



Stilartsdefinitioner

Revideret og udgivet af foreningen Danske Øldommere 2022

Indledende noter til bryggere og øldommere

1. Stilartsbeskrivelsen blev grundlæggende revideret i 2011. Nye stilarter er kommet til, andre er udgået og nogle er slået sammen. Derfor er nummereringen også ændret. Ny version er udgivet i 2015, 2017, 2019 og 2022 se www.oeldommer.dk for revisionshistorik.
2. Den enkelte stilart er systematisk beskrevet, så det for hver karakter er angivet, om denne er fraværende eller kan være til stede på svagt, middel eller kraftigt niveau. Øldommere skal være særligt opmærksomme på disse angivelser, som definerer, hvad der er den enkelte stilarts hovedkarakter. Normalt nævnes først malt og derefter humle, hvorefter de øvrige karakterer oplistes. Rækkefølgen er den samme, selv om malten måske ikke er den mest markante.
3. Karakterord angivet under aroma vil gå igen i smagen, medmindre andet er angivet.
4. Stilartsbeskrivelsen skal først og fremmest ses som et redskab til konkurrencer og ikke som en komplet kategorisering af kommercielle øl. Derfor vil der i nogle beskrivelser stå, at stilarten skal indeholde eller ikke må indeholde bestemte elementer. Dette er for at understrege, at det er noget, som dommerne skal være opmærksomme på ved bedømmelse til konkurrencer.
5. I visse stilarter skal grundstilarten og tilsætningerne angives. Husk dette, når der indsendes øl til konkurrencer.
6. Mange stilarter er brede og defineres ikke af en enkelt kommerciel øl. Det gælder fx stilarten Engelsk strong bitter/pale ale, hvor Fullers ESB kun er ét blandt mange forskellige eksempler.
7. De kommercielle stilartseksempler er nævnt i prioriteret rækkefølge. Det første eksempel er således det mest klassiske. Sammenlignes de første 2 til 3 eksempler, giver det et godt indtryk af stilartens bredde.
8. Når en øl vurderes, skal der fokuseres på helheden - ikke på enkelte elementer hver for sig. Læs først hele den pågældende stilartsbeskrivelse igennem og forstå dens karakter, før øllet bedømmes.
9. Stilartseksempler til humlede og lette øltyper bør altid smages så friske som muligt.
10. Bemærk at kategori 14. SPECIALØL ikke er en kategori, hvor alt er tilladt, men hvor det handler om at forny/løfte/komplementere en klassisk stilart ved brug af tilsætning(er).



1. LYS LAGER

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

2. MØRK LAGER

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

3. BOCK

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

4. LYS ALE

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

5. MØRK ALE

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

6. IPA

- A. Engelsk IPA
- B. Amerikansk IPA
- C. Imperial IPA
- D. Black IPA
- E. New England IPA

7. HVEDEØL

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

8. PORTER/STOUT

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

9. STÆRK ØL

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

10. LYS BELGISK ALE

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

11. MØRK BELGISK ALE

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

12. SYRLIG ØL

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

13. HISTORISKE DANSKE ØL

- A. Hvidtøl
- B. Skibsøl

14. SPECIALØL

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

Forklaringer på fagudtryk

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

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

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

EBC eng. European Brewery Convention – enhed til beskrivelse af farve på malt og øl. Den anvendte skala er kun vejledende. Specielt mørke farver kan være svære at vurdere.

EBC-farveskalaen

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



1. LYS LAGER

Lys lagerøl er undergæret og brygget helt eller delvist på lyse malte/råfrugt. Lys lager skal fremstå med et meget rent udtryk, og frugtestere må ikke bemærkes. Maltsmag skal være ren med karakter af korn og lyst brød. Humlekarakteren varierer mellem stilarterne, men der skal altid bruges mellemeuropæisk humle i de europæiske stilarter. Traditionelt er øl i denne kategori brygget ved dekoktionsmæskning. Øllet fermenteres koldt og lagres i længere tid. Øl i denne kategori serveres godt kølet.

1A. MODERNE LYS LAGER

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

En lys karakterfuld undergæret øl som kendetegnes ved den rene maltsmag og et markant bidrag fra humlen. Humle anvendes for at tilføje markant frugtagtig og blomsterrig aroma og smag. Det er almindeligt at tilsætte store mængder humle sent i kogningen. Tørhumling er almindelig for stilarten. Humlekarakteren i aroma og smag skal være frisk.

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

Fraværende til svagt niveau af DMS og diacetyl.

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

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

Krop: Let til medium krop. Kraftig karbonering.

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

1B. INTERNATIONAL LAGER

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

En industriel og let tilgængelig version af pilsneren. Malten suppleres gerne med store mængder råfrugt (normalt majs eller ris). Øllet skal fremstå rent og elegant. Der skal anvendes mellemeuropæisk humle, og ofte bruges kun bitterhumle. Øllet skal gære koldt, dog et par grader varmere end normal pilsnergæring.

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

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

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

Krop: Let til medium krop. Kraftig karbonering.

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

1C. TJEKKISK PILSNER

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

Tjekkisk pilsner fra små tjekkiske bryggerier er ofte mere humlet og mere diacetylpræget end de industrielt bryggede øl, der typisk er tilgængelige i Danmark. Den tjekkiske pilsner brygges med meget blødt, mineralfattigt vand og er kendetegnet ved stor maltfyldte og restsødme samt brug af Saaz-humle.

Aroma: Svag til middel maltaroma af brød og kiks.

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

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

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

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

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

1D. TYSK PILSNER

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

Den tyske pilsner er en lys og tør pilsnerøl med markant humlebitterhed og indslag af DMS. Det hårde og sulfatrige vand i Nordtyskland gør, at øllet har en mere kantet og humlebitter profil end de tjekkiske pilsnere. Tyske ædelhumler anvendes generelt og giver bitterheden en krydret note.

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

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

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

Krop: Let til medium krop. Kraftig karbonering.

Eksempler: Jever, Bitburger, Warsteiner.

1E. MÜNCHENER HELLES

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

Münchener helles er en blød og maltdomineret lys lager. Farven er inspireret af den tjekkiske/bøhmiske pilsner, men de andre karakteristika minder om de traditionelle mørke pilsnere med vægt på maltkarakteren og med en meget diskret humleprofil.

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

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

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

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

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



2. MØRK LAGER

Mørkt lagerøl er undergæret og brygget på mørke basismalte, specialmalte og evt. visse typer råfrugt. De første undergærede øl var alle mørke, fordi man før 1830'erne endnu ikke var i stand til at masseproducere lyse malte. Mørke lagerøl er især udbredt i Skandinavien, Tyskland, Østrig, Tjekkiet og USA.

2A. MODERNE MØRK LAGER

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

En mørk karakterfuld undergæret øl som kendetegnes ved en god balance mellem malt og humle. Humlekarakteren i aroma og smag skal være frisk.

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

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

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

Krop: Medium krop. Medium til kraftig karbonering.

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

2B. WIENER

OG	FG	Alk.(vol%)	IBU	EBC
1048-56	1010-16	4,8-5,6	18-30	16-30

Wienerøl er en velbalanceret mørk lager. Farven kommer fra wiener- og münchenermalt.

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

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

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

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

Eksempler: Negra Modelo, Fur Vulcano Classic, Royal Økologisk Classic.

2C. MÄRZEN

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

Denne stilart har ikke meget at gøre med de moderne, industrielle oktoberfestøl, som i dag minder mere om en standard lys lagerøl. Märzen er en udvikling af wienerøllet med en lidt højere urtstyrke, som gør den længere holdbar. Det vigtigste kendetegn er maltkarakteren, som skal dominere, men balanceres af humlen.

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

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

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

Krop: Medium krop. Medium til kraftig karbonering.

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

2D. MÜNCHENER DUNKEL

OG	FG	Alk.(vol%)	IBU	EBC
1052-56	1014-18	4,8-5,5	16-25	35-80

Den traditionsrige øltype fra München er en mørkere og mere maltdomineret øl. En Münchener dunkel skal være mørk maltet med ristede, men ikke brændte noter. En god Münchener er fyldig, maltet og blød, mens en knap så god er sød og vammel.

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

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

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

Krop: Medium krop. Medium til kraftig karbonering.

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

2E. MØRK TJEKKISK LAGER

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

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

Aroma: Middel til kraftig maltaroma med karakter af toffee, karamel, mælkechokolade og ugæret urt.

Fraværende til svag humlearoma af mellemeuropæiske typer. Svag til kraftigt niveau af diacetyl. DMS må ikke forekomme.

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

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

Fraværende til svag humlesmag og humlebitterhed.

Krop: Medium krop. Medium karbonering.

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



2F. SCHWARZBIER

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

Schwarzbiere er en undergæret øl med ristet karakter. Traditionelt blev Schwarzbiere brygget i områder, hvor vandet var hårdt. Kan betegnes som en sort pilsner.

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

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

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

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

Eksempler: Köstritzer Schwarzbiere, Kulmbacher Mönchshof Schwarzbiere, Krusovice Cerne (dark), Kaiserdom Dark.

2G. KLASSISK RØGØL

OG	FG	Alk.(vol%)	IBU	EBC
1048-58	1012-16	4,5-6,0	20-30	20-75

En historisk specialitet i byen Bamberg i Tyskland. En Märzen med tydelig røget karakter i både smag og duft fra tysk røgmalt. Røgmaltens karakter varierer efter malteri. Nogle bryggerier producerer deres egen røgmalt (rauchmalz).

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

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

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

Krop: Medium krop. Medium til kraftig karbonering.

Eksempler: Aecht Schlenkerla Rauchbiere Märzen, Spezial Rauchbiere Märzen, Hummel-Bräu Räucherla Märzen, Krenkerup Rauchbiere.



3. BOCK

Bock har sin oprindelse fra det Nordlige Tyskland Einbeck i Niedersachsen, men forbindes med Bayern, hvor den er blevet brygget siden 1600-tallet. Traditionelt er bockøl brune med en overvejende ren maltkarakter og balance mellem maltsødme og ristede noter. Bitterheden er diskret. I nyere tid er lys bockøl kommet til - ofte som et sæsonbestemt produkt, fx om foråret i form af Maibock. De lyse bockøl er også domineret af en blød maltprofil, men er normalt gæret længere ned end de traditionelle bockøl, hvilket betyder, at bitterheden er tydeligere. Traditionelt er øl i denne kategori brygget ved anvendelse af dekoktionsmæsning. Øllet fermenteres koldt og lagres i lang tid.

3A. HELLES BOCK/MAIBOCK

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

En ret ny øl i forhold til andre medlemmer af bock-familien. En relativ lys, stærk og maltdomineret lagerøl med en behagelig afrundet afslutning, der gør øllet let drikkeligt. Helles Bock/Maibock er typisk brygget til fest, forår og sommer. Humlekarakteren er generelt mere fremtrædende end i andre bocks. Servering af Maibock er specifikt forbundet med foråret og maj måned.

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

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

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

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

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

3B. BOCK

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

Den klassiske bock har sin oprindelse i Hansestaden Einbeck, men brygmestrene i Bayern tog den til sig, og i folkemunde blev den til Bock. Bock betyder buk på tysk, og derfor prydes mange kommercielle eksempler af en buk på etiketten. Bock er en mørk og fyldig øl, der er helt domineret af malt uden at være sød.

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

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

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

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

Eksempler: Einbecker Ur-Bock Dunkel.

3C. DOPPELBOCK

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

En Bayerisk øltype, som oprinder fra Paulaner-munkene i München. En stærkere udgave af bock, der er vinøs og kraftig. For munkene var doppelbock et flydende brød og gav under de længere fasteperioder - bl.a. i forbindelse med påsken - munkene vigtig næring. Munkene fik i 1780 tilladelse til at sælge øllet til befolkningen som kaldte det doppelbock, men munkene navngav det navnet Salvator - et navn, der stadig hænger fast, og som anvendes kommercielt for doppelbock.

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

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

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

Krop: Fyldig krop. Medium karbonering.

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

3D. EISBOCK

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

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

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

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

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

Krop: Fyldig krop. Lav karbonering.

Eksempler: Kulmbacher Eku 28, Kulmbacher Eisbock.



3E. WEIZENBOCK

OG	FG	Alk.(vol%)	IBU	EBC
1064-90	1015-22	6,5-8,5	15-30	26-90

En stærk og overgæret øl, der kombinerer bock/doppelbock og weissbier. Karakteren af sydtysk hvedeølsgær er tydelig. Aventinus er den ældste Weizenbock og er brygget siden 1907 på Schneider Weisse Brauhaus i München.

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

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

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

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

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



4. LYS ALE

Lys Ale er overgæret og brygget på lyse malte og evt. lyse typer råfrugt. De mest humlede lyse ales kaldes IPA'er og har deres egen kategori.

4A. ENGLSK ORDINARY BITTER

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

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

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

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

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

Krop: Let til medium krop. Lav karbonering.

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

4B. ENGLSK BEST BITTER

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

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

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

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

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

Krop: Medium krop. Lav karbonering.

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

4C. ENGLSK STRONG BITTER/ENGLSK PALE ALE

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

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

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

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

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

Krop: Medium til fyldig krop. Lav karbonering.

Eksempler: Fullers ESB, Morland Old Speckled Hen, Shepherd Neame Bishops Finger, Greene King Abbot Ale.

4D. ENGLSK GOLDEN ALE

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

Udviklet som et alternativ til pilsnerøl. Skal være let og forfriskende. Brygges typisk på pilsner-/pale ale malt, evt. lidt hvedemalt og med rigelige mængder aroma-humler.

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

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

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

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

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

4E. AMERIKANSK PALE ALE

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

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

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

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

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

Krop: Medium krop. Medium til kraftig karbonering.

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

**4F. CALIFORNIA COMMON/STEAM BEER**

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

En øltype, der er opstået på den amerikansk vestkyst, og som oprindeligt er brygget som steam beer under guldfeberen. Øltypen blev udviklet, da man ikke kunne gære ved lagertemperatur i den californiske varme. Øllet gæres med en pilsnergær, som er nøje udvalgt til at gære relativt rent øl ved varmere temperaturer. Anchor Brewing relancerede stilen i 1970'erne.

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

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

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

Krop: Medium krop. Medium til kraftig karbonering.

Eksempler: Anchor Steam Beer.

4G. KÖLSCH

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

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

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

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

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

Krop: Let krop. Medium til kraftig karbonering.

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



5. MØRK ALE

Mørk ale er overgæret og ofte brygget med karamelmalt. Andre mørke maltyper kan også indgå. Mørk ale kan fremstå med et frugtigt indtryk fra gæren, især i de engelske øltyper. Maltsmagen skal være rund og præget af let sødme, men i alle stilarter balanceres sødmen af bitterhed. Humlekarakteren varierer mellem stilarterne, hvor den amerikanske brown ale har tydeligt indslag af humlearoma, mens de skotske øltyper er helt uden humlearoma.

5A. ENGLSK BROWN ALE

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

Engelsk brown ale er en maltpræget øl med tydelig karamelsmag. Øllet må dog ikke være for sødt. Maltsmagen opnås med tilsætning af karamelmalt og ved brug af engelske basismaltyper. Humlen er især engelske typer, og den må ikke dominere øllet.

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

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

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

Krop: Let til medium krop. Medium karbonering.

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

5B. AMERIKANSK BROWN ALE

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

Mørkere og kraftigere end engelsk brown ale med karakter af amerikanske humletyper. Maltsmagen opnås ved brug af karamelmalt og af og til også små mængder af ristede maltyper. Humlen må ikke dominere, men skal balancere malten.

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

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

Smag: Middel til kraftig maltsmag med karakter af chokolade, ristet brød og karamel. Svag til middel humlesmag og -bitterhed. Let ristet eftersmag kan forekomme, men øllet må ikke blive porter-/stoutagtig.

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

Eksempler: Brooklyn Brown Ale, Jacobsen Brown Ale, Mikkeller Brown.

5C. ENGLSK DARK MILD

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

Engelsk dark mild er en let og maltfokuseret øl, der oftest kun er tilgængelig på fad, da holdbarheden er meget kort. Øllet er let drikkeligt, men med tydelig maltkrop på trods af den lave alkoholprocent. Malten er især engelske basismalte og karamelmalte. Humlen er engelske typer, og den må ikke dominere øllet.

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

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

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

Krop: Let til medium krop. Lav karbonering.

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

5D. ALTBIER

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

Altbier er en overgæret, koldt lagret og traditionel tysk øltype fra Düsseldorf og omegn. Malten er oftest tyske basismalte, især pilsnermalt og münchnermalt. Der kan være små tilsætninger af karamelmalt eller ristede malte, men de må ikke dominere øllet. Humlen er traditionelt spalt-humle, men andre kontinentale humletyper kan også anvendes.

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

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

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

Krop: Medium krop. Medium til kraftig karbonering.

Eksempler: Diebels Alt, Uerige Alt, Schlösser Alt.

**5E. SKOTSK ALE**

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

Den skotske ale er ifølge traditionen mere maltet og mindre humlet end den engelske bitter. Malten kan variere fra sødlig og karamelagtig til mere tør. Malten er ofte karamelmalt, men traditionelt bruges der også ristet byg og lang kogetid til at opnå den mørkere maltsmag.

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

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

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

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

Eksempler: Belhaven St. Andrews Ale, Belhaven Scottish Ale.

5F. SKOTSK STÆRK ALE/WEE HEAVY

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

Sød og vinøs, kraftig udgave af den skotske ale. Øllet er præget af malt og kun svag humlearoma og -smag. Malten kan variere fra sødlig og karamelagtig til mere tør. Malten er ofte karamelmalt, men traditionelt bruges der også ristet byg og lang kogetid til at opnå den mørke maltsmag.

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

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

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

Krop: Fyldig krop. Lav til medium karbonering.

Eksempler: Traquair House Ale, Belhaven Wee Heavy.

5G. OLD ALE

OG	FG	Alk.(vol%)	IBU	EBC
1060-80	1008-20	5,6-8,0	30-50	20-45

En sød og maltdomineret øl i området mellem engelsk strong bitter og barley wine. Malten er oftest engelske basismalte og karamelmalte. Old ale er traditionelt lagret (deraf navnet), så øllet kan indeholde en svag oxideret note, men den må ikke være fremtrædende.

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

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

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

Krop: Medium til fyldig krop. Lav karbonering.

Eksempler: Theakston Old Peculier, Fullers 1845.



6. IPA (India pale ale)

IPA er overgæret og størstedelen er brygget på lyse malte og lyse typer råfrugt. Dertil rigelige mængder humle. IPA har rødder i britisk eksportøl fra det 19. århundrede og er øl med ekstra humlebitterhed og humlearoma, og som i princippet kunne holde sig frisk under hele den lange rejse over søvejen til Indien. Amerikansk IPA er blevet en verdensomspændende succes, hvor der klassisk er anvendt amerikanske humletyper og gær, men her har også mere moderne humletyper fra hele verden vundet indpas. IPA fortolkes i dag i hele verden, hvor der benyttes mere humle, nyere aromahumlesorter og teknikker til maksimering af humlearomaen. IPA findes ligeledes i en kraftigere/dobbelt udgave, i en sort version og i den uklare, mere juice-/frugtagtige NEIPA. Fælles for alle er, at det er humlen, der er i centrum.

6A. ENGELSK IPA

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

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

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

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

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

Krop: Medium krop. Medium karbonering.

Eksempler: Fullers IPA, Shepherd Neame IPA, Nørrebro Bombay Pale Ale, St. Austell Proper Job.

6B. AMERIKANSK IPA

OG	FG	Alk.(vol%)	IBU	EBC
1056-75	1010-18	5,5-7,5	40-70	11-35

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

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

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

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

Krop: Medium krop. Medium karbonering.

Eksempler: Sierra Nevada Torpedo Extra IPA, Mikeller Green Gold, Stone IPA, Brewdog Punk IPA, Lagunitas IPA.

6C. IMPERIAL IPA

OG	FG	Alk.(vol%)	IBU	EBC
≥1075	1008-20	≥7,5	≥60	20-45

Imperial IPA eller Dobbelt IPA er en kraftigere udgave af den "klassiske" amerikanske IPA med et dominerende præg af amerikanske eller moderne humletyper.

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

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

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

Krop: Medium til fyldig krop. Medium karbonering.

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

6D. BLACK IPA

OG	FG	Alk.(vol%)	IBU	EBC
1050-95	1010-18	5,5-9,5	50-90	60-90

En sort IPA, der kombinerer mørke malte med kraftig humling. Som i den almindelige IPA skal der være et markant præg af amerikanske og/eller moderne humletyper. Bliver de mørke malte dominerende, er der måske nærmere tale om en moderne porter/stout eller imperial stout. Findes både i styrke svarende til almindelig og imperial IPA.

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

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

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

Krop: Medium til fyldig krop. Medium karbonering.

Eksempler: Beer Here Dark Hops, St. Austell Proper Black, Brew Age Dunkle Materie, Hornbeer Hophorn, Herslev India Dark Ale.



6E. NEW ENGLAND IPA

OG	FG	Alk.(vol%)	IBU	EBC
1050-80	1010-18	5,0-8,5	20-50	7-20

En tåget pale ale med kraftig frugtig karakter uden den typiske bitterhed, som forbindes med IPA. Stilarten og eksemplerne bør nydes så friske som muligt.

Aroma: Svag maltaroma med karakter af brød/korn. Kraftig humlearoma, som kan have karakter af tropiske frugter (fx abrikos, fersken, ananas, mango) og citrus (fx appelsin, citron, grapefrugt), men uden noter af græs eller krydderurt. Estere fra gæren kan forekomme, men skal være frugtagtige og understøtte humlen. DMS og diacetyl må ikke forekomme.

Udseende: Strågul til gul, muligvis med orange skær. Kraftigt og holdbart skum. Medium til kraftig tåget, dog uden synlige partikler af humle eller gær.

Smag: Svag til medium maltsmag med karakter af brød/korn. Kraftig humlesmag og lav til medium bitterhed. Restsødmen kan være tydelig, men skal være i balance med humlen. Svag til middel alkohol kan forekomme, men må ikke virke sprittet. Humlen må ikke virke brændende.

Krop: Medium til fyldig krop. Medium karbonering.

Eksempler: Lervig Tasty Juice, Amager / Trillium Sigtebrød, Ebeltoft Wildflower IPA, Lervig Perler For Svin.



7. HVEDEØL

Hvedeøl er overgæret og brygget med et varierende indhold af hvede. Hvedeøl opdeles generelt i en tysk og en belgisk stilart, hvor førstnævnte er brygget efter Reinheitsgebot og altså kun på malt, mens den belgiske er kendt for også at indeholde råfrugt såvel som krydderier.

7A. WEIZEN/WEISSBEER

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

En traditionel sydtysk hvedeøl med markant præg af den særlige hvedeølgær, som gærer ved en overgærestemperatur, der understøtter produktion af frugtestere og krydderfenoler. Gæren er let flokkulerende og giver gærtåge i glasset. Det høje proteinindhold i hvede giver et stabilt lyst skum. Brygges typisk med mindst 50 % hvedemalt og med kun lidt humletilsætning.

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

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

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

Krop: Medium til fyldig krop. Kraftig karbonering.

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

7B. DUNKELWEIZEN

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

Den traditionelle sydtyske hvedeøl med indslag af mørkere malte, som er ristet i forskellige grader, fx chokolade- og café malt. Malten er tydeligere i Dunkelweizen i forhold til den lyse Weizen.

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

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

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

Krop: Medium krop. Kraftig karbonering.

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

7C. BELGISK WIT

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

Traditionel belgisk hvedeøl er brygget med en stor andel umaltet hvede. Adskiller sig tydeligt fra Weizen ved at der under kogningen tilsættes krydderier i form af korianderfrø og appelsinskal. Belgisk Wit gæres med overgær og er ligesom Weizen kendetegnet ved smagsbidrag fra frugtestere og fenoler fra gæringen. Desuden med markant karakter af bitter appelsinskal og koriander i både aroma og smag.

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

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

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

Krop: Let til medium krop. Kraftig karbonering.

Eksempler: Hoegaarden Wit, St. Bernardus Blanche.



8. PORTER/STOUT

Porter og stout er generelt karakteriseret ved deres mørke farve og tunge maltfyldte. Disse overgærede øl stammer oprindeligt fra England, hvor betegnelsen stout generelt blev anvendt om de drøje portere. Øllet var en populær eksportvare, så i nogle importlande blev lokale varianter udviklet, bl.a. undergærede typer.

I kommerciel sammenhæng bruges navnene stout og porter oftest i flæng.

I håndbryggersammenhæng er forskellen på stout og porter, at stouten har en hårdt ristet karakter fra fx ristet byg, mens porteren er rundere og blødere.

8A. DRY STOUT

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

En overgæret, sort, let og tør stout med ristet karakter. Også kaldet Irish Stout.

De store irske bryggerier bruger blandingsgas, der kan give øllet en speciel mundfyldte, men det skal man i håndbryggersammenhæng se bort fra.

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

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

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

Krop: Let krop. Lav karbonering.

Eksempler: Guinness Draught, Murphy's Stout.

8B. SWEET STOUT

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

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

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

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

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

Krop: Medium til fyldig krop. Lav karbonering.

Eksempler: Refsvindinge Mors Stout, Marstons Oyster Stout.

8C. OATMEAL STOUT

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

En overgæret sort stout, der tager karakter fra et vist indhold af havre. I forhold til sødme ligger ølstilen mellem Dry Stout og Sweet Stout.

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

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

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

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

Eksempler: Samuel Smith's Oatmeal Stout.

8D. PORTER

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

En overgæret, brunsort øl med en blød, rund karakter. Også kendt som English Porter eller London Porter.

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

Udseende: Brun til mørkebrun. Kraftigt skum, der er cremefarvet til lyst brunt. Klar til let tåget.

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

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

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



8E. MODERNE PORTER OG STOUT

OG	FG	Alk.(vol%)	IBU	EBC
1048-63	1010-22	4,8-6,2	30-60	≥50

Overgærede amerikansk-inspirerede portere og stouts, der er kendetegnet ved at være kraftigere humlet end de traditionelle typer, og som præges af markant aromahumle.

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

Udseende: Brun til sort. Kraftigt skum, der er hvidt til lyst brunt. Klar til let tåget.

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

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

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



9. STÆRK ØL

Stærk øl er en bred kategori af øl, som har ret forskellige karaktertræk. Barley wine er en stærk og kraftig ale med fyldig krop og varmende alkohol. Barley wine udvikler sig ofte positivt ved lagring, som kan give øllet noter af tørret frugt og en sherryagtig karakter. Stouts og portere i denne kategori er kraftige og mørke øl, der kan være undergærede eller overgærede alt efter stilart. Fælles for dem alle er en ristet karakter - dog i forskellige grader.

9A. ENGELSK BARLEY WINE

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

Den engelske version er domineret af en kraftig maltkarakter og frugtige noter. Øllet fremstår komplekst og vinøst. Der brygges hovedsageligt med en god pale ale malt som base og en vis mængde karamelmalt. Mørkere maltyper bør ikke udgøre en væsentlig del af malten, da farven typisk kommer af længere kogetid. Humlerne bør være engelske, fx Northdown, Target, East Kent Golding og Fuggles. Der bør benyttes en karakterfuld engelsk gær.

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

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

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

Krop: Fyldig krop. Lav karbonering.

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

9B. AMERIKANSK BARLEY WINE

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

De amerikanske varianter er ofte med tydelig humlekarakter, der dog stadig er i balance. Kombinationen af den stærke alkoholprocent og bitterheden fra humlen giver en lang vedvarende eftersmag. Der brygges hovedsageligt med en god pale ale malt som base og mere specielle malte til at give øllet karakter. Mørkere maltyper bør ikke udgøre en væsentlig del af malten, da farven typisk kommer af længere kogetid. Det er almindeligt at benytte amerikansk humle, men det udelukker ikke brugen af andre typer humle. Der gæres ofte med en amerikansk ale-gær eller gærtyper med høj forgæringsgrad.

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

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

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

Krop: Fyldig krop. Lav til medium karbonering.

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

9C. FOREIGN EXTRA STOUT

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

En kraftigere udgave af enten dry eller sweet stout. Oprindeligt brygget med henblik på eksport til de tropiske markeder. Ikke så kraftig som en imperial stout. Brygges med pale ale malt, mørk ristet malt og korn. Humle tilsættes mest for bitterhed, og der anvendes typisk engelske humler. Der kan tilsættes sukker for at øge OG.

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

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

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

Krop: Medium til fyldig krop. Medium karbonering.

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

**9D. BALTISK PORTER**

OG	FG	Alk.(vol%)	IBU	EBC
≥1064	1015-30	6,3-9,5	35-65	60-100

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

Baltisk porter har ofte maltsmag som en engelsk porter og en begrænset ristet karakter som en schwarzbier, men med en højere OG og et højere alkoholindhold end dem begge. Meget kompleks med karakter af malt og mørk frugt. Oprindeligt overgæret, men mange bryggerier tilpassede deres opskrifter til undergæring. Generelt anvendes lagergær (eller man gærer koldt, hvis der anvendes ale-gær, som det kræves i Rusland). Der bruges münchermalt eller wienermalt som basismalt og derudover chokolademalt eller sort malt. Der anvendes europæiske humler (typisk Saaz). Der kan tilsættes karamelmalt og/eller sukker.

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

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

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

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

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

9E. IMPERIAL STOUT

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

En bred kategori af kraftige stouts, som inkluderer afdæmpede engelsk-inspirerede versioner og voldsommere amerikansk-inspirerede versioner. Der er tale om intenst smagende mørke ales med ristet maltsmag og smag af mørk eller tørret frugt. Varmende og bittersød afrunding. De enkelte komponenter skal smelte sammen til en kompleks, men harmonisk øl. Imperial Stout har ingen øvre alkoholgrænse. Øllet må dog ikke virke sprittet. Amerikanske versioner har typisk mere bitterhed, ristet karakter og humlesmag end de engelske, som har en kompleks maltsammensætning. Alt imellem engelsk og amerikansk er tilladt. Alle typer humle må anvendes. Amerikansk eller engelsk ale-gær benyttes.

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

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

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

Krop: Fyldig krop. Svag til kraftig karbonering.

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



10. LYS BELGISK ALE

Lys belgisk ale er overgæret og brygget på lyse malte og råfrugt. I nogle eksempler er specialmalte tilsat i mindre omfang. I mange eksempler udgør tilsatte sukkerarter en betragtelig del af det forgærbare sukker. I sin helhed favner kategorien over et bredt spektrum af øl. Med undtagelse af Bière De Garde kendetegnes kategorien lys belgisk ale ved både estere og fenoler i aromaen, der stammer fra gæringen med belgiske gærtyper. Stilarten har oprindelse i Belgien og det nordlige Frankrig, men grundet stor popularitet brygges øllet nu mange steder i verden.

10A. BELGISK BLOND

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

En lys ale med en frugtig og krydret kompleksitet fra belgiske gærtyper. Belgisk blond kendetegnes ved en moderat styrke, en svag til middel sødlig maltsmag og en lettere tør afslutning. Bemærk, at navnet Blond (Belgien) eller Blonde (Frankrig) bruges generelt om lysere øl, og ikke alle falder ind under denne stilart.

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

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

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

Krop: Let til medium krop. Kraftig karbonering.

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

10B. LYS STÆRK BELGISK ALE/TRIPEL

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

Lys stærk belgisk ale/tripel-stilarten favner to historiske bryggetraditioner med ophav i Westmalle trappist-munkenes tripel og Moortgats stærke gyldne ale Duvel. De belgiske stærke gyldne ales er ofte lysere i farven og har en mere markant tørhed end tripel, som oftest har en kraftigere maltkarakter. I praksis er der dog et stort overlap i øllets karakter.

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

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

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

-bitterhed. Kendetegnet ved høj kompleksitet og en tør afslutning. Svag til kraftig varmende alkohol.

Krop: Let til medium krop. Kraftig karbonering.

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

10C. BIÈRE DE GARDE

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

Bière De Garde, der betyder øl til at gemme, er en traditionel nordfransk overgæret landøl. Oprindeligt blev øllet brygget i det tidlige forår og gemt i kølige kælder til brug senere på året. Bière De Garde er en maltfokuseret øl og i sammenligning med de øvrige lyse belgiske ales, er øllet hverken præget af estere eller fenoler. Øllet er rent og afrundet i smagen og har en tør afslutning.

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

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

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

Krop: Medium krop. Medium til kraftig karbonering.

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

10D. SAISON

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

Saison er som oftest en lys frisk belgisk landøl med moderat til kraftig styrke og bitterhed. Øllet er typisk meget nedgæret og har ofte en høj karbonering, der sammen med humlebitterheden gør, at øllet virker meget tørt og forfriskende. Saison er i høj grad præget af gærkarakter fra de specielle saisongærstammer, der giver frugtige og krydrede noter i øllet - uden dog at det virker alt for fenolisk. Der tilsættes ofte andre typer korn end bygmalt, og der kan også tilsættes krydderier for at komplementere gærens karakter.

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

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

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

Krop: Medium krop. Kraftig karbonering.

Eksempler: Saison Dupont, Ebeltoft Saison, St Feuillien Saison.



11. MØRK BELGISK ALE

Mørk Belgisk ale er normalt let at drikke selv i tilfælde, hvor alkoholstyrken er høj. Øllet vil normalt være fermenteret mellem 25°C og 30°C. Den høje gæringstemperatur sammen med gærstammer - som bør være karakteristiske for regionen - giver fenoliske og frugtagtige aromaer og smag. Ligesom i de lyse belgiske øl anvendes betragtelige mængder af lyst eller mørkt sukker i fast eller flydende form. Belgisk øl er ofte meget kulsyreholdigt og har et kraftigt skum. Øllet har sjældent en tydelig humlekarakter.

11A. BELGISK DUBBEL/BRUIN

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

Denne mørke belgiske stilart, som er moderat i alkoholstyrke, kendes både fra klostre og andre belgiske bryggerier. Dubbel blev brygget allerede i middelalderen, men den første moderne dubbel blev brygget af Westmalle i 1856. Navnet dubbel begyndte først at blive brugt efter 2. Verdenskrig, da trappistøl begyndte at nå ud til et større publikum. Traditionelt brygges dubbel hovedsageligt med belgisk pilsnermalt og mørk sirup eller uraffineret sukker. Men det er helt acceptabelt også at bruge Münchnermalt, mørk karamelmalt og andre specialmalte. Bruin beskrives som en lidt sødere variant af den nært beslægtede dubbel. Bruin er ekstrem velafbalanceret, så hvis noget skiller sig ud eller dominerer, er det ikke en god bruin.

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

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

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

Krop: Medium til fyldig krop. Kraftig karbonering.

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

11B. MØRK STÆRK BELGISK ALE

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

Denne er den stærkeste af de mørke belgiske klosterøl, oftest benævnt abt eller quadrupel. Øllet skal opleves som harmonisk og afbalanceret, men samtidig meget kraftfuldt. De fleste versioner har en unik karakter og afspejler karakteren ved det individuelle bryggeri. Enkelte udgaver produceres i begrænsede mængder og bliver dermed vældig eftertragtede.

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

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

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

Krop: Medium til fyldig krop. Kraftig karbonering.

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



12. SYRLIG ØL

Historisk set var det almindeligt, at øl blev surt ved opbevaring. Med nutidens mikrobiologiske kontrol af øl er det dog en sjældenhed. I Belgien fortsætter man dog traditionen med spontangæring af øl. Under spontangæring tilføjer bryggeren ikke en gærkultur, men tillader gær og bakterier fra luften at starte gæringen. Dette giver en sur øl med stor kompleksitet. En anden metode er, at bryggeren tilføjer andre mikroorganismer end en almindelig bryggergær. Andre typer gær- eller mælkesyrebakterier frembringer den sure karakter. En tredje måde at opnå surhed på er at opbevare den gærede øl i lang tid i trætonder, hvor syredannende mikroorganismer kan trænge ind. En fjerde metode er kettle sour, hvor man tilføjer mælkesyrekultur i kedlen/gryden for at syrne urten inden kogning.

12A. GUEUZE LAMBIC

OG	FG	Alk.(vol%)	IBU	EBC
1044-63	1000-10	4,0-8,5	11-23	8-25

Gueuze lambic er i daglig tale oftest kendt som geuze. Øllet er spontangæret og har derved opnået en kompleks smagsprofil. Geuze er kendt ved at være en blandingssøl, der består af frisk lambic blandet med flerårige lambics - typisk blandinger af 3 årgange. Geuze er en markant mere kompleks øl end den rene lambic grundet blandingen af flere årgange, hvilket skyldes udvikling af øllet ved lagring, som fx kan være påvirket af brettanomyces. Trods den komplekse karakter vil en geuze ofte føles meget frisk, da den er gæret helt ud, har et meget lavt niveau af restsødme og en relativ høj karbonering. Historisk set er geuze brygget med en stor mængde umaltet hvede og pilsnermalt samt ældet humle (typisk 3 år gammelt). En klassisk geuze vil være fermenteret med naturligt forekommet gær og bakterier i ældre egefade, der dog ikke efterlader fadkarakter til øllet. Hos hjemmebryggere vil øllet typisk være gæret ved en blanding af flere gærtyper, fx saccharomyces, peddicoccus, brettanomyces og lactobacillus. Den ældede humle er primært tilsat for en konserverende effekt og efterlader ikke nogen bitterhed til selve øllet.

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

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

Smag: Middel til kraftig syrlighed dominerer smagen. Syrligheden stammer hovedsageligt fra mælkesyre og må ikke være domineret af eddike. Svag til kraftig grapefrugtkarakter som også kan virke bitter. Indtryk af græs, krydderurter, træ, stald, læder og frugt kan bidrage yderligere til kompleksiteten. Svag til middel malsødme kan balancere syrligheden i større eller mindre grad. Humlesmag må ikke bemærkes.

Krop: Medium krop. Medium til kraftig karbonering.
Eksempler: Tilquin Oude Gueuze, Cantillon Gueuze, Boon Oude Geuze, Gueuze Girardin (sort etiket), Boon Geuze Mariage Parfait.

12B. BELGISK FRUGT LAMBIC

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

Frukt lambic er en typisk spontangæret øl, der undervejs i fermenteringen tilsættes frugt eller bær. Ofte vil basen før frugttilsætning være en geuze eller en lambic. Typiske eksempler på frugt er kirsebær (kriek), hindbær (frambois) eller muscatdruer (druiven lambic), men andet frugt, fx solbær, fersken, blåbær og abrikos findes også i kommercielle udgaver. En frugt lambic skal have en syrlig karakter. Derfor passer de sødede varianter fra fx Lindemans og St. Louis *ikke* ind i denne stilart. Ofte er 10-30 % syrlig frugt tilsat for at udbygge karakteren af øllet – og ikke for at søde øllet. Hvis øllet lagres på træfade for at følge de traditionelle brygmetoder, skal det foregå i ældre fade, så øllet ikke får karakter af fadet.

Basen for øllet er en stor mængde umaltet hvede og pilsnermalt. Derudover anvendes ældet humle for opnå en konserverende effekt, der ikke giver smag eller bitterhed til selve øllet.

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

Udseende: Tager ofte farve efter frugten - dog giver ikke alle frugter eller bær meget farve. Svagt til kraftigt skum. Let til medium tåget.

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

Krop: Medium krop. Medium til kraftig karbonering.
Eksempler: 3 Fonteinen Kriek, Cantillon Kriek, Cantillon Rose de Gambrinus, Cantillon Vigneronne, Girardin Framboise, Girardin Kriek, Oud Beersel Oude Kriek Vieille.

OBS! Disse nævnes i alfabetisk orden, da de er så forskellige, at de ikke kan rangordnes.

12C. FLAMSK RØD

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

En lagret og kompleks syrlig øl med oprindelse i den vestlige del af Flandern, hvor den ofte bliver lagret på træfade. Flamsk rød sælges både i en ren lagret og dermed meget syrlig udgave, og i en udgave hvor det syrlige øl er blandet med en sødere frisk øl. Den markante forskel mellem flamsk rød og brun er, at den flamsk røde er mere syrlig og holder en vis eddikekarakter, mens flamsk brun er mere sød og karamelagtig.

Maltbasen for en flamsk rød består typisk af Vienna- og/eller Münchnermalt kombineret med karamelmalt og til tider en mængde special B for at opbygge øllets karakter.

Øllet lagres typisk på store egefade, der holder på bakteriekulturen, som er med til at give øllet den genkendelige syrlige karakter. Gennem årene er det lagrede øl blevet blandet med friskere og mere sødligt øl for at skabe en balance mellem det sure og det søde.



Stilartsdefinitioner 2022 - 1. udgave

Det bliver dog mest anvendt af de større bryggerier i dag for at skabe en konsistent oplevelse af øllet.

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

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

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

Krop: Let til medium krop. Medium karbonering.

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

12D. FLAMSK BRUN/ OUD BRUIN

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

En kompleks maltet og syrlig øl, der oprinder fra den østlige del af Flandern, hvor den typisk bliver lagret på stålfade. Øllet adskiller sig fra flamsk rød ved at være mere maltsød og mindre syrlig. Typisk lagres og blandes øllet for at opbygge en mere kompleks karakter og for at få mere frisk øl i blandingen, der bringer den syrlige karakter i baggrunden.

Maltbasen for en oud bruin er typisk store mængder pilsnermalt, hvortil der tilsættes rimelige mængder karamelmalt for at opbygge den sødelig karakter i øllet. Typisk anvendes en kontinental humle med lav alphasyre, der sikrer, at øllet ikke får for megen humlekarakter. Gærmæssigt anvendes der typisk både saccharomyces og lactobacillus, der er med til at give øllet den forventede karakter.

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

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

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

Krop: Let til medium krop. Medium karbonering.

Eksempler: Liefmans Goudenband, Liefmans Oud Bruin, Petrus Oud Bruin.

12E. BERLINER WEISSE

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

En let tysk hvedeøl med oprindelse fra Berlin. Gennem årene fik øllet tilnavnet "nordens champagne", da karakteren er let og elegant. Grundet øllets lave kompleksitet blev det i Tyskland ofte serveret med mulighed for at tilsætte frugtsirup (mit schuss) for at give øllet mere karakter. Tilsætning af frugtsirup hører dog ikke til i denne kategori.

Maltprofilen for øllet er typisk 50 % hvedemalt - som det er tradition i tysk hvedeøl - mens den resterende mængde ofte er ren pilsnermalt. Der gæres typisk med en overgær kombineret med lactobacillus, men historisk har man også anvendt brettanomyces.

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

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

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

Krop: Let krop. Kraftig karbonering.

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

12F. GOSE

OG	FG	Alk.(vol%)	IBU	EBC
1036-50	1006-10	4,2-5,3	5-12	5-10

Historisk tysk hvedeøl, der stammer fra området omkring Goslar. Øllet er kendt ved at have et saltet præg, der tydeligt adskiller det fra berliner weisse. Historisk set blev Gose ikke brygget syrlig, men grundet manglende rendyrkning af gær og fermentering i åbne kar blev Gose hurtigt syrligt - specielt under transport til andre byer i Tyskland. Gose skulle drikkes meget frisk. Den Gose, som vi kender i dag, er meget lig den, som blev drukket i Leipzig, hvor øllet havde syrnede under transport fra Goslar. I dag er øllet dog mere balanceret, da det sjældent er spontangæret.

En gose er typisk brygget på hvede- og pilsnermalt - ligesom en berliner weisse. Dog anvendes der typisk korianderfrø og salt i små mængder for at give øllet en anden karakter end berliner weisse. Det saltede præg kendes ofte som havsalt eller rent salt (frem for at have indtryk af mange andre mineraler, som kan forekomme i meget af det salt, der sælges som gourmetsalt i dag).

Aroma: Svag til middel maltaroma med karakter af brød. Humle bemærkes ikke. Frugtig syrlig lugt som kan minde om citrusfrugt. Stenfrugtaroma kan også forekomme (fx abrikos, fersken, blomster og kirsebær). Fraværende til svag karakter af koriander.

Udseende: Lys halmgul til lys gylden. Moderat til kraftigt lyst skum. Svagt til kraftigt tåget.

Smag: Svag til moderat brødagtig maltsmag.

Fraværende til svag bitter ikke-tydelig humlekarakter. Svagt til moderat præg af frugtestere - specielt stenfrugt og citrus. Svag til moderat syrlig, hvor syren balancerer malten. Knap mærkbar til moderat maltsmag. Syrlig eftersmag.

Krop: Let til medium krop. Kraftig karbonering.

Eksempler: Bayerischer Bahnhof Leipziger Gose, Haandbryggeriet Drofn Gose, Westbrook Gose, Brekeriet Beer Whatever Gose, Mohawk Anything Gose.



13. HISTORISKE DANSKE ØL

Kategorien historiske øl er et forsøg på at opretholde kendskabet til tidligere tiders traditionelle danske øl.

13A. SKIBSØL

OG	FG	Alk.(vol%)	IBU	EBC
1018-60	1005-24	1,7-4,8	10-50	15-60

En unik traditionel dansk overgæret, normalt alkoholsvag, mørk øltype med relativ kraftig humlesmag og brygget på røgmalt. Skibsøl fandtes i flere urtstyrker, bl.a. marineøl, kahytsøl og vestindisk skibsøl, som pga. det høje humleindhold kunne holde den lange sørejse til Vestindien. Skibsøl har været en del af provianten ombord på de danske skibe og har været et kærkomment supplement til den daglige diæt ombord. Traditionelt stammer syrligheden hovedsageligt fra *brettanomyces* og mælkesyre. Undertiden har lagringen bidraget til en mælkesyre-fermentering, som har givet øllet en syrlig, frisk og tørstslukkende karakter.

Aroma: Fraværende til svag maltaroma. Middel til kraftig humlearoma. Alle humletyper tillades. Svagt til kraftig røgaroma. Fraværende til svagt niveau af DMS og diacetyl.

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

Smag: Svag til kraftig røgsmag. Fraværende til kraftig syrlighed, som kan dominere smagen. Må ikke være domineret af eddike. Kraftig maltsødme kan balancere syrligheden i større eller mindre grad. Fraværende til svag humlesmag med middel efterbitterhed.

Krop: Let til medium krop. Kraftig karbonering.

Eksempler: Refsvindinge skibsøl.

13B. HVIDTØL

OG	FG	Alk.(vol%)	IBU	EBC
1020-50	1014-20	0,8-4,0	10-50	15-60

En traditionel dansk ølstil der frem til 1930 var den mest udbredte ølstil i Danmark. Traditionelt hvidtøl kan både være lyst og mørkt, er alkoholsvagt og har maltsødme – dog ikke som nutidens sukkersøde nisseøl. Hvidtøl drikkes friskt allerede en uge efter brygningen. Hvidtøl blev fremstillet i op til 4 forskellige urtstyrker - typisk havde prima hvidtøl den kraftigste urtstyrke.

Aroma: Fraværende til svag maltaroma. Svag til middel humlearoma. Alle humletyper tillades. Fraværende til svagt niveau af DMS og diacetyl.

Udseende: Gylden til mørkebrun. Kraftigt skum. Klar til let tåget.

Smag: Medium til kraftig maltsødme. Fraværende til svag humlesmag med middel efterbitterhed.

Krop: Let til medium krop. Kraftig karbonering.

Eksempler: KB Hvidtøl, Ceres Jule hvidtøl.



14. SPECIALØL

Bemærk, at denne kategori *ikke* er en kategori, hvor alt er tilladt, men en kategori, hvor det gælder om at forny/løfte/komplementere en klassisk stilart ved brug af tilsætning(er).

14A. FRUGT-/GRØNTSAGSØL

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

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

Aroma: Øllet skal følge den grundlæggende stilart. Den valgte tilsætning skal bemærkes og samtidig være i harmoni med øllet. Forskellige tilsætninger kan være mere eller mindre markante i deres karakter.

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

Smag: Øllet skal følge den grundlæggende stilart. Den valgte tilsætning skal bemærkes og samtidig være i harmoni med øllet. Forskellige tilsætninger kan være mere eller mindre markante i deres karakter.

Krop: Krop og karbonering skal følge den grundlæggende stilart.

Eksempler: Wittekerke Rosé (wit med hindbær), Brasserie de Sillery Pink Killer (belgisk blond med pink grape), Herslev Asparges (weissbier med asparges).

14B. KRYDRET ØL

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

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

Aroma: Øllet skal følge den grundlæggende stilart. Den valgte tilsætning skal bemærkes og samtidig være i harmoni med øllet. Forskellige tilsætninger kan være mere eller mindre markante i deres karakter.

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

Smag: Øllet skal følge den grundlæggende stilart. Den valgte tilsætning skal bemærkes og samtidig være i harmoni med øllet. Forskellige tilsætninger kan være mere eller mindre markante i deres karakter.

Krop: Krop og karbonering skal følge den grundlæggende stilart.

Eksempler: Herslev Stjernebryg (old ale med stjerneanis og andre julekrydderier), Grauballe Enebær Stout (moderne stout med enebær), Skands Esum Kloster (old ale med blandede krydderier), Thisted Porse Guld (helles bock med porse), Hornbeer Viking Chili Stout (imperial stout med chili).

14C. TRÆLAGRET ØL

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

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

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

Udseende: Farve og skum skal følge den grundlæggende stilart.

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

Krop: Krop og karbonering skal følge den grundlæggende stilart.

Eksempler: Mikkeller George Barrel Aged (imperial stout på forskellige træfade), Harviestoun Ola Dubh (imperial stout på røget whiskyfad).

14D. ANDRE RØGØL

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

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

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

Udseende: Farve og skum skal følge den grundlæggende stilart.

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

Krop: Krop og karbonering skal følge den grundlæggende stilart.

Eksempler: Thisted Limfjordsporter (baltisk porter), Schlenkerla Weizen Rauchbier (weissbier) og Ur-Bock Rauchbier (doppelbock), Jacobsen Porter (porter).

**14E. ANDRE TILSÆTNINGER**

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

Øl med tilsætninger (fx kaffe, chokolade, honning og hyldeblomst), der falder uden for frugt, grøntsager, krydderier, krydderurter, træ og røg - eller som kombinerer flere typer tilsætninger. Malt, humle og gær er ikke at betragte som tilsætning. Øllet skal være domineret af en klassisk stilart, og i konkurrencer skal både stilart og tilsætning angives. Bemærk, at de kommercielle bryggerier - og dermed eksemplerne - sjældent går efter at ramme en specifik grundlæggende stilart. (Juleøl, hvor fx appelsinskal indgår sammen med krydderier, hører til i stilarten krydret øl.)

Aroma: Øllet skal følge den grundlæggende stilart. Den eller de valgte tilsætninger skal bemærkes og samtidig være i harmoni med øllet. Forskellige tilsætninger kan være mere eller mindre markante i deres karakter.

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

Smag: Øllet skal følge den grundlæggende stilart. Den eller de valgte tilsætninger skal bemærkes og samtidig være i harmoni med øllet. Forskellige tilsætninger kan være mere eller mindre markante i deres karakter.

Krop: Krop og karbonering skal følge den grundlæggende stilart.

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