

Стили Пива

Расшифровка аромата и вкуса:

Хмель - аромат или вкус с оттенками пряностей (гвоздика, мускатный орех, белый перец и др.), цветов, цитрусов и травянистыми нотами

Солод – зерновые, хлебные оттенки, тона бисквитов в аромате или вкусе

Дрожжи – разнообразные фруктовые тона в аромате или вкусе

Стиль	Цвет	Аромат	Вкус	Горечь	Технология и особенности	Страна
Кёллербир	Светлое	Хмель и Солод	Хмель и Солод	Средняя	Низкая газация	Германия
Дункель	Темное	Солод (карамель, шоколад)	Солод (карамель, шоколад)	От низкой до средней	Немецкие ингредиенты. Бывают пшеничные. Преобладает солод средней прожарки, часто с добавлением солода сильной прожарки	Германия
Голд	Светлое	Солод ярче, чем хмель, фруктовые тона	Солод	От низкой до средней	Местные ингредиенты, деликатный стиль	Международный
Вайсбир	Светлое	Хмель ярче, чем солод, банан и гвоздика	Хмель	От низкой до средней	Минимум 50% пшеницы. При высоких температурах брожения более яркий аромат	Международный, происх. Германия
Вайценбók	Светлое и темное	Солод (в темных – карамель, тосты) ярче, чем хмель (гвоздика и банан)	Солод (в темных – карамель, тосты) ярче, чем хмель (гвоздика и банан)	От низкой до средней	От вайсбира или темного вайсбира отличается более высоким уровнем крепости, плотности и яркости аромата	Германия
Хеллес	Светлое	Хмель и Солод	Хмель и Солод	От низкой до средней	Немецкие ингредиенты. Конкурент Пильзнера	Германия
Пильзнер	Светлое	Солод ярче, чем хмель	Хмель ярче, чем солод	От низкой до высокой. Чаще высокая	Использование жатецких типов хмеля	Международный, происх Чехия
Доппельбók	Темное и реже светлое	Солод ярче, чем хмель	Солод (кофе, выпечка) (для светлых образцов так же хмель)	От низкой до средней	Деликатная прожарка солода	Германия
Международный светлый лагер	Светлое	Солод и хмель, реже фрукты	Солод ярче, чем хмель	От низкой до средней	Популярный стиль, невысокая стоимость. В составе могут быть альтернативные виды зерна.	Международный
Швårцбир	Темное	Солод (карамель, шоколад)	Солод (карамель, шоколад)	От низкой до средней	Используются не только немецкие виды сырья, но также и чешские солод (жатецкий) и хмель (пильз). Солод подвергается сильной обжарке	Германия
Чешский светлый лагер	Светлое	Солод и хмель	Солод и хмель	Средняя	Чешские ингредиенты. Сильное охмеление.	Чехия
Чешский светлый премиум-лагер	Светлое	Солод ярче, чем хмель	Хмель ярче, чем солод	От слабой до высокой. Чаще высокая	Чешские ингредиенты. Сильное охмеление	Чехия

Чешский темный лагер	Темное	Солод (тосты, орехи, карамель) ярче, чем хмель	Солод (кофе, сухофрукты)	Средняя	Чешские ингредиенты. Обжаренный и необжаренный солод.	Чехия
Пóртер	Темное	Солод (тосты, орехи, кофе) ярче, чем хмель	Солод (тосты, орехи, кофе)	От слабой до высокой.	Использование солода сильной степени обжарки. Практикуется выдержка в дубовых бочках.	Международный, происх. Англия
Особый IPA: ржаной	Светлое	Хмель (цитрусы, цветы, смóлы, хвоя, пряности)	Хмель (цитрусы, цветы, смóлы, хвоя, пряности)	Высокая	Применяется сильное охмеление с ароматными типами хмеля, которые дают высокий уровень горечи и интенсивности аромата	Международный, происх. Англия
Британский бра́ун-эль	Темное	Солод (тосты, орехи, карамель) ярче, чем хмель	Солод (тосты, орехи, карамель)	Средняя	Применяются английские сорта хмеля и солод средней прожарки с небольшим добавлением солода с сильной прожаркой	Англия
Лондонский бра́ун-эль	Темное	Солод (тосты, орехи, карамель, сухофрукты) ярче, чем хмель	Солод (кофе, выпечка, сухофрукты)	От низкой до средней	Используется английский светлый солод с большой долей солода с сильной прожаркой, английские сорта хмеля. Возможно добавление сахара, лактозы и сильное охмеление	Англия
Ирландский Ста́ут	Темное	Солод (тосты, кофе, карамель)	Солод (тосты, кофе, шоколад)	От средней до сильной	Используются различные комбинации светлого и обжаренных солодов. Конечный цвет пива должен быть почти черным.	Ирландия
Ирландский экстра-ста́ут	Темное	Солод (тосты, кофе, карамель)	Солод (тосты, кофе, шоколад)	От средней до сильной	Используются различные комбинации светлого и обжаренных солодов. Конечный результат должен получиться плотнее и ярче чем Ирландский стаут.	Ирландия
Сладкий ста́ут	Темное	Солод (кофе, шоколад) и часто сливки	Солод (кофе, шоколад) и часто сливки и хмель, сладость	Средняя	Использование жареного и других темных видов солода и светлого солода. Для проявления сладости и сливочности добавляют лактозу и/или кукурузу и тростниковый сахар.	Международный
Американский э́мбер-эль	Темное	Хмель (цитрусы, цветы, смóлы, хвоя, пряности, фрукты) и солодовые (хлебные и карамельные)	Хмель и солод	Средняя	Применяются ароматные виды хмеля, а также американский ячмень, причем солод используется средней (в большей степени) и сильной прожарки	США
Пиво с фруктами и пряностями	Светлое и темное	Ощутимы ноты, ассоциируемые с заявленными фруктами и пряностями. Базовый стиль пива должен быть отчетливо ощутимым.		Зависит от базового стиля		Международный, происх. Бельгия

Американский IPA	Светлое	Хмель (фрукты, цветы, смолы, хвоя)	Хмель ярче, чем солод	Высокая	Светлые виды солода, иногда с добавлением солода средней прожарки, ароматные виды хмеля, охмеление чаще сильное	Международный, происх. США
Биттер	Светлое и темное	Солод и хмель, возможны тосты, карамель, фрукты	Солод и хмель, возможны тосты, карамель, фрукты	От средней до высокой	Солод светлый и средней обжарки. Часто используется «финишное» охмеление с использованием другого сорта хмеля и/или особые дрожжи, дающие фруктовую органолептику	Международный, происх. Англия
Английский IPA	Светлое	Хмель (фрукты, пряности, хвоя)	Хмель (фрукты, пряности, хвоя)	От средней до высокой	Использование светлых видов солода, и ароматных видов хмеля. Сильное охмеление	Международный, происх. Англия
Британский золотой эль	Считается светлым, но на этикетке РФ может фигурировать указание темный	Хмель ярче, чем солод	Хмель ярче, чем солод, характерные оттенки свежего тоста	От средней до высокой	Использование светлых видов солода, и английских или американских видов хмеля. Сильное охмеление	Англия
Зарубежный экстра-стаут	Темное	Солод (кофе, шоколад, тосты)	Солод (кофе, шоколад, тосты)	От средней до высокой	Используется темный солод с разной степенью прожарки, а также светлый солод. Хмель применяется чаще всего для горечи. Повышенная крепость	Международный
Легкий лагер	Светлый	Слабый солод и хмель	Солод и хмель, нейтральный вкус	Низкая	Содержание большого количества несоложенного зерна (до 40%), что позволяет иметь стилю сдержанные вкус и аромат. В составе могут быть альтернативные виды зерна	Международный
Витбир (Бланш)	Светлое	Умеренные оттенки солода и хмеля, с ощутимыми нотами цитрусов и пряностей	Солод, цитрусы и пряности	От низкой до средней	Большая доля пшеницы. Использование добавок – цедры цитрусов, кориандра и других пряностей и трав	Международный, происх. Бельгия
Бельгийский трипель	Считается светлым, но на этикетке РФ может фигурировать указание темный	Хмель и дрожжи преобладают над солодом	Хмель и дрожжи преобладают над солодом	От средней до сильной	Светлый солод, жатецкие типы хмеля, бельгийские дрожжи. Для формирования высокого уровня алкоголя добавляют сахар или карамель при брожении	Бельгия, США, Италия, Нидерланды, Австрия

Бельгийский дуббель	Темный	Солодовые (тосты, карамель, сухофрукты) и дрожжевые тона преобладают над хмелевыми	Солод преобладает над хмелем	От слабой до средней	Светлый солод, жатецкие типы хмеля, бельгийские дрожжи. Для формирования высокого уровня алкоголя добавляют сахар или карамель при брожении	Бельгия, США, Италия, Нидерланды, Австрия
Бельгийский золотой крепкий эль	Светлое	Хмель и дрожжи преобладают над солодом. Парфюмированный стиль	Хмель и дрожжи преобладают над солодом	От средней до сильной	Светлый солод, жатецкие типы хмеля, бельгийские дрожжи. Для формирования высокого уровня алкоголя добавляют сахар или карамель при брожении.	Бельгия
Бельгийский блонд эль	Светлое	Хмель, дрожжи и солод в балансе. Тонкий и деликатный, но часто парфюмированный стиль	Дрожжи ярче, чем хмель и солод	От низкой до средней	Светлый солод, жатецкие типы хмеля, бельгийские дрожжи. Опционально могут быть внесены сахар и пряности, придающие пиву сложность	Бельгия
Бельгийский темный крепкий эль	Темное	Солодовый (тосты, карамель, сухофрукты) и дрожжевой тон	Солодовый (тосты, карамель, сухофрукты) и дрожжевой тон	От низкой до средней	Светлый и обжаренный солод, жатецкие типы хмеля, бельгийские дрожжи. Для формирования высокого уровня алкоголя добавляют сахар или карамель при брожении.	Бельгия
Особое выдержанное в дереве пиво	Светлое и темное	Гармоничное сочетание базового пивного стиля с характеристиками выдержки в контакте с деревом (в том числе с характеристиками алкогольных напитков, ранее находившихся в бочке)				Бельгия
Другой эль в бельгийском стиле	Пиво в этой категории отражает уникальность и традиции бельгийского пивоварения, но не относится к любой другой классической бельгийской категории. При оценке этого пива ключевой компонент — баланс.					Бельгия
Бельгийский пэйл-эль	Считается светлым, но на этикетке РФ может фигурировать указание темный	Солод и дрожжи, которые могут быть комбинацией тостовых, бисквитных, ореховых, фруктовых, медовых или карамельных нот. Слабые хмелевые оттенки	Солод, дрожжи и хмель	От средней до высокой	Светлые и поджаренные виды солода, жатецкий хмель и бельгийские дрожжи. Влияние дрожжей на вкус и аромат слабее, чем в других бельгийских стилях	Бельгия
Ламбик		Могут быть совершенно разнообразные вариации по интенсивности в аромате и вкусе солодовых тонов, однако у всех ламбиков есть общая черта – отсутствующий или очень слабо выраженный хмелевой характер			Обязательно использование спонтанного брожения с помощью диких дрожжей. Это является причиной различной органолептики в разных партиях пива от одного производителя. Существует множество видов ламбиков, например, гёз, фрамбуа и крик.	Международный, происх. Бельгия
Бельгийский темный эль	Темное	Солод (тосты, карамель) и дрожжи (сухофрукты)	Солод (тосты, карамель) и дрожжи (сухофрукты)	От низкой до средней	Светлые и обжаренные виды солода, жатецкие типы хмеля, бельгийские дрожжи.	Бельгия

Классическое копченое пиво	Светлое и темное	Должен быть баланс между копчением и ароматом базового пива, копченость варьируется от слабой до отчетливой. Выражается копченость в виде оттенков древесины либо мясных (бекон, грудинка) нюансов.			Схожа с технологией копчения солода для виски. В отличии от торфа используются различные породы древесины, за счет чего итоговая органолептика может варьироваться	Международный, происх. Германия
Фэстбир	Этот стиль представляет современное немецкое пиво, подаваемое на пивных фестивалях. Производство схоже с базовым стилем пива, но готовится оно по ускоренной технологии и зачастую с изменениями в процессе производства. Органолептика может быть и похожей, и отличной от базового стиля.					Международный, происх. Германия
Международный темный лагер	Темное	Солодовый (тосты, карамель) и хмелевой	Солод	От низкой до средней	Популярный стиль, невысокая стоимость. В составе могут быть альтернативные виды зерна.	Международный
Американский легкий лагер	Светлое	Слабый солод и хмель	Солод и хмель, нейтральный, часто сладковатый вкус	Низкая	Содержание большого количества несоложенного зерна (до 40%), что позволяет иметь стилю сдержанные вкус и аромат. В составе могут быть альтернативные виды зерна.	США, Международный
Американский лагер	Светлое	Слабый солод и хмель	Солод и хмель, нейтральный, часто сладковатый вкус	Средняя	Крепче, больше вкуса, плотнее тело, чем у американского легкого лагера. Ячмень с добавлением большого количества (до 40%) несоложенного сырья: риса или кукурузы	США, Международный

Стили сидров

Стиль	Аромат	Вкус	Танины	Технология и особенности
Английский сидр	Сдержанные яблочные оттенки. Возможен дымок	Плотный, с горчинкой	От средних до высоких	Технические сорта яблок и груш. Возможны ЯМБ* и выдержка в дубе
Французский сидр	Фруктовые оттенки. Утонченный	Тело от среднего до плотного.	Средние	Технические сорта яблок и груш. Возможно ЯМБ*. Обычно изготавливается сладким, для снижения танинности
Сидр Нового Света	Для сладких – яблочный характер, для сухих – винный.	Среднее тело, освежающий	От низких до средних	Столовые сорта яблок и груш с небольшим добавлением диких.
Пуаре Нового Света	Характерен грушевый аромат с нюансами молодых вин	Плотный	От низких до средних	Столовые сорта груш
Традиционный пуаре	Характерен винный характер, со сдержанными грушевыми тонами	Плотный	От низких до средних	Технические сорта груш
Сидр на основе других типов фруктов	Сидровые оттенки, сочетающиеся с нюансами других фруктов или ягод	Зависит от используемого сырья	Зависит от используемого сырья	Сидры на основе яблочного сока с добавлением других фруктов/ягод или соков.
Сидр с травами и специями	Винные оттенки, сочетающиеся с нюансами травами и специями	Зависит от используемого сырья	Зависит от используемого сырья	Сидры на основе яблочного сока с добавлением трав, специй или хмеля

*ЯМБ -Яблочно-Молочное Брожение - эта процедура формирует пряные или даже дымные оттенки в аромате и вкусе сидров. Производится после основного процесса брожения (ферментации), путем добавления в виноматериал молочных бактерий, которые преобразуют яблочную кислоту в молочную. Проводится с целью снижения кислотности и развития новых ароматов.