



NORBRYGG

NORSK HJEMMEBRYGGERFORENING



Norbryggs typedefinisjoner

Utgave 2023-06

1 Lys lager

- 1A Internasjonal lager
- 1B Tsjekkisk pilsner
- 1C Tysk pilsner
- 1D Münchener Helles
- 1E Norsk pilsner butikk-klasse

2 Mørk lager

- 2A Wiener
- 2B Märzen
- 2C Münchener Dunkel
- 2D Mørk tsjekkisk lager
- 2E Schwarzbier
- 2F Klassisk røykøl

3 Bock

- 3A Helles Bock/Maibock
- 3B Bock
- 3C Doppelbock
- 3D Eisbock
- 3E Klassisk norsk juleøl
- 3F Klassisk norsk juleøl butikk-klasse

4 Lys ale

- 4A Engelsk ordinary bitter
- 4B Engelsk best bitter
- 4C Engelsk strong bitter / engelsk pale ale
- 4D Engelsk golden ale
- 4E Amerikansk pale ale
- 4F California common/Steam beer
- 4G Kölsch
- 4H Irsk rød
- 4I Amerikansk amber

5 Mørk ale

- 5A Engelsk brown ale
- 5B Amerikansk brown ale
- 5C Engelsk dark mild
- 5D Altbier
- 5E Skotsk ale
- 5F Skotsk sterk ale/Wee heavy
- 5G Old ale
- 5H Engelsk barley wine
- 5I Amerikansk barley wine

6 India Pale Ale (IPA)

- 6A Engelsk IPA
- 6B Amerikansk IPA
- 6C Imperial IPA

- 6D Sort IPA
- 6E New England IPA

7 Hvetøl

- 7A Weizen/Weissbier
- 7B Dunkelweizen
- 7C Belgisk wit
- 7D Weizen bock

8 Porter/stout

- 8A Dry stout
- 8B Sweet stout
- 8C Oatmeal stout
- 8D Porter
- 8E Moderne porter og stout
- 8F Foreign extra stout
- 8G Baltisk porter
- 8H Imperial stout

9 Lys belgisk øl

- 9A Belgisk blond
- 9B Lys sterk belgisk ale
- 9C Bière de garde
- 9D Saison

10 Mørk belgisk øl

- 10A Belgisk dubbel/bruin
- 10B Mørk sterk belgisk ale

11 Syrlig øl

- 11A Gueuze lambic
- 11B Belgisk frukt lambic
- 11C Flamsk rød
- 11D Flamsk brun/oud bruin
- 11E Berliner weisse
- 11F Gose

12 Norske tradisjonsøl

- 12A Stjørdalsøl
- 12B Heimabrudd
- 12C Kornøl

13 Spesialøl

- 13A Frukt/grønnsaksøl
- 13B Krydret øl
- 13C Trelagret øl
- 13D Andre røykøl
- 13E Andre tilsetninger

1 Lys lager

1A Internasjonal lager

OG	FG	Alk. %	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, maltet 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 svak til merkbar.

Farge/utseende

Lys halmgul til gylden. Klar.

Smak

Fraværende til svak, lys maltsødme. Svak humlesmak og -bitterhet.

Kropp

Lett til medium kropp. Middels kullsyreinnhold.

Eksempler

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

1B Tsjekkisk pilsner

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1046–1052	1012–1017	4,1–5,0	35–45	7–15

Tsjekkisk pilsner er lettdrikkelig og kjennetegnes av tydelig maltfylde og sødme, balansert med Saaz-humle eller andre krydder- eller urtepregede humletyper. Diacetyl er ofte en del av karakteren.

Aroma

Merkbar til tydelig krydret humleduft. Merkbar til tydelig maltaroma av brød og kjeks. Fraværende til tydelig diacetyl.

Farge/utseende

Gylden, med lyst skum. Klar til lett tåkete.

Smak

Merkbar til tydelig smak av lys malt med preg av lyst eller lett ristet brød eller kjeks, balansert av krydret humlesmak og humlebitterhet. Lang ettersmak.

Kropp

Medium kropp. Middels karbonering, lavere enn de fleste undergjærede øltyper.

Eksempler

Pilsner Urquell, Budweiser Budvar, Staropramen Pilsner.

1C Tysk pilsner

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1045–1050	1006–1012	4,5–5,3	20–40	4–8

Tysk pilsner er et lyst og tørt pilsnerøl med markant humlebitterhet og humlearoma. En ren smaks- og aromaprofil gjør at ølet framstår som friskt og lettdrikkelig. Dimetylsulfid (DMS) er en del av aroma- og smaksbildet og bidrar ofte til kompleksiteten. Pilsner fra Sør-Tyskland er ofte mindre bitter og mer maltpreget enn eksempler fra Nord-Tyskland.

Aroma

Tydelig til kraftig humlearoma, oftest med preg av blomster, men også urter og svake sitrusnoter. Svak til kraftig DMS. Merkbar til tydelig lys maltaroma, ofte med karakter av tørket gress, korn, lyst brød, brødskorpe, kjeks og honning. Humlearomaen er mer markant enn maltaromaen.

Farge/utseende

Halmgul til lyst gyldengul. Klart. Middels til kraftig hvitt og fast skum som holder seg lenge.

Smak

Humlesmak og humlebitterhet er mer fremtredende enn smak av malt, men fortsatt balansert. Tydelig til kraftig humlebitterhet og humlesmak, oftest med preg av blomster, men også urter og svake sitrusnoter. Svak til kraftig DMS. Merkbar til tydelig sødme. Merkbar til tydelig maltsmak med karakter av tørket gress, korn, lyst brød og honning. Bitter og tørr avslutning. En svak metallisk-skarp smak og/eller avslutning kan forekomme.

Kropp

Lett til middels kropp. Middels til kraftig kullsyreinnhold. Kan ha svakt prikkende munnfølelse.

Eksempler

Jever Pilsener, König Pilsener, Radeberger Pilsner (maltpreget), Flensburger Pilsener (kraftig bitterhet, tørr avslutning, bitter ettersmak), Krombacher Pils (fruktig), Lübzer Pils (honning, tørr, svak metallisk), Veltins Pilsener (kraftig DMS), Warsteiner Pilsener (lite aroma og smak, syrlig ettersmak), Bitburger Premium (lite aroma og smak), Friedenfelser Pils (metallisk-skarp), Lederer Pils (maltpreget, metallisk-skarp avslutning), Weltenburger Kloster Pils (skarp bitterhet)

1D Münchener Helles

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1044–1050	1008–1012	4,8–5,5	18–25	7–14

Münchener Helles er et lyst lagerøl med karakteristisk kornpreg. Ølet er maltdominert med innslag av humle. Münchener Helles er maltrik i aroma og smak, men ikke søtt; den har en god balanse mellom maltsødme og humlebitterhet og fremstår som forfriskende.

Aroma

Merkbar til tydelig aroma av lyst malt, oftest med karakter av korn, men også lyst brød og honning. Svak til merkbar humlearoma, oftest med preg av blomster og urter. Svak til merkbar DMS. Svake noter av svovel kan forekomme.

Farge/utseende

Halmgul til gyldengul. Holdbart hvitt skum. Klar til lett tåkete.

Smak

Tydelig til kraftig kornsmak. Tydelig sødme balansert av bitterhet fra humlen. Svak til tydelig humlesmak med preg av blomster og urter. Svak til merkbar DMS.

Kropp

Middels kropp. Middels kullsyreinnhold.

Eksempler

Oberdorfer Helles. Augustiner-Bräu München Lagerbier Hell (humlearoma og -smak). Hacker-Pschorr Münchner

Hell (DMS, humlesmak). Spaten Münchner Hell (kornpreget). Mönchshof «Hell» (tydelig sødme, tydelig humlesmak)

1E Norsk pilsner butikk-klasse

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1040–1045	1010–1010	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 er ikke like karakteristisk som tysk eller tsjekkisk pils.

- Aroma**
Svak til merkbar humlearoma. Svak til merkbar aroma av lys malt. Merkbart preg av fenoler og estere som kjennetegner gjæren til bryggeriet.
- Farge/utseende**
Lys farge, klar. Lite skum.
- Smak**
Svak til tydelig bitterhet og humlesmak. Svak sødme av lys malt.
- Kropp**
Svak til medium fylde. Middels karbonering.
- Eksempler**
Aass pils, Frydenlunds pils, Ringnes pils. Her kan du fylle inn dine lokale favoritter.

2 Mørk lager

2A Wiener

OG	FG	Alk. %	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,

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.

2B Märzen

OG	FG	Alk. %	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,

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. lav til middels karbonering.

Eksempler

Ægir Påskesøl, Borg Oktoberøl, Späten Oktoberfest Ur-märzen.

2C Münchener Dunkel

OG	FG	Alk. %	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 diacetyl nivå 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.

2D Mørk tsjekkisk lager

OG	FG	Alk. %	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/utseende

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.

2E Schwarzbier

OG	FG	Alk. %	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/utseende

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).

2F Klassisk røykøl

OG	FG	Alk. %	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

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	Alk. %	IBU	EBC
1064–1072	1011–1018	6,0–7,5	20–38	11–20

En lys og velhumlet bock. Smaksmessig er typene like, men Maibock blir brygget til vårparten av året.

Aroma

Svak til tydelig maltaroma av pilsnermalt, kjeks, loff, eventuelt med brødskorpe og ristet brød. Merkbar til tydelig humlearoma fra typisk tyske humlesorter med urter, blomster, pepper eller gressaktig preg. Fraværende til merkbart nivå av frukttestere og alkohol. Svak til tydelig DMS, fraværende til merkbart gjærpreg (svovel).

Farge/utseende

Gylden til ravfarget. Klar. Lett skum.

Smak

Merkbar til tydelig søt maltsmak av pilsnermalt, kjeks, loff, kan ha noe mer røstet preg. Tydelig til kraftig humlebitterhet balanserer sødme. Svak til tydelig humlesmak av tyske humlesorter. Lang, humlepreget ettersmak.

Kropp

Medium kropp, middels karbonering. Kan ha svakt varmende alkohol.

Eksempler

Union Immer bock (litt kraftig humle og DMS), Hemelinger Maibock (bitter), Herforder Maibock (fruktig og søt, mindre bitter), Einbecker Mai-Ur-Bock (søt, svovel), Einbecker Ur-Bock Hell, Andechser Bergbock Hell.

3B Bock

OG	FG	Alk. %	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 frukttestere og alkohol, som kan gi karakter av tørket frukt. DMS og

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 frukttestere.

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	Alk. %	IBU	EBC
1074–1080	1020–1028	6,5–7,8	17–37	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 frukttestere, lagring og alkohol kan gi en vinøs karakter av tørket frukt. Humlearoma skal ikke kjennes. DMS og

Farge/utseende

Mørk kobberfarget til rødsvert. Klar.

Smak

Kraftig til meget kraftig, søt og vinøs maltsmak, med noter av 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 Julebock, Weltenburger Asam Bock, Ayinger Celebrator, Weiheinstephaner Korbinian.

3D Eisbock

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1078–1120	1020–1035	8,5–14,0	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 ECU 28, Kulmbacher Eisbock.

3E Klassisk norsk juleøl

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1060–1070	1014–1022	6,0–7,0	20–30	20–40

Den klassiske polutgaven av juleølet fra de store, norske bryggeriene. Maltrevet, klart og komplekst lagerøl med smak av mørk malt balansert mot bitterhet og syre. Typisk matøl til tradisjonell norsk julemat.

Aroma

Tydelig til kraftig, kompleks røstet maltaroma med preg av karamell, kandissukker, knekk, ristet loff. Merkbar til tydelig fruktighet, kan ha preg av mørke bær, sviker,

rosiner, tørket frukt. Fraværende til svak humlearoma. Fraværende til svak preg og svovel av lagergjær.

Farge/utseende

Klar kobberfarget til mørk brun, gjerne med rødlig skjær. Lite, gyldent skum, som regel med god holdbarhet.

Smak

Kraftig maltsmak med røstet preg, karamell. Kan ha preg av tørket frukt og kaffe, ristet loff, være mer sirupaktig. Tydelig sødme, som så balanseres av bitterhet og syre. Merkbar til tydelig bitterhet. Bitterheten er som regel fra brent malt, men kan også ha noe bidrag fra humle. Svak til merkbar syre. Fraværende humlesmak. Tydelig, lang ettersmak som preges av balanse mellom av sødme, bitterhet og syre.

Kropp

Middels til stor fylde, middels karbonering.

Eksempler

Hansa Juleøl kl. F: Karamell og røstet malt, bitter. Aass Premium Juleøl kl F: Røstet malt, bitter. Ringnes Juleøl Sterk: Sødme balanserer mer med syre. Borg Juleøl kl. F. CB Juleøl kl. F: Karamell og røstet malt. Mack Juleøl kl. F: Mindre sødme, bitter. Fredrikstad Juleøl: Karamell og røstet malt. Dahls Juleøl kl. F: Søtere og mer fruktig.

3F Klassisk norsk juleøl butikk-klasse

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1045–1050	1010–1014	4,5–4,7	20–30	20–40

Norbryggs typedefinisjoner

Lettere utgave av det klassiske, norske juleølet. Malt dreivet, klart og komplekst lagerøl med smak av mørk malt balansert mot bitterhet og syre. Typisk matøl til tradisjonell norsk julemat.

Aroma

Tydelig til kraftig, kompleks maltaroma som kan ha preg av karamell, kaffe, knekk, ristet loff. Merkbar til tydelig fruktighet, kan ha preg av blomster, tørket frukt, rosiner. Fraværende til svak humlearoma. Fraværende til svakt preg og svovel av lagergjær.

Farge/utseende

Klar kobberfarget til mørk brun, gjerne med rødlig skjær. Lite, gyldent skum, som regel med god holdbarhet.

Smak

Tydelig til kraftig brødaktig maltsmak og karamell. Kan ha preg av tørket frukt, brent malt og kaffe, ristet loff, knekk. Merkbar sødme, som så balanseres av bitterhet og syre. Merkbar til tydelig bitterhet, fraværende humlesmak. Svak til merkbar syre. Kort ettersmak som preges av balanse mellom av sødme, bitterhet og syre.

Kropp

Middels fylde, middels karbonering.

Eksempler

Ringnes Juleøl, Hansa Juleøl, Aass Juleøl, Dahls Julebrygg, Mack God Jul, CB Juleøl, Borg Juleøl, Fredrikstad Juleøl.

4 Lys ale

4A Engelsk ordinary bitter

OG	FG	Alk. %	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	Alk. %	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	Alk. %	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	Alk. %	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.

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.

Eksempler

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	Alk. %	IBU	EBC
1044–1056	1008–1016	4,4–6,0	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

Tydelig til kraftig humlearoma fra amerikanske humletyper som gir sitrus, furunål, tropisk frukt. Fraværende til tydelig maltaroma, typisk med karakter av karamell.

Farge/utseende

Gyldengul til kobberfarget. Klar til tåkete.

Smak

Tydelig til kraftig humlesmak og -bitterhet. Svak til tydelig maltsmak med lys malt, svak til tydelig karamell.

Kropp

Lett til medium kropp. Middels kullsyreinnhold.

Eksempler

Sierra Nevada Pale Ale: tydelig karamell. Oscar Blues Dale's Pale Ale: kraftig bitterhet, tropisk frukt, astringent. Lervig Lucky Jack: lett utgave av de amerikanske typene, mindre karamell. Rygr Jædr: lett kropp, lys malt, mye sitrus. Brooklyn The Stonewall Inn IPA: Kraftig preg av ananas i aroma og smak, lite bitterhet.

4F California common/Steam beer

OG	FG	Alk. %	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.

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

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.

Eksempler

Anchor Steam Beer, Oslo Mikrobryggeri Steamer.

4G Kölsch

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1042–1046	1006–1010	4,8–5,1	20–30	5–14

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

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.

Eksempler

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

4H Irsk rød

OG	FG	Alk. %	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	Alk. %	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	Alk. %	IBU	EBC
1040–1050	1008–1014	4,1–5,2	15–25	35–50

Tradisjonell britisk, maltet øltype med engelsk gjær og humle. Fruktighet og lett humle balanserer karamellpreget i malten, som ikke skal være brent.

Aroma

Merkbar til kraftig maltaroma, med karakter av karamell, toffee, nøtter eller sjokolade. Merkbart til kraftig nivå av fruktestere. Intet brentpreg. Svakt til tydelig humlearoma med blomster-, tobakk- eller jordaktig preg fra britiske humletyper. Fraværende til svakt nivå av diacetyl.

Farge/utseende

Kobberfarget til rødbrun. Klar til lett tåkete. Kremfarget skum.

Smak

Tydelig til kraftig maltsmak med karakter av karamell, toffee, nøtter eller sjokolade. En svak note av ristet eller mørkt brød kan forekomme. Intet brentpreg. Merkbart til tydelig bitterhet. Svakt til merkbart humlesmak av britiske humletyper.

Kropp

Lett til medium kropp, middels kullsyreinnhold.

Eksempler

Samuel Smith's Nut Brown Ale (fruktig, lett diacetyl), Thornbridge Brown Ale (fruktig, acetone), Newcastle Brown Ale (lett), Kinn Gamleguten (for kraftig)

5B Amerikansk brown ale

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1040–1062	1010–1017	5,0–6,5	25–60	40–60

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

Aroma

Tydelig til kraftig maltaroma med karakter av karamell og sjokolade. Svakt til tydelig humlearoma fra amerikanske humletyper med sitrus, tropisk frukt, harpiks, furunål og lignende. Fraværende til merkbart nivå av fruktestere.

Farge/utseende

Mørk kobberfarget til rødbrun. Klar til lett tåkete. Kremfarget skum.

Smak

Tydelig til kraftig maltsmak med karakter av karamell, sjokolade eller ristet brød. Merkbart til tydelig humlesmak og -bitterhet.

Kropp

Lett til medium kropp, middels kullsyreinnhold.

Eksempler

Svalbard Bryggeri Spitsbergen Dark Season (balansert), Jacobsen Brown Ale (fruktig), Nøgne Ø Imperial Brown Ale (for kraftig), Brooklyn Brown Ale

5C Engelsk dark mild

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1029–1040	1006–1010	3,0–4,0	10–24	35–80

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

Aroma

Svakt 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

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

Kropp

Lett til medium kropp. Lavt kullsyreinnhold.

Eksempler

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

5D Altbier

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1046–1052	1009–1014	4,5–5,2	25–50	25–40

Overgjæret, men kaldt lagret tradisjonell tysk øltype fra Düsseldorf og omegn.

Aroma

Svakt til middels maltaroma, med karakter av brød, karamell og eventuelt lys sjokolade. Svakt til middels, mellomeruoepisk humlearoma. Fraværende til svakt nivå av fruktestere. DMS og

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.

Eksempler

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

5E Skotsk ale

OG	FG	Alk. %	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.

Aroma

Svakt 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.

Eksempler

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

5F Skotsk sterk ale/Wee heavy

OG	FG	Alk. %	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

Fylldig kropp. Lav til middels kullsyreinnhold.

Eksempler

Traquair House Ale, Belhaven Wee Heavy.

5G Old ale

OG	FG	Alk. %	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. Sylrlige 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.

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 fylldig kropp, lavt kullsyreinnhold.

Eksempler

Haandbryggeriet Nissemor, Aass Juleøl Premium, Theakston's Old Peculier, Fullers 1845.

5H Engelsk barley wine

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1080–	1018–1032	8,0–NaN	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.

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 sylrlighet 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.

5I Amerikansk barley wine

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1075–	1018–1032	7,5–NaN	50–100	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.

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.

6 India Pale Ale (IPA)

6A Engelsk IPA

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1056–1075	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/furunål. Fraværende til svakt nivå av fruktestere.

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	Alk. %	IBU	EBC
1056–1075	1010–1018	5,5–7,5	40–70	15–35

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

Aroma

Tydelig til kraftig humlearoma, som kan ha karakter av sitrus (appelsin, sitron, lime, grapefrukt), blomster, harpiks/furunål, fersken og/eller tropisk frukt. Fraværende til svake fruktestere som skal overdøves av humle. Svak til merkbar maltaroma, som kan ha karakter av karamell. Fraværende til svak alkohol.

Farge/utseende

Gyldengul til kobberfarget. Klar til lett tåkete. Stort og holdbart skum.

Smak

Tydelig humlesmak og tydelig til kraftig humlebitterhet, med karakter av sitrus, blomster, harpiks/furunål, fersken og/eller tropisk frukt. Svak maltsmak som kan ha karakter av karamell. Fraværende til svake fruktestere som skal overdøves av humle. Tydelig til kraftig bitter ettersmak. Kan være fra meget tørre til lett søte.

Kropp

Lett til medium kropp, middels karbonering.

Eksempler

Lagunitas IPA: lett kropp, lite skum. Stone IPA: kraftig bitterhet, tørr. Kinn Vestkyst: karakteristiske fruktestere, alkoholisk aroma.

6C Imperial IPA

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1075–1090	1008–1020	7,5–10,0	60–100	12–30

Øltypen er en hovedsakelig amerikansk videreutvikling av den "klassiske" amerikanske IPA-en. Målet er kompleksitet i humlearoma og -smak. Dette er et typisk ferskøl som mister humlepreget raskt.

Aroma

Merkbar til kraftig maltaroma, med karakter av brød, kjeks og karamell. Tydelig til dominerende, kompleks humlearoma, som kan ha karakter av sitrus (appelsin, sitron, lime, grapefrukt), blomst, harpiks/furunål, fersken eller tropisk frukt. Fraværende til merkbar alkohol.

Farge/utseende

Ravfarget til mørk kobberfarget. Klar til lett tåkete. Holdbart skum.

Smak

Merkbar til kraftig maltsmak, med merkbar til kraftig sødme. Tydelig til dominerende, kompleks humlesmak og bitterhet.

Kropp

Medium til fyldig kropp, middels karbonering.

Eksempler

Lagunitas Maximus: Karamell, granbar, sødme. Mindre humle. Stone Ruination IPA: Karamell, furunål, tørr avslutning. Kraftigere humlet. Sierra Nevada Hoptimum: Søt, kompleks, karamell. Sierra Nevada Big Little Things: Mer humlesmak og bitterhet, frisk, tropisk frukt. Nøgne Ø Two Captains: Karamell, furunål, tørr avslutning. Kinn Brottsjø: Humle med tropisk preg, fruktighet, mindre bitterhet. 7 Fjell Ulriken: Karamell, malt, mindre humlesmak og bitterhet.

6D Sort IPA

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1056–1075	1010–1018	5,5–7,7	40–70	50–100

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

6E New England IPA

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1060–1085	1010–1015	6,0–9,0	25–60	5–15

En svært fruktig og kraftig tørrhumlet amerikansk IPA, med fyldigere kropp og mindre bitterhet enn andre IPA-typer. Serveres ofte helt ferskt, men ølet skal være ferdig utgjæret slik at diacetyl og andre gjærbiprodukter ikke forstyrrer humleprofilen. Den kraftige humlearomaen degraderes raskt. Øl som har tydelig preg av laktose, fruktjuice eller lignende er utenfor stilen, selv om det er vanlig i tilsvarende øl.

Aroma

Dominerende, frisk humlearoma med preg av sitrus, tropisk frukt, blomster og bær. Kan ha innslag av harpiks, furu og urter, men disse skal ikke dominere. Fraværende til merkbart maltaroma med preg av korn og kjeks, uten karamellpreg.

Farge/utseende

Lys halmgul til halmgul, med middels til kraftig skum. Middels tåket til uklar, men uten partikler.

Smak

Dominerende smak av humle, der fruktige og tropiske smaker skal være tydeligst. Humlebitterheten skal være merkbart til tydelig, uten å bli stikkende eller brennende (hopburn). Humlen skal balanseres med fylde og sødme fra malt, uten at ølet framstår som søtt. Maltsmaken skal være nøytral, og sette lite preg på ølet. Ettersmaken er lett bitter med fruktig humlesmak.

Kropp

Medium til fyldig kropp, middels karbonering.

Eksempler

Amundsen Apocalyptic Thunder Juice New England IPA, Lervig Tasty Juice, Heady Topper The alchemist, Tired Hands Alien Church, Lervig Supersonic

7 Hveteøl

7A Weizen/Weissbier

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1046–1052	1008–1014	4,9–5,6	10–15	8–20

Et tradisjonelt, gjærdrevet sørtysk hveteøl. Ølet skal være friskt og letttdrikelig, med tydelig sødme og fylde. Øltypen preges av fruktestere, med tydelig innslag av banan, og ulike fenoler. Hva som er kraftigst kan variere, men ingen av dem skal dominere. Ulike varianter i stilen spiller på balansen mellom fruktestere og fenoler.

Aroma

Kompleks og balansert aroma med merkbart til kraftig nivå av fruktestere med preg av banan, fersken og sitrus, og fenoler (kryddernellik, kokt skinke, hvit pepper, muskat, urter). Varianter som er endimensjonale, f.eks. dominert av banan eller nellik, er utenfor stilen. Fraværende til svak aroma av lyst malt som kan minne om brødkrumme (loff). Fraværende til svak humlearoma.

Farge/utseende

Lys halmgul til gylden med hvitt, kraftig og holdbart skum. Lett til kraftig tåkete.

Smak

Kompleks og balansert smak med merkbart til kraftig nivå av fruktestere med preg av banan, fersken og sitrus, og fenoler (kryddernellik, kokt skinke, hvit pepper, muskat, urter). Balansen kan være annerledes i smaken og aromaen. Merkbart til tydelig sødme, kombinert med svak til merkbart humlebitterhet, gjør at ølet kan virke noe søtlig. Fraværende til merkbart syrlighet, som kan minne om surdeigsbrød eller sitron, bidrar til at ølet framstår friskt og balansert. Ettersmaken er kompleks og preget av fruktighet og fenoler.

Kropp

Medium til fyldig kropp. Høyt kullsyrenivå.

Eksempler

Franziskaner, Erdinger (litt enkelt), Ayinger, Weihenstephaner.

7B Dunkelweizen

OG	FG	Alk. %	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.

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	Alk. %	IBU	EBC
1044–1050	1006–1010	4,8–5,3	12–25	5–10

Tørt og friskt tradisjonelt belgisk hveteøl, vanligvis brygget med umaltet hvete, med markant karakter av skall fra bitterappelsin (pomerans) og korianderfrø. Kan ha et svakt innslag av melkesyre for ekstra friskhet.

Aroma

Merkbar til kraftig krydret, kompleks aroma med tydelig innslag av korianderfrø, appelsin og noe pepper. Svak brødaktig aroma av hvete. Fraværende til merkbart humlearoma. Fraværende til svake fenoler med preg av nellik og muskat.

Farge/utseende

Lyst halmgul til gylden med kraftig, hvitt skum. Lett til kraftig tåkete.

Smak

Tørt og friskt med tydelig bitterhet fra både humle og pomeransskall. Merkbart til kraftig smak av korianderfrø og appelsin. Svake fenoler bidrar til kompleksitet. Merkbart til tydelig sødme, men med tørr avslutning.

Kropp

Lett til medium kropp. Høy karbonering.

Eksempler

Hoegaarden Wit (kraftig krydderpreg), Du Monde Blanc (fruktig, svakere krydderpreg, mer humle, holdbart skum), Baladin Isaac (svakere krydderpreg, mer røstet sødme).

7D Weizen bock

OG	FG	Alk. %	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

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	Alk. %	IBU	EBC
1036–1050	1007–1011	4,0–5,0	30–50	50–100

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	Alk. %	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 brennt 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	Alk. %	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.

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	Alk. %	IBU	EBC
1046–1063	1012–1020	4,5–6,2	20–40	50–80

I hjemmebryggersammenheng er forskjellen 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

Tydelig til kraftig aroma av mørk malt, som kan ha karakter av toffee, karamell, sjokolade, kaffe og lakris. Svak til merkbart nivå av fruktestere, som kan ha karakter av tørket frukt, rosin og demerarasukker. Fraværende til merkbart duft av humle.

Farge/utseende

Brun til mørkebrun, med kremfarget til lyst brunt skum. Klar til lett tåkete.

Smak

Tydelig til kraftig maltsmak som kan ha karakter av toffee, karamell, sjokolade, kaffe, ristet brød og lakris. Merkbart til tydelig maltsødme balanseres med humlebitterhet og syre fra brennt malt. Humlesmaken skal være fraværende til svak, og bitterheten skal være svak til middels. Svak til merkbart syre. Ettersmaken er søtlig med tydelig preg av røstet malt.

Kropp

Medium kropp. Svak til medium karbonering.

Eksempler

Samuel Smiths Taddy Porter, Fullers London Porter, Anchor Porter.

8E Moderne porter og stout

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1048–1063	1010–1022	4,8–6,2	30–50	50–100

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.

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, Nøgne Ø Porter

8F Foreign extra stout

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1057–1076	1011–1018	6,1–8,0	30–70	60–100

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.

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).

8G Baltisk porter

OG	FG	Alk. %	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.

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.

8H Imperial stout

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1070–1115	1014–1028	7,0–12,0	50–90	70–100

Et smaksrikt, mørkt øl med store variasjoner og tolkninger. Eksempler er avdempede engelsk-inspirerte versjoner og kraftigere amerikansk-inspirerte versjoner. På tross av kraftige smaker og kompleksitet skal ølet være balansert.

Aroma

Tydelig til kraftig røstet maltaroma, som kan ha karakter av sjokolade, karamell, kaffe, vørter, lakris, brent malt, soya-saus og/eller aske. Svak til kraftig humlearoma. Fraværende til merkbar alkohol, som da ikke skal virke spritaktig. Fraværende til tydelig nivå av fruktestere, som kan ha karakter av tørket frukt.

Farge/utseende

Mørk rødbrun til sort. Klar til lett tåkete. Lett til kraftig skum.

Smak

Tydelig til kraftig røstet maltsmak, som kan ha karakter av sjokolade, karamell, kaffe, lakris, brent malt soya-saus og/eller aske. Merkbar til kraftig humlesmak og humlebitterhet. Maltsødmen skal være i balanse med bitterhet fra humle og røstet malt. Svak syre kan balansere mot sødme og bitterhet.

Kropp

Medium til kraftig kropp. Svak til middels karbonering.

Eksempler

Great Divide Brewing Company Yeti imperial stout: (amerikansk stil) Mørk sjokolade, kraftig røstet malt og humle. Lervig Konrad's Stout: (engelsk stil) Estere, vinøs, mindre humle. Samuel Smith's Imperial Stout: (engelsk stil) vørter, sjokolade, fruktestere, syrlig. Nøgne Ø Imperial Stout: (amerikansk stil) aske, vanilje, sjokolade, bitter humle. Haandbryggeriet Dark Force: kokt skinke/fenoler, brent malt.

9 Lys belgisk øl

9A Belgisk blond

OG	FG	Alk. %	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.

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.

9B Lys sterk belgisk ale

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1066–	1007–1015	7,0–NaN	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 merkbar maltaroma, som kan ha karakter av karamell og brødskorpe. Fraværende til svak humlearoma, med karakter av europeiske humletyper. Tydelig til kraftig nivå av fruktestere, som kan ha karakter av banan, ananas, sitrus, tyggegummi, aprikos med mer. Tydelig til kraftig nivå av fenoler, som kan være krydrede (f.eks. nellik, pepper, koriander og kardemomme), marsipanaktige, syrlige med mer. Fraværende til svakt nivå av alkohol, som ikke skal virke spritaktig.

Farge/utseende

Halmgul til ravfarget. Kraftig hvitt skum. Klar til medium tåkete.

Smak

Svak til merkbar søtlig maltsmak, som kan ha karakter av karamell og brødskorpe. Svak til tydelig humlesmak og bitterhet. Særpreg fra aroma går igjen i smaken, og er kjennetegnet ved kompleksitet og en tørr avslutning.

Kropp

Lett til medium kropp. Kraftig karbonering. Fraværende til merkbart varmende alkohol.

Eksempler

Bosteels Tripel Karmeliet: Karamell, sitrus, humlesmak, marsipan, sødme og syre. Het Anker Gouden Carolus Tripel: Fruktestere, humlearoma, nellik. St. Bernardus Tripel:

Sitrus, korn, fruktestere, tyggegummi, balansert. Chimay Triple: Sitrus, fenoler, krydret, humlebitterhet. Duvel: Tørr, sitrus. Westmalle Tripel: Fruktig, balansert, merkbar sødme, marsipan, varmende alkohol. La Trappe Tripel: Søtere, svak humlearoma, kraftige fruktestere, tydelig sødme, merkbar humlesmak. Maredsous: Mindre fenoler og estere, mer maltsødme og karamell, syre balanserer Kinn Bøvelen: Svakere preg av fenoler og estere.

9C Bière de garde

OG	FG	Alk. %	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.

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.

9D Saison

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1050–1070	1004–1015	5,0–7,0	20–50	7–25

Et kompleks og friskt belgisk gårdsøl med god utgjæring, hvor den komplekse aromaen og smaken overveiende stammer fra gjæren. Øltypen er ofte preget av humle og fenoler, eller fruktighet og maltsødme.

Aroma

Fraværende til merkbar maltaroma, som kan ha karakter av lyst brød, korn eller svak karamell. Svak til tydelig humlearoma, som kan ha karakter av gress, krydderurter eller blomster, fersk humle. Merkbart til kraftig nivå av fruktestere og fenoler, som kan ha karakter av ananas, appelsin og pepper, banan, koriander, vanilje eller nellik kan forekomme. Kan ha fraværende til merkbart preg av brettanomyces. Fraværende til svakt nivå av alkohol.

Farge/utseende

Halmgul til ravfarget. Kraftig hvitt skum. Klar til medium tåkete.

Smak

Ofte god utgjæring, lite restsødme. Fraværende til svak maltsmak, som kan ha karakter av lyst brød eller svak karamell. Svak til kraftig humlesmak, som kan ha karakter av gress, krydderurter eller blomster. Merkbar til tydelig humlebitterhet. Merkbart til kraftig nivå av fruktestere og fenoler, som kan ha karakter av ananas, appelsin og pepper,

banan, koriander, vanilje eller nellik kan forekomme. Fraværende til svakt nivå av alkohol. Kan ha fraværende til merkbart preg av brettanomyces.

Kropp

Medium kropp. Kraftig karbonering. Kan være tørrere i avslutning, nesten snerpende.

Eksempler

Saison Dupont: fersk humle, pepper, banan, grapefrukt, tørr, nesten snerpende. De Glazen Toren: Saison d'Erpe-Mere: søt frukt i aroma, appelsin, pepper. St Feullien Saison: Søtere, brente mandler, lakris, mindre humle, nellik i fenoler. Lindheim Farmhouse Ale: Svovel, fruktig, banan, lite bitterhet. Kinn Slåtteøl: Svovel, merkbare karamell, søtere og mindre bitter, mer fruktig enn fenolsk, mindre humle.

10 Mørk belgisk øl

10A Belgisk dubbel/bruin

OG	FG	Alk. %	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.

Farge/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.

10B Mørk sterk belgisk ale

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1076–1100	1012–1024	8,0–10,5	20–50	35–70

Det sterkeste klosterølet som ble brygget fra middelalderen og oppover. Opprinnelig bare brygget på klostre nordenfor vinbeltet som flytende brød, men har siden 1900-tallet også vært brygget av kommersielle

bryggerier. Ølet er maltrikt og komplekst, og gjæren skaper særpreget. Det er store variasjoner i styrkegraden av smaks- og aromatyper, men ingen av ølene er "kraftigst" på alt. Det skal ha særpreg, men allikevel være balansert. Brukes ofte til mat eller desserter.

Aroma

Tydelig til kraftig maltaroma, som kan ha karakter av brød, nøtter, marsipan, og/eller karamell, minner om mørkt malt. Ytterligere aroma av kandissukker og brun farin fra forgjærede sukkertyper. Tydelig til kraftig vinøs karakter av rosiner, tørkede frukter og fruktestere, alkohol. Fraværende til kraftig fenolisk-krydret karakter. Fraværende til merkbar humlearoma.

Farge/utseende

Mørk kobberfarget til mørk rødbrun. Kraftig kremfarget skum, oftest kort varighet. Klar til medium tåkete.

Smak

Svak til kraftig maltsmak, som kan ha karakter av brød, nøtter, marsipan og/eller karamell. Ytterligere smak av kandissukker og brun farin fra forgjærede sukkertyper. Tydelig til kraftig restsødme. Merkbar syre balanserer maltsødmen. Tydelig til kraftig vinøs karakter av tørkede frukter fra alkohol og fruktestere. Alkoholen kan oppleves som kraftig varmende, men skal ikke ha preg av fusel eller høyere alkoholer. Fraværende til merkbar humlesmak. Svak til tydelig humlebitterhet.

Kropp

Medium til kraftig kropp. Kraftig karbonering.

Eksempler

Rocheft 10: kraftige fenoler og humle. Blå Chimay: bløt og mild. Westvleteren 12: kraftig karamell, mellomting mellom Blå Chimay og Rocheft 10. St. Bernardus Abt 12: fruktig, balansert. Het Anker Cuvee Van De Keizer: søtlig, fruktestere, vinøs. Geiranger Bryggeri Helvetesgjølet Quadrupel: kraftige estere og fenoler, umami.

11 Syrlig øl

11A Gueuze lambic

OG	FG	Alk. %	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. Svakt til kraftig grapefrukt-karakter som også kan forekomme bitter. Inntrykk 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.

11B Belgisk frukt lambic

OG	FG	Alk. %	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

Svakt til kraftig karakter av det valgte bær eller frukt. Den komplekse blandingen av villgjær og bakterietyper kan gi inntrykk 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. Svakt til kraftig karakter av det valgte bær eller frukt. Svakt til middels grapefrukt-karakter som også kan forekomme bitter. Inntrykk 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.

11C Flamsk rød

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1046–1057	1003–1012	4,5–6,5	15–25	30–70

Et komplekst og friskt øl med røtter fra Flandern.

Kommersielt er det flytende overganger mellom flamsk rød og oud bruin, men stilmessig skiller vi mellom disse typene. Fatlagring gir preg av eik, og blanding av unge og lagrede øl gir kompleksitet og balanse. Selv om ølene har mye smak, skal de framstå som friske.

Aroma

Aromaen er kompleks. Merkbar til kraftig syrlig aroma som minner om balsamicoeddik og røde bær. Svakt til tydelig preg av kirsebær, svsker, tranebær og tørket frukt. Svakt til tydelig preg av eik. Kan ha svak til merkbar krydret aroma, med preg av hvit pepper, skog eller aceton. Fraværende til svak diacetyl. Fraværende til svak aroma av røstet malt som kan bidra til kompleksitet.

Farge/utseende

Kobberfarget til mørk rødbrun. Klar til lett tåkete. Kremfarget, holdbart skum.

Smak

Kompleks med tydelig til kraftig syrlighet som balanseres av maltsødme, som kan ha preg av knekk og toffee. Syrligheten er fra merkbar til kraftig og preger ettersmaken. Syren kan bestå av både melkesyre og balsamicoeddik, men ølet skal ikke ha stikkende eller skarp eddiksmak. Fraværende til svak bitterhet. Svakt til tydelig preg av kirsebær, svsker, tranebær og tørket frukt. Svakt til tydelig preg av eik. Fraværende til merkbar krydret, med preg av hvit pepper, skog eller aceton. Fraværende til svak diacetyl.

Kropp

Medium kropp. Medium til kraftig karbonering. Kan ha noe astringens.

Eksempler

Rodenbach Grand Cru, Duchesse de Bourgogne, Rodenbach Classic.

11D Flamsk brun/oud bruin

OG	FG	Alk. %	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. Inntrykk 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.

11E Berliner weisse

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1025–1032	1004–1006	2,8–3,6	3–8	5–10

En lett tysk hveteøl med tydelig karakter av melkesyre. Tradisjonelle utgaver kan ha svak karakter av brettanomyces, men da lett og floralt.

Aroma

Svak til middels syrlig aroma, som har karakter av melkesyre og sitrønsaft. Svake til merkbare fruktestere, kan ha preg av banan. Fraværende til svakt preg av korn. Fraværende til svak, gressaktig humle.

Farge/utseende

Lys halmgul til halmgul. Lett til kraftig tåkete. Kremet, hvitt, holdbart skum.

Smak

Ren og syrlig smak, med karakter av melkesyre og sitrønsaft. Svak til merkbar brøddaktig og søtlig maltsmak, kan ha preg av mel og korn. Fraværende humle.

Kropp

Lett kropp. Kraftig karbonering.

Eksempler

Berliner Kindl Berliner Weisse, Bayrischer Bahnhof Berliner Weisse.

11F Gose

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1036–1050	1006–1010	4,0–5,3	5–12	6–10

Et lyst og forfriskende hveteøl fra Tyskland med en syrlig og salt karakter. Merk at ølet skal ha en ren syrlighet uten trekk som jord, stall og andre typiske brettanomyceskarakterer i aroma eller smak. Mange kommersielle eksempler er tilsatt frukt eller bær, men disse faller inn under kategori 13A.

Aroma

Svak til middels maltaroma med karakter av loff. Ingen humlearoma. Fruktig, syrlig lukt som kan minne som sitrusfrukt. Steinfuktaroma kan også forekomme. Fraværende til svak karakter av koriander.

Farge/utseende

Halmgul til lys gyllen, med moderat til kraftig lyst skum. Svak til kraftig tåkete.

Smak

Svak til moderat loffaktig maltsmak. Fraværende til svakt bitter, uten tydelig humlekarakter. Svak til moderat preg av fruktestere, spesielt steinfukt og sitrus. Svak til moderat syrlig, hvor syren balanserer malten. Knappt merkbar til moderat saltsmak. Syrlig ettersmak.

Kropp

Lett til medium kropp. Kraftig karbonering.

Eksempler

Bayerischer Bahnhof Leipziger Gose, Haandbryggeriet Drofn Gose, Westbrook Gose, Brekeriet Beer, Hartmannsdorf Original Ritterguts Gose (av og til for mye DMS, det er ikke en del av stilen), Mohawk Anything Gose.

12 Norske tradisjonsøl

12A Stjørdalsøl

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1060–1085	1015–1030	6,0–8,5	0–15	10–50

Brygget fra gammelt av i Trøndelag, i dag har stilen hovedsete i Stjørdal. Ølet har kraftig maltsmak balansert med røyk fra oreved. Malt: Tørket med oreved i et sånnhus, som kan gi et ganske fett røykpreg med hint av skinke, lær og ren tobakk. Gjerne 2-radsbygg fra lokal avling. En del blander røykmaltet med vanlig basemalt. Vann: En del bruker einerlåg i mesking, noen bruker einer som sil i rosten. Humle: Som regel edelhumler, men noen varierer også med amerikanske humletyper. Tilsettes i starten av kok. Mesketid: 1 time. 2 timer på råøl. Koking: ca 60 minutter. (ikke koking på råøl) Gjær: Øltypen har den siste generasjonen blitt gjæret med Idun blå (gir mer fruktig, floralt preg), gjæret på 20–30 grader. Dahlsjøer (gir mer bananpreg) er fortsatt i bruk, men ikke like mye som før. Andre typer kommersiell gjær er også i bruk, slik som London AleIII. Det er for tiden ikke identifisert opprinnelige gjærtyper (kveik).

Aroma

Kraftig til dominerende aroma av orerøkt malt. Røykaromaen kan spenne fra kraftig røkt skinke og bacon, til mer lær (godt brukt sæletøy) og tobakk (uparfymert, perique), røyk. Lite eller ingen humle. Tydelig maltrik og fruktig duft, med noe korn. Moderne utgave har litt mindre kraftig røyk. Svakt fruktig preg av gjæren, fraværende til merkbart banan- og esterpreg eller appelsin- og sitrusfrukter, avhengig av om det er brukt Idun blå, kveik eller andre gjærtyper.

Farge/utseende

Stor variasjon, kan variere fra gylden til mørk brun. Svakt til middels tåkete. Kullsyrenivået er lavt til fraværende, liten eller fraværende skumkrone er akseptert.

Smak

Maltsødme dominerer, men balanseres av røykpreg. Mens det i andre øl brukes bitterhet for å balansere, brukes det her røyk (i de kraftigste utgavene er dette et øl du blir tørst av å drikke). Kraftig karakter fra røykmalt, samt merkbart karamellisering av malt. Svak smak av einer som gir lett syre og friskhet dersom dette anvendes. Fraværende humlebitterhet og humlesmak. Som regel fraværende til svak smak av alkohol. Svakt til merkbart nivå av fruktestere..

Kropp

Middels til stor fylde.

Eksempler

Klostergården Alstadberger. Stolt Bryggeri Røyklagt.

12B Heimabrudd

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1080–	1010–1020	7,5–12,0	30–85	10–50

Tradisjonell øltype som i de siste generasjonene har blitt brygget rundt om i Voss og Hardanger. Som regel mørkt med preg av karamell, lett humle og einer.

Aroma

En tydelig aroma av malt og karamell, ofte med tydelig sitrus, appelsin og andre fruktestere fra gjæringen. Noen utgaver har merkbart aroma av kornhams, marmelade og kandisert frukt. Svakt til middels kraftig innslag av einer. Fra tydelig til kraftig humlepreg. Eventuelt svakt røykpreg.

Farge/utseende

Gylden til mørk brun, klar til uklar. Kullsyrenivået er lavt til fraværende, liten eller fraværende skumkrone er akseptert.

Smak

Kraftig maltsødme, som balanseres av einer dersom dette anvendes. Tydelig karamellisering, som tilsvarer koking over åpen flamme er påkrevd. Maltet kan ha preg av karamell, kjeks og brød. Merkbart fruktighet med preg av appelsin, tørket frukt, og andre estere. Tydelig til kraftig humlebitterhet og humlesmak. Fraværende til svakt fenolsk (nellik), samt svak karakter fra røykmalt dersom dette anvendes. Fraværende smak av alkohol. Kan ha svakt preg av sopp (umami).

Kropp

Middels til stor fylde.

Eksempler

Voss Bryggeri Vossaøl 1814, Voss Bryggeri Vossaøl

12C Kornøl

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1060–1080	1015–1025	6,5–8,5	0–15	10–50

Tradisjonell øltype som i de siste generasjonene har blitt brygget i Nordfjord og Sunnmøre. Ølet er friskt, fruktig og komplekst i smak og aroma. Den ukokte utgaven kan ha overraskende lang holdbarhet, opp mot 2 år.

Aroma

Tydelig fruktig aroma som kan ha preg av sitrus, appelsin, pære og røde epler, gress og kornhams. Fraværende til tydelig aroma av einer. Fraværende humlearoma. Fraværende til merkbart innslag av fløtekaramell eller toffee, fraværende til merkbart røykpreg eller andre fenoler (nellik). Fraværende til svak vingummi- eller marsipanpreg.

Farge/utseende

Lys til gylden, uklar. Fraværende til lite karbonering, fraværende til lite skum.

Smak

Vak til tydelig maltsødme, kan ha merkbart kornpreg. Fraværende til svak syre, da med preg av melkesyre, sitron og appelsin. Fraværende til kraftig preg av einer. Fraværende til svak bitterhet fra humle, bitterheten kommer som regel fra einer. Svak smak av fruktestere (ofte sitrus) kan bidra til kompleksitet. Kan ha merkbart preg av karamell og toffee, samt svakt røykpreg dersom det er brukt røykmalt.

Kropp

Lett til middels fylde.

Eksempler

Brulandselva Kornøl

13 Spesialøl

13A Frukt/grønnsaksøl

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 Asperges (Weissbier med asperges).

13B Krydret øl

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 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 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

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, sjelden 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 røkt whisky-fat).

13D Andre røykøl

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.

Kropp

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

Eksempler

13E Andre tilsetninger

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, sjelden 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 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 øltype. Den eller de valgte tilsetninger skal bemerkes, men samtidig være i

harmon i 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).