KATEGORIA 1: CHRISTMAS SWEET STOUT

Gęstość początkowa: 14–16 °Plato
Goryczka: 20–35 IBU
Kolor: 40–80 EBC (głęboki brąz do czerni)

Wygląd: Barwa od głębokiego brązu po czerń, często nieprzejrzyste. Piana od beżowej po jasnobrązową, drobno/średnio-pęcherzykowa, obfita, o dobrej trwałości. Klarowność trudna do oceny z uwagi na ciemną barwę.

Aromat: Na pierwszym planie słodowe nuty czekolady mlecznej, karmelu, kawy zbożowej, laktozy. Drugoplanowe przyprawy świąteczne – cynamon, goździki, gałka muszkatołowa, skórki cytrusów, anyż – na poziomie od średniego do wysokiego, harmonijnie wplecione w profil. Możliwe delikatne nuty kakaowca, wanilii lub miodu. Chmielowość niska, szlachetna ziołowa lub kwiatowa. Estry owocowe niskie do średnich. Brak aromatów alkoholowych ostrych, brak dwuacetylu. Balans po stronie słodowej i przyprawowej.

Smak: Dominują słodycz i czekoladowo-kawowy charakter słodów. Przyprawy świąteczne wyraźne, lecz zbalansowane, uzupełniające profil piwa. Finisz słodki do półsłodkiego, z długim posmakiem czekolady i przypraw.

Goryczka: Niska do średnio-niskiej (20–35 IBU), gładka, nie zalegająca.

Odczucie w ustach: Pełnia średnia do wysokiej, kremowa tekstura. Wysycenie niskie do średniego. Brak rozgrzewania alkoholowego, możliwe lekkie ściąganie od przypraw lub kakao.

Ogólne wrażenie: Słodkie, gęste piwo deserowe o wyraźnym bożonarodzeniowym charakterze.

Uwagi dla piwowara: Pilnuj balansu pomiędzy słodowością a przyprawami – łatwo przesadzić z goździkiem lub cynamonem. Skórka cytrusowa powinna być świeża i bez albedo.

Dodatki:

- Przyprawy świąteczne: wymagane (np. cynamon, goździk, gałka muszkatołowa, anyż)
- Laktoza/Maltodekstryna: zalecana

Do każdego zgłoszenia należy dołączyć recepturę oraz dodatki w przeliczeniu w g/l

KATEGORIA 2: EARL GREY AMERICAN PALE ALE

Gęstość początkowa: 10–12 °Plato
Goryczka: 25–40 IBU
Kolor: 8–15 EBC (złoty do jasnomiedzianego)

Wygląd: Barwa złocista do jasnomiedzianej, klarowność wysoka do lekko opalizującej przez chmieleniu na zimno. Piana biała, średnio obfita, drobno-pęcherzykowa, o dobrej trwałości.

Aromat: Dominują nuty pochodzące od nowofalowych chmieli (cytrusy, owoce pestkowe, nafta) na poziomie od średniowysokiego do wysokiego. Na drugim planie charakterystyczny aromat herbaty Earl Grey (bergamotka, czarna herbata) na poziomie od średnio-niskiego do średnio-wysokiego. Słodowość niska do średnio-niskiej, (chlebowa, biszkoptowa, karmelowa) Estry owocowe od niskich do średnio-niskich, harmonizujące z resztą profilu. Brak aromatów alkoholowych, dwuacetylu i aldehydu octowego. Balans po stronie chmielowo-herbacianej.

Smak: Dominuje świeża bergamotka i chmielowe nuty cytrusów i owoców pestkowych na poziomie średnim do wysokiego. Obecne nuty herbaciane na poziomie od średnioniskiego do średniowysokiego. Słodowość niska do średnioniskiej(biszkopty, tosty, karmel). Dopuszczalna lekka taniczność pochodząca od herbaty, ale najlepsze przykłady będą jej pozbawione. Finisz wytrawny do półwytrawnego, z długim posmakiem herbaty i chmielu.

Goryczka: Średnia (25–40 IBU), czysta, nie zalegająca.

Odczucie w ustach: Wysycenie średnie. Pełnia średnioniska do średniej. Brak rozgrzewania alkoholowego. Dopuszczalne lekkie ściąganie od herbaty ale najlepsze przykłady go pozbawione.

Ogólne wrażenie: Orzeźwiające, American Pale Ale z unikalnym aromatem i smakiem Earl Grey.

Uwagi dla piwowara:
Używaj dobrej jakości herbaty Earl Grey – aromaty sztuczne łatwo zdradzają się w gotowym piwie.
Bergamotka powinna współgrać z chmielem, nie go tłumić.

Dodatki:

- **Herbata Earl Grey:** wymagana
- **Chmielenie:** dopuszczalne szeroko rozumiane nowofalowe, z przewagą odmian nowofalowych

Do każdego zgłoszenia należy dołączyć recepturę oraz dodatki/chmielenie w przeliczeniu w g/l

KATEGORIA 3: NEW ENGLAND IPA

Gęstość początkowa: 13,5–15,5 °Plato
Goryczka: 25–45 IBU
Kolor: 5–15 EBC (słomkowy do ciemnozłotego)

Wygląd: Barwa jasna, od słomkowej po ciemnozłotą, wyraźnie mętna. Piana biała, średnio obfita, drobno-pęcherzykowa, średnio trwała.

Aromat: Intensywne, soczyste nuty nowofalowych chmieli – owoce tropikalne (mango, marakuja, ananas), cytrusy (pomarańcza, mandarynka), pestkowce (brzoskwinia, morela), czasem melon lub kokos. Słodowość niska, chlebowa, owsiana, pszeniczna – nadająca „puszystości". Estry owocowe średnie do średnio-wysokich, naturalnie wspierające profil chmielowy. Brak aromatów alkoholowych, dwuacetylu i aldehydu octowego. Balans zdecydowanie po stronie aromatycznego chmielu.

Smak: Wyraźne, soczyste nuty owocowe z nowofalowych chmieli, tożsame z aromatem. Wspierane przez estry owocowe. Słodowość niska, będąca jedynie tłem dla owocowego profilu z chmielenia/fermentacji. Finisz soczysty, z lekką słodyczą dla wzmocnienia pełni smaku.

Goryczka: Niska do Średnio-niskiej (25–45 IBU), bardzo gładka, krótka, często niższa w odczuciu niż rzeczywiste IBU.

Odczucie w ustach: Pełnia średnia do średniowysokiej, aksamitna dzięki płatkom owsianym i pszenicznym. Wysycenie średnie do średnio-wysokiego. Brak ściągania, brak rozgrzewania alkoholowego. Brak hopburnu, chociaż w bardzo niskim stopniu nie będzie uznawany za wadę

Ogólne wrażenie: Soczysta, owocowa IPA o niskiej odczuwalnej goryczce i kremowej pełni.

Uwagi dla piwowara:
Po stronie gorącej warto rozważyć wrzucenie chmielu wyłącznie na Whirlpool/Hop-Stand, aby uniknąć nut ziołowych i nadmiernej goryczki.
Należy zadbać o odpowiedni cold-crash w celu oddzielenia chmielin od piwa, eliminuje to problemy z hopburnem i trawiastość.
Kluczowe jest chmielenie na zimno oraz unikanie utlenienia – styl wyjątkowo wrażliwy na czas i tlen. Warto rozważyć użycie Witaminy C.

Dopuszczalne chmielenie: szeroko rozumiane nowofalowe, bez ograniczeń na kraj pochodzenia odmiany chmielu.

Do każdego zgłoszenia należy dołączyć recepturę oraz dodatki/chmielenie w przeliczeniu w g/l