**

31 *Belgian-Style Saison*

Analíticos

Extrato original:	7,5 - 15,5 °Plato
Extrato final:	1,5 - 2,5 °Plato
Álcool:	2,0 - 5,1 % em peso 2,5 - 6,5 % por volume
Amargor:	30 - 55 IBU

Exemplos típicos:

- *Saison tradicional*
- *New-Style Saison*

Descrição

Cor: dourado pálido a âmbar escuro.

Levedura(s): uma ampla gama de leveduras pode ser usada.

Historicamente, este estilo varia desde cervejas vinosas e azedas fermentadas com *Brettanomyces selvagens* e bactérias lácticas, até cervejas mais limpas, somente *Saccharomyces*.

As notas fenólicas são frequentemente encontradas, mas não são obrigatórias. Se presentes, elas não devem sobrecarregar a cerveja, mas devem estar bem integradas. Estão presentes ésteres dos diferentes microrganismos possivelmente envolvidos, mas em equilíbrio.

Cereais: qualquer cereal "nobre" pode ser utilizado. Pode-se utilizar 100% de malte, mas também se pode acrescentar espelta maltada ou não maltada, trigo, aveia ou trigo mourisco.

O amargor é suave a alto, mesmo para as versões azedas, mas, se alto, deve ser integrado. Para as versões mais lupuladas, os aromas de lúpulo do tipo nobre ou terroso devem ser perceptíveis. Eles podem contribuir com algum frutado, especialmente um pouco cítrico, mas devem ser equilibrados.

As especiarias são permitidas, mas não obrigatórias. A adição de frutas não é permitida.

Para distingui-los de outros estilos, uma característica importante é que eles devem ter algum caráter "rústico", proveniente do (s) organismo (s) de fermentação, dos grãos ou do lúpulo utilizado.

Acabamento seco, corpo baixo. Sem diacetil.

Turbidez é permitida.

A cervejaria deve fornecer os seguintes detalhes adicionais da cerveja durante o registro para facilitar a avaliação sensorial:

- **Ingredientes utilizados durante a fabricação da cerveja**

32 *European-Style Farmhouse Ale*

Analíticos

Extrato original:	7,0 – 19,0 °Plato
Extrato final:	1,0 - 3,0 °Plato
Álcool:	2,0 – 6,3 por peso 2,5 – 8,0 por volume
Amargor:	30 - 55 IBU

Exemplos típicos:

- *Bière de garde*
- *Kaimiškas*

Descrição

Esta categoria destina-se às diversas variedades das tradicionais Farmhouse Ale's.

Cor: amarelo-palha a âmbar escuro.

Levedura(s): uma ampla variedade de leveduras pode ser utilizada.

As cervejas podem ser fermentadas com leveduras do gênero *Saccharomyces* ou misturadas com leveduras selvagens do tipo *Brettanomyces* e bactérias lácticas. Uma leve acidez, portanto, é aceitável. Notas fenólicas podem estar presentes em níveis moderados, mas não são obrigatórias. Caso presentes, não devem ser dominantes, e sim bem integradas. As notas de éster também devem ser de baixas a moderadas.

Malte: pode-se utilizar 100% malte de cevada, mas também podem ser adicionados cereais maltados ou não maltados (dependendo do país de origem).

O amargor é de leve a moderado, bem integrado, inclusive nas versões ácidas.

O aroma e o sabor de lúpulo variam de baixos a médios.

Especiarias são permitidas, mas não obrigatórias. Farmhouse Ales com frutas devem ser inscritas na categoria de **Fruit Beer**.

Um caráter “rústico” ou “funky” é uma característica distintiva em relação a outros estilos de cerveja, podendo vir dos microrganismos de fermentação, dos grãos ou dos lúpulos utilizados.

Final seco. Sem diacetil. Turbidez é permitida.

Para facilitar a avaliação sensorial, a cervejaria deve fornecer informações adicionais sobre a cerveja no momento da inscrição:

- **Ingredientes utilizados durante a brassagem.**

33 *International Style Ale*

Analíticos

Extrato original:	8,5 - 13,5 °Plato
Extrato final:	1,5 - 3,0 °Plato
Álcool:	3,0 – 4,1 por peso 3,5 - 5,7 por volume
Amargor:	10 - 40 IBU

Exemplos típicos:

- o Kölsch-Style Ale*
- o Session Pale Ale*
- o Session American Pale Ale*

Descrição

Alta fermentação.

Cor: amarelo palha a preto.

Corpo: corpo leve a médio, caráter leve.

Caráter de malte: baixo a médio.

Amargor: baixo a alto.

Aroma de lúpulo: baixo a alto.

Uma alta *drinkability* é típica nesta categoria. Isto é conseguido fabricando a cerveja com menor gravidade ou usando tecnologia e/ou receita para combinar com um caráter leve e fácil de beber.

Sem notas Diacetil marcantes.

Nota: " German-Style Leichtbier ", " South German-Style Leichtes Weizen ", "Grodziskie", "Session India Pale Ale" e "Bohemian-Style Session Lager" devem ser inseridos em suas respectivas categorias. A fim de facilitar a avaliação sensorial, é necessário que a cervejaria forneça informações adicionais sobre a cerveja no momento da inscrição:

- **Indicação do tipo de cerveja.**

34 *Grodziskie*

Analíticos

Extrato original:	7,7 - 8,5 °Plato
Extrato final:	2,5 - 3,0 °Plato
Álcool:	2,0 - 2,6 % em peso 2,5 - 3,3 % por volume
Amargor:	20 - 30 IBU

Descrição

Alta fermentação.

Cor: amarelo palha a amarelo.

Corpo baixo.

Caráter de malte: baixo a médio baixo caráter “verde” do malte. Médio baixo defumado de Carvalho, madeira queimada, fogueira ou queijo defumado. Características de presunto defumado é considerado defeito.

Amargor do lúpulo: limpo, médio-baixo a médio-alto, curto a moderadamente longo.

Sabor e aroma de lúpulo: baixo a médio-baixo picante, herbáceo ou floral de lúpulo.

Sem ésteres frutados ou Diacetil.

A cerveja deve parecer clara, embora alguma turbidez possa ocorrer devido ao serviço em garrafa.

Uma cerveja de trigo de extrato original baixo, de corpo leve, com uma nota de fumaça de carvalho em aroma e sabor, amargor de lúpulo limpo e um colarinho alto e branco com excelente retenção. Acabamento é crocante e seco. Muito saborosa, refrescante e altamente carbonatada. Muitas vezes referido como "champanhe polonês".



35 *Session India Pale Ale*

Analíticos

Extrato original:	9,5 - 12,4 °Plato
Extrato final:	2,0 - 4,3 °Plato
Álcool	3,0 - 4,0 % em peso 3,7 - 5,1 % por volume
Amargor:	20 - 50 IBU

Descrição

Alta fermentação.

Cor: amarelo palha a cobre.

Corpo: leve a médio.

Amargor: médio a alto.

Aroma do lúpulo: médio a alto, o aroma pode exibir uma ampla gama de atributos.

Características de fermentação: Ésteres frutados de baixa a média.

Sem Diacetil.

Turbidez permitida

36 *Pale Ale*

Analíticos

Extrato original:	11,0 - 14,0 °Plato
Extrato final:	2,0 - 4,0 °Plato
Álcool:	3,5 - 4,7 % em peso 4,5 - 6,5 % por volume
Amargor:	20 - 40 IBU

Descrição

Cor: Amarelo a cobre

Amargor, sabor e aroma de lúpulo: Médio a alto, porém não demasiado dominante.

O espectro de aromas do lúpulo pode variar de feno, gramíneo e floral até picante, cítrico, resinoso e pináceo. Aromas derivados do lúpulo como cebola e alho também são permitidos.

Corpo: Médio.

Sabor e aroma de malte: Baixo a médio — um leve caráter de caramelo é aceitável.

Notas de ésteres frutados: Baixas a médias.

Turvação por frio (chill-haze) permitida em caso de temperaturas baixas de serviço.

Diacetil não deve estar presente.

Turbidez permitida.



37 *India Pale Ale*

Analíticos

Extrato original:	12,5 - 17,0 °Plato
Extrato final:	3,0 - 4,5 °Plato
Álcool	4,2 - 6,0 % em peso 5,2 - 7,5 % por volume
Amargor:	> 35 IBU

Descrição

Fermentação alta

Cor: amarelo a cobre escuro

Amargor do lúpulo e aroma de lúpulo intensos

O espectro de aromas do lúpulo pode variar de feno, gramíneo e floral até picante, cítrico, resinoso e pináceo. Aromas derivados do lúpulo como cebola e alho também são permitidos.

Aroma de lúpulo de floral a intenso

Característica do malte e corpo: médios

Notas médias de ésteres frutados

Diacetil não deve estar presente.

Turbidez por frio aceitável em caso de temperaturas baixas de serviço.

Turbidez permitida.

38 *Hazy India Pale Ale*

Analíticos

Extrato original:	13,5 - 17,5 °Plato
Extrato final:	2,5 - 5,0 °Plato
Álcool	4,6 - 6,5 % em peso 5,8 - 8,0 % por volume
Amargor:	10 - 65 IBU

Exemplos típicos:

- *New England-Style India Pale Ale*
- *Juicy India Pale Ale*
- *Milkshake Índia Pale Ale*

Descrição

Cor variando de palha a dourado.

Fermentação alta com levedura expressiva.

Corpo de médio a encorpado.

Característica do malte: baixa a média, com leve caráter de pão em segundo plano; sem notas de caramelo ou torrado.

Amargor do lúpulo: Amargor suave e bem integrado, proveniente principalmente de dry hopping intenso, na medida certa para equilibrar a doçura.

Sabor e aroma de lúpulo: muito intensos com notas de fruta de caroço, frutas tropicais e cítricas. Quantidades elevadas. Grandes quantidades de lúpulos aromáticos frutados e cítricos no dry hopping são característicos.

Ésteres frutados da fermentação são permitidos, mas não devem conflitar com a frutose dos lúpulos.

Sem diacetil.

Turbidez desejada.



39 *Imperial India Pale Ale*

Analíticos

Extrato original:	> 17,0 °Plato
Extrato final:	4,0 - 5,0 °Plato
Álcool:	> 5,5 % em peso > 7,0 % por volume
Amargor:	> 50 IBU

Descrição

Alta fermentação.

Cor: amarelo palha ao cobre.

Amargor, sabor e aroma intensos de lúpulo.

Utilização de lúpulo aromatizado na parte fria da cervejaria ("dry hopped").

Impressão de sabor: alto teor alcoólico.

Apesar do caráter intenso do lúpulo, um típico IPA Imperial mostra um aroma frutado equilibrado (de álcoois e ésteres superiores) com um caráter de malte médio a intenso.

Distinto e de corpo alto.

Sem Diacetil.

Turbidez permitida.



40 *English-Style Bitter*

Analíticos

Extrato original:	8,5 - 14,9 °Plato
Extrato final:	1,5 - 4,0 °Plato
Álcool:	2,4 - 4,6 % em peso 3,5 - 6,5 % por volume
Amargor:	20 - 45 IBU

Exemplos típicos:

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

Descrição

Alta fermentação

Cor: dourado ao cobre

Amargura: média a alta

Corpo: leve a médio

Doçura residual de malte, baixa a média

Notas suaves de Aroma de Lúpulo

Ésteres frutíferos e um teor muito baixo de Diacetil são aceitáveis

Turbidez permitida.



41 *English-Style Golden Ale*

Analíticos

Extrato original:	8,0 - 12,5 °Plato
Extrato final:	1,5 - 3,0 °Plato
Álcool:	2,2 - 4,4 % em peso 2,8 - 5,5 % por volume
Amargor:	10 - 30 IBU

Exemplos típicos:

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

Descrição

Alta fermentação

Cor: amarelo palha claro a dourado escuro

Caráter leve de malte, às vezes com nota de biscoito

Amargor: baixo a médio

Aroma de lúpulo ligeiramente pronunciado

Retrogosto: fresco e seco

Os ésteres frutíferos são aceitáveis em níveis baixos

As notas de diacetil e enxofre não devem ser perceptíveis

Estas cervejas são limpas e têm um caráter que mata a sede

Turbidez permitida



42 *Red Ale*

Analíticos

Extrato original:	10,0 - 15,0 °Plato
Extrato final:	1,5 - 4,6 ° Plato
Álcool:	3,3 - 5,2 % em peso 4,5 - 6,5 % por volume
Amargor:	15 - 40 IBU
Cor:	16 - 36 EBC

Exemplos típicos:

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

Descrição

Alta fermentação

Cor: âmbar a marrom-avermelhado

Amargor de lúpulo baixo a médio

Aroma de malte médio com notas de biscoito ou caramelo

Aromas de lúpulo de baixa a média distinção

Corpo: médio com maltado doce

Notas de baixos ésteres frutados permitidos

É permitida uma quantidade muito baixa de diacetil, se ela se ajustar ao corpo de malte

Turbidez permitida

43 *English-Style Strong Ale*

Analíticos

Extrato original:	14,5 - 21,9 °Plato
Extrato final:	3,6 - 7,6 °Plato
Álcool:	5,0 - 7,2 % em peso 6,3 - 9,1 % por volume
Amargor:	30 - 65 IBU
Cor:	10 - 60 EBC

Exemplos típicos:

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

Descrição

Baixa fermentação

Cor: dourada a marrom

Caráter: corpo alto com maltado doce dominante e aromas pronunciados de malte. Aromas de nozes, caramelo e toffee são tão típicos quanto um aroma alcoólico claramente reconhecível, mas equilibrado.

Os sabores do malte torrado devem estar ausentes ou muito baixos.

Dependendo do estilo, os aromas de ésteres frutados da levedura, podem suportar o caráter de malte.

Aroma de lúpulo bastante baixo, amargor de lúpulo de baixo a médio, mas sempre harmoniosamente integrado.

Diacetil: leve expressão permitida

O Scotch Ales pode ter um caráter de fumaça de turfa

Turbidez permitida

A fim de facilitar a avaliação sensorial, é necessário que a cervejaria forneça informações adicionais sobre a cerveja durante o registro:

- **Indicação do tipo de cerveja**

44 *English-Style Porter*

Analíticos

Extrato original:	10,0 - 15,0 °Plato
Extrato final:	1,5 - 4,0 °Plato
Álcool:	3,5 - 5,2 % em peso 4,5 - 6,5 % por volume
Amargor:	20 - 40 IBU

Exemplos típicos:

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

Descrição

Alta fermentação

Cor: marrom médio a preto

O sabor de malte tostado é aceitável, mas não deve haver sabor de cevada torrada.

Aroma de malte: baixa a média doçura, baixo amargor de malte torrado, sem sabor de queimado ou a carvão.

Médio até o corpo alto

Amargor de lúpulo de médio a alto

Aroma de lúpulo leve a médio

Ésteres frutados equilibrados em relação ao malte torrado e amargor de lúpulo

Sem diacetil

A fim de facilitar a avaliação sensorial, é necessário que a cervejaria forneça informações adicionais sobre a cerveja durante o registro:

- **Indicação do tipo de cerveja**

45 *Baltic Porter*

Analíticos

Extrato original:	18,0 – 22,0 °Plato
Extrato final:	4,0 – 6,0 °Plato
Álcool:	5,2 – 7,9 % em peso 7,0 - 10,0 % por volume
Amargor:	20 - 40 IBU

Descrição

Baixa fermentação

Cor: marrom escuro a quase preto com possíveis reflexos rubi, transparente.

Média a alta complexidade em aromas de malte: doce, caramelo, biscoito, casca de pão, nozes ou açúcar mascavo. Médio a baixo a médio alto aroma de malte torrado: chocolate, café, licor, não tão intenso como nas Stouts, sem sabor de cinzeiro, queimado ou muito adstringente.

Médio baixo e médio altas notas de frutas secas, como cerejas e ameixas são desejáveis. Frutados devem vir do malte, oxidação positiva ou uma combinação dos dois, e não vindo de fermentação.

Ésteres frutas evidentes, como banana ou maçã vermelha, são considerados defeito.

Nos melhores exemplares, oxidação manifesta aromas que fortificam notas viníficas como cereja e vinho do porto, de baixo a média intensidade. Notas oxidadas não podem ser dominantes.

Devido ao alto extrato original, notas de álcoois nobres são aceitáveis, mas sem esquentar ou gosto de solvente.

Aroma de lúpulo é normalmente ausente.

Amargor: médio-baixo a médio

Corpo: médio alto a alto, suave e cremoso, elegante.

Sem diacetil

**Baltic Porters com adições extras, devem ser inscritas na categoria “Herb and Spice Beer”.
Envelhecidas em barril, inscritas na categoria “Wood and Barrel Aged Beer”**



46 *Stout*

Analíticos

Extrato original:	9,5 - 16,0 °Plato
Extrato final:	2,0 - 4,5 °Plato
Álcool:	3,2 - 5,2 % em peso 4,0 - 7,0 % por volume
Amargor:	25 - 60 IBU

Exemplos típicos:

- *Dry Stout*
- *Oatmeal Stout*
- *Extra Stout*
- *Foreign Stout*

Descrição

Alta fermentação

Cor: preto profundo (preto opaco)

Primeiro gosto: maltado, café ou chocolate amargo

Retrogosto: aroma característico do malte torrado (que muitas vezes domina o sabor, mas também elimina outras impressões)

Flocos de aveia como ingrediente são possíveis

Dependendo da variante Stout, a característica pode variar de amargo-seco a doce-creme

A cervejaria deve fornecer os seguintes detalhes adicionais da cerveja durante o registro para facilitar a avaliação sensorial:

- **Indicação do tipo de cerveja**

47 *Flavoured or Pastry Stout*

Analíticos

Extrato original:	12,0 - 25,0 °Plato
Extrato final:	3,0 - 7,5 °Plato
Álcool:	4,0 - 9,5 % em peso 5,0 - 12,0 % por volume
Amargor:	10 - 40 IBU

Exemplos típicos:

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

Descrição

Alta fermentação

Cor: marrom escuro a preto profundo

Aroma de acordo com as respectivas adições

Aroma intenso, muitas vezes adocicado e cremoso, com alta viscosidade e corpo alto.

O aroma torrado varia de intensidade

Aromatização através da adição, por exemplo, de café, cacau ou chocolate, assim como todos os ingredientes comumente usados para sobremesas, bolos ou confeitaria.

Muitas vezes a adição de lactose para aumentar a doçura residual.

O lúpulo deve proporcionar um equilíbrio para a doçura sem ser muito dominante.

Para uma melhor classificação sensorial, é necessário que a cervejaria forneça informações adicionais no registro:

- **Estilo da cerveja**
- **Todos os aromas ou outros aditivos adicionados**



48 *Imperial Stout*

Analíticos

Extrato original:	16,0 - 25,0 °Plato
Extrato final:	4,0 - 7,5 °Plato
Álcool:	5,5 - 9,5 % em peso 7,0 - 12,0 % por volume
Amargor:	> 40 IBU

Descrição

Alta fermentação

Cor: preto profundo

Alto teor alcoólico

Sabor e aroma do malte: alto

Lúpulo e ésteres frutados: altos níveis

Amargor: médio a alto

Malte torrado e aromas amargos não devem cobrir totalmente o caráter de cerveja

Aroma de lúpulo: suave a floral, cítrico ou herbáceo

Diacetil: muito baixo

Os Imperial Stouts envelhecidas em madeira devem ser apresentados na categoria **Wood and Barrel Aged Strong Beer**



49 *Alt*

Analíticos

Extrato original:	11,0 - 12,5 °Plato
Extrato final:	2,0 - 3,0 °Plato
Álcool:	3,8 - 4,2 % em peso 4,8 - 5,2 % por volume
Amargor:	20 - 45 IBU

Descrição

Alta fermentação

Cor: cobre a marrom

Corpo: médio, sabor maltado

Aroma e sabor do lúpulo: baixo a alto

Altbier pode ser significativamente lupulada.

A impressão geral é limpa, crocante, encorpada, muitas vezes com final seco

Ésteres frutados de baixa a média

Sem Diacetil

Turbidez permitida



50 *South German-Style Leichtes Weizen*

Analíticos

Extrato original:	6,0 - 9,8 °Plato
Extrato final:	1,0 - 2,0 °Plato
Álcool:	2,0 - 3,0 % em peso 2,5 - 3,5 % por volume
Amargor:	6 - 16 IBU

Descrição

Alta fermentação

Menor extrato original e menor teor de álcool do que Hefeweizen.

Os aromas fenólicos e ésteres (típicos para Hefeweizen) são perceptíveis, mas menos acentuados do que para Hefeweizen.

Aroma e sabor do lúpulo: não perceptível

O perfil do sabor é menos perceptível devido ao menor teor alcoólico

Corpo: mais baixo que Hefeweizen

Sem Diacetil

Turbidez de levedura possível



51 *South German-Style Hefeweizen Hell*

Analíticos

Extrato original:	11,0 - 14,0 °Plato
Extrato final:	2,0 - 4,0 °Plato
Álcool:	3,7 - 4,7 % em peso 4,6 - 5,9 % por volume
Amargor:	10 - 20 IBU
Cor:	< 20 EBC

Descrição

Fermentação alta

Cor: muito clara a alaranjada

Aroma e sabor: frutado e fenólico

As características fenólicas são frequentemente descritas como similares a cravo-da-índia ou noz-moscada, podendo também apresentar notas defumadas ou até mesmo de baunilha. Os componentes frutados são geralmente percebidos como banana ou morango.

O percentual de malte de trigo é de pelo menos 50%

Os níveis de lúpulo são bastante baixos

Sabor e aroma de lúpulo não são perceptíveis

A Hefeweizen apresenta alta atenuação e elevado teor de dióxido de carbono

Sabor perceptível de levedura

Corpo encorpado

Sem diacetil

Turbidez por levedura possível

Por favor, observe as faixas de cores para registro!

52 *South German-Style Hefeweizen Bernsteinfarben*

Analíticos

Extrato original:	11,0 - 14,0 °Plato
Extrato final:	2,0 - 4,0 °Plato
Álcool:	3,7 - 4,7 % em peso 4,6 - 5,9 % por volume
Amargor:	10 - 20 IBU
Cor:	18 - 35 EBC

Descrição

Alta fermentação

Cor: âmbar

Aroma e sabor: frutado e fenólico, leve nota de caramelo

Sabor: agradável doçura de malte com leve carácter de caramelo ou pão

As características fenólicas são frequentemente descritas como tipo cravo ou noz-moscada e pode ser esfumada ou mesmo baunilha. Os componentes frutados são geralmente percebidos como banana ou morango.

A percentagem de malte de trigo é de pelo menos 50%, as taxas de lupulagem/amargor bastante baixas

O sabor e o aroma do lúpulo não são perceptíveis

Hefeweizen é altamente atenuado e mostra um alto teor de dióxido de carbono

Corpo alto

Sem Diacetil

Turbidez de levedura possível

Por favor, observe as faixas de cores para registro!



53 *South German-Style Hefeweizen Dunkel*

Analíticos

Extrato original:	11,0 - 14,0 °Plato
Extrato final:	2,0 - 4,0 °Plato
Álcool:	3,7 - 4,7 % em peso 4,6 - 5,9 % por volume
Amargor:	10 - 20 IBU
Cor:	≥ 30 EBC

Descrição

Alta fermentação

Cor: marrom claro a preto

Devido ao uso de maltes de cor escura, a cerveja apresenta um caráter distinto de malte doce e caramelo ou pão.

As notas estéreis e fenólicas devem ser evidentes, mas moderadas

Hefeweizen é altamente atenuado e apresenta um teor muito alto de dióxido de carbono

A porcentagem de malte de trigo é de pelo menos 50%.

Corpo alto

Amargor do lúpulo: baixo

O aroma do lúpulo não é perceptível

Sem Diacetil

Turbidez de levedura possível

Por favor, observe as faixas de cores para registro!



54 *South German-Style Kristallweizen*

Analíticos

Extrato original:	11,0 - 14,0 °Plato
Extrato final:	2,0 - 4,0 °Plato
Álcool:	3,7 - 4,7 % em peso 4,6 - 5,9 % por volume
Amargor:	10 - 20 IBU

Descrição

Alta fermentação

Cor: amarelo claro a amarelo escuro

Aroma e sabor: ligeiramente frutado e fenólico

As características fenólicas são frequentemente descritas como cravo-da-índia ou noz-moscada e podem ser esfumadas ou mesmo como baunilha. Os componentes frutados são frequentemente percebidos como notas de banana, mentol ou morango.

A percentagem de malte de trigo é de pelo menos 50%.

As taxas de lúpulo são bastante baixas

O sabor e o aroma do lúpulo não são perceptíveis

Bem atenuada e altamente carbonatada

Não contém mais levedura, de modo que quase nenhum sabor a levedura é perceptível

Sem turbidez a frio

Sem Diacetil

A cerveja é filtrada



55 *South German-Style Weizenbock Hell*

Analíticos

Extrato original:	16,0 - 22,0 °Plato
Extrato final:	4,0 - 7,0 °Plato
Álcool:	5,5 - 7,5 % em peso 6,0 - 9,5 % por volume
Cor:	< 30 EBC

Descrição

Alta fermentação

Cor: dourado a âmbar

A doçura do malte é equilibrada por notas fenólicas de cravo e frutíferas de banana.

Sabor e aroma de lúpulo: baixo a médio

Corpo: médio a alto

Dióxido de carbono: alto

Sem Diacetil

Turbidez de levedura possível

Por favor, observe as faixas de cores para registro!



56 *South German-Style Weizenbock Dunkel*

Analíticos

Extrato original:	16,0 - 22,0 °Plato
Extrato final:	4,0 - 7,0 °Plato
Álcool:	5,5 - 7,5 % em peso 6,0 - 9,5 % por volume
Cor:	≥30 EBC

Descrição

Alta fermentação

Cor: marrom claro a preto

A doçura do malte é equilibrada com notas fenólicas de cravo e frutíferas de banana

Sabor e aroma de lúpulo: baixo a médio

Dióxido de carbono: alto

Corpo alto.

O sabor, mas não o aroma, deve mostrar um caráter suave de malte torrado.

Sem Diacetil.

Turbidez de levedura possível.

Por favor, observe as faixas de cores para registro!



57 *New-Style Hefeweizen*

Analíticos

Extrato original:	11,0 - 22,0 °Plato
Extrato fina:	2,0 - 7,0 °Plato
Álcool:	3,7 - 7,5 % em peso
	4,6 - 9,5 % por volume

Descrição

Alta fermentação

Cor: amarelo palha a marrom escuro

Amargor intenso de lúpulo

Utilização de ambos, lúpulo tradicional europeu (por exemplo, inglês, alemão ou tcheco) e lúpulo de sabor "moderno" (por exemplo, EUA, Nova Zelândia, Austrália, mas também novo lúpulo de sabor alemão) poderia ser usado na parte fria da cervejaria ("dry hopped")

Características distintas de lúpulos: Dependendo das variedades de lúpulo, aroma frutado, cítrico, floral ou resinoso são possíveis

A doçura do malte é equilibrada por notas de cravos, fenólicos e notas de banana.

Corpo: leve a alto

Dióxido de carbono: alto

Sem Diacetil

Esta cerveja pode ter uma turbidez de levedura

A fim de facilitar a avaliação sensorial, é necessário que a cervejaria forneça informações adicionais sobre a cerveja ao apresentar a entrada:

- **Indicação do tipo de cerveja**

58 *Smoke Beer*

Analíticos

Extrato original:	11,0 - 15,9 °Plato
Extrato final:	2,5 - 4,5 °Plato
Álcool:	3,6 - 5,4 % em peso 4,5 - 6,5 % por volume
Amargor:	20 - 35 IBU

Exemplos típicos:

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

Descrição

Baixa ou alta fermentação

Nesta categoria, são permitidas tanto as lagers como as cervejas “Ales” com sabor de fumaça de níveis baixos a alto.

Um aroma de fumaça deve ser claramente reconhecível, e bem balanceado. O estilo base da cerveja deve ser reconhecível.

As notas de malte, lúpulo e sabor defumado devem ser equilibradas. Especialmente com as cervejas com lupulagem a frio, devem possuir harmonização entre lúpulos e aroma/sabores defumados.

Amargor: baixo a médio

Aroma de lúpulo: baixo a médio

Sem Diacetil

Cervejas nesta categoria podem ser filtradas ou não filtradas

Nota: As cervejas defumadas com cerveja base Märzen, Kellerbier, Dunkles ou Bock devem ser enviadas na categoria designada "Franconian-Style Smoke Beer".

A fim de facilitar a avaliação sensorial, é necessário que a cervejaria forneça informações adicionais sobre a cerveja durante o registro:

- **Indicação do tipo de cerveja**

59 *Franconian-Style Smoke Beer*

Analíticos

Extrato original:	11,0 – 18,5 °Plato
Extrato final:	2,0 - 4,0 °Plato
Álcool:	3,8 - 5,7 % em peso 4,5 – 7,0 % por volume
Amargor:	15 - 35 IBU

Descrição

Baixa fermentação

Nesta categoria, somente as cervejas listadas abaixo, que são tradicionalmente produzidas na Francônia (Alemanha), devem ser inscritas:

- Märzen
- Kellerbier
- Helles
- Dunkles
- Bock e Doppelbock

Aroma e sabor defumados.

As notas de malte, lúpulo e sabor defumado devem ser equilibradas.

Notas de malte tostados doce reconhecíveis.

Corpo: corpo alto e textura cremosa devido ao dióxido de carbono bem incorporado

Baixo, mas notável sabor fino de lúpulo e baixo a médio amargor.

Sem Diacetil

A fim de facilitar a avaliação sensorial, é necessário que a cervejaria forneça informações adicionais sobre a cerveja durante o registro:

- **Indicação do tipo de cerveja**

60 *Franconian-Style Landbier*

Analíticos

Extrato original:	11,0 – 13,0 °Plato
Extrato final:	1,5 – 4,0 °Plato
Álcool:	3,8 – 4,4 % em peso 4,8 – 5,6 % por volume
Amargor:	20 - 35 IBU

Exemplos típicos:

- *Vollbier*
- *Fränkisches Kellerbier / Zwick'l*
- *Ungespundetes Lagerbier*

Descrição

Fermentação baixa.

Cor: cobre a marrom claro

Corpo: médio – geralmente com final seco

Lúpulo: amargor médio a mais intenso, sabor de lúpulo baixo

Aroma e sabor: presença de notas de pão e biscoito

Ésteres frutados ou diacetil: não devem estar presentes

As cervejas podem ser filtradas ou não filtradas

Carbonatação: baixa a moderada

Para facilitar a avaliação sensorial, a cervejaria deve fornecer as seguintes informações adicionais sobre a cerveja no momento da inscrição:

- **Tipo de cerveja**

61 *Herb and Spice Beer*

Analíticos

Extrato original:	7,5 - 27,5 °Plato
Extrato final:	1,5 - 7,5 °Plato
Álcool:	2,0 - 9,5 % em peso 2,5 - 12,0 % por volume
Amargor:	5 - 70 IBU

Descrição

Baixa ou alta fermentação

Ervas e/ou especiarias são adicionadas durante a fervura do mosto, na fermentação principal ou segunda fermentação

O carácter de lúpulo não deve cobrir o carácter picante

Em caso de adição de frutas/especiarias ousadas e picantes (por exemplo, zimbro), a cerveja deve ser atribuída a esta categoria

A cerveja pode estar clara ou nublada

Para permitir um julgamento preciso, a cervejaria deve fornecer informações adicionais sobre as entradas nesta categoria no momento do registro:

- **Lista de ervas e/ou especiarias adicionadas**
- **Tipo de cerveja**



62 *Honey Beer*

Analíticos

Extrato original:	7,5 - 27,5 °Plato
Extrato final:	1,5 - 7,5 °Plato
Álcool:	2,0 - 9,5 % em peso 2,5 - 12,0 % por volume
Amargor:	5 - 70 IBU

Descrição

Baixa ou alta fermentação

Estas cervejas (lager ou ales) são fabricadas com malte de cevada e mel

Fabricado tradicionalmente ou experimentalmente.

O sabor e o aroma do mel devem ser perceptíveis, mas não devem cobrir os outros ingredientes

A fim de facilitar a avaliação sensorial, é necessário que a cervejaria forneça informações adicionais sobre a cerveja durante o registro:

- **Indicação do tipo de cerveja**
- **Indicação do tipo de mel utilizado**



63 *German-Style Kellerbier Hell*

Analíticos

Extrato original:	11,0 - 13,9 °Plato
Extrato final:	1,5 - 3,0 °Plato
Álcool:	3,8 - 4,4 % em peso 4,5 - 6,2 % por volume
Amargor:	18 - 25 IBU
Cor:	< 30 EBC

Descrição

Baixa fermentação

Cor: amarelo claro a âmbar

Corpo: médio, malte típico

Traços sulfurados (enxofre) (causado por leveduras) são perceptíveis

Alguns tipos mostram um intenso sabor / caráter de lúpulo que, no entanto, é equilibrado pelo malte para manter as características típicas

Sem caráter de caramelo

Amargor do lúpulo: leve a médio

Turbidez leve

Sem ésteres frutados ou Diacetil

Por favor, observe as faixas de cores para registro!

64 *German-Style Kellerbier Dunkel*

Analíticos

Extrato original:	11,0 - 13,9 °Plato
Extrato final:	1,5 - 3,0 °Plato
Álcool:	3,8 - 4,4 % em peso 4,5 - 6,2 % por volume
Amargor:	18 - 25 IBU
Cor:	≥ 40 EBC

Descrição

Baixa fermentação

Cor: marrom claro a preto

Aroma e sabor do malte: alto

Amargor de lúpulo: limpo, equilibrado

O uso do malte escuro tipo Munique escuro deve enfatizar o malte de chocolate, o malte torrado ou o aroma de biscoitos.

Podem ser usadas pequenas quantidades de maltes torrados ou caramelizados

Sabor e aroma de lúpulo: baixo, mas perceptível

Ligeiramente turvo

Sem ésteres frutados ou Diacetil

Por favor, observe as faixas de cores para registro!



65 *German-Style Kellerpils*

Analíticos

Extrato original:	11,0 - 13,9 °Plato
Extrato final:	1,5 - 3,0 °Plato
Álcool:	3,8 - 4,4 % em peso 4,5 - 6,2 % por volume
Amargor:	25 - 50 IBU

Descrição

Baixa fermentação

Cor: amarelo claro a dourado

Amargor de lúpulo: perceptível até alto

Sabor e aroma de lúpulo: moderado, bastante perceptível

Entretanto, o aroma pode não ser caracterizado pelo uso de lúpulo aromático na fase fria ("dry hopped")

Grau de atenuação: alto

Corpo: médio

Sabor e aroma: doçura residual

Sem ésteres frutados ou Diacetil

Espuma densa e rica

Ligeiramente turva

66 *Beer with alternative Cereals*

Analíticos

Extrato original:	11,0 - 14,0 °Plato
Extrato final:	2,0 - 4,0 °Plato
Álcool:	3,9 - 4,9 % em peso 4,9 - 6,2 % por volume
Amargor:	10 - 25 IBU

Descrição

Baixa ou alta fermentação

Os sentidos devem ser capazes de discernir as nuances gustativas particulares do (s) tipo (s) de cereais e "fornecedores de amido" utilizados (centeio, espelta, triticale, painço, arroz, aveia, milho, emmer etc.)

Sabor e cheiro: aroma maltado bem balanceado até o tipo cereal

Aroma de lúpulo: leve a médio

Corpo leve a alto

Amargor do lúpulo: leve a médio

Cervejas não filtradas podem estar nebulosas

Um sabor de levedura pode ser claramente distinguido nas cervejas de alta fermentação, porque a cerveja frequentemente contém levedura

Sem Diacetil

A cervejaria deve fornecer os seguintes detalhes adicionais da cerveja durante o registro para facilitar a avaliação sensorial:

- **Indicação do tipo de cerveja**
- **Indicação dos cereais alternativos adicionados**



67 *Vienna-Style Lager*

Analíticos

Extrato original:	11,0 - 13,0 °Plato
Extrato final:	2,0 - 3,5 °Plato
Álcool:	4,0 - 4,3 % em peso 4,8 - 5,6 % por volume
Amargor:	15 - 25 IBU

Exemplos típicos:

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

Descrição

Baixa fermentação

Cor: âmbar a marrom-avermelhado (utilizando maltes especiais)

Corpo: médio

Uma leve doçura de malte domina sobre um amargor de lúpulo limpo

Caráter de malte: leve torrado, porém não caramelo (embora um baixo nível de caramelo leve seja aceitável)

Sabor e aroma: leve caráter de pão ou biscoito

Sabor e aroma de lúpulo: baixo, mas perceptível

Sem ésteres frutados ou Diacetil

Turbidez permitida

68 *Wood and Barrel Aged Strong Beer*

Analíticos

Extrato original:	> 16,0 °Plato
Extrato final:	> 4,0 °Plato
Álcool:	> 5,2 % em peso
	> 6,5 % em volume

Exemplos típicos:

- *Barrel Aged Strong Porter*
- *Barrel Aged Imperial Stout*
- *Barrel Aged Bock*
- *Barrel Aged Eisbock*
- *Barrel Aged Triple*
- *Barrel Aged Barley Wine*

Descrição

Baixa ou alta fermentação

Cervejas que foram envelhecidas durante um longo período de tempo em barris de madeira ou em contato com madeira, e que preenchem os critérios a seguir mencionados para o teor alcoólico

Este processo especial de envelhecimento visa conferir à cerveja um caráter específico que é extraído da própria madeira ou do produto previamente armazenado no barril.

Devido ao processo especial de envelhecimento, estas cervejas também podem ter um teor muito baixo de CO₂ ; cervejas sem espuma também podem ser consideradas como típicas deste tipo.

O amargor do lúpulo é baixo

Sem Diacetil

Turbidez a frio é aceitável

Pequenos vestígios de barril são típicos destas cervejas, incluindo aromas que lembram tabaco, xerez ou baunilha

Wood and Barrel Aged Strong Beers que são caracterizadas por um sabor ácido causado durante o envelhecimento têm de ser registradas na categoria: **26 Wood and Barrel Aged Sour Beer**

A cervejaria deve fornecer os seguintes detalhes adicionais da cerveja durante o registro para facilitar a avaliação sensorial:

- **Indicação do tipo de cerveja**
- **Tipo de madeira utilizada (nova/antigo, tipo de madeira)**
- **Preenchimentos anteriores no barril**

69 *Ultra Strong Beer*

Analíticos

Extrato original:	> 22,0 °Plato
Álcool:	> 7,9 % em peso > 9,0 % por volume

Exemplos típicos:

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

Descrição

Baixa ou alta fermentação

Estas cervejas são frequentemente fabricadas congelando uma Cerveja Forte e removendo o gelo resultante

Corpo alto e alto residual de doçura maltada

Álcool: Apesar dos altos ABVs, o álcool deve ser suave, pode aquecer, mas nunca *harsh*.

Aroma e amargor do lúpulo: baixo a moderado

Os caracteres ésteres frutados são perceptíveis, mas às vezes até elevados e contrabalançados por notas complexas de álcool

Sabores de pães, tipo biscoito e/ou caramelo são frequentemente perceptíveis

Um carácter defumado é permitido, os sabores do malte, do lúpulo e do aroma defumados devem ser equilibrados

É permitido um conteúdo muito baixo de Diacetil

Estes estilos de cerveja estão excluídos desta categoria (FORA DO ESTILO):

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

Estas cervejas devem ser registradas nas categorias correspondentes

Para um julgamento preciso, a cervejaria deve fornecer informações adicionais sobre as entradas nesta categoria no momento do registro:

- **Tipo de cerveja**



70 *Non-Alcoholic Lager*

Analíticos

Extrato original:	4,0 – 14,0 °Plato
Extrato final:	0,5 - 7,0 °Plato
Álcool:	< 0,4 % em peso < 0,5 % por volume
Amargor:	5 - 50 IBU

Descrição

Cor: amarelo palha a marrom escuro

Espuma boa e densa

Esta cerveja pode ser filtrada ou não filtrada

Aroma de lúpulo: baixo a médio

Sabor / cheiro de malte: muito baixo (cervejas desalcoolizadas) dependendo do método de produção até muito pronunciado (processo de fermentação interrompida)

Nada ou muito pouco ésteres frutados

Sem Diacetil

Atenuação: muito baixa (processo de fermentação interrompidas) a alta (cervejas desalcoolizadas)

Corpo: muito leve a médio (com doçura pronunciada)

Paladar e cheiro: doçura residual leve a clara

Amargor de lúpulo: baixo a médio-baixo

71 *Non-Alcoholic Hoppy Beer*

Analíticos

Extrato original:	4.0 – 17,0 °Plato
Extrato final:	0,5 - 7,0 °Plato
Álcool:	< 0,4 % em peso < 0,5 % por volume
Amargor:	30 - 50 IBU

Exemplos típicos:

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

Descrição

Fermentação baixa e alta.
Cor: amarelo-palha a marrom escuro
Espuma: boa e densa
A cerveja pode ser filtrada ou não filtrada

Aroma de lúpulo: médio a alto
Amargor de lúpulo: médio a alto

O espectro de aromas de lúpulo pode variar de notas tipo feno e herbáceas/florais até frutadas, cítricas, resinosas e de pinho. Aromas relacionados ao lúpulo como cebola e alho também são permitidos.

Caráter de malte e corpo: dependentes do estilo de cerveja correspondente
Notas de éster: dependentes do estilo de cerveja correspondente

Sem diacetil.

Atenuação: muito baixa (processo de fermentação com contato a frio) a alta (cervejas desalcoolizadas).

Em comparação com Lagers sem álcool, esta categoria enfatiza amargor e aroma de lúpulo mais pronunciados. O lúpulo não deve apresentar caráter adstringente.

Para uma avaliação precisa, o cervejeiro deve fornecer informações adicionais sobre as amostras desta categoria no momento da inscrição:

- **Tipo de cerveja**

72 *Non-Alcoholic Dark Beer*

Analíticos

Extrato original:	4.0 – 15,0 °Plato
Extrato final:	0,5 - 7,0 °Plato
Álcool:	< 0,4 % em peso < 0,5 % por volume
Amargor:	10 - 60 IBU

Exemplos típicos:

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

Descrição

Fermentação baixa e alta.

Cor: marrom claro a preto profundo (preto opaco)

Amargor de lúpulo: baixo a alto

Aroma de lúpulo: baixo a médio

Notas de malte: expressões de chocolate, pão, biscoito, café e aromas tostados, dependendo do estilo de cerveja correspondente

É permitida a adição de malte torrado, malte defumado ou flocos de aveia

Caráter de malte e corpo: dependentes do estilo de cerveja correspondente

Notas de éster: dependentes do estilo de cerveja correspondente

A cerveja pode ser filtrada ou não filtrada

Sem diacetil

Atenuação: muito baixa (processo de fermentação com contato a frio) a alta (cervejas desalcoholizadas)

Para uma avaliação precisa, o cervejeiro deve fornecer informações adicionais sobre as amostras desta categoria no momento da inscrição:

- **Tipo de cerveja**

73 *Non-Alcoholic Hefeweizen*

Analíticos

Extrato original:	4,0 – 14,0 °Plato
Extrato final:	0,5 - 7,0 °Plato
Álcool:	< 0,4 % em peso < 0,5 % por volume
Amargor:	5 - 20 IBU

Descrição

Cor: amarelo palha a marrom escuro

Espuma boa e densa

Esta cerveja não é filtrada

Amargor do lúpulo: baixo a médio

Aroma de lúpulo: baixo

Sabor do malte: dependendo do método de preparo, pode ser muito baixo (cervejas desalcoholizadas) a pronunciado (processo de fermentação interrompida)

Dependendo da levedura, notas de ésteres frutados de baixa a alta intensidade; sem Diacetil

Grau de fermentação: muito baixo dependendo do método de produção (processo de fermentação interrompida) a alto (cervejas desalcoholizadas)

Corpo: leve e seco a médio (com doçura pronunciada)

Paladar e cheiro: doçura residual baixa a significativa

Nota: As Hefeweizen não alcoólicas dominados pelo lúpulo não estão nesta categoria e devem ser apresentados na categoria “ New-Style Non-Alcoholic Beer”

74 *Non-Alcoholic Belgian-Style Ale*

Analíticos

Extrato original:	4,0 – 15,0 °Plato
Extrato final:	0,5 – 3,5 °Plato
Álcool:	< 0,4 % em peso < 0,5 % por volume
Amargor:	6 - 40 IBU

Exemplos típicos:

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

Descrição

Alta fermentação

Cor: dourado claro a dourado intenso

Matérias-primas e adjuntos: dependentes do estilo de cerveja correspondente

Amargor, sabor e aroma de lúpulo: baixos, porém perceptíveis

Ésteres frutados: de baixos a altos níveis

Notas fenólicas: níveis baixos provenientes de subprodutos da fermentação são permitidos, mas não obrigatórios

Corpo: baixo a médio

Atenuação: muito baixa (processo de fermentação com contato a frio) a alta (cervejas desalcoholizadas)

As cervejas podem apresentar leve turbidez de levedura

Sem diacetil

75 *Experimental Beer*

Descrição

A criatividade dos cervejeiros ao redor do mundo é a força motriz por trás de ideias inovadoras em cervejas.

Apesar das muitas categorias diferentes do European Beer Star, algumas cervejas não podem ser classificadas nas categorias existentes. Para dar a essas cervejas a oportunidade de competir no EBS, está disponível a categoria especial aberta "Experimental Beer" (Cervejas experimentais).

O fator decisivo para a participação e aceitação de uma cerveja nesta categoria é o fato de que a cerveja não se encaixa em nenhuma das descrições de categorias existentes. Se a cerveja ainda se encaixar claramente em uma das categorias existentes, ela será julgada como "Out-of-Style" (Fora do Estilo).

Observação: para dar aos juízes a chance de avaliar as amostras, o participante deve fornecer informações sobre a ideia, o processo de produção, o estilo base da cerveja e, se necessário, os adjuntos utilizados.

Alcoholic Beer Mix Beverage

Analíticos

Exemplos típicos:

- Radler

Extrato original (da cerveja de origem):	7.0 – 14.0 °Plato
Extrato final (da cerveja de origem):	2.0 - 4.5 °Plato
Álcool (da cerveja de origem):	≤ 2.4 % por peso ≤ 3.5 % por volume

Descrição

- Bebidas mistas de cerveja são preparadas a partir da mistura de cerveja para venda com bebidas não alcoólicas prontas para consumo (por exemplo, refrigerantes ou sucos)
- Cerveja base: fermentação alta ou baixa
- Cor: depende da cerveja base e da bebida não alcoólica
- A proporção entre cerveja e bebida não alcoólica deve resultar em uma impressão geral harmoniosa
- A bebida mista de cerveja apresenta mais corpo do que a bebida não alcoólica, devido ao conteúdo de cerveja. O corpo e os sabores típicos de cerveja, como o caráter de malte e o amargor, equilibram o frutado e a doçura da bebida não alcoólica
- Um sabor de fruta correspondente à bebida não alcoólica deve ser reconhecível, mas o sabor de fruta não deve ser artificial
- Amargor muito baixo a quase imperceptível
- Corpo: baixo a médio
- Relação entre doçura e acidez equilibrada
- Desequilíbrios acentuados de acidez ou doçura serão considerados defeito
- Não é permitida adstringência proveniente de adoçantes
- Deve estar presente uma sensação agradável de frescor típica de cerveja
- Não são permitidas notas de DMS, oxidação ou diacetil - Turbidez é permitida

Cervejas nas quais o conteúdo de fruta é majoritariamente fermentado devem ser inscritas na categoria de cervejas com frutas.

Para facilitar a avaliação sensorial, é necessário que a cervejaria forneça informações adicionais sobre a bebida mista de cerveja no momento da inscrição:

- **Denominação comercial descritiva (por exemplo, bebida mista de cerveja composta por x% de cerveja e y% de bebida não alcoólica)**
- **Indicação do tipo de fermentação e do tipo de cerveja (fermentação alta ou baixa; por exemplo, Helles, Weizen)**
- **Tipo de bebida não alcoólica (por exemplo, limonada com ou sem açúcar)**
- **Indicação da proporção de mistura entre cerveja e bebida não alcoólica (por exemplo, 50%–50%)**

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

Analíticos

Extrato original (da cerveja de origem):	4.0 – 14.0 °Plato
Extrato final (da cerveja de origem):	0,5 - 4.5 °Plato
Álcool (da cerveja de origem):	≤ 0,3 % por peso
	≤ 0,5 % por volume

Descrição

- Bebidas mistas de cerveja são preparadas a partir da mistura de cerveja sem álcool com bebidas não alcoólicas prontas para consumo (por exemplo, refrigerantes ou sucos)
- Cerveja base: fermentação alta ou baixa
- Cor: depende da cerveja base e da bebida não alcoólica
- A proporção entre cerveja e bebida não alcoólica deve resultar em uma impressão geral harmoniosa
- A bebida mista de cerveja apresenta mais corpo do que a bebida não alcoólica, devido ao conteúdo de cerveja. O corpo e os sabores típicos de cerveja, como o caráter de malte e o amargor, equilibram o frutado e a doçura da bebida não alcoólica
- Um sabor de fruta correspondente à bebida não alcoólica deve ser reconhecível
- O sabor de fruta não deve ser artificial
- Amargor muito baixo a quase imperceptível
- Corpo: baixo a médio
- Relação entre doçura e acidez equilibrada
- Desequilíbrios acentuados de acidez ou doçura serão considerados defeito
- Não é permitida adstringência proveniente de adoçantes
- Deve estar presente uma sensação agradável de frescor típica de cerveja
- Não são permitidas notas de DMS, oxidação ou diacetil
- Turbidez é permitida

Cervejas nas quais o conteúdo de fruta é majoritariamente fermentado devem ser inscritas na categoria de cervejas com frutas.

Para facilitar a avaliação sensorial, é necessário que a cervejaria forneça informações adicionais sobre a bebida mista de cerveja no momento da inscrição:

- **Denominação comercial descritiva (por exemplo, bebida mista de cerveja composta por x% de cerveja e y% de bebida não alcoólica)**
- **Indicação do tipo de fermentação e do tipo de cerveja (fermentação alta ou baixa; por exemplo, Helles, Weizen)**
- **Tipo de bebida não alcoólica (por exemplo, limonada com ou sem açúcar)**
- **Indicação da proporção de mistura entre cerveja e bebida não alcoólica (por exemplo, 50%–50%)**