

KATEGORIA 1: HOPPY OSMIČKA

Gęstość początkowa: 8,0 Plato

Zawartość alkoholu: alk. 3,0 % – 4,0 % obj.

Wygląd: Barwa od jasno słomkowej do złotej, klarowna lub z bardzo lekką opalizacją. Piana biała, drobno- do średniopęcherzykowej, obfita, trwała.

Aromat: Balans po stronie chmielowej, ale lekka słodowość powinna pozostać wyczuwalna.

Słodowość od niskiej do średnio-niskiej, zbożowa, chlebową, biszkoptową.

Aromat chmielowy do średnio intensywnego, zależnie od zastosowanych odmian: dopuszczalne są nuty ziołowe, kwiatowe, cytrusowe, owocowe, żywiczne lub tropikalne. Estry owocowe maksymalnie na poziomie niskim. Profil drożdżowy czysty, bez wyraźnych nut siarkowych. Diacetyl na poziomie niskim akceptowalny, o ile komponuje się z profilem chmielowym.

Smak: Słodowość niska do średnio-niskiej, czysta, w typie jasnego pieczywa, zboża, biszkoptów. Smak chmielowy od średniego do wysokiego, zgodny z aromatem i zastosowanymi odmianami. Finisz od wytrawnego do półwytrawnego, rześki i krótki.

Goryczka: Goryczka od niskiej do średniej, niezalegająca. Powinna być czysta, bez ostrego, zalegającego charakteru. Nie powinna przykrywać lekkości.

Odczucie w ustach: Wysycenie średnie do wysokiego. Pełnia niska do średnio-niskiej. Tekstura lekka, gładka, orzeźwiająca. Brak rozgrzewania alkoholowego i ściągania.

Ogólne wrażenie: Lekkie piwo lagerowe o wytrawnym, rześkim charakterze, wyraźnym aromacie chmielowym i zaznaczonej goryczce. Ma zachować pijalność i lekkość niskoekstraktowego lagera, a jednocześnie pozwalać na ekspresję wybranych odmian chmielu.

Uwagi dla piwowara: Kluczowe jest zachowanie lekkiej, czystej bazy lagerowej oraz odpowiedniego balansu. Intensywne chmienie nie powinno skutkować ostrą goryczką, nutami trawiastymi ani przykrywać delikatnego profilu słodowego. Chmienie na aromat może być wykonane dowolną techniką i z użyciem dowolnych odmian. Przy tak lekkim piwie dobrym pomysłem może okazać się chmienie na koniec gotowania/hop stand w celu uniknięcia nadmiernej trawiastości z dużej ilości chmielu na zimno.

KATEGORIA 2: POLISH HAZY IPA

Gęstość początkowa: 14,0 – 16,0 Plato

Zawartość alkoholu: alk. 5,0 % - 7,0 % obj.

Wygląd: Barwa od jasno słomkowej do złotej, z wyraźną, równomierną opalizacją lub zmętnieniem. Nie może być błotniste. Piana biała, drobno- do średniopęcherzykowej, średnio obfita do obfitej, o dobrej trwałości.

Aromat: Balans wyraźnie po stronie chmielowej, wsparty owocowymi estrami. Aromat chmielowy na poziomie od średniego do wysokiego pochodzący z polskich odmian w typie owoców tropikalnych, cytrusów, owoców pestkowych, białych owoców, żywicy, ziół lub kwiatów. Słodowość niska do średnio-niskiej, zbożowa, chlebowa lub biszkoptowa. Estrы owocowe średnio-niskie do średnio-wysokich, wspierające soczysty profil, lecz bez dominacji nad chmielem. Brak aromatów alkoholowych, aldehydu octowego i diacetylu.

Smak: Intensywny, soczysty smak polskich odmian chmiel na poziomie od średniego do bardzo wysokiego, wsparty owocowymi nutami estrowymi na poziomie od średnio-niskich do średnio-wysokich. Słodowość niska do średniej w typie jasnego piwczywa, biszkoptów, zboża - będąca jedynie tłem dla chmielu. Finisz półwytrawny do lekko słodkiego, z długim owocowym posmakiem.

Goryczka: Od średnio-niskiej do średnio wysokiej. Powinna być gładka, miękka i dobrze zintegrowana z pełnią piwa. Może być wyraźna, ale nie powinna być ostra, szorstka lub zalegająca.

Odczucie w ustach: Wysycenie średnie do średnio-wysokiego. Pełnia średnia do średnio-wysokiej, z gładką, soczystą teksturą. Brak ściągania i rozgrzewania alkoholowego.

Ogólne wrażenie: Soczysta, mętna IPA o wyraźnym aromacie i smaku polskich odmian chmielu. Piwo powinno łączyć intensywną chmielowość z miękką goryczką i gładką pełnią, bez utraty rzeźkości.

Uwagi dla piwowara: Kluczem jest odpowiednia ilość chmielu na zimno/pod koniec gotowania oraz prawidłowe oddzielenie chmielin od piwa, aby uniknąć hop burnu i łodygowatości. Równie ważna jest także prawidłowo prowadzona fermentacja – warto dodać niewielką ilość chmielu na start fermentacji i/lub przedłużyć nieco czas pomiędzy dodanie chmielu do zbiornika a schłodzeniem piwa w celu uniknięcia diacetylu. Utrzymanie niskiego poziomu utlenienia i niewielkie ilości witaminy C mogą istotnie pomóc zachować świeże aromaty chmielowe.

KATEGORIA 3: JUICY CREAM ALE

Gęstość początkowa: 14,0 – 16,0 Plato,

Zawartość alkoholu: alk. 5,0 % - 6,5 % obj.

Wygląd: Barwa jasna do ciemnej, zależna od użytych owoców. Klarowność od klarownej do mętnej, piwo nie powinno być błotniste. Piana biała lub lekko zabarwiona przez owoce, średnio obfita, drobno- do średnio pęcherzykowej, średnio trwała. Duża ilość osadów owocowych oraz pulpy będzie uznawana jako wada.

Aromat: Na pierwszym planie aromaty owocowe od średnich do wysokich, pochodzące z zastosowanych owoców. Dopuszczalne są wszystkie naturalne profile owocowe, w tym cytrusy, owoce tropikalne, pestkowce, jagody itp. Słodowość średnio-niska do średniej o dowolnym charakterze z wykluczeniem nut pochodzących od słodów palonych. Estry owocowe niskie do średnich, harmonizujące z dodatkiem owoców. Chmielowość od braku do niskiej, ziołowa, kwiatowa lub owocowa. Brak aromatów alkoholowych, octowych, mlecznych, aldehydu octowego i diacetylu. Balans wyraźnie po stronie owoców.

Smak: Dominują słodkie, soczyste smaki owocowe od średnich do wysokich, zgodne z aromatem. Słodowość od nisko-średniej do średniej, wspierająca nuty owocowe, o dowolnym charakterze tożsamym z aromatem. Finisz słodki do półsłodkiego, owocowy i kremowy. Piwo nie powinno być kwaśne ani cierpkie; kwaśność maksymalnie na poziomie niskim do średnio-niskim nie będzie traktowana jako wada, jeśli jest nieodłączną cechą użytego owocu.

Goryczka: Od braku do niskiej, pochodzenia chmielowego lub od użytych owoców. Powinna być łagodna, krótka i nie dominować nad słodyczą.

Odczucie w ustach: Wysycenie od średniego do wysokiego. Pełnia średnia do wysokiej. Tekstura gładka, kremowa, aksamitna. Dopuszczalne lekkie ściąganie od owoców, ale nie powinno być dominujące. Brak ostrości, nadmiernej cierpkości i rozgrzewania alkoholowego.

Ogólne wrażenie: Słodkie, kremowe i mocno owocowe piwo, którego lekko deserowy charakter nie powinien górować nad pijalnością. Owoce mają tworzyć wyraźny, soczysty profil, wspierany przez pełną, gładką bazę piwną. Mniej kwaśne i bardziej pijalne niż pastry sour. Piwo nie powinno wykazywać charakteru nadmiernie kwaśnego ani typowej ostrej goryczki.

Uwagi dla piwowara: Kluczowe jest odpowiedni dobór bazy słodowej pod zastosowane owoce, aby utrzymać balans pomiędzy kremową słodyczą i pijalnością. W niektórych przypadkach dodatki w postaci laktozy, maltodekstryny lub aromatów mogą być pomocne, ale nie powinny one dominować profilu.