Definisjon av øltyper

Revidert av Norbryggs dommerkomité 2013

Mobilutgave av typedefinisjonene finner du her: http://dagfro.de/projects/norbrygg/

1. LYS LAGER

Moderne lys lager

Internasjonal lager

Tsjekkisk pilsner

Tysk pilsner

Münchener helles

Norsk pilsner butikk-klasse

2. MØRK LAGER

Moderne mørk lager

Wiener

Märzen

Münchener dunkel

Mørk tsjekkisk pilsner

Schwarzbier

Klassisk røykøl

3. BOCK

Helles bock/maibock

Bock

Doppelbock

Eisbock

4. LYS ALE

Engelsk ordinary bitter

Engelsk best bitter

Engelsk strong bitter/Pale ale

Engelsk golden ale

Amerikansk pale ale

California common/steam beer

Kölsch

Irsk rød

Amerikansk amber

5. MØRK ALE

Engelsk brown ale

Amerikansk brown ale

Engelsk dark mild

Altbier

Skotsk ale

Skotsk sterk ale

Engelsk old/strong ale

6. IPA

Engelsk IPA

Amerikansk IPA

Imperial IPA

Sort IPA

7. HVETEØL

Weizen (sydtysk)

Dunkelweizen

Belgisk wit

Weizenbock

8. PORTER/STOUT

Dry stout

Sweet stout

Oatmeal stout

Porter

Moderne porter og stout

9. STERK ØL

Engelsk barley wine

Amerikansk barley wine

Foreign extra stout

Baltisk porter

Imperial stout

Irish red ale

10. LYS BELGISK ALE

Belgisk blond

Lys sterk belgisk ale

Biere de garde

Saison

11. MØRK BELGISK ALE

Belgisk dubbel/bruin

Mørk sterk belgisk ale

12. SYRLIG ØL

Gueuze lambic

Belgisk frukt lambic

Flamsk rød

Flamsk brun/Oud bruin

Berliner weisse

13. SPESIALØL

Frukt-/grønnsaksøl

Krydderøl

Trelagret øl

Andre røykøl

Andre tilsetninger, hylleblomst, kaffe, te, sjokolade.

Klassisk norsk juleøl

Tradisjonelt norsk hjemmebrygg

# 1. LYS LAGER

## 1A. MODERNE LYS LAGER

OG FG vol% IBU EBC

1044-1056 1008-1015 4,5-5,6 35-45 7-15

En lys karakterfull undergjæret øl med et markant bidrag fra humlen, alle humlesorter er tillatt.

Aroma: Humlen skal være middels til kraftig. DMS og diacetylnivå fraværende til svakt.

Farge/utseende: Halmgul til gylden. Kraftig skum. Klar til lett tåkete.

Smak: Velhumlet, med middels til kraftig humlebitterhet. Lys maltkarakter, som ikke dominerer. DMS og diacetylnivå fraværende til svakt.

Kropp: Lett til medium kropp.

Eksempel: Nøgne Ø Pils, Det Lille Bryggeri Bjønnøl, Jämtland Hell.

## 1B. INTERNASJONAL LAGER

OG FG vol% IBU EBC

1044-1050 1010-1016 4,5-5,3 20-30 6-12

En industriell og lett tilgjengelig versjon av pilsnerølet. Det er ikke ualminnelig at det kun brukes bitterhumle, malten suppleres ofte med råfrukt, og ølet gjærer et par grader varmere enn normal pilsnergjæring.

Aroma: Generelt sett en svak aroma av malt og humle. DMS skal være svakt til middels. Diacetyl skal være fraværende.

Farge/utseende: Lys halmgul til gylden. Helt klar, uten tåke.

Smak: Fraværende til svak søt maltsmak. Svak humlesmak og -bitterhet.

Kropp: Lett til medium kropp. Høyt kullsyreinnhold.

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

## 1C. TSJEKKISK PILSNER

OG FG vol% IBU EBC

1046-1052 1012-1017 4,1-5,0 35-45 7-15

Tsjekkisk pilsner kjennetegnes av stor maltfylde og restsødme, samt bruken av Saaz-humle. Diacetyl er ofte en del av karakteren.

Aroma: Svak til middels krydret humleduft. Svak til middels maltaroma av brød og kjeks. Diacetylnivå fra fraværende til middels.

Farge/utseende: Gylden. Kraftig og tykt skum. Klar til lett tåkete.

Smak: Fyldig maltsmak balansert av markant humlekarakter. Høy restsødme og middels til kraftig bitterhet.

Kropp: Medium kropp, middels kullsyrenivå, lavere enn de fleste undergjæret øltyper.

Eksempler: Pilsner Urquell, Budweiser Budvar, Staropramen Pilsner.

## 1D. TYSK PILSNER

OG FG vol% IBU EBC

1045-1050 1006-1012 4,5-5,3 30-40 5-10

Tysk pilsner er en lys og tørr pilsnerøl, med markant humlebitterhet. Det harde og sulfatrike vann i Nord-Tyskland gjør at ølet har en mer kantet og humlet profil enn de tsjekkiske pilsnere.

Aroma: Humleduften skal være svak til kraftig. Lys maltaroma fra fraværende til svak. DMS skal være svak til kraftig. Diacetyl skal være fraværende.

Farge/utseende: Lys halmgul til halmgul. Kraftig og tykt skum. Klar.

Smak: Frisk og skarp og lett metallisk hard humlesmak. Middels til kraftig humlebitterhet. Svak til middels smak av pilsnermalt, som ikke skal dominere. DMS skal være svak til kraftig. Diacetyl skal være fraværende.

Kropp: Lett til medium kropp. Høyt kullsyreinnhold,

Eksempler: Bitburger Premium, Warsteiner Premium Verum, Jever Pilsener.

## 1E. MÜNCHENER HELLES

OG FG vol% IBU EBC

1044-1050 1008-1012 4,8-5,5 18-25 7-14

Münchener helles er en bløt og maltdominert lys lager.

Aroma: Pilsnermalt dominerer aromaen, med karakter av brød og korn. Svak humlearoma av mellomeuropeiske typer. DMS fra fraværende til svak. Diacetyl skal ikke forekomme.

Farge/utseende: Halmgul til gyldengul. Holdbart hvitt skum. Klar til lett tåkete.

Smak: Svak humlebitterhet. Middels til kraftig maltsmak, med karakter av brød og korn, men ingen karamell. DMS fra fraværende til svak. Diacetyl skal ikke forekomme.

Kropp: Medium kropp. lav til middels karbonering.

Eksempel: Weltenburger Barock-Hell, Ayinger Jahrhundert, Hacker-Pschorr Münchner Hell.

## 1F. NORSK PILSNER BUTIKK-KLASSE

OG FG vol% IBU EBC

1040-1045 1010 4,5-4,75 25-35 6-8

Vanlig norsk pilsner er ganske ensartet nesten uansett hvilket bryggeri som står bak. Ølet har gjerne noe mer aroma, smak og fylde enn internasjonal og særlig amerikansk lager. Men den er ikke like karakteristisk som tysk pils (eller tsjekkisk). Forskjellene er dog ikke så store. Norsk pils brygges etter renhetsloven uten mais, ris m.m. På grunn av dagens lovverk holder norsk pils alltid ca 4,5 vol% alkohol.

Aroma: Liten til middels humlearoma. Stort sett ikke grønnsakstoner.

Farge/Utseende: Lys farge, ingen kjøletåke. Lite skum.

Smak: Mye kullsyre. Ikke søt, men noe bitterhet og humlesmak bør finnes. Ingen fruktighet eller diacetyl.

Kropp: Liten til middels fylde.

Eksempel: Aass pils, Frydenlunds pils, Ringnes pils.

# 2. MØRK LAGER

## 2A. MODERNE MØRK LAGER

OG FG vol% IBU EBC

1044-1058 1010-1016 4,5-6,0 25-40 20-70

En mørk karakterfull undergjæret øl med en god balanse mellom malt og humle, alle humlesorter er tillatt.

Aroma: Humlen skal være svak til kraftig. Markant maltaroma med karakter av brødskorpe, karamell eller sjokolade. DMS og diacetylnivå fraværende til svakt.

Farge/utseende: Ravfarget til mørkebrun. Klar til lett tåkete.

Smak: En velhumlet øl, med lett til medium bitterhet, som er balansert av medium til kraftig maltkarakter. Maltkarakteren kan beskrives som brødskorpe, kjeks, karamell eller sjokolade. DMS og diacetylnivå fraværende til svakt.

Kropp: Medium kropp.

Eksempel: Samuel Adams Boston Lager, Nørrebro New York Lager

## 2B. WIENER

OG FG vol% IBU EBC

1048-1056 1010-1016 4,8-5,6 22-28 16-30

Wiener øl er en mørk lager, kjennetegnet ved balanse mellom malt og humle. Fargen kommer fra wiener- og münchenermalt. Humlen er mellomeuropeisk.

Aroma: Middels til kraftig maltaroma, med karakter av brød og karamell. Humlearoma fra fraværende til svak. DMS fra fraværende til svak, diacetyl skal ikke forekomme.

Farge/utseende: Ravfarget til kobberfarget. Klar til lett tåkete.

Smak: Middels til kraftig maltsmak, med karakter av brød og karamell, lett ristede noter kan forekomme. Humlesmak og bitterhet skal være svak til middels.

Kropp: Lett til medium kropp.

Eksempler: Aass Classic, Grans Vinterøl, Negra Modelo.

## 2C. MÄRZEN

OG FG vol% IBU EBC

1052-1060 1012-1020 5,2-6,2 22-28 11-35

Denne kategori har ingenting å gjøre med de moderne oktoberfestøl som i dag minner mer om en standard lys lagerøl. Märzen er en utvikling av wienerølet med en litt høyere vørterstyrke som gjør den mer holdbar over sommeren.

Aroma: Middels til kraftig maltaroma, med karakter av brød, kjeks og karamell. Svak til middels humlearoma, med karakter av mellomeuropeiske humletyper. DMS fra fraværende til svak, diacetyl skal ikke forekomme.

Farge/utseende: Gyldengul til kobberfarget. Klar til lett tåkete.

Smak: Middels til kraftig maltsmak, som skal være mer lett ristet enn karamell. Svak, men merkbar humlesmak og bitterhet.

Kropp: Medium kropp.

Eksempler: Ægir Påskesol, Borg Oktoberøl, Späten Oktoberfest Ur-märzen.

## 2D. MÜNCHENER DUNKEL

OG FG vol% IBU EBC

1052-1056 1014-1018 4,8-5,5 16-25 40-80

En münchener dunkel skal være mørk og maltet med ristede, men ikke brente noter. En god münchener er fyldig, maltet og bløt, mens en dårlig er søt og kvalmende.

Aroma: Middels til kraftig maltaroma, med en brødaktig, ristet aroma og noter av sjokolade. Svak aroma av ugjæret vørter. Svak humlearoma av mellomeuropeiske typer. DMS og diacetylnivå fra fraværende til svak.

Farge/utseende: Mørk kobber til mørk rødbrun. Klar til lett tåkete.

Smak: Middels til kraftig, bløt og fyldig maltsmak, med karakter av brød, karamell og sjokolade fra münchnenermalt. Svak, men merkbar humlesmak og bitterhet gir balanse i ølet.

Kropp: Medium kropp.

Eksempler: Aass Bayer, CB Magnum Mørk, König Ludwig Dunkel, Paulaner Original Münchner Dunkel, Weltenburger Kloster Barock Dunkel, Frydenlund bayer.

## 2E. MØRK TSJEKKISK LAGER

OG FG vol% IBU EBC

1044-1052 1012-1016 3,9-4,8 22-30 40-90

Mørk tsjekkisk lager er ofte søt som vørter, men mer balanserte eksempler forekommer også.

Aroma: Middels til kraftig maltaroma, med karakter av toffee, karamell, melkesjokolade og ugjæret vørter. Fraværende til svak humlearoma. Svak til kraftig diacetyl.

Farge/utsende: Mørk kobberfarge til rødsvart. Klar til lett tåkete.

Smak: Middels til kraftig søt malt smak, med karakter av karamell og melkesjokolade. Det kan være svak til middels ristet maltkarakter, som kan bidra med bitterhet. Fraværende til svak humlesmak. Svak til kraftig diacetyl.

Kropp: Medium kropp.

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

## 2F. SCHWARZBIER

OG FG vol% IBU EBC

1044-1052 1008-1012 4,6-5,5 22-30 50-90

Schwarzbier er en ristet undergjæret øl, som kan betegnes som en svart pilsner.

Aroma: Svak til middels ristet maltaroma. Svak til middels humlearoma, som stammer fra mellomeuropeiske humletyper. Humlen kan godt være dominerende i forhold til malten. DMS fra fraværende til middels. Diacetyl fra fraværende til svak.

Farge: Rødbrun til rødsvart. Klar til lett tåkete.

Smak: Svak til kraftig ristet maltsmak, med lav til middels sødme. Svak til middels humlesmak og bitterhet.

Kropp: Lett til medium kropp.

Eksempler: Köstritzer Schwarzbier, Ørbæk Dark Horse, Krusovice Cerne (dark).

## 2G. KLASSISK RØYKØL

OG FG vol% IBU EBC

1048-1058 1012-1016 4,5-6,0 20-30 20-75

Røykøl skal ha en tydelig røykt karakter i både smak og duft fra tysk røykmalt.

Aroma: En røykt maltaroma som kan variere fra svak til kraftig, med karakter av bacon og røkt skinke. Humlearoma kjennes ikke. DMS og diacetyl skal ikke forekomme.

Farge/utseende: Ravfarget til mørk rødbrun. Klar til lett tåkete.

Smak: Middels til kraftig maltsmak, med karakter av brød, kjeks og karamell. Røyksmak fra svak til kraftig. Svak til middels bitterhet, uten smak fra humlen.

Kropp: Medium kropp.

Eksempler: Aecht Schlenkerla Rauchbier Märzen, Spezial Rauchbier Märzen.

# 3. BOCK

## 3A. HELLES BOCK/MAIBOCK

OG FG vol% IBU EBC

1066-1068 1012-1020 6,3-7,5 20-35 11-20

En lys og velhumlet bock til vår og sommer.

Aroma: Svak til middels maltaroma av pilsnermalt, eventuelt med ytterligere karakter av brødskorpe og ristet brød. Fraværende til middels humlearoma fra mellomeuropeisk humle. Fraværende til svakt nivå av fruktestere, alkohol og DMS. Diacetyl skal ikke forekomme.

Farge/Utseende: Gylden til lys ravfarget. Klar.

Smak: Middels til kraftig søt maltsmak. Middels til kraftig bitterhet, men kun svak til middels humlesmak.

Kropp: Medium til fyldig kropp.

Eksempler: Ægir Maibokk, Einbecker Ur-Bock Hell, Einbecker Mai-Ur-Bock, Andechser Bergbock Hell.

## 3B. BOCK

OG FG vol% IBU EBC

1066-1074 1018-1024 6,3-7,0 20-30 30-60

Bock er et søtt og fyldig øl, som er helt dominert av malt.

Aroma: Middels til meget kraftig maltaroma, med karakter av brødskorpe og kjeks. Stort sett fraværende humlearoma. Fra fraværende til svakt nivå av fruktester og alkohol, som kan gi karakter av tørket frukt. DMS og diacetyl skal ikke forekomme.

Farge/Utseende: Kobberfarget til rødbrun. Klar.

Smak: Middels til kraftig, søt og maltet smak, med tydelige innslag av alkohol. Sødmen balanseres av humlebitterhet, men uten humlesmak. Svakt nivå av fruktestere.

Kropp: Medium til fyldig kropp.

Eksempler: Borg Bokkøl, Frydenlund Bokkøl, Mack Bokøl, Aass Bokkøl, Einbecker Ur-Bock Dunkel, Kulmbacher Mönchshof Bockbier

## 3C. DOPPELBOCK

OG FG vol% IBU EBC

1074-1080 1020-1028 6,5-7,8 17-27 35-95

Vinøs og kraftig, en sterkere utgave av Bock.

Aroma: Kraftig til meget kraftig maltaroma, med karakter av brød og karamell. Sjokoladenoter kan forekomme i mørkere utgaver, men aldri ristet karakter. En kombinasjon av fruktester, lagring og alkohol kan gi en vinøs karakter av tørket frukt. Humlearoma skal ikke kjennes. DMS og diacetyl skal ikke forekomme.

Farge/utseende: Mørk kobberfarget til rødsvart. Klar.

Smak: Kraftig til meget kraftig, søt og vinøs maltsmak, med noter at tørket frukt, brød og sjokolade. Ølet er søtt, men skal ikke være kvalmende. Varmende alkohol. Svak humlebitterhet. Bitterhet fra ristet malt skal ikke smakes.

Kropp: Fyldig kropp.

Eksempler: Ringnes Julebokk, Weltenburger Asam Bock, Ayinger Celebrator, Weiheinstephaner Korbinian.

## 3D. EISBOCK

OG FG vol% IBU EBC

1078-1120 1020-1035 8,5 – 14 25-35 30-70

En ekstra sterk bock (ofte doppelbock) hvis karakter konsentreres og forsterkes ved at den fryses og isen fjernes fra ølet.

Aroma: Middels til kraftig aroma av alkohol, med vinøse noter av tørket frukt. Kraftig til meget kraftig maltaroma, med karakter av brød og karamell. Humlearoma skal ikke kjennes.

Farge/Utseende: Kobberfarget til mørk rødbrun, svak skumdannelse er tillatt, på grunn av det høye innhold av alkohol. Klar.

Smak: Kraftig til meget kraftig søt maltsmak. Ølet er søtt, men skal ikke være kvalmende. Varmende alkohol. Svak humlebitterhet.

Kropp: Fyldig kropp. Lav karbonering.

Eksempler: Kulmbacher EKU 28, Kulmbacher Eisbock.

# 4. LYS ALE

## 4A. ENGELSK ORDINARY BITTER

OG FG vol% IBU EBC

1033-1039 1006-1012 3,0-3,9 20-40 15-30

Den mildeste av de lyse engelske aletypene.

Aroma: Lav til middels engelsk humlearoma, lav til middels maltaroma, med karakter av blant annet karamell. Fraværende til lavt nivå av fruktestere. Fraværende til lavt nivå av diacetyl.

Farge/utseende: Lys ravfarget til kobberfarget, svak skumdannelse er tillatt. Klar til lett tåkete.

Smak: Middels til kraftig humlesmak og -bitterhet. Humlesmaken skal være fra engelsk humle. Lav til middels maltsmak, med karakter av toffee, karamell og lyst brød.

Kropp: Lett til medium kropp. Lav karbonering.

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

## 4B. ENGELSK BEST BITTER

OG FG vol% IBU EBC

1040-1046 1006-1012 4,0-4,8 20-40 25-35

Aroma: Lav til middels engelsk humlearoma, lav til middels maltaroma, med karakter av blant annet karamell. Fraværende til lavt nivå av fruktestere. Fraværende til lavt nivå av diacetyl.

Farge/utseende: Kobberfarget, svak skumdannelse er tillatt. Klar til lett tåkete.

Smak: Middels til kraftig humlesmak og -bitterhet. Humlesmaken skal være fra engelsk humle. Lav til middels maltsmak, med karakter av toffee, karamell og lyst brød.

Kropp: Medium kropp. Lav karbonering.

Eksempler: Nøgne Ø Bitter, Inderøy Hommeløl, Kinn Pilegrim, Fullers London Pride, Greene King Ruddles County Bitter.

## 4C. ENGELSK STRONG BITTER / ENGELSK PALE ALE

OG FG vol% IBU EBC

1046-1060 1010-1016 4,8-6,0 25-45 25-40

Engelsk Pale ale er typisk en flasket utgave av den sterkeste engelske bitter.

Aroma: Lav til middels engelsk humlearoma, lav til middels maltaroma, med karakter av blant annet karamell. Fraværende til lavt nivå av fruktestere. Fraværende til lavt nivå av diacetyl.

Farge/utseende: Lys til mørk kobberfarget. Klar til lett tåkete.

Smak: Middels til kraftig humlesmak og -bitterhet. Humlesmaken skal være fra engelsk humle. Lav til middels maltsmak, med karakter av toffee, karamell og lyst brød. Noe restsødme kan være til stede.

Kropp: Medium til fyldig kropp. Lavt kullsyreinnhold.

Eksempler: Fullers ESB, Young’s Spesial London Ale, Shepherd Neame Bishops Finger, Greene King Abbot Ale.

## 4D. ENGELSK GOLDEN ALE

OG FG vol% IBU EBC

1040-1050 1008-1016 3,8-5,0 20-40 5-15

Utviklet som et real ale-alternativ til pilsnerøl. Skal være lett og forfriskende. Brygges typisk på pilsner/pale malt og eventuelt litt hvetemalt.

Duft/Aroma: Middels til kraftig humlearoma, med karakter av engelske eller amerikanske typer. Svak til middels maltaroma, typisk med karakter av lyst brød. Fraværende til lavt nivå av fruktestere. DMS og diacetyl skal være fraværende.

Farge/utseende: Lys halmgul til gylden. Klar til lett tåkete.

Smak: Middels til kraftig humlesmak og -bitterhet. Maltsmaken skal være lav til middels. Restsødme kan forekomme, men i balanse med humlen.

Kropp: Lav til medium kropp. Lav til middels kullsyreinnhold.

Eksempel: Ægir Bøyla Blonde Ale, Trollbryggeriet Slogen Lys Ale, Ølve Sigrid Øl, Fullers Discovery, Badger Golden Champion, Brewdog Trashy Blonde.

## 4E. AMERIKANSK PALE ALE

OG FG vol% IBU EBC

1044-1056 1008-1016 4,4-5,9 20-40 12-28

En etterhvert klassisk amerikansk øltype, som er en mer humlet utgave av engelske pale ale. Typisk med markant duft og smak fra amerikanske humletyper.

Aroma: Middels til kraftig humlearoma, fra amerikansk humle. Fraværende til svak maltaroma, typisk med karakter av karamell. DMS og diacetyl skal være fraværende.

Farge/utseende: Gyldengul til kobberfarget. Klar til lett tåkete.

Smak: Middels til kraftig humlesmak og -bitterhet. Svak maltsmak.

Kropp: Medium kropp. Middels til kraftig kullsyreinnhold.

Eksempler: Haandbryggeriet Pale Ale, Lervig Lucky Jack, Nøgne Ø Pale Ale, Sierra Nevada Pale Ale.

## 4F. CALIFORNIA COMMON/STEAM BEER

OG FG vol% IBU EBC

1044-1055 1011-1014 4,0-5,5 30-40 16-30

En øltype som oppstod da man ikke kunne gjære ved lagertemperatur i varmen i Amerika.

Duft/Aroma: Svak til middels maltaroma, med karakter av karamell og brødskorpe. Svak til middels aroma av mellomeuropeisk humle. Svakt nivå av fruktestere, med karakter av røde epler og plommer. En svakt svovelaktig aroma fra gjæringen med lagergær. DMS og diacetyl skal ikke forekomme.

Farge/utseende: Ravfarget til kobberfarget. Klar til lett tåkete.

Smak: Middels maltsmak, med karakter av karamell og brødskorpe. Middels, mellomeruopeisk humlesmak og bitterhet, som er i balanse med malten. Ettersmaken domineres av humle.

Kropp: Medium kropp, middels til høyt kullsyreinnhold.

Eksempel: Anchor Steam Beer, Oslo Mikrobryggeri Steamer.

## 4G. KÖLSCH

OG FG vol% IBU EBC

1042-1046 1006-1010 4,8-5,1 20-30 4-14

Kölsch er overgjæret og lagret ved lav temperatur. Et tørt og forfriskende øl.

Duft/aroma: Fraværende til svak brødaktig maltaroma, vinøse fruktestere og mellomeruopeisk humle. Svake pepperaktige krydrede noter kan forekomme. DMS kan forekomme.

Farge/utseende: Lys halmgul til lys gylden. Klar til lett tåkete.

Smak: Fraværende til svak brødaktig maltsmak, vinøse fruktestere og mellomeruopeisk humle.

Kropp: Lett kropp. Høyt kullsyreinnhold.

Eksempel: Inderøy Kvamsholmer, Ægir Kvase Kølsch, Gaffel Kölsch, Dom Kölsch, Früh Kölsch.

## 4H. IRSK RØD

OG FG vol% IBU EBC

1044-1060 1010-1014 4,0-6,0 17-28 18-35

Et balansert øl med moderat maltkarakter som kan ha toner av karamell og ristet eller brent malt.

Aroma: Domineres av ristet malt med noe karamellkarakter. Svak til fraværende fruktighet. Fraværende til svak duft av engelske humletyper. Fraværende til svak diacetyl.

Farge/utseende: Dyp kobber til brunrød farge. Tykt lyst skum. Klar til lett tåket.

Smak: Moderat karamellsmak og sødme. Svak til middels ristet malt i avslutningen som gjør at ølet virker tørt. Kan ha svak karakter av engelske humletyper. Lav til middels humlebitterhet.

Kropp: Lett til middels kropp. Lav til middels karbonering.

Eksempler: O’hara’s Irish red, Murphy’s Irish red, Kilkenny

## 4I. AMERIKANSK AMBER

OG FG vol% IBU EBC

1045-1065 1010-1018 4,5-6,5 30-60 20-35

Et velhumlet men samtidig maltrikt øl med tydelig karakter av karamellmalt.

Aroma: Middels maltaroma med karakter av karamell. Middels til kraftig humlearoma som kan ha karakter av sitrus, blomster, harpiks/furunål, fersken eller tropiske frukter. Humlen skal dominere eventuelle fruktestere. Ingen diacetyl.

Farge/Utseende: Kobberrød til brunrød. Kremfarget til lyst brunt varig skum. Klar til lett tåkete.

Smak: Middels søt maltsmak som følges av karamellmalt. Middels til sterk humlesmak og -bitterhet.

Kropp: Medium til fyldig kropp. Middels karbonering

Eksempler: Meantime Yakima Red (litt svak på 4,1 vol%), Ægir Rallar amber, Lervig Hoppy Joe, Brew Dog 5 am saint, North Coast Red Seal ale

# 5. MØRK ALE

## 5A. ENGELSK BROWN ALE

OG FG vol% IBU EBC

1040-1050 1008-1014 4,1-5,2 15-25 35-50

Øltypen dekker den nordengelske brown ale-type, som er lysere og mindre søt enn den historiske sørengelske typen.

Aroma: Middels til kraftig maltaroma, med karakter av karamell og toffee. Svakt til middels nivå av fruktester. Fra fraværende til svakt nivå av diacetyl.

Utseende: Mørk kobberfarget til rødbrun. Klar til lett tåkete.

Smak: Middels til kraftig maltsmak, med karakter av karamell og toffee. En svak note av ristet brød kan forekomme. Svak til middels bitterhet, uten smak av humlen.

Kropp: Svak til medium kropp, middels kullsyreinnhold.

Eksempler: Hansa Waldemars Brown Ale, Lervig Betty Brown, Mack Ludwig Premium Brown Ale, Newcastle Brown Ale, Samuel Smith’s Nut Brown Ale.

## 5B. AMERIKANSK BROWN ALE

OG FG vol% IBU EBC

1040-1060 1010-1017 5,0-6,0 25-60 40-60

Mørkere og kraftigere enn engelsk brown ale, med markant karakter av amerikanske humletyper.

Aroma: Middels til kraftig maltaroma, især med karakter av sjokolade og karamell. Svak til middels humlearoma av amerikanske typer, især med sitruspreg. Fra fraværende til svakt nivå av fruktestere. Diacetyl skal ikke forekomme.

Utseende: Mørk kobberfarget til rødbrun. Klar til lett tåkete.

Smak: Middels til kraftig maltsmak, med karakter av sjokolade, ristet brød og karamell. Svak til middels humlesmak og bitterhet. Lett ristet ettersmak kan forekomme.

Kropp: Svak til medium kropp, middels til høyt kullsyreinnhold.

Eksempler: Nøgne Ø Brown Ale, Brooklyn Brown Ale, Mikkeller Jackie Brown.

## 5C. ENGELSK DARK MILD

OG FG vol% IBU EBC

<1040 1006-1010 3,0-4,0 10-24 35-80

Et lett øl, ofte kun tilgjengelig på cask, da holdbarheten gjerne er dårlig.

Aroma: Svak til middels maltaroma, som kan ha karakter av karamell, toffee, kjeks, lys sjokolade og ristet brød. Svakt til middels nivå av fruktestere, som kan ha karakter av plommer og rosiner. Fraværende til svak engelsk humlearoma.

Farge/utseende: Kobber til mørkebrun, svak skumdannelse er tillatt. Lett tåkete.

Smak: Svak til middels maltsmak, som kan ha karakter av karamell, toffee, kjeks, sjokolade, lakris, mørk sirup og ristet malt. Middels til kraftig maltsødme. Svak til middels nivå av fruktestere, som kan ha karakter av plommer og rosiner. Svak bitterhet, uten smak av humlen.

Kropp: Lett til medium kropp. Lavt kullsyreinnhold.

Eksempel: Kinn Mild Ale, Brains Dark Mild, St. Peters Mild, Cains Dark Mild.

## 5D. ALTBIER

OG FG vol% IBU EBC

1046-1052 1009-1014 4,5-5,2 25-50 25-40

Overgjæret, men kaldtlagret tradisjonell tysk øltype fra Düsseldorf og omegn.

Aroma: Svak til middels maltaroma, med karakter av brød, karamell og eventuelt lys sjokolade. Svak til middels, mellomeruopeisk humlearoma. Fraværende til svakt nivå av fruktestere. DMS og diacetyl skal ikke forekomme.

Farge/utseende: Kobberfarget til mørk kobberfarget. Klar til lett tåkete.

Smak: Middels til kraftig maltsmak, især med karakter av brød. Middels humlesmak og bitterhet.

Kropp: Medium kropp. Middels til høyt kullsyreinnhold.

Eksempel: Ægir Altbier, Pinkus Original Münstersch Ale, Diebels Alt, Uerige Alt.

## 5E. SKOTSK ALE

OG FG vol% IBU EBC

1030-1050 1006-1018 2,8-4,5 9-25 16-60

Den skotske ale er ifølge tradisjonen mer maltet og mindre humlet enn den engelske bitter.

Duft/Aroma: Svak til middels maltaroma, især med karakter av kjeks og karamell. Svake nivåer av fruktestere og diacetyl kan forekomme. Fraværende til svak humlearoma.

Farge/utseende: Ravfarget til brun. Klar til lett tåkete.

Smak: Svak til middels maltsmak og maltsødme, især med karakter av karamell. Svak humlebitterhet. Ristet malt kan bidra med en tørr avslutning.

Kropp: Lett til medium kropp. Lavt til middels kullsyreinnhold.

Eksempel: Belhaven Scottish Ale, Belhaven St. Andrews Ale, Orkney Red McGregor, Caledonian 80/-

## 5F. SKOTSK STERK ALE/WEE HEAVY

OG FG vol% IBU EBC

1065-1086 1012-1024 6,5-8,4 25-35 40-90

Søt og vinøs kraftig utgave av den skotske ale.

Aroma: Middels til kraftig maltaroma, med karakter av kjeks og karamell. Svakt til middels nivå av vinøse fruktestere og alkohol. Fraværende til svakt nivå av diacetyl. Humlearoma forekommer ikke.

Farge/Utseende: Mørk kobberfarget til rødsort. Klar til lett tåkete.

Smak: Kraftig maltsmak, med karakter av karamell. Middels til kraftig maltsødme, dog balansert av bitterhet slik at ølet ikke virker kvalmende. Svak til middels vinøs alkoholkarakter, med preg av rosiner og andre tørkede frukter. En smule ristet karakter kan forekomme.

Kropp: Fyldig kropp. Lav til middels kullsyreinnhold.

Eksempler: Traquair House Ale, Belhaven Wee Heavy.

## 5G. OLD ALE

OG FG vol% IBU EBC

1060-1080 1008-1020 6,0-8,0 30-50 20-45

Et søtt og maltdomineret øl, i området mellom Strong Bitter og Barley wine. Syrlige langtidslagret eksempler hører ikke inn under denne øltypen.

Aroma: Kraftig maltaroma, med karakter av kjeks og karamell. Middels til kraftig nivå av fruktestere, herunder et vinøst preg av tørket frukt. Fraværende til svak humlearoma, av engelske typer. Fraværende til svakt nivå av alkohol. Diacetyl skal ikke forekomme.

Farge/Utseende: Ravfarget til mørk kobberfarget, svak skumdannelse er tillatt. Klar til lett tåkete.

Smak: Kraftig maltaroma, med karakter av kjeks og karamell. Et svakt nivå av ristede noter og sjokolade kan forekomme. Svak til kraftig maltsødme. Svakt til middels nivå av tørket frukt og vinøs alkohol. Svak til middels humlesmak og bitterhet.

Kropp: Medium til fyldig kropp, lavt kullsyreinnhold.

Eksempler: Haandbryggeriet Nissemor, Aass Juleøl Premium, Theakston’s Old Peculier, Fullers 1845.

# 6. IPA (India pale ale)

## 6A. ENGELSK IPA

OG FG vol% IBU EBC

1050-1075 1010-1018 5,0-7,5 40-60 15-35

En kraftig humlet pale ale, med engelske humletyper. Blant engelske bryggerier brukes benevnelsen IPA oftest til øl som ikke er mer humlet enn deres standardøl. Slike øl hører hjemme i en av bitter-kategoriene.

Aroma: Svak til middels maltaroma, med karakter av karamell og kjeks. Middels til kraftig humlearoma, som kan ha karakter av gress, blomster eller harpiks/furunåler. Fraværende til svakt nivå av fruktestere. Diacetyl skal ikke forekomme.

Farge/utseende: Lys ravfarget til kobberfarget. Klar til lett tåkete. Stort og holdbart skum.

Smak: Svak til middels søtlig maltsmak, med karakter av karamell og kjeks. Middels til kraftig humlesmak og bitterhet.

Kropp: Medium kropp, middels karbonering.

Eksempler: Haandbryggeriet India Pale Ale (kun tidlige utgaver), Inderøy Barsk (egentlig for alkoholsvak), Marstons Old Empire, Nørrebro Bombay Pale Ale, Brooklyn East India Pale Ale.

## 6B. AMERIKANSK IPA

OG FG vol% IBU EBC

1056-1075 1010-1018 5,5-7,5 40-60+ 15-35

En kraftig humlet pale ale med amerikanske humletyper. Mer alkoholsterk og smaksrik enn amerikansk pale ale.

Aroma: Svak maltaroma, med karakter av karamell. Middels til kraftig humlearoma, som kan ha karakter av sitrus (appelsin, sitron, lime, grapefrukt), blomster, harpiks/furunål, fersken eller tropisk frukt. Humlen skal overdøve eventuelle fruktestere. Diacetyl skal ikke forekomme.

Farge/Utseende: Ravfarget til kobberfarget. Klar til lett tåkete. Stort og holdbart skum.

Smak: Svak karamelagtig maltsmak. Eksemplerne kan være fra meget tørre til lett søte. Middels til kraftig humlesmak og bitterhet.

Kropp: Medium kropp, middels karbonering.

Eksempler: Nøgne Ø India Pale Ale, Haandbryggeriet India Pale Ale (siden 2010), Amager IPA, Mikkeller Green Gold (og mange andre fra Mikkeller), Great Divide Titan IPA.

## 6C. IMPERIAL IPA

OG FG vol% IBU EBC

1075-1090+ 1008-1020 7.5-10.0+ 60-100+ 20-45

Øltypen er en hovedsakelig amerikansk videreutvikling av den ”klassiske” IPA, og gir humleentusiaster fritt spill.

Aroma: Svak til kraftig maltaroma, med karakter av brød, kjeks og karamell. Kraftig til meget kraftig humlearoma, som kan ha karakter av sitrus (appelsin, sitron, lime, grapefrukt), blomst, harpiks/furunål, fersken eller tropisk frukt. Humlen skal overdøve eventuelle fruktestere. Vinøs alkohol kan duftes, men skal ikke dominere. Diacetyl skal ikke forekomme.

Farge/Utseende: Ravfarget til mørk kobberfarget. Klar til lett tåkete. Stort og holdbart skum.

Smak: Svak til kraftig maltsmak, som kan være litt søt til meget søt. Kraftig til meget kraftig humlesmak og bitterhet.

Kropp: Medium til fyldig kropp, middels karbonering.

Eksempler: Haandbryggeriet Dobbel Dose, Nøgne Ø Two Captains IPA, Nøgne Ø Imperial IPA (#500), Great Divide Hercules Double IPA, Stone Ruination IPA.

## 6D. SORT IPA

OG FG vol% IBU EBC

1056-1075 1010-1018 5,5-7,7 40-60+ 60+

En amerikansk IPA som er mørk brun eller sort, men som har lite karakter av mørk malt i både aroma og smak.

Aroma: Svak maltaroma med svak til fraværende karakter av brentmalt. Middels til kraftig humlearoma som kan ha karakter av sitrus, blomster, harpiks/furunål, fersken eller tropiske frukter. Humlen skal dominere eventuelle fruktestere. Ingen diacetyl.

Farge/Utseende: Mørk brun til sort. Kremfarget til lyst brunt varig skum. Klar til lett tåket.

Smak: Svak karamell og brentmalt. Meget tørr til lett sølt. Middels til kraftig humlesmak og bitterhet.

Kropp: Medium kropp, middels karbonering

Eksempler: 7 fjell Svartediket

# 7. HVETEØL

## 7A. WEIZEN/WEISSBIER

OG FG vol% IBU EBC

1046-1052 1008-1014 4,9-5,6 10-15 8-20

Et tradisjonelt sydtysk hveteøl, med markant preg fra hveteølgjær.

Aroma: Svak til middels maltaroma, med karakter av fersk loff. Ingen humlearoma. Middels til kraftig nivå av fruktestere og fenoler. Fruktesterne er spesielt banan, men også sitron kan forekomme. Den fenoliske karakteren beskrives ofte som kryddernellik, med noter av muskat og kokt skinke. Svak aroma av gjær. Diacetyl skal ikke forekomme.

Farge/Utseende: Halmgul til ravfarget med kraftig skum. Lett til kraftig tåkete.

Smak: Svakt til middels maltsmak, med karakter av fersk loff. Fraværende til svak bitterhet, uten smak av humlen. Svakt til kraftig nivå av fruktestere og fenoler. Kan ha en fruktaktig sødme.

Kropp: Medium til fyldig kropp. Høyt kullsyrenivå.

Eksempler: Weihenstephaner Hefe, Schneider Weisse Tap 1 Mein Blondes, Erdinger Hefe Weisse, Pinkus Hefe Weissen, Weltenburger Weissbier Hell, Haandbryggeriet Bavarian Weizen, Waldemars Hveteøl.

## 7B. DUNKELWEIZEN

OG FG vol% IBU EBC

1046-1052 1008-1014 4,9-5,6 10-15 30-80

Det tradisjonelle sydtyske hveteøl, med innslag av mørkere malt.

Aroma: Svak til middels maltaroma, med karakter av fersk loff, karamell og lys sjokolade. Ingen humlearoma. Middels til kraftig nivå av fruktestere og fenoler. Fruktesterne er spesielt banan, men også sitron kan forekomme. Den fenoliske karakteren beskrives ofte som kryddernellik, med noter av muskat og kokt skinke. Svak aroma av gjær. Diacetyl skal ikke forekomme.

Farge/Utseende: Kobberfarget til mørkebrun med kraftig skum. Lett til kraftig tåkete.

Smak: Svak til middels maltsmak, som kan ha karakter av ristet brød, fersk loff, karamell, sjokolade eller en smule lakris. Den ristede karakter er ikke en nødvendighet. Fraværende til svak bitterhet, uten smak av humlen. Svakt til kraftig nivå av fruktestere og fenoler. Kan ha en fruktaktig sødme.

Kropp: Medium kropp. Høy karbonering.

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

## 7C. BELGISK WIT

OG FG vol% IBU EBC

1044-1050 1006-1010 4,8-5,3 15-25 5-10

Tradisjonel belgisk hveteøl, brygget på umaltet hvete, med markant karakter av bitter-appelsinskall og koriander.

Aroma: Svak brødaktig aroma av hvete. Ingen humlearoma. Middels til kraftig duft av koriander og appelsinskall. Diacetyl skal ikke forekomme.

Farge/Utseende: Lyst halmgul til halmgul med kraftig skum. Lett til kraftig tåkete.

Smak: Svak til middels smak av umaltet hvete. Svak bitterhet fra både humle og appelsinskall. Middels til kraftig smak av koriander og appelsinskall. Det kan forekomme noter av vanilje. Ølet skal være tørt og kan ha et innslag av melkesyre.

Kropp: Lett til medium kropp. Høy karbonering.

Eksempler: Lervig White Dog, Nøgne Ø Wit, Heoegaarden Wit.

## 7D. WEIZEN BOCK

OG FG vol% IBU EBC

1064-1090 1015-1022 6.5-8,5 15-30 26-90

En sterk overgjæret øl, som kanskje kan sies å ta bocken inn i hveteølet.

Aroma: Medium til kraftig maltaroma, med karakter av brød, kjeks, karamell og sjokolade. Noter av banan og nellik kan være fra svak til kraftig. Humlearoma, DMS og diacetyl skal ikke forekomme.

Farge/Utseende: Kobberfarget til brunsort. Lett til kraftig tåke.

Smak: Middels til kraftig, søt maltsmak, lett ristede noter kan forekomme. Noter av banan og nellik kan være svake til kraftige. Humlesmak og bitterhet merkes ikke. Varmende alkohol på svakt nivå.

Kropp: Medium til fyldig kropp. Middels til høy karbonering.

Eksempler: Schneider Aventinus, Erdinger Pikantus, Weihenstephan Vitus, Indslev Hvete Bock.

# 8. PORTER/STOUT

## 8A. DRY STOUT

OG FG vol% IBU EBC

1036-1050 1007-1011 4,0-5,0 30-50 80+

I hjemmebryggersammenheng er forskjellen på stout og porter at stouten er preget av ristet bygg og har en hardt ristet karakter, mens porteren er rundere og bløtere. I kommersiell sammenheng er grensen ofte mer flytende.

Aroma: Dominert av hardt ristede og kaffeaktige noter, som følges av sjokolade og toffee. Fraværende til middels nivå av fruktestere. Diacetyl skal være fraværende. Fraværende til svak duft av engelske humletyper.

Farge/Utseende: Rødsort til sort, med kraftig skum, som er hvitt til kremfarget. Klar til lett tåkete.

Smak: Middels til kraftig ristet smak, som kan ha karakter av kaffe, sjokolade, lakris og korn. Brent karakter og middels humlebitterhet karakteriserer ettersmaken. En viss syrlighet fra det ristede kornet kan imidlertid forekomme, men er ikke nødvendig.

Kropp: Lett kropp. Lav karbonering.

Eksempler: Berentsen Sorte Får, Kinn Svart Hav, Guinness Draught, Murphy’s Irish Stout. De store irske bryggeriene bruker blandingsgass, som man i hjemmebryggersammenheng skal se bort fra.

## 8B. SWEET STOUT

OG FG vol% IBU EBC

1035-1066 1010-1022 3,0-5,7 15-25 70-100

Sweet stout er en samlebetegnelse for forskjellige typer søte stouts. Milk stout er tradisjonelt brygget med laktose, og markedsført som en nærende øl til barn og gravide. Andre typer sweet stout under navn som oyster stout eller cream stout, skiller seg fra dry stout med en grunnleggende sødme.

Aroma: Middels til kraftig maltaroma, med karakter av toffee, karamell, søt lakris, melkesjokolade eller kaffe. Fraværende til lavt nivå av fruktestere. Humle skal være fraværende. Fraværende til lavt nivå av diacetyl.

Farge/Utseende: Mørkebrun til svart, med kraftig skum, som er hvitt til kremfarget. Klar til lett tåkete.

Smak: Middels til kraftig ristet smak, balansert av en grunnleggende sødme. Karakter av sjokolade, toffee, karamell eller lakris. En brent note kan forekomme. I meget søte eksempler kan laktosen smake som sukker og lys melkesjokolade. I andre eksempler kan sødmen stamme utelukkende fra maltens dekstriner. Humlesmaken skal være fraværende og bitterheten skal være svak.

Kropp: Medium til kraftig kropp. Lav karbonering.

Eksempler: Left Hand Milk Stout, Marstons Oyster Stout, St. Peter’s Cream Stout, Mackeson’s XXX Stout (milk stout).

## 8C. OATMEAL STOUT

OG FG vol% IBU EBC

1047-1060 1011-1018 4,5-6,0 20-45 70-100

En stout som tar karakter fra et visst innhold av havre.

Aroma: Middels til kraftig maltaroma, med karakter av toffee, karamell, sjokolade, kjeks, korn, lakris eller kaffe. Fraværende til svakt nivå av fruktestere. Humle skal være fraværende. Diacetyl skal ikke forekomme.

Farge/Utseende: Mørkebrun til svart, med kraftig skum som er hvitt til kremfarget. Klar til lett tåkete.

Smak: Middels til kraftig ristet smak balansert av en viss maltsødme. Karakter av sjokolade, toffee, karamell eller lakris. Svak til kraftig karakter av havre. Humlesmaken skal være fraværende til svak, og bitterheten skal være svak til middels.

Kropp: Medium til kraftig kropp, med en fet og silkebløt tekstur. Lav til medium karbonering.

Eksempler: Nøgne Ø Havre Stout, Samuel Smiths Oatmeal Stout.

## 8D. PORTER

OG FG vol% IBU EBC

1046-1063 1012-1020 4,5-6,2 20-40 50-80

I hjemmebryggersammenheng er forskellen på stout og porter at stouten er preget av ristet bygg og hardt ristet karakter mens porteren er rundere og mykere. I kommersiell sammenheng er grensen ofte mer flytende.

Aroma: Middels til kraftig maltaroma, som kan ha karakter av toffee, karamell, sjokolade og lakris. Svak til middels nivå av fruktestere, som kan ha karakter av tørket frukt. Fraværende til svak duft av engelske humletyper. Diacetyl skal ikke forekomme.

Farge/Utseende: Brun til mørkebrun, med kraftig skum som er kremfarget til lys brun. Klar til lett tåkete.

Smak: Middels til kraftig maltsmak som kan ha karakter av toffee, karamell, sjokolade, kaffe, ristet brød og lakris. Humlesmaken skal være fraværende til svak, og bitterheten skal være svak til middels.

Kropp: Medium til kraftig kropp. Svak til medium karbonering.

Eksempler: Samuel Smiths Taddy Porter, Fullers London Porter, Anchor Porter, Haandbryggeriets London Porter.

## 8E. MODERNE PORTER OG STOUT

OG FG vol% IBU EBC

1048-1063 1010-1022 4,8-6,2 30-50 80+

Portere og stouts som er kjennetegnet ved å være kraftigere humlet enn de tradisjonelle typer.

Aroma: Svak til middels maltaroma, som både kan ha den milde porter-karakter og den hardt ristede stout-karakter. Det kan være noter av toffee, karamell, sjokolade, lakris, kaffe, ristet brød, kjeks og korn. Middels til kraftig humlearoma – alle typer tillatt. Svak til middels nivå av fruktestere, som kan være overdøvet av humlen. Diacetyl skal ikke forekomme.

Farge/Utseende: Rødsvart til sort, med kraftig skum som er hvitt til lysebrunt. Klar til lett tåkete.

Smak: Svak til middels maltsmak som kan ha karakter av toffee, karamell, sjokolade, lakris, kaffe, ristet brød, kjeks og korn. Middels til kraftig humlesmak. Middels bitterhet.

Kropp: Lett til kraftig kropp. Svak til medium karbonering.

Eksempler: Sierra Nevada Porter, Sierra Nevada Stout, Jämtlands Porter.

# 9. STERK ØL

## 9A. ENGELSK BARLEY WINE

OG FG vol% IBU EBC

>1080 1018-1032 >8,0 50-100 25-60

Engelsk barley wine domineres av vinøs og kompleks karakter, mens amerikansk barley wine er mer entydig preget av smaks- og aromahumle.

Aroma: Middels til kraftig maltaroma, med karakter av kjeks og brødskorpe. Middels til kraftig nivå av fruktestere og alkohol, som gir et vinøst preg, ofte med noter av tørket frukt og hetvin. Et sherryaktig oksidert touch, kan være en del av karakteren. Fraværende til svak humlearoma. Diacetyl skal ikke forekomme.

Farge/Utseende: Kobberfarget til rødbrun. Ingen eller svak skumdannelse er akseptabelt. Klar til lett tåkete.

Smak: Kraftig og kompleks maltsmak. Middels til kraftig nivå av fruktestere, som gir karakter av tørket frukt. Tydelig, vinøs alkohol, som likevel ikke skal virke spritaktig. Høy restsødme, som balanseres av en viss bitterhet. En lett, fruktaktig syrlighet som tørket aprikos kan forekomme. Fraværende til svak humlesmak.

Kropp: Kraftig kropp. Lav karbonering.

Eksempler: Lervig Cardinal Winter Wine, Thomas Hardy’s Ale, Nørrebro Little Korkny Ale, Fullers Vintage Ale.

## 9B. AMERIKANSK BARLEY WINE

OG FG vol% IBU EBC

>1075 1018-1032 >7,5 70+ 20-60

Engelsk barley wine domineres av vinøs og kompleks karakter, mens amerikansk barley wine er mer entydig preget av smaks- og aromahumle.

Aroma: Middels til kraftig maltaroma, med karakter av kjeks, karamell og brødskorpe. Middels til kraftig duft av amerikanske humletyper. Middels til kraftig nivå av fruktestere og alkohol. Diacetyl skal ikke forekomme.

Farge/Utseende: Mørk ravfarget til rødbrun. Svak skumdannelse er akseptabel. Klar til lett tåkete.

Smak: Middels til kraftig, søt maltsmak. Middels til kraftig smak av amerikanske humletyper, med høy bitterhet. Tydelig alkohol. Høy restsødme, som balanseres av bitterheten.

Kropp: Kraftig kropp. Lav til middels karbonering.

Eksempler: Nøgne Ø #100, Nøgne Ø Andhrimnir Barley Wine, Ægir Tors Hammer, Anchor Old Foghorn, Sierra Nevada Bigfoot.

## 9C. FOREIGN EXTRA STOUT

OG FG vol% IBU EBC

1057-1076 1011-1018 6,1-8,0 30-70 80+

En kraftigere utgave av enten dry eller sweet stout, opprinnelig brygget til eksport til de tropiske markeder.

Aroma: Middels til kraftig ristet maltaroma som kan ha karakter av lakris, mørk sjokolade, karamell eller brun farin. Fraværende til lavt nivå av humlearoma. Lavt til middels nivå av fruktestere, som kan ha karakter av tørket frukt. Fraværende til lavt nivå av vinøs alkohol, som ikke skal virke spritaktig. Diacetyl skal ikke forekomme.

Farge/Utseende: Brunsort til sort. Holdbart skum, hvitt til kremfarget. Klar til lett tåkete.

Smak: Middels til kraftig ristet maltsmak, som kan ha karakter av lakris, mørk sjokolade, karamell eller brun farin. Både søte og mer tørre eksempler er akseptable. Medium til kraftig humlebitterhet. Kraftig ristet eller brendt ettersmak.

Kropp: Medium til kraftig kropp. Middels karbonering.

Eksempler: Inderøy Stut, Guinness Foreign Extra Stout, Guinness Spesial Export, Lion Stout (Sri Lanka).

## 9D. BALTISK PORTER

OG FG vol% IBU EBC

> 1064 1015-1030 6,3-9.5 35-65 60-100

Undergjæret porter, utviklet som Østersjølandenes versjon av den engelske imperial stout.

Aroma: Lav til middels ristet maltaroma, som kan ha karakter av lakris, karamell eller brun farin. Fraværende til lav humlearoma. Lav til kraftig alkoholkarakter, som eventuelt kan virke alkoholisk. Fraværende til middels nivå av fruktestere, som kan ha karakter av tørket frukt. Fraværende til lavt nivå av DMS. Diacetyl skal ikke forekomme.

Farge/utseende: Mørkebrun til sort. Holdbart skum, hvitt til lysebrunt i farge. Klar til lett tåkete.

Smak: Middels til kraftig søtlig maltsmak, som kan ha karakter av lakris, karamell eller brun farin. Ingen brente noter. Middels til kraftig vinøs alkohol. Lav til middels humlebitterhet, som bare akkurat balanserer sødmen.

Kropp: Medium til kraftig kropp. Middels til kraftig karbonering.

Eksempler: Thisted Limfjordsporter, Carlsberg Carls Porter.

## 9E. IMPERIAL STOUT

OG FG vol% IBU EBC

> 1070 1014-1028 > 7,0 50+ 80+

En bred kategori av kraftige stouts, som inkluderer avdempede engelsk-inspirerte versjoner og voldsommere amerikansk-inspirerte versjoner.

Aroma: Medium til kraftig ristet maltaroma, som kan ha karakter av sjokolade, karamell, kaffe, lakris, brent malt, soya-saus eller aske. Svak til kraftig humlearoma, alle humletyper er akseptable. Svak til medium vinøs alkohol, som ikke skal virke spritaktig. Fraværende til middels nivå av fruktestere, som kan ha karakter av tørket frukt. Diacetyl skal ikke forekomme.

Farge/utseende: Mørk rødbrun til sort. Klar til lett tåkete.

Smak: Medium til kraftig ristet maltsmak, som kan ha karakter av sjokolade, karamell, kaffe, lakris, brnd malt eller aske. Svak til kraftig humlesmak. Middels til kraftig humlebitterhet. Maltsødmen skal være i balanse med humlebitterhet og den ristede bitterhet.

Kropp: Kraftig kropp. Svak til kraftig karbonering.

Eksempler: Haandbryggeriet Dark Force, Nøgne Ø Imperial Stout, Oslo Mikrobryggeri Chief Imperial Stout, Samuel Smith’s Imperial Stout, Brooklyn Black Chocolate Stout, De Molen Hel & Verdoemenis.

# 10. LYS BELGISK ALE

## 10A. BELGISK BLOND

OG FG vol% IBU EBC

1055-1065 1008-1014 5,5-6,9 20-30 7-20

En lys ale med en forholdsvis lett belgisk karakter.

Aroma: Svak til middels maltaroma, med karakter av karamell og brødskorpe. Fraværende til svak humlearoma, med karakter av europeiske humletyper. Svak til middels nivå av fruktestere, som kan ha karakter av banan, ananas eller tyggegummi. Middels til kraftig nivå av fenoler, som kan være krydrede og syrlige. Fraværende til svakt nivå av alkohol, som ikke skal dominere. Diacetyl skal ikke forekomme.

Farge/utseende: Halmgul til lys ravfarget. Kraftig hvitt skum. Klar til medium tåkete.

Smak: Svak til middels søtlig maltsmak, med karakter av karamell og brødskorpe. Svak til middels humlesmak og bitterhet.

Kropp: Lett til medium kropp. Kraftig karbonering.

Eksempler: Nøgne Ø Blond, La Trappe Blond, Leffe Blond.

## 10B. LYS STERK BELGISK ALE

OG FG vol% IBU EBC

>1066 1007-1015 >7,0 20-40 7-25

Lyse sterke belgiske ales stammer fra en av to historiske tradisjoner: munkenes tripel og de Duvel-inspirerte gyldne ales. I praksis er det mye overlapp blant de kommersielle eksemplene.

Aroma: Svak til middels maltaroma, med karakter av karamell og brødskorpe. Fraværende til svak humlearoma, med karakter av europeiske humletyper. Middels til kraftig nivå av fruktestere, som kan ha karakter av banan, ananas, sitrus, tyggegummi med mer. Middels til kraftig nivå av fenoler, som kan være krydrede (f.eks. nellik, pepper, koriander og kardemomme), marsipanaktige, syrlige med mer. Svakt til middels nivå av alkohol, som ikke skal virke spritaktig. Diacetyl skal ikke forekomme.

Farge/utseende: Halmgul til ravfarget. Kraftig hvitt skum. Klar til medium tåkete.

Smak: Svak til middels søtlig maltsmak, med karakter av karamell og brødskorpe. Svak til middels humlesmak og bitterhet. Kjennetegnet ved høy kompleksitet og en tørr avslutning. Svak til kraftig varmende alkohol.

Kropp: Lett til medium kropp. Kraftig karbonering.

Eksempler: Westmalle Tripel, Duvel, Chimay Hvid, Tripel Karmeliet, Nøgne Ø Tiger Tripel.

## 10C. BIÈRE DE GARDE

OG FG vol% IBU EBC

1055-1080 1011-1018 5,5-8,5 20-35 12-30

En nordfransk gårdsøl, som på grunn av lang og kjølig lagring vil ha en god del lager-karakter.

Aroma: Svak til middels maltaroma, som kan ha karakter av brødskorpe og karamell. Svak humlearoma, med karakter av krydderurter. En svak note av jord og kjeller. De lysere eksemplene skal ha mer humlekarakter, mens de mørkere vil ha mer maltkarakter. Diacetyl skal ikke forekomme.

Farge/utseende: Gylden til kobberfarget. Klar til lett tåkete.

Smak: Svak til middels maltsmak med en markant maltsødme. Svak humlesmak og bitterhet.

Kropp: Medium kropp, middels til kraftig karbonering.

Eksempler: Jenlain Blond, Ch’Ti Blond, Jenlain Ambrée.

## 10D. SAISON

OG FG vol% IBU EBC

1050-1070 1004-1015 5,0-7,0 20-50 7-25

En kompleks og frisk belgisk gårdsøl, hvor den krydrede karakter overveiende stammer fra gjæren.

Aroma: Fraværende til svak maltaroma, som kan ha karakter av lyst brød eller karamell. Svak til kraftig humlearoma, som kan ha karakter av gress, krydderurter eller blomster. Middels til kraftig nivå av fruktestere og fenoler, som har karakter av ananas, appelsin og pepper, mens også f.eks. banan, koriander, vanilje eller nellik kan forekomme. Fraværende til svakt nivå av alkohol. Diacetyl skal ikke forekomme.

Farge/utseende: Halmgul til ravfarget. Kraftig hvitt skum. Klar til medium tåkete.

Smak: Fraværende til svak maltsmak, som kan ha karakter av lyst brød eller karamell. Svak til kraftig humlesmak, som kan ha karakter av gress, krydderurter eller blomster. Middels til kraftig humlebitterhet. Middels til kraftig nivå av fruktestere og fenoler, som har karakter av ananas, appelsin og pepper, mens også f.eks. banan, koriander, vanilje eller nellik kan forekomme. Fraværende til svakt nivå av alkohol.

Kropp: Medium kropp. Kraftig karbonering.

Eksempler: Kinn Slåtteøl, Nøgne Ø Saison, Saison Dupont, Silly Saison.

# 11. MØRK BELGISK ALE

## 11A. BELGISK DUBBEL/BRUIN

OG FG vol% IBU EBC

1056-1070 1010-1016 5,9-7,4 18-25 30-70

En mørk belgisk type, i moderat alkoholstyrke, kjent både fra klostere og andre belgiske bryggerier.

Aroma: Svak til middels maltaroma, som kan ha karakter av karamell, nøtter, brød eller sjokolade. Fraværende til svak humlearoma, med karakter fra europeiske humletyper. Medium til kraftig vinøs karakter av tørkede frukter fra alkohol og fruktestere. Svak fenolisk-krydret karakter. Diacetyl skal ikke forekomme.

Utseende: Lys kobberfarget til mørk rødbrun. Kraftig kremfarget skum. Klar til medium tåkete.

Smak: Svak til middels maltsmak, som kan ha karakter av karamell, nøtter, brød eller sjokolade. Fraværende til svak humlesmak med medium bitterhet. Medium til kraftig vinøs karakter av tørkede frukter fra alkohol og fruktestere.

Kropp: Medium til kraftig kropp. Kraftig karbonering.

Eksempler: Nøgne Ø Brun, Westmalle Dubbel, Leffe Brune, Chimay Rød.

## 11B. MØRK STERK BELGISK ALE

OG FG vol% IBU EBC

> 1076 1012-1024 > 8,0 20-50 35-70

Den sterkeste belgiske klostertype, kalles ofte for abt eller quadrupel.

Aroma: Svak til middels maltaroma, som kan ha karakter av brød, nøtter eller karamell. Ytterligere aroma av karamell, kandis og brun farin fra forgjærede sukkertyper. Fraværende til svak humlearoma. Medium til kraftig vinøs karakter av tørkede frukter fra alkohol og fruktestere. Fraværende til middels fenolisk-krydret karakter. Diacetyl skal ikke forekomme.

Farge/Utseende: Mørk kobberfarget til mørk rødbrun. Kraftig kremfarget skum. Klar til medium tåkete.

Smak: Svak til middels maltsmak, som kan ha karakter av brød, nøtter eller karamell. Ytterligere smak av karamell, kandis og brun farin fra forgjærede sukkertyper. Fraværende til svak humlesmak. Svak til middels humlebitterhet, som oftest bare såvidt balanserer sødmen. Medium til kraftig vinøs karakter av tørkede frukter fra alkohol og fruktestere. Alkoholen kan oppleves som kraftig varmende, men skal ikke virke spritaktig.

Kropp: Medium til kraftig kropp. Kraftig karbonering.

Eksempler: Rochefort 10, La Trappe Quadrupel, Blå Chimay.

# 12. SYRLIG ØL

## 12A. GUEUZE LAMBIC

OG FG vol% IBU EBC

1044-1063 1000-1010 5,0-6,5 11-23 8-25

Spontangjæret øl i karbonert utgave. Kompleksiteten og den originale rustikke karakter er vanskelig å sette ord på, og derfor anbefales det først og fremst å smake de klassiske eksemplene. Det brukes humle som er to-tre år gammel i bryggingen av lambic.

Aroma: Den komplekse blanding av villgjær og bakterietyper kan gi inntrykk av grapefrukt, stall, krydderurter, halm, lær og/eller jordslått kjeller. Fraværende malt- og humlearoma.

Farge/utseende: Halmgul til ravfarget. Lett til medium tåkete.

Smak: Medium til kraftig syrlighet dominerer smaken, som dog ikke skal være eddikaktig. Svak til kraftig grapefrukt-karakter som også kan forekomme bitter. Inntryk av gress, krydderurter, tre, stall, lær og frukt kan bidre ytterligere til kompleksiteten.

Kropp: Medium kropp. Medium til kraftig karbonering.

Eksempler: 3 Fonteinen Geuze, Cantillion Gueuze, Oud Beersel Oude Geuze.

## 12B. BELGISK FRUKT LAMBIC

OG FG vol% IBU EBC

1040-1072 1008-1016 4,2-7,0 15-21 —

Spontangjæret øl i karbonert utgave. Kompleksiteten og den originale rustikke karakter er vanskelig å sette ord på, og derfor anbefales det først og fremst å smake de klassiske eksempler. De søtede varianter, fra f.eks. Lindemans og St. Louis passer ikke i denne øltypen. Kirsebær (Kriek) og bringebær (framboise) er de mest utbredte typer, men andre typer finnes også, som f.eks. solbær, aprikos, vindruer og blåbær.

Aroma: Svak til kraftig karakter av det valgte bær eller frukt. Den komplekse blandingen av villgjær og bakterietyper kan gi inntryk av grapefrukt, stald, krydderurter, halm, lær og/eller jordslått kjeller. Fraværende malt- og humlearoma.

Farge/utseende: Tar ofte farge etter frukten – det er dog ikke alle frukter eller bær som avgir noe særlig farge. Lett til medium tåkete. Lite til stort skum.

Smak: Medium til kraftig syrlighet dominerer smaken, som dog ikke skal være eddikaktig. Svak til kraftig karakter av det valgte bær eller frukt. Svak til middels grapefrukt-karakter som også kan forekomme bitter. Inntryk av gress, krydderurter, tre, stall, lær og frukt kan bidra ytterligere til kompleksiteten.

Kropp: Medium kropp. Medium til kraftig karbonering.

Eksempler: 3 Fonteinen Kriek, Cantillion Kriek, Vigneronne og Rose de Gambrinus, Oud Beersel Oude Kriek, Boon Kriek, Boon framboise, Nøgne Ø Tyttebær.

## 12C. FLAMSK RØD

OG FG vol% IBU EBC

1046-1057 1003-1012 4,5-6,5 15-25 30-70

En kompleks, lagret syrlig øl, opprinneligt lagret på trefat. Blanding av lagret og ikke lagret øl kan gi et søtere resultat, dog uten å være søt.

Aroma: Svak til middels syrlig aroma, med karakter av melkesyre og balsamico-eddik. Svak til middels karamellaktig maltaroma. Svakt til middels nivå av fruktestere, med karakter av tørket frukt og kirsebær. Et svakt nivå av krydrede fenoler, bidrar til kompleksiteten. Fraværende humlearoma. Fraværende til svakt nivå av diacetyl.

Farge/utseende: Kobberfarget til mørk rødbrun. Klar til lett tåkete.

Smak: Svak til kraftig syrlig eller sur/søt karakter som balanseres av karamellagtig maltsødme. Balansen kan gå både i meget syrlig og forholdsvis søt retning. Syrligheten oppleves kompleks, med tydelige innslag av balsamico-eddik. Inntrykk av kirsebær, appelsin, eiktre (dog ikke bourbon/vaniljeaktig) og pepper kan bidra ytterligere til kompleksiteten. Humlebitterhet bemerkes ikke.

Kropp: Lett til medium kropp. Medium karbonering.

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

## 12D. FLAMSK BRUN/OUD BRUIN

OG FG vol% IBU EBC

1046-1074 1008-1012 5,0-8,0 15-25 30-70

En kompleks maltet og syrlig øl. Typisk en blanding av lagret og ikke lagret øl, for å gi et søtere resultat.

Aroma: Middels til kraftig maltaroma, med karakter av karamell, kjeks og brød. Svakt syrlig aroma med karakter av melkesyre. Svakt til middels nivå av fruktestere, med karakter av tørket frukt og kirsebær. Et svakt nivå av krydrede fenoler, bidrar til kompleksiteten. Fraværende humlearoma. Fraværende til svakt nivå av diacetyl.

Farge/utseende: Kobberfarget til mørk rødbrun. Klar til lett tåkete.

Smak: Svak til middels syrlig eller sur/søt karakter som balanseres av karamellaktig maltsødme. Balansen kan gå både i meget syrlig og forholdsvis søt retning. Inntryk av kirsebær, appelsin og pepper kan bidra ytterligere til kompleksiteten. Humlebitterhet kjennes ikke.

Kropp: Lett til medium kropp. Medium karbonering.

Eksempler: Liefman’s Goudenband, Liefman’s Oud Bruin.

## 12E. BERLINER WEISSE

OG FG vol% IBU EBC

1025-1032 1004-1006 2,8-3,6 3-8 5-10

En lett tysk hveteøl med tydelig karakter av melkesyre.

Aroma: Svak til middels syrlig aroma, som har karakter av melkesyre og sitronsaft. Ingen humlearoma. DMS og diacetyl skal ikke forekomme.

Farge/utseende: Lys halmgul til halmgul. Lett til kraftig tåkete.

Smak: Ren og syrlig smak, med karakter av melkesyre og sitronsaft. Svak brødaktig og søtlig maltsmak. Humle kjennes ikke.

Kropp: Lett kropp. Kraftig karbonering.

Eksempler: Berliner Kindl Berliner Weisse, Bayrischer Bahnhof Berliner Weisse.

# 13. SPESIAL ØL

## 13A. FRUKT/GRØNNSAKSØL

OG FG vol% IBU EBC

- – – – -

En harmonisk forening av frukt/grønnsak og øl. Den grunnleggende øl skal følge en klassisk øltype og i konkurranser skal både øltype og tilsetning angis. Merk at de kommersielle bryggerier, og dermed eksemplene, sjelden går etter å treffe en spesifikk grunnleggende øltype.

Aroma: Ølet skal følge den grunnleggende øltypen. Den valgte tilsetning skal bemerkes, men samtidig være i harmoni med ølet. Bemerk at forskjellige tilsetninger kan være mer eller mindre markante i deres karakter.

Farge/utseende: Farge og skum skal følge den grunnleggende øltype, men den valgte tilsetning kan avspeiles.

Smak: Ølet skal følge den grunnleggende øltypen. Den valgte tilsetning skal bemerkes, men samtidig være i harmoni med ølet. Bemerk at forskjellige tilsetninger kan være mer eller mindre markante i deres karakter.

Kropp: Kropp og karbonering skal følge den grunnleggende øltypen.

Eksempler: Haandbryggeriet Kreklingøl, Jacobsen Rosé Wit, Wittekerke Rosé (Wit med bringebær), Herslev Asparges (Weissbier med asparges).

## 13B. KRYDRET ØL

OG FG vol% IBU EBC

- – – – -

En harmonisk forening av krydder og øl. Den grunnleggende øl skal følge en klassisk øltype og i konkurranser skal både øltype og tilsetninger angis. Juleøl hvor f.eks. appelsinskall inngår hører til i denne øltypen. Merk at de kommersielle bryggerier, og dermed eksemplene, sjelden går etter å treffe en spesifikk grunnleggende øltype.

Aroma: Ølet skal følge den grunnleggende øltype. Den valgte tilsetning skal kjennes, men samtidig være i harmoni med ølet. Merk at forskellige tilsetninger kan være mer eller mindre markante i deres karakter.

Farge/utseende: Farge og skum skal følge den grunnleggende øltype, men den valgte tilsetning kan avspeiles.

Smak: Ølet skal følge den grunnleggende øltype. Den valgte tilsetning skal kjennes, men samtidig være i harmoni med ølet. Bemerk at forskjellige tilsetninger kan være mer eller mindre markante i deres karakter.

Kropp: Kropp og karbonering skal følge den grunnleggende øltypen.

Eksempler: Nøgne Ø Spesial Holiday Ale, Nøgne Ø Underlig Jul, Thisted Porse Guld (Lys bock med pors).

## 13C. TRELAGRET ØL

OG FG vol% IBU EBC

- – – – -

Øl lagret på trefat eller –spon. Det kan være noter fra sprit, enten fra tidligere bruk av fatet eller hvis sponen har trukket i det. Den grunnleggende øl skal følge en klassisk øltype og fungere harmonisk med trekarakteren. I konkurranser skal øltypen angis. Bemerk at de kommersielle bryggerier, og dermed eksemplene, sjeldent går etter å treffe en spesifikk grunnleggende øltype.

Aroma: Ølet skal følge den grunnleggende øltypen. Trelagring skal bemerkes, men samtidig være i harmoni med ølet.

Farge/utseende: Farge og skum skal følge den grunnleggende øltype.

Smak: Ølet skal følge den grunnleggende øltypen. Trelagring skal kjennes, men samtidig være i harmoni med ølet.

Kropp: Kropp og karbonering skal følge den grunnleggende øltypen.

Eksempler: Great Divide Oak Aged Yeti (Imperial stout på eikespon), Goose Island Bourbon County Stout (Imperial stout på bourbon-fat), Harviestoun Ola Dubh (Imperial stout på røykt whisky-fat).

## 13D. ANDRE RØYKØL

OG FG vol% IBU EBC

- – – – -

Øl brygget på røykmalt, som ikke tilhører klassisk tysk rauchbier. En harmonisk forening av røyk og øl. Den grunnleggende øl skal følge en klassisk øltype som i konkurranser skal angis.

Aroma: Ølet skal følge den grunnleggende øltypen. Røyken skal bemerkes, men samtidig være i harmoni med ølet.

Farge/utseende: Farge og skum skal følge den grunnleggende øltype.

Smak: Ølet skal følge den grunnleggende øltypen. Røyken skal bemerkes, men samtidig være i harmoni med ølet. Kropp: Kropp og karbonering skal følge den grunnleggende øltypen.

Eksempler: Haandbryggeriet Røyk Uten Ild, Nøgne Ø Sunturnbrew, Schlenkerla Weizen Rauchbier (Weissbier) og Ur-Bock Rauchbier (Doppelbock).

## 13E. ANDRE TILSETNINGER

OG FG vol% IBU EBC

- – – – -

Øl med tilsetninger (f.eks. kaffe, sjokolade, honning og hylleblomst), som faller utenfor frukt, grønnsaker, krydder, krydderurter, tre og røyk; eller som kombinerer flere typer tilsetninger. Den grunnleggende øl skal følge en klassisk øltype og i konkurranser skal både øltype og tilsetning angis. Bemerk at de kommersielle bryggerier, og dermed eksemplene, sjeldent går etter å treffe en spesifikk grunnleggende øltype. Juleøl hvor f.eks. appelsinskall inngår hører til i øltypen krydret øl.

Aroma: Ølet skal følge den grunnleggende øltypen. Den eller de valgte tilsetninger skal bemerkes, men samtidig være i harmoni med ølet. Merk at forskellige tilsetninger kan være mer eller mindre markante i deres karakter.

Farge/utseende: Farge og skum skal følge den grunnleggende øltype, men den valgte tilsetning kan avspeiles.

Smak: Ølet skal følge den grunnleggende øltype. Den eller de valgte tilsetninger skal bemerkes, men samtidig være i harmoni med ølet. Merk at forskjellige tilsetninger kan være mer eller mindre markante i deres karakter.

Kropp: Kropp og karbonering skal følge den grunnleggende øltype.

Eksempler: Mikkeller Beer Geek Brunch (Imperial stout med kaffe), Fraoch Heather Ale (Engelsk pale ale med lyng), Youngs Double Chocolate Stout (Sweet stout med sjokolade), Svaneke Choko Stout (Sweet stout med sjokolade og vanilje).

## 13F. KLASSISK NORSK JULEØL

OG FG vol% IBU EBC

1060-1070 1014-1022 6,0-7,0 20-30 20-50

Det sterke juleølet norske bryggerier begynte å brygge en stund etter 2. verdenskrig. På mange måter likt mørkt bokkøl.

Aroma: Svak til middels humleduft, og et svakt preg av fruktighet. Maltrik aroma.

Farge/utseende: Juleøl kan variere i farge fra kobber til mørk brun.

Smak: Det tradisjonelle juleølet er undergjæret med en utpreget maltsmak og middels bitterhet, liten humlesmak.

Kropp: Middels til stor fylde.

Eksempler: Borg Juleøl, CB Juleøl, Hansa Juleøl, Mack Juleøl, Ringnes Juleøl (polutgaven av alle).

## 13G. KLASSISK NORSK HJEMMEBRYGG

OG FG vol% IBU EBC

1060-1090 1015-1030 6,0-9,0 15-30 10-50

Hjemmebrygg som viderefører gamle tradisjoner, brygges fremdeles i dag på steder som Vestlandet, Trøndelag og Telemark. Ofte brukes einer (brake) i bryggevannet, som gir en karakteristisk smak og duft. Røykt malt anvendes også i større eller mindre grad enkelte steder. Det er ikke uvanlig at meskingen og/eller kokingen gjøres over åpen flamme. Noen få steder fremstiller bryggerne fremdeles malten selv. Ofte brukes gjær (kveik) som er tatt vare på gjennom flere mannsaldre. I all hovedsak overgjæret, ofte ved relativt høy temperatur.

Aroma: En tydelig aroma av einer er vanlig, men ikke påkrevet. Lite eller ingen humle. Gjerne maltrik og fruktig duft. Eventuelt røykpreg.

Farge/utseende: Stor variasjon, kan variere fra gyllen til mørk brun. En viss uklarhet er ikke uvanlig. Kullsyrenivået er lavt til fraværende, liten eler fraværende skumkrone er akseptert.

Smak: Maltsødme dominerer, men balanseres av einer dersom dette anvendes. Einer gir friskhet. Lav humlebitterhet og humlesmak. Karakter fra røykmalt dersom dette anvendes. En viss karamellisering fra koking over åpen flame kan forekomme. Som regel ikke tydelig smak av alkohol. Fruktestere fra gjæringen bidrar til kompleksitet.

Kropp: Middels til stor fylde.

Eksempler: Valdres Gardsbryggeri Brisk kan til dels regnes med i denne kategorien, ellers ingen kommersielle eksempler, selv om Haandbryggeriet Norwegian Wood og Haandbryggeriet Hesjeøl har visse likhetstrekk. Ellers, Vossaøl og Stjørdalsøl er kjente begreper.

# Forklaringer på faguttrykk og EBC-fargeskalaen.

OG (eng.) Original Gravity. Vørterens vektfylde før gjæren tilsettes. Angis i gram per liter.

FG (eng.) Final Gravity. Ølets vektfylde etter gjæring, lagring og eventuell frysing. Angis i gram/liter.

IBU (eng.) Internasjonal Bitter Units – enhet til beskrivelse av ølets bitterhet. Forskjellige øltyper kan ha samme IBU men oppleves som forskellige.

EBC (eng.) European Brewing Convention – en skala for farge på malt og øl. Den anvendte skala er kun veiledende. Spesielt mørke farger kan være vanskelige å vurdere. En EBC-verdi skal måles med et fotospektrometer og angis normalt kun som et tall.

EBC 3-6 Lys halmgul

EBC 7-10 Halmgul

EBC 11-15 Gyldengul

EBC 15-25 Ravfarget

EBC 25-35 Kobberfarget

EBC 35-45 Mørk kobberfarget / lys brun

EBC 45-60 Rødbrun / brun

EBC 60-80 Mørk rødbrun / mørkebrun

EBC 80-100 Rødsort / brunsort

EBC 100+ Sort

Alkohol kan føles søt og varmende, spesielt i sterke øl som Trippel.

Astringens merkes som en sammensnerping i munnen, som når det bites i drueskall. Ofte assosieres det til surhet. Tanniner. Kan opptre ved for lang mesking og ved for stor utvasking av mesken, ved for høy temperatur og ved for hardt vann.

Bakterieforekomst merkes ofte ved en frisk jordaktig, syrlig duft og kan minde om stall eller hestedekken. Typisk ved infisering.

Bittert smakes på tungeroten. Kommer typisk fra humlen.

Diacetyl fornemmes som smør/margarin duft. Forårsakes av for tidlig avslutning av gjæringen eller av bakterier.

DMS/dimethylsulfid oppleves som en søt duft av hermetisk mais eller kokte grønnsaker. Kan skyldes malten eller for kort koging eller for svak koking.

Fenolisk aroma kan være en kombinasjon av en eller flere av de følgende duftnoter: medisin, plast, røyk, nelliker. Årsagen kan være villgjær eller bakterier. Rester av rengjøringsmiddel kan være medvirkende.

Estere/Frukt karakter/aroma kan minne om solbær, banan, bringgebær, pære, eple, jordbær og liknende. Forsterkes ved høyere gjæringstemperaturer og bestemte gjærstammer.

Kjøletåke skyldes uklarheter som utfelles i ølet ved nedkjøling. Når ølet varmes opp vil uklarhetene gå i oppløsning og ølet blir igjen klart (eng. chill haze).

Metallisk smak kan skyldes vann eller stamme fra bryggeutstyret. Er typerigtigt i Tysk Pilsner.

Salt er en grunnsmak som oppfattes forrerst på siden av tungen. Kan skyldes overdreven bruk av vannbehandling med natriumklorid(bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (engelsk salt) mm.

Surt er en grunnsmak som oppleves bakerst på siden av tungen. Minner om vineddik eller sitron. Assosiasjoner til melkesyre og eddiksyre.

Sødme er en grunnsmak som oppleves på spissen av tungen. Sukkerarter som ikke kan forgjæres bidrar til en økt restsødme. Kan også skyldes kunstige søtningsstoffer som aspartam eller tilsetning av laktose.

Vørter er navnet på den sukkerholdige væske man har ved endt mesking.

Vol.% angir volumprosenten av alkohol i ølet. Mengden av alkohol kan estimeres ved å dividere differansen OG-FG med 7.45 (Gay-Lussac’s konstant).

Dommerkomiteen i Norbrygg har basert storparten av dette dokument på et utkast fra Foreningen af danske øldommere. De igjen har ut over egne bidrag brukt SHBF’s ”Øltypsdefinitioner 2006” som grunnlag sammen med BJCP’s øltypedefinisjoner 2004 og Zymurgy Spesial Issue 1991.