

맥주 심사관 인증 프로그램(BJCP) 2015 스타일 가이드라인

맥주 스타일 가이드라인 한글판



저작권 © 2015 년 BJCP, 한글판 저작권 2016년 번역자(Joey Baek, Sangwon Lee)

BJCP승인 경연대회 또는 교육/심사관 훈련 목적을 위해 BJCP는 복사 할 권한을 제공.

다른 모든 권리는 저작권자에게 있음.

www.bjcp.org에서 업데이트 확인

한글판 번역: Joey Baek(a.k.a Pooh), Sangwon Lee(a.k.a midiky)

편집 : Gordon Strong

Kristen England

과거 가이드라인 분석 : Don Blake, Agatha Feltus, Tom Fitzpatrick, Mark Linsner, Jamil Zainasheff

새 스타일 공헌 : Drew Beechum, Craig Belanger, Dibbs Harting, Antony Hayes, Ben Jankowski, Andrew Korty, Larry Nadeau, William Shawn Scott, Ron Smith, Lachlan Strong, Peter Symons, Michael Tonsmeire, Mike Winnie, Tony Wheeler

검토 및 코멘트 : Ray Daniels, Roger Deschner, Rick Garvin, Jan Grmela, Bob Hall, Stan Hieronymus, Marek Mahut, Ron Pattinson, Steve Piatz, Evan Rail, Nathan Smith, Petra and Michal Vřes

마지막 검토: Brian Eichhorn, Agatha Feltus, Dennis Mitchell, Michael Wilcox

본 한글판은 임시배포판(v0.2/20180206)입니다 업데이트는 번역자에게 연락하세요.

목차

2015 가이드라인 소개	iii	7. 앰버 비터 유럽 맥주	13
스타일 및 카테고리	iii	7A. 비엔나 라거	13
스타일 및 카테고리의 명명	iii	7B. 알트비어	14
스타일 가이드라인 사용하기	iv	7C. 켈러비어	14
스타일 (Style) 설명의 형식	v	8. 다크 유럽 라거	16
스타일 설명 언어	vi	8A. 뮌헨 동켈	16
맥주 스타일 소개	vii	8B. 슈바르츠비어	17
기본 분류	vii	9. 스트롱 유럽 맥주	17
모든 맥주 스타일의 공통 속성	vii	9A. 도펠복	17
용어 사전	vii	9B. 아이스복	18
색상 참조	viii	9C. 발틱 포터	19
스타일 조직	ix	10. 독일 밀 맥주	20
스타일 태그 참조	ix	10A. 바이스비어	20
1. 스탠다드 아메리칸 맥주	1	10B. 둥글레스 바이스비어	20
1A. 아메리칸 라이트 라거	1	10C. 바이젠복	21
1B. 아메리칸 라거	1	11. 브리티시 비터	22
1C. 크림 에일	2	11A. 오디너리 비터	22
1D. 아메리칸 윗 비어	2	11B. 베스트 비터	22
2. 인터내셔널 라거	3	11C. 스트롱 비터	23
2A. 인터내셔널 페일 라거	3	12. 페일 영연방 맥주	24
2B. 인터내셔널 앰버 라거	3	12A. 브리티시 골든 에일	24
2C. 인터내셔널 다크 라거	4	12B. 호주 스파클링 에일	24
3. 체코 라거	4	12C. 잉글리시 IPA	25
3A. 체코 페일 라거	5	13. 브라운 브리티시 맥주	26
3B. 체코 프리미엄 페일 라거	5	13A. 다크 마일드	26
3C. 체코 앰버 라거	6	13B. 브리티시 브라운에일	27
3D. 체코 다크 라거	6	13C. 잉글리시 포터	27
4. 페일 몰티 유럽 라거	7	14. 스카티시 에일	28
4A. 뮌헨 헬레스	7	14A. 스카티시 라이트	28
4B. 페스트비어	7	14B. 스카티시 헤비	29
4C. 헬레스 복	8	14C. 스카티시 엑스포트	29
5. 페일 비터 유럽 맥주	9	15. 아이리시 맥주	30
5A. 독일 라이히트비어	9	15A. 아이리시 레드 에일	30
5B. 켈쉬	9	15B. 아이리시 스타우트	31
5C. 독일 헬레스 엑스포트비어	10	15C. 아이리시 엑스트라 스타우트	31
5D. 독일 필스	10	16. 다크 브리티시 맥주	32
6. 앰버 몰티 유럽 라거	11	16A. 스위트 스타우트	32
6A. 메르첸	11	16B. 오토밀 스타우트	33
6B. 라우흐비어	12	16C. 트로피칼 스타우트	33
6C. 둥글레스 복	12	16D. 포린 엑스트라 스타우트	34

17. 스트롱 브리티시 에일	34	26B. 벨지안 두벨	60
17A. 브리티시 스트롱에일	34	26C. 벨지안 트리펠	61
17B. 올드 에일	35	26D. 벨지안 다크 스트롱 에일	62
17C. 위 헤비	36	27. 역사적 맥주	62
17D. 잉글리시 발리와인	36	스페셜티 타입 맥주에 대한 소개	68
18. 페일 아메리칸 에일	37	스페셜티 타입 맥주의 출품	68
18A. 블론드 에일	37	스페셜티 타입 맥주의 심사	68
18B. 아메리칸 페일 에일	38	첨가된 재료가 맥주의 밸런스에 미치는 영향	69
19. 앰버 및 브라운 아메리칸 맥주	39	28. 아메리칸 와일드 에일	69
19A. 아메리칸 앰버에일	39	28A. 브렛 맥주	69
19B. 캘리포니아 커먼	39	28B. 혼합 발효 사우어 맥주	70
19C. 아메리칸 브라운에일	40	28C. 와일드 스페셜티 맥주	70
20. 아메리칸 포터와 스타우트	40	29. 과일 맥주	71
20A. 아메리칸 포터	40	29A. 과일 맥주	71
20B. 아메리칸 스타우트	41	29B. 과일과 향신료 맥주	72
20C. 임페리얼 스타우트	42	29C. 특수 과일 맥주	72
21. IPA	43	30. 향신료 맥주	73
21A. 아메리칸 IPA	43	30A. 향신료, 허브, 또는 야채 맥주	73
21B. 스페셜티 IPA	43	30B. 가을 계절 맥주	74
22. 스트롱 아메리칸 에일	48	30C. 겨울 계절 맥주	74
22A. 더블 IPA	48	31. 대체 발효재료 맥주	75
22B. 아메리칸 스트롱에일	49	31A. 대체 곡물 맥주	75
22C. 아메리칸 발리와인	49	31B. 대체 설탕 맥주	76
22D. 위트와인	50	32. 혼제 맥주	76
23. 유럽 사우어 에일	51	32A. 클래식 스타일 혼제 맥주	76
23A. 베를리너 바이세	51	32B. 스페셜티 혼제 맥주	77
23B. 플란더스 레드에일	52	33. 나무 맥주	78
23C. 아우트 브라운	52	33A. 나무숙성 맥주	78
23D. 람빅	53	33B. 스페셜티 나무숙성 맥주	79
23E. 피즈	54	34. 스페셜티 맥주	80
23F. 과일 람빅	54	34A. 클론 맥주	80
24. 벨지안 에일	55	34B. 혼합 스타일 맥주	80
24A. 윗비어	55	34C. 실험 맥주	80
24B. 벨지안 페일에일	56	부록 A : 대체 카테고리 분류	81
24C. 비에르 드 가르드	57	1. 2008 카테고리로 정렬한 스타일 (엄격)	81
25. 스트롱 벨지안 에일	58	2. 2008 카테고리로 정렬한 스타일 (수정)	82
25A. 벨지안 블론드 에일	58	3. 스타일 패밀리로 정렬	83
25B. 세종	58	4. 원산지를 사용하여 정렬	84
25C. 벨지안 골든 스트롱 에일	59	5. 역사를 사용하여 정렬	85
26. 트라피스트 에일	60		
26A. 트라피스트 싱글	60		

2015 가이드라인 소개

2015 BJCP 스타일 가이드라인은 2008 년판의 주요 개정판입니다. 새로운 버전의 목표는, 현지 시장에서 찾을 수 있는 세계 맥주 스타일을 더 잘 설명할 수 있고, 신흥 크래프트 맥주 시장 트렌드에 발맞출 수 있으며, 추종자가 생겨난 역사적인 맥주들을 설명하고, 현대 양조 재료에 대한 감각 특성을 더 잘 설명하고, 새로운 연구 및 참고문헌을 활용하고, 경연대회 조직위원회에게 이벤트의 복잡성을 더 잘 관리할 수 있도록 지원하는 것입니다.

많은 새로운 스타일이 추가되었으며, 기존의 일부 스타일은 여러 카테고리로 구분되거나, 이름이 변경되었습니다. 스타일들을 카테고리로 그룹화한 것에는 공통의 유산 또는 패밀리 이름이 아닌 유사한 심사 특성을 갖는 스타일을 그룹화하겠다는 새로운 철학을 갖고 있습니다. 각 카테고리 그룹화를 결정하는 데 동일한 주된 특성(예, 색상, 강도, 밸런스, 지배적인 풍미, 원산지)이 사용되었다고 가정하지 마세요; 근거는 더욱 다양하고 미묘합니다. 일부 변경은 향후 개정을 더 민첩하게 처리할 수 있도록 만들었습니다. 마지막으로, 이전 판에서 나타난 오용의 가능성을 줄이기 위해 가이드라인을 사용하는 방법에 대한 몇 가지 추가 지침을 제공하게 되었습니다.

당신이 2008 년 가이드라인에 익숙하다면, 많은 종류의 카테고리 이름과 번호가 변경된 것을 주목하세요. 미드와 사이다 스타일에서 포함시켰던 것처럼 맥주 스타일 소개를 추가한 점을 주목하기 바랍니다. 이 새로운 섹션은 맥주의 공통적인 특성과 별도로 명시하지 않는 한 기본적으로 존재하거나 부재하는 속성들을 언급합니다.

스타일 및 카테고리

BJCP 스타일 가이드라인은 특별한 의미를 지닌 특정 용어를 사용합니다. 카테고리, 서브 카테고리 및 스타일. 맥주, 미드와 사이다 스타일을 생각하면, 서브 카테고리는 가장 중요한 라벨입니다-서브 카테고리는 기본적으로 스타일과 같은 의미이고, 맥주, 미드 또는 사이다의 주요 특성을 식별합니다. 각 스타일에는 심사 중에 사용되는 기본 도구로서 잘 정의된 설명이 있습니다. 스페셜티 맥주 설명에서 클래식 스타일을 참조할 때, BJCP 스타일 가이드라인에 명명된 스타일(서브 카테고리 명)을 의미합니다; 자세한 내용은 스페셜티-타입 맥주 섹션의 소개를 참조하세요.

더 큰 카테고리는 일반적으로 유사한 특성을 가진 맥주, 미드, 또는 사이다 스타일의 임의 그룹이지만, 몇 가지 서브 카테고리는 동일 카테고리 내의 다른 것과 관련없을 수도 있습니다. BJCP 스타일 가이드라인 안의 구조를 둔 목적은 맥주, 미드 및 사이다를 그룹화하여 경연대회 중의 심사를 돕기 위해서입니다. 역사적 혹은 지리적 연관성의 의미는 아닙니다.

대회에서는 이 가이드라인의 스타일 카테고리라 구별되는 고유 수상의 수를 만들 수 있습니다. 스타일 카테고리를 대회의 수상 부문으로 사용해야한다는 요구조건은 없습니다! 대회에서 원하는 수상 카테고리를 만들기 위해 예를 들어, 각 수상 카테고리 내의 출품 숫자의 균형을 맞추는 것 등 어떤 형태로든 그룹화할 수 있습니다.

스타일 카테고리가 유사한 지각 특성을 지닌 맥주들을 그룹화하기 심사 목적으로 더 유용하지만, 우리는 이 맥주 스타일에 대해 배울 수 있는 가장 좋은 방법은 아닐 수도 있습니다. 교육 목적을 위해, 스타일을 스타일 패밀리로 그룹화하여 비교 및 대조 할 수 있습니다. 맥주는 그 나라에서의 맥주의 역사를 더 잘 이해하거나 현지 시장에 대해 배우기 위해 원산지별로 분류 될 수 있습니다. 이러한 그룹은 완벽히 허용됩니다; 스타일은 경연대회 심사를 용이하게 하기 위해서만 그룹화 되었습니다. 다른 스타일 그룹화에 대해서는 부록 A를 참조하십시오.

스타일 및 카테고리의 명명

어떤 사람들은 맥주 스타일과 카테고리에 사용한 특정 이름을 혼란하여, 실제 스타일의 설명을 이해하지 못하는 것 같습니다. 이름은 단지, 설명한 스타일과 그룹을 최적으로 표현하기 위해 선택한 식별자입니다. 스타일이 먼저 명명되고, 유사한 특성이나 출신 지역에 따라 그룹화되고 나서, 그룹이름이 명명되었습니다.

스타일이 많은 다른 이름을 가질 수 있으며, 세계의 다른(또는 동일한) 곳에서 다른 이름을 가질 수 있음을 이해합니다. 과거에는, 스타일 제목에 이러한 이름 중 몇 가지를 사용하여 선호도 표시를 피하려고 하였으나, 너무 자주 사람들이 모든 이름을 동시에 부정확하게 사용하게 되었습니다. 따라서 일반적으로 사용되거나, 로컬 이름이 없는 스타일을 이름으로 선택했음을 이해하십시오. 우리는 양조장에게 그들의 제품에 대해 어떻게 칭하라고 시도하는 것이 아닙니다; 우리는 쉽게 참조 할 수 있는 공통 이름을 가지려고 시도하는 것입니다.

우리가 사용하는 일부 이름은 보호 된 명칭입니다. 우리는 이들을 존중하지 않는다고 말하는 것이 아니며, 모든 상업 양조장이 이 명칭을 사용해야한다고 말하는 것은 아닙니다. 오히려 이는 스타일을 설명하는 데 가장 적절한 이름입니다. 이 개념을 받아들이기 어렵다면, 모든 스타일 이름에 묵시적인 "-스타일" 지정이 있다고 가정하십시오. 우리는 스타일 가이드라인이기 때문에 "-스타일"을 어디에서나 사용하고 싶지 않았습니다. 물론 모든 것이 하나의 스타일입니다.

동일한 이름을 사용하는 스타일(예 : 포터)을 구별하기 위해 때로는 원산지를 포함하는 이름을 선택해야 했습니다. 이 경우에 사용하는 이름은 설명용으로 의도되었으며 현지 시장에서 제품이 반드시 그렇게 호칭되는 것은 아닙니다. 그래서 우리는 양조자들에게 맥주의 이름을 바꾸라고 요구하는 것이라고 추측해서는 안 됩니다.

스타일 및 카테고리 이름에 국가 또는 지역 이름을 사용하는 것은 해당 스타일이 해당 국가 또는 지역에서만 만들어졌음을 의미하는 것이 아니라, 해당 지역에서 유래했거나 대중화되었다는 것을 의미합니다. 많은 스타일이 현

재 전 세계적으로 사용되고 있으며, 지역 재료를 반영한 미묘한 차이를 지닙니다. 제품들이, 비슷한 제품의 양조장에서 볼 수 있는 일반적인 변형인지 다른 스타일을 실제로 표현하는지, 제품간 차이점을 고려할 때의 "-스타일"을 암시적 사용법을 기억하십시오.

우리는 소유권 또는 기타 선호되는 지위를 암시하기 위해 국가 또는 지역 이름을 사용하지 않습니다. 일반적으로 사용하는 이름이 존재할 때, 그 명칭을 사용하는 것을 넓은 지역 명칭 선호합니다. 우리는 어떤 이름이 정치적, 민족적 또는 사회적 갈등을 초래한다는 것을 이해합니다; 우리는 이들 중 어떤 입장도 취하지 않습니다-우리는 맥주를 설명하려고 노력하는 것이며, 분쟁을 해결하려는 것이 아닙니다.

스타일 가이드라인 사용하기

스타일 가이드라인의 이전 버전을 작성 할 때, 이것이 어떻게 보급이 될지 그리고 얼마나 흔하게 될지 알지 못했습니다. 홈브루 경연대회용으로 스타일 설명 표준 세트를 만들었다고 생각했으나, 맥주를 설명하는 자료로서 전 세계적으로 널리 사용되고 있음을 알게 되었습니다. 신흥 크래프트 맥주 시장의 많은 나라에서 무엇을 양조할 것인가에 대한 핸드북으로 사용되었습니다. 소비자들과 무역 그룹은 제품을 설명하는 스타일로 사용하기 시작했습니다. 그리고, 불행하게도, 많은 사람들이 원래 의도를 넘는 놀라운 논리의 도약을 이루었고, 그 후 맥주에 대한 보편적인 로제타스톤과 같은 가이드라인으로 사용되었습니다.

가이드라인이 우리의 원래 목적과 달리 의미상 오용되고 있는 것은 이해하지만, 경연대회 및 시험 준비나 등급매기기와 같은 다른 BJCP 목적에서도 오용되는 것을 보았습니다. 어떤 사람들은 가이드라인에서 잘못된 해석을 도출하고, 종종 자기도 모르게 오용된 정보를 다른 사람에게 가르치기도 합니다. 우리의 바램은 이 섹션의 정보로 미래의 오해와 오용의 많은 경우가 방지되는데 도움이 되었으면 합니다. 어떤 사람이 가이드라인을 잘못 사용하는 것을 보게 된다면, 이 섹션을 참조하십시오.

다음 격언은 우리의 원래의도를 표현하며, 오용을 제한하여 새로운 용도로 채택하지 못하도록 고안되었습니다.

1. BJCP 스타일 가이드라인은 사양이 아닌 가이드라인입니다. 그 말을 액면 그대로, 또는 평범한 의미로 여기세요. 가이드라인은 가장 일반적인 예에 대한 일반적인 특성을 설명하고, 심사를 위한 도움으로 제공되기 위한 것입니다; 약간 특이한 예를 처벌하는 용도의 엄격한 적용 사양을 의미하지 않습니다. 이 가이드라인은 엄격한 제한이 아니라 제안입니다. 잘 만들어진 사례가 보상받을 수 있도록 심사에 유연성을 허용하십시오. 본 가이드라인은 홈브루링 경연대회에서 실시되고 있는 것처럼, 맥주의 구조화된 평가 프로세스를 돕기 위해 자세하게 작성되었습니다; 스타일 설명에서 각 개별 문장을 맥주 실력의 이유로 삼지 마십시오.
2. 스타일 가이드라인은 주로 홈브루 경연대회를 위해 작성되었습니다. 개별 스타일 설명은 주로 심사를 돕

기 위하여 작성되었으며, 심사 카테고리간 가능한 중첩되지 않도록 일부 경우에는 스타일 사이에 명확한 선을 정의하려고 했습니다. 일부 스타일은 시장에서 중복 될 수 있으며 일부 상업용 예는 경계를 넘을 수 있는 점을 이해합니다. 우리는 다른 청중에게 세계의 스타일을 묘사하고 전달하려는 목적이 아니라, 홈브루 경연대회를 조직할 목적으로 스타일 카테고리를 조직했습니다.

3. 우리는 많은 사람들이 이 가이드라인을 사용하는 것을 알고 있습니다. 많은 다른 조직이나 단체가 원래의 의도를 넘어선 목적으로 이 가이드라인을 사용하고 있음을 이해합니다. 해당 그룹이 이것에서 가치를 발견할 정도로, 우리 가이드라인이 사용되고 있음이 기쁩니다. 우리는 우리의 명명 및 번호 체계가 다른 사람들에게 의해 사용되도록 자유롭게 허용합니다. 그러나 원래의 의도를 벗어난 가이드라인의 적용을 통해, 맥주 및 맥주 스타일의 특성에 대해 성급한 생각을 하지 마십시오. 또한 일부 크래프트 맥주 양조자들이 가이드라인을 사용하여 역사적인 스타일을 재발견하거나 그 나라의 원산이 아닌 스타일을 양조한다는 사실을 알고 있습니다-이러한 방식으로 크래프트 맥주를 발전시키는 데 도움을 줄 수 있어서 기쁘게 생각합니다. 이 일을 하는 것은 원래의 사명이 아니라 점을 기억하십시오; 그냥 행복한 부작용입니다.
4. 시간이 지남에 따라 스타일은 바뀝니다. 맥주 스타일은 수년에 걸쳐 변화하며 일부 스타일은 해석과 논쟁이 열려있습니다. 단순히 스타일 이름이 수년 동안 바뀌지 않았다는 것은 맥주 자체가 바뀌지 않았음을 의미하지는 않습니다. 상업 양조자는 시장의 힘과 정부의 규제에 영향을 받습니다; 그들의 제품은 시간이 지남에 따라 확실히 바뀝니다. 우리는 지금 포터라고 알려진 맥주가 있다 해서 항상 역사적으로 그 방식으로 만들어짐을 의미하지는 않습니다. 가이드라인에 설명된 맥주 스타일은 달리 명시되지 않는 한(예 : 역사적 맥주 카테고리) 현재 구할 수 있는 현대 맥주를 나타내는 것이 일반적입니다.
5. 모든 상업용 맥주가 우리 스타일에 맞는 것은 아닙니다. 모든 맥주가 우리 카테고리 중 하나에 깔끔하게 맞다고 가정하지 마십시오. 일부 양조장은 우리 (또는 다른 사람의) 가이드라인과 일치하지 않는 예를 만드는데 열중합니다. 일부는 의도적으로 우리 가이드라인과 일치하지 않는 스타일 이름의 맥주를 만듭니다. 상업용 맥주가 우리 스타일 중 하나와 일치하지 않는 것은 아무 문제 없습니다; 우리는 모든 상업용 맥주를 분류하려고 시도하지 않았습니다-그것은 우리의 의도 또는 우리의 사명이 아닙니다.
6. 우리는 가능한 모든 맥주 스타일을 정의하지 않았습니니다. 물론 우리는 가이드라인에 정의되지 않은 맥주 스타일을 알고 있습니다. 아마 스타일이 애매하거나 유명하지 않아서, 홈브루어들이 이 스타일을 만들지 않거나, 우리 표준에 맞게 적절히 정의하기에 충분한 예제나 연구자료가 없거나, 우리가 충분히 방문하지 않은 곳에서 왔기 때문일 것 입니다. 아마 그것은 더

이상 만들어지지 않는 역사적인 스타일일 것입니다. 아니면 아마도 우리는 지나가는 유행이라고 믿는 것일 것입니다. 이유가 무엇이든 간에, 우리의 가이드라인은 모든 맥주 스타일의 완전한 분류를 대표한다고 생각하지 마십시오-그렇지 않습니다. 그러나, 가이드라인은 오늘날 홈브루어 및 많은 크래프트 양조장에서 가장 일반적으로 만들어지는 맥주를 설명합니다.

7. **상업적인 사례는 시간이 지나면서 변합니다.** 맥주 스타일이 바뀌듯이 개별 예제도 바뀝니다. 한때 어떤 맥주가 한 스타일의 훌륭한 사례 였다고 해서, 그 맥주는 항상 그 스타일의 훌륭한 사례가 될 것이라는 것을 의미하지 않습니다. 때로는 (아마, 소유권 변경으로) 맥주가 바뀌거나 때때로 스타일 트렌드가 바뀌지만 맥주는 그렇지 않습니다. 앵커 리버티(Anchor Liberty)는 미국 IPA 스타일이 만들어졌을 때 이를 정의하는데 도움이 되었지만, 오늘날은 전형적인 아메리칸 페일 에일과 훨씬 비슷해 보입니다.
8. **재료는 시간이 지나면서 변합니다.** 오늘날 홉이 가장 좋은 예입니다; 독특한 특성으로 시장에 출시되는 새로운 품종이 끊임없이 등장합니다. 차별화 요소를 찾는 양조자는 재료를 신속하게 채택(및 포기) 할 수 있습니다. 전형적으로 사용되는 재료가 끊임없이 변할 때, 한 맥주 스타일의 특성이 영구적이라고 말하기 어렵습니다. 맥주를 판단 할 때 이러한 변화를 허용하십시오; 모든 미국 또는 신세계 홉이 시트러스 또는 솔같은(piney)것은 아닙니다. 이 글을 쓰는 시점에서 이용 가능하거나 일반적으로 사용된 것에 기반하여 판단하는 것에 대해 엄격하지 마십시오; 일반적으로 사용되는 재료를 이해하고, 변화하는 재료에 맞게 판단을 변경하십시오.
9. **대부분의 스타일은 상당히 광범위합니다.** 어떤 이들은 우리의 스타일이 경계를 엄격히 규정함으로써 양조자의 창의력을 저해한다고 믿습니다. 그것은 우리의 의도가 아닙니다; 우리는 창의력이 혁신을 주도할 수 있다고 생각하며, 양조자의 해석이 허용되어야 한다고 생각합니다. 그러나 모든 혁신이 좋은 생각은 아니며 동일한 이름을 가진 다른 것들의 같은 그룹으로 인식되는 맥주가 됩니다. 따라서 스타일은 유연성이 있지만 이유를 갖고 해석되어야 합니다.
10. **스타일 가이드라인은 십계명이 아닙니다.** 이 문서의 단어들은 신성한 영감에서 온 것이 아닙니다; 지각에 따라 맥주를 묘사하기 위해 선의 노력을 기울이는 사람들에게 의해 작성되었습니다. 이것을 어떤 종류의 성경처럼 취급하지 마십시오. 개별적인 단어를 해석할 때 길을 잃지 않도록하여, 전체적인 의도를 놓치지 않도록 하십시오. 스타일의 가장 중요한 부분은 전반적인 균형과 인상입니다; 즉, 그 맥주가 스타일을 떠올리게 하고 멋지게 마실 수 있는 제품이라는 것입니다. 개별적인 설명에서 길을 잃는 것은 스타일의 본질을 잃어버리게 됩니다. 스타일 설명이 가이드라인의 한 판에서 다음 판으로 바뀔 수 있다는 단순한 사실은 단어 자체는 신성한 것이 아니라는 명백한 예가 되어야 합니다.

스타일 (Style) 설명의 형식

- 우리는 맥주 스타일을 설명하기 위해 표준 형식을 사용했습니다. 템플릿 내의 섹션은 오용되지 않도록 이해되어야 할 구체적인 의미를 가지고 있습니다:
- **총평.** 과거의 판에서는, 이것은 종종 기본적인 외관, 향, 풍미, 마우스필 섹션의 간단한 재작성이었습니다. 그러나 이제 섹션에서는 스타일의 본질을- 다른 스타일과 구별되고 고유하게 만드는 포인트를- 설명합니다. 총평은 또한 맥주를 맥주 매니아 또는 심사관이 아닌 사람에게 설명하고 구별하는 데 사용될 수 있는 확장된 소비자 수준의 설명으로 생각할 수 있습니다. 이 섹션은 또한 심사 이외의 많은 용도를 인정하고, 다른 사람들이 심사관에게 필요한 세부 사항 외에 간단히 맥주를 설명 할 수 있게 합니다.
- **외관, 향, 풍미, 마우스필(mouthfeel).** 이 네 개의 섹션은 스타일의 기본 구성 요소입니다. 그들은 스타일을 정의하는 지각적 요소이며, 맥주가 경연대회에서 심사되는 지침입니다. 이 섹션은 재료와 프로세스 자체가 아니라, 재료의 지각적 특성에 더 초점을 맞추기 위해 이전 가이드라인에서 다시 작성되었습니다. 뮤닉 헬레스가 유럽 필스 몰트 같은 맛이 난다는 것은 감지된 것에 대한 대단한 약칭입니다; 물론, 유럽 필스 몰트가 실제로 무슨 맛인지 모를 경우를 제외하고는. 우리의 가이드라인은, 주어진 스타일의 예에 익숙하지 않지만 훈련된 심사관이 구조화된 평가 방법을 사용하고 가이드라인을 참조하여 심사하는 것이 신뢰할만하도록 작성되었습니다.
- **코멘트.** 이 섹션에는 지각 평가에 영향을 미치지 않는 스타일에 대한 흥미로운 상식 또는 추가 메모가 포함되어 있습니다. 모든 스타일에 대규모의 코멘트가 있는 것은 아닙니다; 일부는 아주 간단합니다.
- **역사.** BJCP는 역사 연구기관이 아닙니다; 우리는 참고 도서에 없는 많은 현대적 스타일에 대한 역사를 정의했음을 인정하지만, 다중의 참조를 사용하였습니다. 우리가 설명하는 스타일 중 몇몇은 한편의 책이 작성될 수 있습니다(그렇게 되어왔음); 우리는 중요한 몇 가지 점들에 대한 간략한 요약 만을 제시 할뿐입니다.
- **특징 재료.** 우리는 모든 스타일에 대한 레시피를 만들기에 충분한 세부 정보를 제공하지는 않지만, 다른 스타일과 구별되는 특징을 만드는데 돕는 전형적인 재료 (때로는 프로세스)를 설명하려고 합니다. 모든 맥주가 같은 방식으로 만들어지거나 같은 재료를 사용하지는 않습니다; 우리는 단순히 무엇이 필수인지를 설명하기 보다, 전형적인 것이 무엇인지 설명하고 있습니다.
- **스타일 비교.** 이 가이드라인의 새로운 섹션인 스타일 비교 부분은, 이 스타일이 유사하거나 관련된 스타일과 어떻게 다른가를 설명합니다. 어떤 사람들은 새로운 스타일을 다른 스타일의 관점에서 설명하면 더 잘 이해할 수도 있을 것입니다. 심사관은 때로는 한 스타일과 다른 스타일이 구분되는 핵심 요점을 알고 싶어 합니다. 이 섹션에서는 지각에 대한 메모를 문맥에 반

영하는데 도움이 되는 단서를 제공합니다. 스타일에 익숙하지 않은 심사 위원에게는 특히 그렇습니다.

- **출품 지침.** 이 섹션은 심사관에게 주어진 스타일의 예를 심사하는 데 필요한 필수 정보를 식별합니다. 대회 참가자는 항상 이 정보를 제공해야 합니다. 경연대회 소프트웨어는 항상 이 정보를 요구해야 합니다. 대회 조직위원회는 항상 이 정보를 심사 위원에게 제공해야 합니다. 심사관은 이 정보가 제공되지 않았다면 항상 요구해야 합니다.
- **제원.** 초기비중 (OG), 최종비중 (FG), 알코올 도수 (ABV), 국제 비터 단위 (IBUs), 미국 양조 화학자 학회 (ASBC)의 표준 참조 방법(SRM)에서 표현된 색 (Color)으로 표기된 스타일의 일반적인 특성. 유럽 양조 협약(EBC, European Brewing Convention) 색상 방법을 사용하는 미국 이외 지역의 사람들은 EBC 값 이 대략 SRM 값의 두 배임을 유의 하십시오. Lovibond 시스템에 익숙한 사람들을 위해서, Lovibond는 가장 어두운 맥주 이외의 모든 색상에 SRM과 거의 같습니다. 순수주의자들에게는, 실험실 환경에서 분석 장비를 사용하는 화학자가 아닌, 눈을 사용하는 심사관에게 구별되는 것에 대해 이야기하고 있습니다. 이 제원은 절대적인 것이 아니라 가이드라인임을 명심하십시오. 모든 가능한 상업용 예제가 아닌, 대부분의 예제가 속하는 범위 입니다. 이것은 심사관들이 심사 순서를 정하는데 도움을 주며, 사례가 실격되어야 하는지 여부를 결정하는 용도는 아닙니다.
- **상업 사례.** 가이드라인에서는 일반적으로 스타일을 대표하는 잘 정립된 상업적 사례가 제시됩니다. 유지 보수를 용이하게 하기 위해 이전 버전의 가이드라인보다 예제의 수는 일반적으로 감소되었습니다. 향후에는 BJCP 웹사이트에 추가 예제를 게시할 예정입니다. 가이드라인의 예제 순서에 어떠한 의미도 부여하지 마십시오. 스타일 설명을 이용하여 평가할 때 모든 상업용 예제가 완벽하게 점수를 받을 것이라고 가정하지 마십시오. 상업용 예제가 스타일에 대한 참조로 나열되었기 때문에 모든 예제가 월드클래스가 될 것임을 의미하지는 않습니다. 일부 맥주는 잘못 취급된 것일 수도 있으며, 몇 가지 예는 시간에 따라 바뀝니다. 상업용 예제를 스타일 설명을 위한 벤치마크로 사용하지 마십시오; 단 하나의 상업적인 예에서 기대치가 아닌 가이드라인을 이용하여 경연대회 맥주를 심사하세요. 하나의 맥주는 맥주 스타일의 거의 모든 범위를 정의하지 않으므로, 그런 제한적인 방식으로 스타일에 대한 기대치를 제한하지 마십시오.
- **태그.** 스타일을 대체 그룹으로 쉽게 분류할 수 있도록 각 스타일에 대한 정보 아키텍처 형식의 태그 지정을 적용했습니다. 태그 목록은 특별한 순서가 아니며, 스타일에 대한 속성 또는 정보를 나타내기 위한 것입니다. 태그는 더 깊은 의미를 암시하는데 사용해서는 안 됩니다.

스타일 설명 언어

가이드라인은 긴 문서의 모음이며 일부 스타일 설명은 상당히 깁니다. 문장이 지나치게 지루해지는 것을 막기 위해, 동의어(정확히 같은 의미 또는 거의 같은 의미를 지닌 단어나 구문)가 자주 사용됩니다. 동의어를 의도한 것보다 더 자세한 뜻으로 이해하려고 하지 마십시오. 과거에는 가벼움(light)과 낮음(low), 중간(medium)과 보통(moderate), 깊음(deep)과 어두움(다크,dark), 그리고 많은 다른 유사한 예들 사이의 차이에 대해 의문이 있었습니다 - 대답은 이 단어들이 사용된 맥락에서 차이가 없다는 것입니다; 그것들은 동일한 것들(중중, 상대적인 인지 강도)을 의미하기 위한 것입니다. 이 단어들을 그들의 평범한 의미로 여기세요. 거꾸로 재생하여 비밀 메시지를 찾으려는 것처럼 가이드라인을 해독하는 경우, 너무 열심히 노력하는 것입니다.

우리가 비슷한 것의 의미에 여러 단어를 사용할 때, 단순히 우리는 교양있고, 합리적으로 교육적인 단어를 사용하려고 노력하고 있습니다. 우리는 언어 경찰이 되고 싶지 않으며, 하나의 동의어가 항상 옳고 다른 하나는 항상 틀린다고 말하지 않습니다. 따라서 사용법의 불일치를 찾거나, 동일한 개념을 표현하는 다른 단어에 미묘한 뉘앙스의 차이를 추가하려고하지 마십시오. 스타일 가이드라인의 단어가 스코어시트 또는 시험에 사용된 단어와 정확히 일치하는 것을 요구하지마세요. 전달되는 개념에 대해서 더 생각하고, 개념의 정확한 표현에 대해서는 덜 생각하세요.

스타일 설명에서 사용된 수식어에 세심한 주의를 기울이십시오. 각 특성의 크기와 품질에 대한 안내를 주목하세요. 많은 특성들이 선택적이라는 것에 주의하십시오; 이러한 필요가 아닌 요소들을 증명하지 않는 맥주는 표시하지 않아야 합니다. 가질 수 있는(may have), 포함할 수 있는(can contain), 나타날 수 있는(might feature), 허용되는(is acceptable), 적합한(is appropriate), 전형적인(is typical) 등의 표현은 모두 선택적 요소를 나타냅니다. 필수 요소는 일반적으로 선언적 문구로 쓰이거나 반드시(must 또는 should)와 같은 단어를 사용합니다. 존재하지 않아야 하는 요소는 부적절하거나(is inappropriate), 없는(no), 또는 안 되는(must not)과 같은 구문을 자주 사용합니다. 다시 말해, 이 단어들을 그들의 평범한 의미로 해석하세요.

더 넓은 의도를 배제하고서, 스타일 설명 내의 한 단어나 구문에 과도히 집중하지 마십시오. 스타일의 전체적인 느낌, 일반적인 균형 및 스타일이 관련 혹은 유사한 스타일과 어떻게 다른가를 이해해보세요. 특정 구문에 의해 스타일의 전체적인 인상, 균형 및 의미가 변경되거나, 그로 인해 맥주가 실격되거나 스타일 문제로 감점되는 경우가 발생한다면, 특정 구문의 가중치를 불균형하게 부여하지 마십시오.

맥주 스타일 소개

스타일 설명의 크기를 줄이기 위해, 복잡한 생각을 표현하는 기본 약칭 또는 전문용어를 사용하며, 예외 상황에서만 언급해야하는 일부 항목은 생략합니다. 일부 용어는 세계의 특정 지역에서 다른 의미를 가질 수 있으므로, 혼동을 피하기 위한 우리의 용도를 정의합니다. 우리는 또한 모든 맥주 스타일에 존재하지 않는다고 가정되는 특정 특성을 식별하므로 모든 스타일에서 이러한 제한을 반복하지 않아도 됩니다.

기본 분류

효모 종류에 의한 맥주 스타일의 분류는 현대 크래프트 양조 현상입니다. 미국 양조자 및 대부분의 크래프트 양조자는 상면 발효(에일) 효모를 사용하면 맥주를 에일로 부르고, 하면발효(라거) 효모를 사용하는 경우 라거로 부릅니다. 대부분의 분류 시스템은 종종 자연 발효라고 하는 세 번째 분류를 허용합니다; 그러나 박테리아 또는 비사카로마이시스(Saccharomyces) 효모로 발효된 이러한 맥주에 대해 와일드는 아마도 더 널리 사용되는 현대 크래프트 맥주 용어 일 것입니다. 이 문맥에서 와일드라는 용어는 자연적인 발효를 의미하지는 않습니다; 대부분은 원하는 발효 균주를 직접 접종합니다.

독일 및 기타 구세계 양조 중심지에서는 맥주를 구분하는데 가장 일반적으로 사용되는 용어는 상면 발효 또는 하면 발효라고 합니다. 독일 사람들은 에일을 일종의 영국식 맥주라고 간주하며, 라거를 맥주를 낚아서넣는 방법으로 생각합니다. 그래서 독일 사람들은 켈쉬(Kölsch)를 에일 맥주가 아닌 상면 발효 라거 맥주라고 말합니다.

영국의 양조자들은, 특히 역사적인 맥락에서 다루는 경우, 맥주의 종류로서 에일을 포터와 스타우트와 분리할 수 있습니다(한편, 포터와 스타우트 사이에 차이가 없다고 합니다). 더 많은 역사적 맥락에서, 맥주는 에일보다 호핑된(혹은 더 많이 호핑된)것이라는 점에서 에일을 맥주와 구분하여 설명하는 것으로 더 나아갈 수도 있습니다. 이러한 역사적인 기록은 오래된 레시피 및 저술을 이해하는데 중요하지만, 오늘날 맥주를 설명하는 용어의 일반 용도에는 거의 무관합니다.

이 가이드라인은 에일, 라거, 와일드의 현대 크래프트 맥주 정의를 맥주 스타일의 주요 그룹으로 사용하고자 하나, 가능하면 지역 또는 지역적 맥락으로 설명 될 수 있는 방법도 언급합니다.

모든 맥주 스타일의 공통 속성

이 절에서 논의 된 속성은 달리 명시되지 않는 한 모든 맥주 스타일 설명에 존재한다고 가정합니다. 모든 스타일 설명에 대해 이러한 모든 특성을 반복 할 필요는 없습니다. 어떤 특성(예 : 디아세틸)이 스타일 설명에 언급되어 있지 않았다고 해서, 허용 되는 것으로 가정하지 마십시오.

개별적인 스타일 설명에 명시되지 않는 한, 모든 맥주 스타일은 깔끔하게 발효되며 아세트알데히드, 땀냄, 클로로페놀, 디아세틸, DMS, 퓨젤 알코올 및 페놀 등의 기술적 결함이 있지 않는 것으로 가정됩니다. 모든 맥주 스타일은 포장, 취급상의 결함(예 : 산화, 빛조임, 사우어 및 곰팡이 특성)이 없다고 가정합니다.

마우스필에서, 모든 맥주는 뚝은 맛이 없어야하며, 따로 표시되지 않는 한 크림같은 느낌이나 다른 미각 감각이 없어야합니다. 알코올 농도가 6% 이하인 맥주는 별도의 표시가 없는 한 알코올의 향이나 뜨끈함(온기)이 없는 것으로 간주됩니다. 눈에 띄는 알코올 존재가 있는 높은 알코올 맥주라도 거칠거나, 따갑거나, 솔벤트 같거나, 타는 듯한면 안됩니다. 알코올 특성은, 존재가 언급 된 경우, 깔끔해야하고 퓨젤 알코올이 있으면 안됩니다.

라거는 부드럽고, 깔끔하며, 에스테르는 없지만 약간의 효모 유래 황 느낌이 짙갈 나타날 수 있습니다. 많은 양의 필스너 몰트로 만든 스타일은 낮은 수준의 DMS 느낌을 가질 수 있습니다; 이것은 결함이 아니지만 달리 명시하지 않는다면 필수는 아닙니다. 두가지 경우 모두, 소량의 황 및/또는 DMS는 현저한 양이 어느 정도 바람직하다는 의미로 받아 들여서는 안됩니다. 전통적인 재료의 사용은 종종 다른 맥락에서 결함으로 간주 될 수도 있는 작은 감각을 남겨 둘 수도 있습니다; 필수는 아니지만 완벽하게 허용됩니다.

달리 언급하지 않는다면 모든 라거가 프루티함(에스테르)을 갖지 않는다고 가정합니다. 에일은 라거보다 부드럽지 않은 경향이 있으므로 별도로 명시하지 않는 한 모든 에일에 약간 에스테르가 있을 수 있다고 가정합니다(필수는 아니지만 결함은 아님).

용어 사전

스타일 가이드라인에 사용 된 일부 용어는 일부 독자에게는 익숙하지 않을 수 있습니다. 완전한 사전을 포함하기 보다는 잘 이해되기 어렵거나, 가이드라인 내에서 특정 의미를 가지는 몇 가지 용어를 강조하였습니다. 때로는 재료 이름이 맥주에 제공하는 특성의 약칭으로 사용되기도 합니다. 심사관이 이러한 용어를 사용할 때 특정 재료가 사용되었음을 의미하는 것은 아니며, 단지 인지된 특성이 언급된 재료를 일반적으로 사용하는 것과 일치되는 것을 의미합니다.

홉 용어

미국 홉 - 크래프트 맥주 시대부터의 현대 미국산 양조 홉, 일반적으로 시트러스, 송진, 상록수, 또는 유사한 특성을 지님. 현대 홉은 핵과, 베리, 멜론 등 더욱 독특하고 실험적인 특성을 더할 수 있음.

구세계 홉 - 전통적인 유럽 양조 홉. Saazer 타입 홉, 영국 양조 홉, 그리고 유럽 대륙의 기타 품종을 포함. 일반적으로 플로럴, 스파이시, 허브, 얼씨로 기술됨. 여러 신세계 홉보다 일반적으로 덜 강렬함.

신세계 홉 - 아메리칸 홉과 호주, 뉴질랜드 및 기타 비구세계 지역에서의 홉. 고전적인 미국 홉의 모든 속성 뿐

만 아니라, 열대 과일, 핵과, 백 포도 및 기타 흥미로운 향기의 속성을 가질 수 있음.

Saazer 타입 홉 - 종종 노블 홉으로 호칭되며, 전통적으로 최상의 유럽 대륙 양조 홉. 종종 가볍게 플로럴, 스파이시, 또는 허브 특성을 가짐; 좀처럼 요란하거나, 공격적이지 않으며, 일반적으로 더 미묘하고 우아한 특성임.

몰트 또는 매싱 용어

뮤니 몰트 - 잔당을 추가하지 않으면서, 맥주의 몰트 백본을 향상시키는 빵같은, 풍부하게 몰티한 품질을 제공할 수 있으나, 일부는 몰티함과 단맛을 혼동할 수 있습니다. 어두운 뮤니 몰트는 토스트한 빵 껍질과 흡사하여 깊게 토스트한 몰트 특성을 더할 수 있습니다.

비엔나 몰트 - 빵-토스트한 몰트의 존재감을 부여할 수 있지만, 토스트한 느낌은 극단적이지 않습니다 - 토스트한 빵보다 토스트한 빵 껍질에 가깝습니다.

필스너 또는 필스 몰트 - 유럽의 필스너 몰트는 꽤 독특하며, 약간 스위트하며, 가볍게 그레이니한 특성에 부드럽고, 약간 토스티하며, 꿀같은 특성을 지닙니다. 다른 몰트보다 DMS 전구물질이 높아서, 때때로 낮은 옥수수의 DMS 풍미를 가질 수 있습니다.

마이야르 생성물(Maillard products) - 고온에서 당류와 아미노산 간의 복잡한 상호 작용으로 생성되는 화합물의 한 종류로 브라운색과 풍부함, 몰티, 때때로 다소 육질의 성분같은 결과를 냅니다. 이전 버전의 가이드라인에서는 멜라노이딘(melanoidin)으로 알려져 있으며, 적갈색을 담당하는(그리고, Kunze에 따르면 "향이 강한") 마이야르 생성물의 하위집합입니다. 일부 양조 관련 문헌에서 멜라노이딘과 마이야르 생성물은 같은 의미로 사용됩니다. 화학 및 풍미 특성이 잘 이해되지 않아서, 양조자와 심사관은 이러한 부분에 대해 과도히 현학적인 논의하는 것을 피해야 합니다. 풍부한 몰티 풍미를 의미한다는 것이며, 그점을 논의하기 위한 편리한 약칭 같은게 필요하다는 것입니다.

비스킷 - 드라이, 토스티드 곡물, 밀가루 또는 도우 풍미는 잉글리시 다이제스티브 비스킷을 연상케 합니다; 양조에서는, 일반적으로 비스킷몰트 및 일부 전통적인 영국산 몰트와 연관된 풍미입니다.

효모 또는 발효 용어

깔끔한 발효 프로파일 - 완성된 맥주에서 효모 유래 발효 부산물이 매우 적거나 거의 없는 품질로서, 일반적으로 특별히 언급하지 않는 한, 에스테르, 디아세틸, 아세트알데히드 또는 이와 유사한 성분이 없음을 의미합니다. 긴 목록의 가능한 발효 부산물이, 상당하거나 주목할 만한 양으로 존재하지 않는다(존재한다하더라도, 감지의 한계에서 허용되는 수준의 극미량)는 의미의 약칭입니다.

이과 - 사과, 배, 마르멜로. 식물 분류에는 다른 과일도 포함되어 있지만, 이것이 우리가 의미하는 공통적인 것입니다.

핵과 - 체리, 자두, 복숭아, 살구, 망고, 같은 단일 씨앗 (또는 핵)의 다육 과일.

브렛 - 브레타노마이시스(Brettanomyces)의 약칭 용어로

서, 발효 음료에서 종종 프루티 또는 핑키한 복잡한 풍미(가죽, 땀, 핑키 등)를 생산하는데 사용되는 발효도가 높은 효모속으로 입니다. 문자 그대로 "영국 곰팡이"를 의미하며 배럴 숙성 중에 생성되는 성질과 관련이 되곤 합니다. 양조에 사용되는 일반적인 종으로는 B. Bruxellensis와 B. anomalous이며, 이들은 다른 이름으로도 알려져 있습니다; (S. cerevisiae와 마찬가지로) 매우 다른 프로파일 가지는 여러 가지 균주들이 존재합니다. 1차 발효 또는 2차 발효 균주로 사용될 수 있습니다.

품질 또는 이취 용어

부가물 특징 - 몰트가 아닌 발효재료의 높은 비율을 나타내는 맥주의 향, 풍미 및 마우스필의 특징. 옥수수 특성, 100% 몰트 제품 보다 더 가벼운 바디감 또는 일반적으로 더 얇은 맛의 맥주를 표현할 수 있습니다. 반드시 특정 부가물의 사용을 의미하지는 않습니다.

DMS - 디메틸 설파이드(Dimethyl Sulfide)는 광범위한 지각 특성을 가질 수 있습니다. 대부분은 어떤 스타일의 맥주에도 부적합 합니다; 그러나 가벼운 익힌 옥수수 특성은 필스너 몰트의 함량이 높은 맥주에서는 나타납니다. 가이드라인에 DMS의 수준이 적절하다고 설명되어 있을 때는, 이러한 가벼운 익힌 옥수수 풍미를 말하는 것이며, 익힌 채소 특성이나 다른 DMS 풍미를 지칭하는 것이 아닙니다.

소박한 - 거칠고, 진심이며, 오래되고 전통적인 재료를 연상시키는 강인한 특성; 아마도 일반적인 감각 경험으로 는 덜 정제된 것으로 느껴짐.

우아한 - 조심스럽게 다룬 고품질의 재료를 의미하는 부드럽고, 맛있고, 세련되고, 즐거운 특성으로, 거친 모서리, 날카로운 맛 및 미각을 공격하는 감각은 없습니다.

핑키 - 문맥에 따라 긍정적인 또는 부정적인 용어. 예상되거나 원하는 경우, 종종 농장, 젖은 건초, 약간 얼씨, 말 담요 또는 농가마당 특성이 될 수 있습니다. 너무 강하거나 예상치 못하거나, 바람직하지 않은 경우, 사일리지, 배설물, 아기 기저귀 또는 말 마구간 특성이 될 수 있습니다.

외관 용어

벨지안 레이스 (레이싱) - 맥주가 소비됨에 따라 유리 내부에 남아있는 거품의 특징적이고 지속적인 격자 무늬 패턴. 이 모양은 브뤼셀이나 벨기에의 고급 레이스 작품을 연상케하며 벨기에의 맥주 품질을 나타내는 바람직한 지표입니다.

레그 - 일부 소비 된 후 맥주가 유리 안쪽에 남기는 패턴. 이 용어는 유리 측면의 음료 잔류물에서 아래로 천천히 떨어지는 작은 방울을 의미합니다. 품질 지표는 아니지만 알코올, 설탕 또는 글리세롤 함량이 높은 것을 나타내는 지표입니다.

색상 참조

SRM은 색/색감보다 맥주의 색상 농도에 대한 측정 단위입니다. 맥주를 설명할 때 SRM 번호만 사용하려면 이것을 명심하십시오. 이 가이드라인에서 맥주 색상 설명자는

일반적으로 다음 SRM 값에 매핑됩니다:

짙색	2-3
노란색	3-4
금색	5-7
앰버색	6-9
짙은 앰버색/밝은 구리색	10-14
구리색	14-17
짙은 구리색/밝은 브라운색	17-18
브라운색	19-22
다크 브라운색	22-30
아주 다크 브라운색	30-35
검정색	30+
검정색, 불투명	40+

스타일 조직

가이드라인에 설명된 맥주 스타일은 홈브루 경연대회를 운영하는 데 도움이 되도록 분류되었습니다. 카테고리(스타

일의 주요 그룹)는 서로 다른 역사적, 지리적 또는 전통적 관계를 가지거나 가지지 않는 개별 서브 카테고리 (맥주 스타일)의 모음을 표현하는 인공적인 구성체입니다. 하나의 스타일 카테고리의 멤버십이 어떻게든 서로 연관된 맥주 스타일이라고 유추하지 마십시오. 그들이 그룹으로 묶인 유일한 이유는 경연대회의 규모와 복잡성을 관리하는 데 도움을 주기 위해서입니다. 그룹에 부여된 이름은 경연대회 목적으로만 사용되며, 맥주 및 양조 업계의 넓은 맥락에서는 사용될 수 없습니다.

경연대회는 각 스타일 카테고리를 분리하여 심사해야 할 필요는 없습니다: 경연대회 목적으로 결합, 분할 또는 재구성 될 수 있습니다. 대회 조직위원회는 스타일 서브 카테고리를 대회 고유의 경쟁 카테고리로 자유롭게 결합 할 수 있습니다. 식별된 서브 카테고리(스타일)에 맞추어 출품된 각 맥주가 심사되는 한, 어떠한 논리적 그룹화도 허용됩니다.

스타일 태그 참조

기타 목적으로 스타일을 재 그룹화하는 것을 돕기 위해 각 스타일에 정보 태그를 추가했습니다. 이 태그는 그룹화 목적으로 사용될 수 있는 맥주의 특정 속성을 나타냅니다. '의미' 열은 태그의 일반적인 의도를 설명하지만 엄격한 형식 정의는 아닙니다. 태그는 스타일의 실제 설명보다 결코 대체되지 않습니다.

카테고리	태그	의미
강도		
	세션-강도	<4 % ABV
	표준-강도	4-6% ABV
	높은-강도	6-9% ABV
	매우-높은-강도	> 9 % ABV
색상		
	열은-색	짙색~금색
	앰버-색	앰버색~구리-브라운색
	어두운-색	다크 브라운색~검정색
발효/컨디셔닝		
	상면-발효	에일 효모
	하면-발효	라거 효모
	모든-발효	에일 효모 또는 라거 효모
	와일드-발효	비 사카로마이시스(Saccharomyces) 효모/박테리아
	라거링됨	저온 컨디셔닝
	숙성됨	출시 전에 긴 컨디셔닝
원산 지역		
	영국-섬	잉글랜드, 웨일즈, 스코틀랜드, 아일랜드
	서-유럽	벨기에, 프랑스, 네덜란드
	중앙-유럽	독일, 오스트리아, 체코, 스칸디나비아
	동-유럽	폴란드, 발트해국, 러시아
	북미	미국, 캐나다, 멕시코
	태평양	호주, 뉴질랜드

스타일 패밀리		
	ipa-패밀리	
	브라운-에일-패밀리	
	페일-에일-패밀리	
	페일-라거-패밀리	
	필스너-패밀리	
	앰버-에일-패밀리	
	앰버-라거-패밀리	
	다크-라거-패밀리	
	포터-패밀리	
	스타우트-패밀리	
	복-패밀리	
	스트롱-에일-패밀리	
	밀-맥주-패밀리	
	스페셜티-맥주	
연대		
	크래프트-스타일	현대 크래프트 맥주 시대에 개발됨
	전통적-스타일	현대 크래프트 맥주 시대 이전에 개발됨
	역사적-스타일	더 이상 만들지 않거나, 아주 제한된 생산
지배적인 풍미		
	몰트	몰트 중심의 풍미
	비터	비터 중심의 풍미
	밸런스	비슷한 몰트와 비터 강도
	호피	홉 풍미
	로스티	로스티드 몰트 / 곡물
	스위트	눈에 띄는 잔당감 또는 설탕 풍미
	훈연	훈제 몰트 또는 곡물의 풍미
	사우어	눈에 띄는 사우어함 또는 의도적으로 상승시킨 산미
	나무	나무 또는 배럴 숙성 특성
	과일	눈에 띄는 과일의 풍미 및/또는 향
	향신료	눈에 띄는 향신료의 풍미 및/또는 향

1. 스탠다드 아메리칸 맥주

이 카테고리에서는 폭넓은 대중에 어필하는 일상적으로 마시는 아메리칸 맥주에 대해 설명한다. 에일과 라거 모두 포함하는 이 카테고리의 맥주는 일반적으로 복잡하지 않으며, 매끄럽고, 접근성이 좋은 풍미를 지니고 있다. 이 카테고리의 에일은 라거와 유사한 특성을 갖는 경향이 있거나, 양 쪽의 특성을 둘 다 가진 맥주로서 대량 시장 맥주 애호가에게 어필하도록 설계되었다. 국제적인 어필 및 기원을 가진 대량 시장 맥주는 인터내셔널 라거 카테고리에 설명되어 있다.

1A. 아메리칸 라이트 라거

총평 : 매우 차갑게 소비 될 수 있도록 설계된 높은 탄산도와 매우 가벼운 바디를 가진 거의 풍미 없는 라거. 매우 상쾌한 갈증 해소 음료임.

향 : 낮은~없음의 몰트 향, 존재한다면, 그레이니, 스위트 또는 옥수수처럼 감지될 수 있음. 홉 향은 낮은~없음, 존재한다면, 스파이시 또는 플로럴 홉 특성. 깨끗한 발효 특성이 바람직하지만, 약간의 효모 특성 (특히, 가벼운 사과와 프루티함)은 결합 아님. 약간의 DMS는 결합 아님.

외관 : 매우 옅은 짙색~옅은 노란색. 흰색의 거품성 헤드는 거의 지속되지 않음. 매우 맑음.

풍미 : 상대적으로 무미하며, 크리스피하고 드라이한 피니시와 더불어 낮은 비터로 인해 스위트함으로 느껴질 수 있는 낮은~매우 낮은의 그레이니 또는 옥수수 같은 풍미를 지님. 홉 풍미는 없음~낮은 수준 범위이며, 플로럴, 스파이시, 또는 허브 특성 (잘 감지될 정도로 강하지 않음)을 가질 수 있음. 낮은~매우 낮은의 홉 비터. 밸런스는 약간 몰티~약간 비터로 다양하나 상대적으로 대등한 편. 높은 수준의 탄산은 드라이 피니시의 크리스피함을 두드러지게 할 수 있음. 깨끗한 라거 발효 특성.

마우스필 : 매우 가벼운(때로는 물 같은) 바디. 매우 높게 탄산화되어 혀에 약간의 톡 쏘는 탄산감이 남음.

코멘트 : 가능한 폭넓은 범위의 일반 대중에 어필하도록 설계. 강한 풍미는 결합.

역사 : 1940년대 초 쿼스(Coors)가 잠시 라이트 라거를 생산함. 현대의 버전은 1967년 라인골드(Rheingold)가 다이어트에 민감한 소비자에게 어필하기 위해서 처음 생산했지만, 1973년 밀러 브루잉(Miller Brewing)이 레시피를 사서, "맛 좋고, 덜 배부르다"는 캠페인으로 스포츠 팬들에게 강하게 판촉하기 시작한 후 인기를 끌게 됨. 이 장르의 맥주는 1990년대에 미국에서 가장 많이 팔리는 장르가 되었음.

특징 재료 : 두줄 또는 육줄보리에 높은 비율(40%까지)의 쌀이나 옥수수를 부가물로 추가. 효소 추가로 바디와 탄수화물 함량을 더 낮출 수 있음.

스타일 비교 : 아메리칸 라거보다 더 가벼운 바디, 더 낮은 알코올, 더 낮은 칼로리를 가진 버전. 독일 라이히트비어(Leichtbier)보다 홉 특성과 비터가 낮음.

제원 :
OG : 1.028-1.040
IBUs: 8-12 FG: 0.998-1.008
SRM: 2-3 ABV: 2.8-4.2%

상업 사례 : Bud Light, Coors Light, Keystone Light, Michelob Light, Miller Lite, Old Milwaukee Light

태그 : 세션-강도, 옅은-색, 하면-발효, 라거링됨, 북미, 전통적-스타일, 페일-라거-패밀리, 밸런스

1B. 아메리칸 라거

총평 : 매우 색이 옅으며 높은 탄산도와 라이트 바디를 가진 발효도가 높은 라거로서 거의 풍미가 없고 낮은 비터를 지님. 매우 차게 서빙되며 매우 상쾌한 갈증 해소 음료로 될 수 있음.

향 : 낮은~없음의 몰트 향, 존재한다면, 그레이니, 스위트 또는 옥수수처럼 감지될 수 있음. 홉의 향은 없음~낮음의 스파이시, 플로럴 홉 존재. 깨끗한 발효 특성이 바람직하지만, 약간의 효모 특성(특히, 가벼운 사과와 프루티함)은 결합 아님. 약간의 DMS는 결합 아님.

외관 : 매우 옅은 짙색~중간 노란색. 흰색의 거품성 헤드는 거의 지속되지 않음. 매우 맑음.

풍미 : 상대적으로 무미하며, 크리스피하고 드라이한 피니시와 더불어 낮은 비터로 인해 스위트함으로 느껴질 수 있는 다소 낮은~낮음의 그레이니 또는 옥수수 같은 풍미를 지님. 홉 풍미는 없음~다소 낮은 수준이며, 플로럴, 스파이시, 또는 허브 특성(잘 식별될 정도로 강하지 않음)을 가질 수 있음. 홉 비터는 낮은~중간 낮은 수준. 밸런스는 약간 몰티~약간 비터로 다양하나 상대적으로 대등한 편. 높은 수준의 탄산은 드라이 피니시의 크리스피함을 두드러지게 할 수 있음. 깨끗한 라거 발효 특성.

마우스필 : 라이트~미디엄 라이트 바디. 매우 높게 탄산화되어 혀에 약간의 톡 쏘는 탄산감이 남음.

코멘트 : 강한 풍미는 결합. 주로 비 크래프트 맥주 소비자가 미국에서 맥주를 주문했을 때 서빙될 것으로 예상되는 맥주. 유럽 이외에서는 필스너 맥주로 판매되기도 하지만 전통적인 사례와 혼동해서는 안됨.

역사 : 1800년대 중후반 미국에서 독일계 이민자가 전통적인 필스너의 영향을 받은 라거 맥주를 양조했지만, 현대의 아메리칸 라거 스타일은 금주법 시대와 2차 세계 대전에 의해 크게 영향을 받음. 생존한 양조장들은 합병, 유통망 확장, 강력한 판촉을 통해 폭넓은 범위의 사람들에게 어필함. 향후 수십 년간의 주된 맥주 스타일이 되었기 때문에, 상당한 광고로 지탱되는 대량 시장용 몰개성적 상품을 찍어내는 국제적 경쟁자들을 다수 양산하게 됨.

특징 재료 : 두줄 또는 육줄보리에 높은 비율(40%까지)의 쌀이나 옥수수를 부가물로 추가.

스타일 비교 : 아메리칸 라이트 라거보다 더 강하고, 더 풍미 좋고, 더 바디감 있음. 인터내셔널 라거보다 비터와 풍미가 덜함. 전통적인 유럽 필스너보다 풍미, 홉, 비터 훨씬 적음.

제원 : OG : 1.040-1.050
IBUs: 8-18 FG: 1.004-1.010
SRM: 2-4 ABV: 4.2-5.3%

상업 사례 : Budweiser, Coors Original, Grain Belt Premium Lager, Miller High Life, Pabst Blue Ribbon, Special Export

태그 : 표준-강도, 옅은-색, 하면-발효, 라거링됨, 북미, 전통적-스타일, 페일-라거-패밀리, 벨런스

1C. 크림 에일

총평 : 깨끗하고, 잘 발효된, 풍미 좋은 미국식 새참 (lawnmower beer) 맥주. 시음성이 좋고, 상쾌하며 전형적인 아메리칸 라거보다 더 많은 특징이 있음.

향 : 중간 낮음~낮음의 몰트 느낌이며 스위트하며 옥수수같은 향을 지님. 낮은 정도의 DMS는 허용되나 필수는 아님. 중간 낮음~없음 수준의 홉 향. 플로럴, 스파이시, 허브 느낌이 가장 일반적이나 어떠한 품종도 가능함. 전반적으로 홉, 몰트 어느 쪽도 두드러지지 않는 미묘한 향. 낮은 수준의 프루티 에스테르는 있을 수 있음.

외관 : 옅은 짙색~중간 금색이나 일반적으로 옅은 편. 중간~높음의 탄산을 함유한 낮음~중간의 헤드. 적당한 헤드 유지성. 대단히 맑고, 스파클링한 투명도.

풍미 : 낮음~중간 낮음의 홉 비터. 낮음~중간의 몰티함과 스위트함은 비중과 발효도에 따라 다양함. 일반적으로 발효도가 좋음. 몰트와 홉 어느 쪽도 입맛을 지배하지 않음. 낮음~중간의 옥수수 풍미는 일반적으로 발견되며, 가벼운 DMS도 마찬가지로(선택적). 피니시는 다소 드라이함~살짝 스위트함까지 다양. 낮은 수준의 프루티 에스테르는 있을 수 있음. 낮음~중간 낮음의 홉 풍미(어떠한 품종도 가능하나, 플로럴, 스파이시, 허브가 일반적).

마우스펠 : 일반적으로 라이트하고 크리스피하나, 미디엄 바디까지도 가능. 중간~높음 발효도를 지닌 매끄러운 마우스펠; 더 높은 수준의 발효도는 갈증해소용으로 같은 특성을 줌. 높은 탄산화.

코멘트 : 금주법 이전 크림 에일은 조금 더 강했고 호피했으며(약간의 드라이 호핑 포함) 비터가 더 있었음 (25~30+ IBUs). 이러한 버전은 역사적 맥주 카테고리에 출품되어야 함. 대부분의 상업 사례는 1.050-1.053 OG 범위에 있고, 비터는 거의 20 IBUs를 넘지 않음.

역사 : 1800년대부터 금주법 시대를 지나 현재까지 존재하는 에일로 스파클링 혹은 "present-use(즉시 소비용)" 에일로 불림. 아메리칸 라거 스타일의 에일 버전. 캐나다와 미 동북부(Northeast), 동부 연안(Mid-Atlantic), 중서부(Midwest) 주에서 라거 양조자들과 경쟁하기 위해 에일 양조자들이 생산함. 원래 스파클링 또는 즉시 소비용 에일로 알려졌지만, 라거 균주도 일부 양조자에 의해 사용됨(때로는 지금도 여전히). 하지만, 역사적으로는 에일 균주와 혼용되지 않음. 많은 사례에서 탄산화를 위한 크라우제닝을 함. 콜드 컨디셔닝은 전통적이지 않으나 현대 양조자들은 가끔 사용함.

특징 재료 : 미국산 재료가 가장 일반적으로 사용됨. 곡

물 구성은 옥줄보리 몰트 혹은 옥줄보리와 북미산 두줄보리의 혼합이 일반적. 부가물로는 맴시에서는 20%까지의 옥수수(maize), 보일링에선 20%까지의 포도당 또는 기타 설탕이 포함됨. 비터링과 피니시 홉은 어떠한 품종도 가능함.

스타일 비교 : 스탠다드 아메리칸 라거와 유사하나 좀 더 특성이 있음.

제원 : OG: 1.042-1.055
IBUs: 8-20 FG: 1.006-1.012
SRM: 2.5-5 ABV: 4.2-5.6%

상업 사례 : Genesee Cream Ale, Liebtschaner Cream Ale, Little Kings Cream Ale, New Glarus Spotted Cow, Old Style, Sleeman Cream Ale

태그 : 표준-강도, 옅은-색, 모든-발효, 북미, 전통적-스타일, 페일-에일-패밀리, 벨런스

1D. 아메리칸 윗 비어

총평 : 독일 밀맥주보다 더 많은 홉 특성과 적은 효모 특성을 나타내는 상쾌한 밀 맥주. 깨끗한 발효 특성으로 인하여 빵, 도우 또는 그레이니한 밀 풍미는 효모 특성보다는 홉 풍미와 비터에 의해 보조됨.

향 : 낮음~중간의 그레이니, 빵, 도우의 밀 특성. 낮음~중간의 몰티 스위트함은 허용됨. 에스테르는 중간~없음이나, 상대적으로 중성적인 효모 균주 특성을 반영해야함; 바나나는 부적합. 홉 향은 낮음~중간이며, 시트러시, 스파이시, 플로럴 또는 프루티 특성을 가질 수 있음. 클로브 페놀 없음.

외관 : 일반적으로 옅은 노란색~금색. 투명도는 대단히 맑음~독일 바이스비어 스타일과 유사하게 효모가 섞인 흐릿함의 범위. 풍성하고 오래 지속되는 흰색 헤드.

풍미 : 낮음~중간 높음의 빵, 도우, 그레이니의 밀 풍미이며, 피니시까지 오래 남을 수 있음. 중간 수준의 몰티 스위트함이 있을 수 있으나, 피니시는 매우 드라이. 낮음~중간의 홉 비터는 때때로 피니시까지 지속됨. 벨런스는 보통 대등하나, 약간 비터로 기울 수 있음. 낮음~중간의 홉 풍미(시트러시, 스파이시, 플로럴, 또는 프루티). 에스테르는 중간~없음이나, 바나나는 포함되면 안됨. 클로브 페놀 없음. 약간의 크리스피한 피니시를 가질 수 있음.

마우스펠 : 미디엄 라이트~미디엄 바디. 중간 높음~높음의 탄산화. 약간 크림함은 있을 수 있음; 밀 맥주는 때때로 부드럽고 폭신한 인상을 가짐.

코멘트 : 마시기 쉬운 매우 스위트한 맥주부터 강한 밀 풍미를 지닌 드라이하고 강렬하게 호핑한 맥주까지 여러 변종들이 존재함. 미국 호밀 맥주는 대체 발효재료 스페셜티 카테고리에 출품해야 함.

역사 : 더 깨끗한 발효특성의 효모와 더 많은 홉을 사용한 독일 바이스비어 스타일에 대한 미국 크래프트 맥주의 변형. 1980년대 중반 위드머(Widmer)에 의해 처음으로 널리 유행됨.

특징 재료 : 깨끗한 아메리칸 에일 또는 라거 효모 (독일

바이스비어 효모는 부적절). 큰 비율(전형적인 독일 바이스비어보다는 낮은 30%~50%)의 밀 몰트. 미국, 독일, 또는 신세계 홉이 전형적.

스타일 비교 : 독일 바이스비어보다 더 많은 홉 특성과 더 적은 효모 특성. 독일 바이스비어의 바나나와 클로브 특성이 포함되는 절대 안됨. 일반적으로 블론드 에일과 같은 범위의 밸런스를 갖지만, 주된 몰트 풍미로 밀 특성을 지님.

제원 : OG : 1.040-1.055
IBUs: 15-30 FG: 1.008-1.013
SRM: 3-6 ABV: 4.0-5.5%

상업 사례 : Bell's Oberon, Boulevard Unfiltered Wheat Beer, Goose Island 312 Urban Wheat Ale, Widmer Hefeweizen

태그 : 표준-강도, 옅은-색, 모든-발효, 북미, 크래프트-스타일, 밀-맥주-패밀리, 밸런스

2. 인터내셔널 라거

인터내셔널 라거는 세계 대부분의 국가에서 생산되는 프리미엄 대량 시장 판매용 라거이다. 미국이나 유럽 스타일 양쪽 다 상당히 동일한 특성을 가지고 있으며 많은 판촉이 이루어진다. 대략 오리지널 필스너 타입 라거에서 파생되었으며, 부가적인 몰트 풍미를 가진 다양한 색상이 존재하면서도 대다수의 입맛에 맞는 폭넓은 매력을 지니고 있다. 대다수의 국가에서 이 스타일은 현지 국가 이름에 따라 불려진다. "인터내셔널"라는 용어의 사용은 어떤 맥주가 실제로 이와 같이 명명되는 것을 의미하지 않는다; 전 세계적으로 생산되는 유사한 맥주들의 집합체에 가깝다.

2A. 인터내셔널 페일 라거

총평 : 발효도가 높은 페일 라거로 강한 풍미가 없고, 통상적으로 밸런스가 좋으며 탄산도가 높음. 차게 서빙되며 상쾌한 갈증 해소 음료 같음.

향 : 낮음~중간 낮음의 몰트 향으로 그레이니-몰티함 또는 약간의 옥수수-스위트함을 지님. 홉의 향은 매우 낮음~중간 범위이며, 스파이시, 플로럴 존재. 깨끗한 발효 특성이 일반적으로 가장 바람직하지만, 낮은 수준의 효모 특성(이를테면, 가벼운 사과 프루티함)은 결합 아님. 약간의 DMS나 옥수수 향은 결합이 아님.

외관 : 옅은 짙색~금색. 흰색의 거품성 헤드는 오래 지속되지 않음. 매우 맑음.

풍미 : 낮음~중간의 그레이니-몰트 풍미와 더불어 크리 스피하고 드라이하며 잘 발효된 피니시를 지님. 곡물의 특성은 거의 없으나, 가벼운 빵-크래커 특성 또는 중간 수준까지의 옥수수나 몰티 스위트함은 있을 수 있음. 홉 풍미는 없음~중간 수준 범위이며, 감지될 경우 주로 플로럴, 스파이시, 허브 특성을 보임. 중간 낮음~중간의 홉 비터. 밸런스는 약간 몰티~약간 비터로 다양하나 상대적으로 대등한 편. 가벼운 몰트, 때로는 홉의 풍미를 지닌 중립적인 뒷맛. 약간의 DMS는 결합 아님.

마우스필 : 라이트~미디엄 바디. 중간 높음~높음의 탄산화. 약간의 톡 쏘는 탄산감이 혀에 있을 수 있음.

코멘트 : 인터내셔널 라거는 스탠다드 아메리칸 라거보다 보통 적은 양의 부가물이 사용됨. 100% 몰트일 경우도 있지만, 강한 풍미는 여전히 결합. 인터내셔널 대량 생산 라거는 상향 조정된 아메리칸 라거부터 미국 및 많은 수출시장에서 볼 수 있는 통상적인 "수입품" 또는 "녹색 병"에 담긴 맥주까지 넓은 범위를 포괄함. 종종, "필스너"라는 라벨로 인해 혼란을 줌. 녹색 병에 담겨 있는 맥주의 일광노출(lightstruck)에 의한 스킵키함(일광취)은 취급 부주의이며 스타일의 특징이 아님.

역사 : 미국에서는 스탠다드 아메리칸 라거의 프리미엄

버전으로 개발되었고, 비슷한 역사를 가짐. 미국 이외에서는 아메리칸 스타일 라거를 모방하거나 또는 필스너 맥주를 보다 쉽게 마실 수 있도록(좀 더 드라이하고 더 낮은 비터) 개발됨. 주로 대형 양조장 또는 다국적 기업에 의해 활발한 판촉활동이 이루어지고 수출 됨.

특징 재료 : 두줄 또는 육줄보리. 쌀, 옥수수, 설탕이 부가물로 사용되며 100% 몰트일 경우도 있음.

스타일 비교 : 일반적으로 아메리칸 라거보다 비터와 바디가 더 있음. 독일 필스너보다 호피함과 비터가 덜 함. 체코 프리미엄 페일 라거보다 바디, 몰트 풍미, 홉 특성이 약함. 보다 강한 버전은 풍미에 있어 뮤닉 헬레스에 필적하나 좀 더 부가물의 특성이 있음.

제원 : OG: 1.042-1.050
IBUs: 18-25 FG: 1.008-1.012
SRM: 2-6 ABV: 4.6-6.0%

상업 사례 : Asahi Super Dry, Birra Moretti, Corona Extra, Devils Backbone Gold Leaf Lager, Full Sail Session Premium Lager, Heineken, Red Stripe, Singha

태그 : 표준-강도, 옅은-색, 하면-발효, 라거링됨, 전통적-스타일, 페일-라거-패밀리, 밸런스

2B. 인터내셔널 엠버 라거

총평 : 높은 발효도를 가진 몰티한 엠버 라거로 흥미로운 캐러멜 또는 토스트 특성과 절제된 비터를 지님. 일반적으로 꽤 발효도가 높으며, 종종 부가물 특징을 지님. 매끄럽고, 쉽게 마실 수 있는 라거 특성.

향 : 낮음~중간의 몰트 향은 그레이니하며, 매우 낮음~중간의 캐러멜-스위트함~토스티-몰티한 향을 지님. 홉 향은 낮음~없음이며 마일드한 플로럴 또는 스파이시 특성. 깨끗한 발효 특성. 약간의 DMS 또는 옥수수 향은 허용.

외관 : 골든-엠버색~불그스름한 구리색. 상당히 맑은 투명도. 흰색~황백색의 거품은 잘 유지되지 않음.

풍미 : 낮음~중간의 몰트 풍미는 드라이함~그레이니-스위트함까지 다양. 낮음~중간 수준의 캐러멜과 토스트-빵의 느낌은 분명함. 낮음~중간 낮음의 옥수수 스위트함은 허용되며 결합 아님. 홉 비터는 낮음~중간, 홉 풍미는 낮음~중간이며 스파이시, 허브, 플로럴 특성. 벨런스는 꽤 몰티함~거의 대등함이며, 거부감 없는 분명한 비터를 동반함. 몰트 특성이 증가하면 그에 맞게 비터의 수준이 올라갈 수 있음. 깨끗한 발효 특성. 피니시는 다소 드라이하며 다소 몰티한 뒷맛을 지님.

마우스펠 : 라이트~미디엄 바디. 중간~높은 탄산화. 매끄러움; 일부 사례는 크리미함.

코멘트 : 다양한 국가에서 독립적으로 개발된 넓은 범위의 양산형 앰버 라거, 혹은 역사적인 타당성을 가지고 있으나 현대에 들어와서 그 특징이 서서히 희석된 포괄적인 앰버 라거를 기술함.

역사 : 국가에 따라 다양하나, 일반적으로 양산형 인터내셔널 라거의 변형, 또는 토착 스타일의 일반 제품화로 대표됨.

특징 재료 : 두줄 또는 육줄 베이스 몰트. 빅토리, 앰버, 캐러멜 몰트류의 색상 몰트. 유럽이나 미국산 홉 또는 이들의 조합.

스타일 비교 : 비엔나 라거보다 몰트 풍미가 덜 발달되었으며, 보통 부가물의 맛을 지님.

제원 : OG: 1.042-1.055
IBUs: 8-25 FG: 1.008-1.014
SRM: 7-14 ABV: 4.6-6.0%

상업 사례 : Brooklyn Lager, Capital Winter Skål, Dos Equis Amber, Schell's Oktoberfest, Yuengling Lager

태그 : 표준-강도, 앰버-색, 하면-발효, 라거링됨, 전통적-스타일, 앰버-라거-패밀리, 몰티

2C. 인터내셔널 다크 라거

총평 : 인터내셔널 페일 라거의 어둡고 다소 스위트한 버전으로, 바디와 풍미는 조금 더 있지만 비터는 마찬가지로 절제되어 있음. 낮은 비터로 인하여 몰트가 주된 풍미 요소가 되며, 낮은 홉 수준은 벨런스에 거의 영향을 미치지 못함.

향 : 낮음~없음의 몰트 향; 가벼운 옥수수 특성이 있을 수 있음. 중간 낮음~없음의 로스트와 캐러멜 몰트 향. 홉

의 향은 없음~낮음의 스파이시, 플로럴 홉 존재. 깨끗한 발효 특성이 일반적으로 가장 바람직하지만, 낮은 수준의 효모 특성(이를테면, 가벼운 사과 프루티함)은 결합 아님. 약간의 DMS나 옥수수 향은 결합이 아님.

외관 : 질은 앰버색~다크 브라운색, 상당히 맑은 투명도와 루비 색조를 지님. 거품은 오래 지속되지 않으며, 베이지~밝은 황갈색을 띰.

풍미 : 낮음~중간의 몰트 스위트함과 더불어 중간 낮음~없음 수준의 캐러멜 및/또는 로스티드 몰트의 풍미(커피, 흑당밀, 코코아의 힌트가 포함될 수 있음). 홉 풍미는 없음~낮은 수준 범위이며, 통상적으로 플로럴, 스파이시, 또는 허브 특성. 낮음~중간의 홉 비터. 아주 가벼운 프루티함이 있을 수 있음. 다소 크리스피한 피니시. 벨런스는 일반적으로 다소 몰티함. 탄 풍미 또는 다소 강한 로스티드 몰트의 풍미는 결합.

마우스펠 : 라이트~미디엄 라이트 바디. 매끄러우며, 약간 크리미함. 중간~높은 탄산화.

코멘트 : 페일 라거보다 더 어둡고, 비터 및 로스트 특성이 강하지 않은 폭 넓은 범주의 인터내셔널 라거.

역사 : 대형 맥주 회사에서 폭넓은 대상에게 어필하기 위해 만들어진 인터내셔널 페일 라거의 어두운 버전. 양산형 스탠다드 페일 라거에서 색이 진해지고 스위트해진 변형 또는 보다 쉽게 마실 수 있도록(그리고 값싸게) 변형된 전통적인 다크 라거의 버전을 포함함.

특징 재료 : 두줄 또는 육줄보리, 옥수수, 쌀, 설탕의 부가물. 약간의 캐러멜 몰트 및 어두운 몰트. 상업 버전은 착색제를 사용하기도 함.

스타일 비교 : 뮤닉 동켈, 슈바르츠비어 및 기타 어두운 라거들에 비하여 풍미와 풍부함이 덜 함. 여타 인터내셔널 라거와 마찬가지로 부가물이 흔히 쓰임.

제원 : OG: 1.044-1.056
IBUs: 8-20 FG: 1.008-1.012
SRM: 14-22 ABV: 4.2-6.0%

상업 사례 : Baltika #4 Original, Devils Backbone Old Virginia Dark, Dixie Blackened Voodoo, Saint Pauli Girl Dark, San Miguel Dark, Session Black Dark Lager, Shiner Bock

태그 : 표준-강도, 어두운-색, 하면-발효, 라거링됨, 전통적-스타일, 다크-라거-패밀리, 몰티

3. 체코 라거

체코 라거는 일반적으로 비중 등급(드래프트, 라거, 스페셜)과 색상(페일, 앰버, 다크)으로 구분된다. 이 카테고리에 대한 체코어 명칭은 světlé (페일), polotmavé (앰버), tmavé (다크)이다. 비중 등급은 výčepní (드래프트, 7-10 ° P), ležák (라거, 11-12 ° P), speciální (스페셜, 13 ° P+)이다. Pivo(피보)는 물론 맥주를 뜻하는 체코 단어다. 비중의 범위는 다르지만 비중의 등급으로 나뉜다는 점에서 독일의 쉐크비어(schankbier), 풀비어(vollbier), 슈타르크비어(starkbier)의 그룹화와 유사하다. 같은 등급 내에서의 체코 맥주는 주로 비중으로만 언급된다. 비중-색상 그룹에서 종종 변종이 있는데, 특히 speciální 등급에서 그러하다. 스타일 가이드라인에서는 이러한 등급들의 일부를 결합하였으나, 체코 시장에는 가이드라인에 기술되지 않은 다른 맥주(예 : 스트롱 체코 포터)들도 존재한다. 이는 본 카테고리 내에 체코 맥주 전체를 커버했다는 의미는 아니며, 단지 심사를 위해 흔히 볼 수 있는 몇몇 유형을 그룹화한 것을 의미한다.

독일 라거는 거의 항상 완전하게 발효되지만, 체코 라거는 약간의 비발효 성분이 최종 맥주에 남는다는 점에서, 일반적인 독일 및 다른 서구 라거들과 차별된다. 이러한 특징은 동일한 색상과 강도를 가진 맥주에 비해 약간 높은 최종 비중(따라서 약간 낮은 겉보기 발효도), 약간 더 무거운 바디와 마우스필, 더 풍성하고 약간 더 복잡한 풍미 프로필을 갖게 한다. 독일 라거는 더 깨끗한 발효 프로필을 갖는 경향이 있으나, 체코 라거는 종종 더 낮은 온도(7-10° C)에서 더 긴 시간 동안 발효되며, 가볍고 거의 감지할 수 없는(거의 임계점) 양의 디아세틸을 가질 수 있다. 디아세틸은 종종 향과 풍미에 있어서 뚜렷하다기보다는 균형있는 바디감으로 감지된다[뚜렷한 버터같은 디아세틸은 결점]. 체코 라거 효모 균주는 독일 균주 처럼 항상 깨끗하고 잘 발효되는 것은 아니어서, 좀 더 높은 종료 비중을 갖게 된다(매싱 방법 및 저온 발효에 따라서). 체코 라거는 전통적으로 디코션 매시(종종 더블 디코션)로 만들어지며, 심지어 현대의 몰트로도 그러하다. 반면 대부분의 현대 독일 라거는 인퓨전 또는 스텝 인퓨전 매시로 만들어진다. 이러한 차이로 인하여 체코라거는 차별화된 풍부함, 마우스필, 풍미 특성을 가진다.

3A. 체코 페일 라거

총평 : 가벼운 바디를 가진 풍부하고 상쾌하며 호피하고 비터가 있는 색이 옅은 체코 라거로서, 더 강한 체코 프리미엄 페일 라거(필스너 타입)에서 흔히 접할 수 있는 풍미를 갖지만, 더 낮은 알코올 및 가벼운 바디를 가지며 살짝 약한 강도를 가진 형태임.

향 : 낮음~중간의 빵 느낌이 풍부한 몰트가 낮음~중간의 스파이시 또는 허브 홉 부케와 결합됨; 몰트와 홉의 밸런스는 다양함. 캐러멜의 희미한 힌트는 허용됨. 가벼운(그러나 결코 거슬리지 않는) 디아세틸과 가벼운 홉-유래 프루티 에스테르는 허용되나 필수는 아님. 황특성 없음.

외관 : 밝은 금색~짙은 금색. 대단히 맑음~매우 맑음의 투명도. 오래 지속되는 크림같은 흰색 헤드.

풍미 : 중간 낮음~중간의 빵 느낌이 풍부한 몰트 풍미에 균형있고 호피한 피니시를 지님. 낮음~중간 높음의 스파이시 또는 허브 홉 풍미. 비터는 현저하나 결코 거칠지 않음. 풍미 좋으며 상쾌함. 디아세틸 또는 프루티 에스테르는 낮은 수준에서 허용되지만 존재할 필요는 없으며 결코 압도적이지는 안됨.

마우스필 : 미디엄 라이트~미디엄 바디.중간 수준의 탄산화.

코멘트 : 이 스타일의 체코어 명칭은 světlé výčepní pivo(피보)임.

역사 : 1842-3년 Josef Groll이 výčepní와 ležák의 두가지 타입의 맥주를 처음 양조하였으며, 낮은 도수의 맥주의 생산량은 두 배에 달했음; Eval Rail은 이것이 아마 10° P 와 12° P이었을 것으로 추측하나, výčepní라면 좀 더 약했어야 했을 것임. 이 스타일은 현재 체코에서 가장 많이 소비되는 유형의 맥주임.

특징 재료 : 낮은 황산염과 탄산염을 함유한 연수, Saazer 타입 홉, 체코 필스너 몰트, 체코 라거 효모. 낮은 이온의 물 때문에 높은 호핑 비율에도 불구하고 특유의 부드럽고 균형있는 홉 프로필을 지니게 됨.

스타일 비교 : 체코 프리미엄 페일 라거보다 더 가벼운 바디, 더 낮은 강도를 가진 상쾌하고 일상적으로 마실 수 있는 버전.

제원 : OG : 1.028-1.044
IBUs: 20-35 FG: 1.008-1.014
SRM: 3-6 ABV: 3.0-4.1%

상업 사례 : Břežňák Světlé výčepní pivo, Notch Session Pils, Pivovar Kout na Šumavě Koutská 10° , Únětické pivo 10°

태그 : 세션-강도, 옅은-색, 하면-발효, 라거링됨, 중앙-유럽, 전통적-스타일, 페일-라거-패밀리, 비터, 호피

3B. 체코 프리미엄 페일 라거

총평 : 풍부하며 특징있는 옅은 색의 체코 라거로서 상당한 몰트와 홉 특성 및 길고 균형있는 피니시를 지님. 복잡하나 밸런스가 좋고 상쾌함. 몰트 풍미는 필스너 타입 맥주답게 복잡하고 비터는 강하지만 깨끗하고 거친 느낌은 없음. 이는 시음성을 향상시키는 균형감을 제공함.

향 : 중간~중간 높음의 빵 느낌이 풍부한 몰트와 중간 낮음~중간 높음의 스파이시, 플로럴 또는 허브 홉 부케; 몰트와 홉의 밸런스는 다양하나, 상호작용은 풍부하고 복잡함. 가벼운 디아세틸이나 매우 낮은 프루티한 홉-유래 에스테르는 허용되지만 필수는 아님.

외관 : 금색~짙은 금색. 대단히 맑음~매우 맑음의 투명도. 조밀하고, 오래 지속되는 크림같은 흰색 헤드.

풍미 : 풍부하고 복잡하며 빵같은 몰티함에 선명하지만 부드럽고 균형있는 비터와 플로럴, 스파이시 홉 풍미가 결합됨. 몰트와 홉의 풍미는 중간~중간 높음이며 몰트에는 약간의 캐러멜의 인상이 포함될 수 있음. 비터는 현저하나 결코 거칠지 않음. 긴 피니시는 홉 또는 몰트쪽으로 밸런스가 맞춰질 수 있지만 결코 어느 한 쪽으로 강렬하게 기울지 않음. 가벼움~중간의 디아세틸과 낮은 홉-유래 에스테르는 허용되지만 필수는 아님.

마우스필 : 미디엄 바디. 중간~낮음의 탄산화.

코멘트 : 일반적으로 필스너 타입 맥주(pivo Plzeňského typu) 그룹.이 스타일은 체코 스타일 světlý ležák(11-12.9° P)와 světlé speciální pivo(13-14.9° P)의 조합임.세계적으로 널리 통용되는 명칭임에도 체코에서는 오로지 필스너 우르켈(Pilsner Urquell)만 필스너라고 부름. Kvasnicové ("효모 맥주") 버전은 체코에서 인기가 있으며, 이는 효모가 함유된 맥즙으로 크라우제닝하거나 발효 후 일정량의 신선한 순수 효모를 투입한 것임. 이 맥주들은 때때로 탁하며 미묘한 이스티함과 향상된 홉 특성을 지님. 현대의 사례는 몰트와 홉의 밸런스 측면에서 다양하며 대다수는 필스너 우르켈만큼 홉 지향적이지는 않음.

역사 : 일반적으로 필스너 우르켈과 연관되며, 플젠

(Plzeň)에서 양조된 맥주의 수준에 불만을 품은 주민들에 의해 새 양조장이 건설된 후 1842년에 처음 양조됨. 바이에른 양조자 Josef Groll이 최초로 양조하였다고 여겨짐.

특징 재료 : 낮은 황산염과 탄산염을 함유한 연수, Saazer 타입 홉, 체코 몰트, 체코 라거 효모. 낮은 이온의 물 때문에 높은 호핑 비율에도 불구하고 특유의 부드럽고 균형있는 홉 프로필을 지니게 됨. 몇몇 대형 상업 사례의 비터 수준은 최근 몇 년 사이 낮아졌으나, 대다수 현대 독일의 사례에서 만큼은 아님.

스타일 비교 : 독일 필스너보다 색이 더 짙고 몰트의 풍부함과 바디가 더 있으며, 보다 풍부한 피니시 및 보다 깨끗하고 부드러운 인상을 지님. 체코 페일 라거보다 더 강함.

제원 : OG : 1.044-1.060
IBUs: 30-45 FG: 1.013-1.017
SRM: 3.5-6 ABV: 4.2-5.8%

상업 사례 : Bernard Sváteční ležák, Gambrinus Premium, Kout na Šumavě Koutská 12°, Pilsner Urquell, Pivovar Jihlava Ježek 11°, Primátor Premium, Únětická 12°

태그 : 표준-강도, 옅은-색, 하면-발효, 라거링됨, 중앙-유럽, 전통적-스타일, 필스너-패밀리, 벨런스, 호피

3C. 체코 앰버 라거

총평 : 몰트 중심의 앰버색 체코 라거이며 홉 특성은 낮음~꽤 강함으로 다양함. 몰트 풍미는 꽤 다양하여, 빵, 약간의 비스킷같은 드라이함에서 다소 캐러멜같은 스위트함의 범위까지 여러 가지 해석이 존재함.

향 : 중간 강도의 풍부한 몰트 향은 빵 및 마이야르 생성물 일변도이거나 약간의 캐러멜 및 캔디같은 향을 가질 수 있음. 스파이시, 플로럴, 허브 홉 특성은 중간~없음. 깨끗한 라거 특성을 가지나, 낮은 프루티 에스테르(핵과 또는 베리)가 존재할 수 있음. 디아세틸은 있을 수 있으며 낮음~없음의 범위.

외관 : 짙은 앰버색~구리색. 맑음~상당히 맑음의 투명도. 풍성한 황백색의 지속성 헤드.

풍미 : 복잡한 몰트 풍미가 지배(중간~중간 높음)하나, 그 성질은 드라이함, 마이야르 생성물 일변도부터 캐러멜, 거의 스위트함까지 다양함. 몇몇 사례는 캔디~그레이엄 크래커의 몰트 특성을 가짐. 낮음~중간의 스파이시 홉 풍미. 현저하나 깔끔한 홉 비터는 균형잡힌 피니시를 제공. 미묘한 자두 또는 베리 에스테르는 있을 수 있음. 낮은 디아세틸은 있을 수 있음. 로스티드 몰트 풍미 없음. 피니시는 드라이하고 호피함~상대적으로 스위트함으로 다양함.

마우스필 : 미디엄 풀~미디엄 바디. 부드럽고 균형있으며 종종 차분한 크리미함을 가짐. 중간~낮음의 탄산화.

코멘트 : 이 스타일의 체코어 명칭은 polotmavé pivo(피보)이며, 중간 어두움(half dark)로 번역됨. 이 스타일은 체코 스타일 polotmavý ležák (11-12.9 ° P)와 polotmavé speciální pivo (13-14.9 ° P)의 조합임.

역사 : 체코에서 계속 양조된 비엔나 스타일 라거. 체코에서는 소형 양조장 개업 붐으로 인해 이 스타일의 제품 수가 증가되고 있음.

특징 재료 : 필스너 몰트와 캐러멜 몰트가 주로 쓰이나, 비엔나 몰트와 뮤닉 몰트도 사용될 수 있음. 미네랄 함량이 낮은 물, Saazer 타입 홉, 체코 라거 효모.

스타일 비교 : 비엔나 라거와 유사할 수 있으나 Saazer 타입 홉 특성을 지니며, 잉글리시 비터와 비슷하나 짙은 캐러멜 특성이 더 많아서 상당히 풍성함. 일반적으로 대형 양조장 버전은 약간의 어두운 몰트 풍미와 적은 홉을 지닌 체코 프리미엄 페일 라거와 유사한 반면, 작은 양조장은 주로 상당한 홉 특성과 몰트 복잡성 혹은 잔당감을 지닌 버전을 만들곤 함.

제원 : OG : 1.044-1.060
IBUs: 20-35 FG: 1.013-1.017
SRM: 10-16 ABV: 4.4-5.8%

상업 사례 : Bernard Jantarový ležák, Pivovar Vysoký Chlumeč Démon, Primátor polotmavý 13°, Strakonický Dudák Klostermann polotmavý ležák 13°

태그 : 표준-강도, 앰버-색, 하면-발효, 라거링됨, 중앙-유럽, 전통적-스타일, 앰버-라거-패밀리, 벨런스

3D. 체코 다크 라거

총평 : 풍부하고 몰티하며 색이 어두운 체코 라거로서 로스트 특성은 거의 없음에서 꽤 현저한 수준까지 다양하게 존재. 흥미롭고 복잡한 풍미를 지닌 몰티함과 다양한 범위의 해석이 가능한 다양한 수준의 호핑을 지님.

향 : 중간~중간 높음의 풍부하고, 깊으며, 때때로 스위트한 몰티함에 선택적으로 빵 껍질, 토스트, 견과류, 콜라, 어두운색 과일, 또는 캐러멜과 같은 특성을 지님. 초콜릿 또는 가당 커피 같은 로스티드 몰트 특성은 중간~없음으로 다양하나 베이스 몰트 특성을 압도하지 않아야 함. 낮은 스파이시 홉 향은 있을 수 있음. 낮은 디아세틸과 낮은 프루티 에스테르(자두 또는 베리)는 존재할 수 있음.

외관 : 어두운 구리색~거의 검은 색. 종종 적색 또는 가릿 색조를 지님. 맑음~상당히 맑음의 투명도. 풍성한 황백색~황갈색의 지속성 헤드.

풍미 : 중간~중간 높은 수준의 깊고 복잡한 몰티함이 지배하며, 통상적으로 몰티함이 풍부한 마이야르 생성물과 가벼움~중간의 몰트 잔당감을 지님. 캐러멜, 토스트, 견과류, 감초, 말린 어두운 과일, 초콜릿, 커피 등과 같은 몰트 풍미 또한 존재가능하며, 아주 낮음~중간의 로스트 특성을 지님. 스파이시 홉 풍미는 다소 낮음~없음. 홉 비터는 중간~중간 낮음의 수준이나 감지될 수 있어야 함. 벨런스는 몰티함~상대적으로 잘 균형잡힘~살짝 홉 지향적까지 다양함. 낮음~중간 수준의 디아세틸과 가벼운 자두나 베리의 에스테르는 존재할 수 있음.

마우스필 : 미디엄~미디엄 풀 바디로서 무겁거나 느끼하지 않으면서도 풍부한 마우스필. 다소 크립같은 질감. 매끄러움. 중간~낮음의 탄산화. 강한 버전에서는 약간의 알코올의 온기를 가질 수 있음.

코멘트 : 이 스타일은 체코 스타일 tmavý ležák (11-12.9 ° P)와 tmavé speciální pivo (13-14.9 ° P)의 조합임.보다 현대적인 사례는 더 드라이하며 더 높은 비터를 지니는 반면, 전통적인 버전은 IBUs의 범위가 보통 18-20이며 좀 더 스위트한 밸런스를 지님.

역사 : U Fleků 양조장은 1499년부터 프라하에서 운영중임. 대다수의 신규 소규모 양조장들이 이 스타일을 양조하고 있음.

특징 재료 : 필스너 몰트와 다크 캐러멜 몰트에 디비터드로스티드 몰트를 첨가하는 것이 가장 일반적이거나, 비엔나 몰트와 뮤닉 몰트의 첨가 또한 적절함. 미네랄 함량이 낮은 물, Saazer 타입 홉, 체코 라거 효모. 프루티 에스테르는 일반적으로 효모가 아닌 몰트에서 유래.

스타일 비교 : 이 맥주는 뮤닉 등켈에서 슈바르츠비어에 이르는 다크 라거의 체코 버전이나, 전형적으로 더 높은 몰트의 풍부함과 홉 특성(향, 풍미, 비터)을 지님.

제원 : OG : 1.044-1.060
IBUs: 18-34 FG: 1.013-1.017
SRM: 14-35 ABV: 4.4-5.8%

상업 사례 : Bohemian Brewery Cherny Bock 4%, Budweiser Budvar B:Dark tmavý ležák, Devils Backbone Morana, Kout na Šumavě Koutský tmavý speciál 14°, Notch Černé Pivo, Pivovar Březnice Herold, U Fleků Flekovský tmavý 13° ležák

태그 : 표준-강도, 어두운-색, 하면-발효, 라거링됨, 중앙-유럽, 전통적-스타일, 다크-라거-패밀리, 밸런스

4. 페일 몰티 유럽 라거

이 카테고리에서는 몰티하고 색이 옅으며 필스너 몰트를 주원료로 한 폴비어(vollbier)에서 슈타르크비어(starkbier) 강도 범위의 독일 라거를 다룬다. 몰티하다고는 해도, 대부분의 독일 맥주와 마찬가지로 높은 발효도를 가진 깔끔한 라거이다.

4A. 뮤닉 헬레스

총평 : 깔끔하고 몰티하며 금색을 띤 독일 라거로 매끄러운 그레이니-스위트한 몰트 풍미와 부드럽고 드라이한 피니시를 가짐. 가벼운 스파이시, 플로럴, 허브 특성의 홉과 절제된 비터는 밸런스를 스위트함이 아닌 몰티함으로 유지해주며, 상대적으로 일상적으로 마실 수 있는 시음성을 부여함.

향 : 중간 수준의 그레이니-스위트한 몰트 향. 낮음~중간 낮음의 스파이시, 플로럴, 또는 허브의 홉 향. 깨끗한 향이 가장 바람직하지만, 매우 낮은 수준의 DMS는 결함 아님. 기분 좋고 깨끗한 발효 특성, 몰트가 우세한 밸런스. 가장 신선한 사례에서는 몰티-스위트한 향이 더 존재함.

외관 : 중간 노란색~옅은 금색. 맑음. 오래 지속되는 크림같은 흰색 헤드.

풍미 : 중간 수준의 몰티함은 스위트한 느낌으로 시작되고, 중간 수준의 그레이니-스위트한 몰트 풍미에 부드럽고 균형있는 인상이 수반되며, 낮음~중간 낮음의 홉 비터가 이를 뒷받침함. 피니시는 부드럽고 드라이하며, 크리스피하거나 자극적이지 않음. 낮음~중간 낮음의 스파이시, 플로럴, 또는 허브의 홉 풍미. 몰트가 입맛, 피니시, 뒷맛에 걸쳐 홉보다 우세하긴 하나, 홉은 반드시 뚜렷해야 함. 잔당감은 없어야 하며, 단순히 절제된 비터와 더불어 몰티한 느낌만이 존재함. 매우 신선한 사례는 좀 더 스위트하게 느껴지는데, 이는 시간이 지날수록 희미해지는 신선하고 풍부한 몰트의 특성 때문임. 깨끗한 발효 특성.

마우스필 : 미디엄 바디. 중간 수준의 탄산화. 매끄럽고, 충분히 라거링이 된 특성.

코멘트 : 완전 발효된 필스너 몰트의 좋은 예. 헬레스는 몰트 중심의 맥주이고 과하게 스위트하지 않으며, 보조적인 역할을 하는 홉 비터를 바탕으로 몰트 풍미에 집중되

어 있음. 수출된 맥주의 경우 스위트함을 주는 풍부한 몰트 특성을 빨리 잃을 수 있음. 바디, 풍미, 홉 특성이 보다 분명한 뮌헨 외곽의 헬레스에 비해서 뮌헨의 헬레스는 모든 측면에서 더 가벼운 경향이 있음.

역사 : 1894년 뮌헨의 Spaten 양조장에서 색이 옅은 필스너 타입의 맥주들과 경쟁하기 위해서 만들어짐. 남부 독일에서 현재 가장 인기있는 스타일.

특징 재료 : 유럽산 필스너 몰트, 전통적인 독일 Saazer 타입 홉 품종, 깨끗한 독일 라거 효모.

스타일 비교 : 뮤닉 등켈과 몰트 밸런스 및 비터가 유사하나, 사실상 몰티-스위트함이 덜 하며 색이 더 밝음. 독일 필스보다 바디와 몰트의 존재감이 더 있고 홉 특성은 덜 함. 독일 엑스포트비어와 몰트 구성이 유사하나, 밸런스에 있어 홉이 덜 함.

제원 : OG: 1.044-1.048
IBUs: 16-22 FG: 1.006-1.012
SRM: 3-5 ABV: 4.7-5.4%

상업 사례 : Augustiner Lagerbier Hell, Bürgerbräu Wolznacher Hell Naturtrüb, Hacker-Pschorr Münchner Gold, Löwenbräu Original, Paulaner Premium Lager, Spaten Premium Lager, Weihenstephaner Original

태그 : 표준-강도, 옅은-색, 하면-발효, 라거링됨, 중앙-유럽, 전통적-스타일, 페일-라거-패밀리, 몰티

4B. 페스트비어

총평 : 매끄럽고 깔끔하며 색이 옅은 독일 라거이며, 다소 강한 몰트 풍미와 가벼운 홉 특성을 가짐. 강도와 시음성 간의 밸런스가 절묘하고, 시음을 장려하는 입맛과 피니시를 지님. 지나친 무게감이나 풍부함 없이 우아한 독일 몰트 풍미를 잘 보여줌.

향 : 중간 수준의 몰트 풍성함에 토스트-도우의 향기와

스위트한 인상이 두드러짐. 낮음~중간 낮음의 플로럴, 허브, 스파이시 홉. 몰트는 깊은 토스티함, 캐러멜, 혹은 비스킷의 특성을 가져선 안 됨. 깨끗한 라거 발효 특성.

외관 : 짙은 노란색~짙은 금색으로 앰버 색조를 띠어서는 안 됨. 상당히 맑음. 흰색~황백색의 거품은 잘 유지됨. 대부분의 상업 사례는 중간 금색임.

풍미 : 중간~중간 높음의 몰트 풍미가 우선하며, 가벼운 토스트, 빵 도우의 특성 및 부드러운 스위트함을 지님. 중간~중간 낮음의 비터, 밸런스는 분명하게 몰티함. 발효도가 높고 크리스피하나 드라이하지는 않음. 중간 낮음~중간의 플로럴, 허브, 스파이시 홉 풍미. 깨끗한 라거 발효 특성. 맛은 대부분 펄스너 몰티나, 약간의 토스트의 힌트를 지님. 비터는 보조적으로 존재하나, 몰티하고 풍미 있는 피니시가 우선함.

마우스필 : 미디엄 바디, 매끄럽고 다소 크림같은 질감. 중간 수준의 탄산화. 알코올의 강도는 거의 느껴지지 않으며, 있다 하더라도 거의 온기로서 느껴질 정도는 아님.

코멘트 : 이 스타일은 옥토버페스트(Oktoberfest) 축제에서 서빙되는 현대 독일 맥주를 대표함(단순히 옥토버페스트 축제 뿐만 아니라, 다른 많은 축제들도 포함). 또한, 때때로 Wiesn("목초지" 또는 옥토버페스트 축제의 현지 명칭)이라고도 불림. 독일과 EU의 규정에 의거 우리는 이 스타일을 페스트비어로 부르기로 함. '옥토버페스트비어'라는 명칭은 옥토버페스트 축제에서 소비하기 위해 뮌헨 시계에 있는 대형 양조장들에서 생산하는 맥주에 한해 붙일 수 있음. 다른 나라에서는 이러한 제약을 받지 않기 때문에 미국의 많은 크래프트 양조장에서는 옥토버페스트라는 이름의 맥주를 생산하고 있으나, 이는 본 가이드라인에 메르첸으로 기술된 전통적인 스타일을 기초로 함.

역사 : 1990년 이래, 뮌헨 옥토버페스트 축제에서 제공되는 맥주의 대부분이 이 스타일임. 미국에 수출하기 위해 특별히 만든 맥주들은 여전히 전통적인 앰버색 스타일이며, 미국에서 생산되는 것들도 마찬가지임. 전통적인 옥토버페스트 맥주는 너무 진하다고 생각했기 때문에, 1970년대 중반 파울라너에서는 처음으로 금색 버전을 만들게 됨. 그래서 그들은 더 가볍고, 더 시음성이 좋지만 여전히 몰티한 버전(파울라너 헤드 브루어에 따르면 "더 먹음직한")을 개발함. 그러나 옥토버페스트 축제에서 실제로 제공되는 맥주는 뮌헨 시 위원회의 결정에 따름.

특징 재료 : 대부분 펄스너 몰티나, 몰티함을 올리기 위하여 약간의 비엔나 및 뮌히 몰트 사용. 상업 사례에서의 차이는 대부분 몰트 제조자와 효모의 차이에서 오며, 몰트 구성상의 차이는 거의 없음.

스타일 비교 : 메르첸보다 덜 강렬하고 풍부한 토스티함이 덜함. 헬레스보다 바디가 풍부하고 무거우며 홉의 풍미가 강하고 알코올 도수가 더 높음. 마이북보다 몰트의 풍부함이 덜함. 몰트의 복합성은 비중이 높은 체코 프리미엄 라거와 유사하나, 그에 연관된 홉은 쓰이지 않음.

제원 : OG: 1.054-1.057
IBUs: 18-25 FG: 1.010-1.012
SRM: 4-7 ABV: 5.8-6.3%

상업 사례 : Augustiner Oktoberfest, Hacker-Pschorr Superior Festbier, Hofbräu Festbier, Löwenbräu Oktoberfestbier, Paulaner Wiesn, Schönrumer Gold, Weihenstephaner Festbier

태그 : 표준-강도, 옅은-색, 하면-발효, 라거링됨, 중앙-유럽, 전통적-스타일, 페일-라거-패밀리, 몰티

4C. 헬레스 북

총평 : 상대적으로 색이 옅은 강하고 몰티한 독일 라거로 시음성을 높여주는 우수한 발효도의 피니시를 지님. 홉 특성이 일반적으로 다른 북에 비해 분명함.

향 : 중간~강함의 그레이니-스위트한 몰트 향, 종종 가벼운 토스티함과 낮은 수준의 마이야르 생성물의 특성을 지님. 중간 낮음~없음 수준의 홉 향, 주로 스파이시, 허브, 플로럴의 특성을 가짐. 깨끗한 발효 특성. 프루티 에스테르는 낮음~없음. 매우 가벼운 알코올이 느껴질 수 있음. 가벼운 DMS 향 허용.

외관 : 짙은 금색~밝은 앰버 색상. 상당히 맑음~맑음의 투명도. 크고 크림같으며 지속력 있는 흰색 헤드.

풍미 : 중간~다소 강함 수준의 그레이니-스위트한 몰트 풍미가 지배하며, 약간의 토스티함 및 마이야르 생성물이 부가적인 재미를 줌. 거의 없음~없음의 캐러멜 풍미. 가벼운 DMS 풍미 허용. 중간~없음 수준의 홉 풍미 (스파이시, 허브, 플로럴, 후추). 중간 수준의 홉 비터 (밸런스 측면에서 다른 북에 비해서 비터가 더 있음). 깨끗한 발효 특성. 발효도가 높고 느끼하지 않으며 다소 드라이한 피니시는 몰트와 홉 양쪽의 풍미를 지님.

마우스필 : 미디엄 바디. 중간~다소 높은 탄산화. 매끄럽고 깔끔하며 홉 비터가 높음에도 거친 느낌과 뽀름이 없음. 가벼운 알코올의 온기가 있을 수 있음.

코멘트 : 마이 북으로도 알려져 있지만, 헬레스(옅은) 북과 마이(5월) 북이 동의어라는 것에 대해서는 약간의 논란이 있음. 대부분은 동일하다고 생각하나, 일부는 마이북이 호핑과 색상에 있어서 상한선에 위치한 "축제"용 맥주로 간주함. 프루티함은 뮌히 몰트 및 기타 특수 몰트에서 기인하며, 발효 과정 중 효모에서 유래된 에스테르가 아님. 홉은 낮은 수준의 마이야르 생성물의 특성을 보완함.

역사 : 다른 북들에 비해 비교적 최근에 개발됨. 마이북의 서빙은 특히 봄철 및 5월과 연관이 있음.

특징 재료 : 펄스너 및 비엔나 몰트를 베이스 몰트로 하며, 약간의 뮌히 몰트가 특성을 더해 줌(하지만 전통적인 북에 비하면 훨씬 적게 사용됨)비몰트 부가물은 사용 안 함. Saazer 타입 홉. 깨끗한 라거 효모. 디콕션 매시가 일반적이거나, 색상 변화를 억제하기 위해 등클레스 북보다 보일링 시간은 짧음.

스타일 비교 : 등클레스 북의 옅은 색 버전, 혹은 북의 강도로 양조된 뮌히 헬레스라고 볼 수 있음. 꽤 몰티하긴 하나 등클레스 북에 비해서 통상적으로 덜 어둡고 몰트의 풍부함이 덜 한 반면, 드라이함, 호피함, 비터는 더 높음. 페스트비어보다 몰트 특성이 풍부하고 알코올이 더 높음.

제원 : OG: 1.064-1.072
IBUs: 23-35 FG: 1.011-1.018
SRM: 6-11 ABV: 6.3-7.4%

상업 사례 : Altenmünster Maibock, Ayinger Maibock, Capital Maibock, Blind Tiger Maibock, Einbecker

Mai-Urbock, Hacker-Pschorr Hubertus Bock, Mahr's Bock

태그 : 높은-강도, 옅은-색, 하면-발효, 라거링됨, 중앙-유럽, 전통적-스타일, 복-패밀리, 몰티

5. 페일 비터 유럽 맥주

이 카테고리에서는 색이 옅고, 대등함~비터의 밸런스를 지니며, 약함~다소 강한 수준의 전형적인 독일 홉 특성을 지닌 독일 출신 맥주에 대하여 기술한다. 이 맥주들은 일반적으로 하면발효이고 매끄러운 프로필을 위해 라거링되기도 하며 대부분의 독일 맥주와 마찬가지로 발효도가 높다.

5A. 독일 라이히트비어

총평 : 색이 옅으며 높은 발효도와 라이트 바디를 가진 독일 라거로서 일반적인 강도의 맥주에 비해 낮은 알코올과 칼로리를 지님. 분명한 몰트 및 홉 풍미와 더불어 다소간의 비터가 있기 때문에, 여전히 마시는 재미가 있음.

향 : 낮음~중간의 홉 향, 스파이시, 허브, 플로럴 특성을 지님. 낮음~중간 낮은 수준의 그레이니-스위트 또는 가벼운 크래커의 몰트 향. 깨끗한 발효 특성.

외관 : 짙색~옅은 금색. 상당히 맑음. 중간 수준의 흰색 헤드. 평균~평균 이하의 지속성.

풍미 : 낮음~중간의 그레이니-스위트한 몰트 풍미로 시작함. 중간 수준의 홉 비터. 낮음~중간의 홉 풍미는 스파이시, 허브, 플로럴 특성을 지님. 깨끗한 발효 특성, 잘 라거링됨. 드라이 피니시에 살짝 몰티하고 호피한 뒷맛.

마우스필 : 라이트~매우 가벼운 바디. 중간~높은 탄산화. 매끄러우며 발효도가 좋음.

코멘트 : 낮은 탄수화물, 알코올, 칼로리를 가진 다이어트용 맥주로 주로 판매됨. "라이시트 맥주"라고 발음(외래어 표기 상 라이히트). 다이어트(Diat) 필스 혹은 헬레스로도 알려져 있으며, 생크비어(schankbier) 비중 등급에 속함. 바이스비어, 켈쉬, 알트비어를 바탕으로 라이히트 등급 맥주가 만들어 지기도 하며, 이러한 맥주들은 혼합-스타일 맥주 카테고리에 출품하는 것이 바람직함.

역사 : 전통적인 버전은 공장 또는 농장의 육체 노동자를 위한 음료로 존재했으나, 현대의 버전은 동급의 대중적인 미국 제품을 기반으로 함.

특징 재료 : 독일 필스나 헬레스와 유사한 유럽산 필스너 몰트, 독일 라거 효모, Saazer 타입 홉.

스타일 비교 : 낮은 알코올, 가벼운 바디를 가진 약간 덜 강렬한 독일 필스 또는 헬레스와 유사함.

제원 : OG: 1.026-1.034
IBUs: 15-28 FG: 1.006-1.010
SRM: 2-5 ABV: 2.4-3.6%

상업 사례 : Beck's Light, Bitburger Light, Mahr's Leicht, Paulaner Münchner Hell Leicht, Paulaner Premium Leicht

태그 : 세션-강도, 옅은-색, 하면-발효, 라거링됨, 중앙-

유럽, 전통적-스타일, 페일-라거-패밀리, 비터, 호피

5B. 켈쉬

총평 : 깔끔하고 크리스피하며 섬세하게 균형잡힌 맥주이며, 보통 매우 미묘한 과일과 홉 특성을 가짐. 은은한 몰티함이 발효도 높고 상쾌한 피니시로 기분 좋게 이어짐. 이 맥주에서는 신선도가 큰 차이를 만들며 섬세한 특성은 숙성할수록 신속히 사라짐. 상당히 맑은 투명도는 특징적임.

향 : 낮음~매우 낮은 몰트 향, 그레이니-스위트 특성을 지님. 발효에서 비롯된 기분 좋고 미묘한 과일(사과, 체리 또는 배) 향은 허용되나, 항상 존재 하지는 않음. 낮은 플로럴, 스파이시, 허브 홉 향은 있을 수 있으며 스타일에 벗어나는 것은 아님. 일부 효모 균주는 약간의 와인 또는 향특성(이는 있을 수 있으며, 결합 아님)을 줄 수 있음. 전반적으로 향기의 강도는 꽤 미묘한 편이지만 일반적으로 밸런스가 좋고 깔끔하며 신선함.

외관 : 매우 옅은 금색~가벼운 금색. 매우 맑음(정통 상업 버전은 대단히 맑은 투명도로 여과됨). 섬세한 흰색 헤드는 지속되지 않을 수 있음.

풍미 : 부드럽지만 발효도 높은 몰트, 발효에서 유래된 거의 감지되지 않는 과일의 스위트함, 섬세한 드라이함과 약간의 크리스피한 피니시(그러나 거친 뒷맛은 없음)을 지닌 중간 낮음~중간의 비터 간의 섬세한 풍미 밸런스로 이루어진 부드럽고 균형있는 입맛. 몰트는 그레이니-스위트 쪽이며, 매우 가벼운 빵 또는 꿀 특성을 지닐 수 있음. 홉 풍미는 다양하며, 낮음~다소 높은 수준의 범위; 대부분 중간 낮음~중간 강도이고 플로럴, 스파이시, 또는 허브 특성을 지님. 시작에서 몰티-스위트한 느낌을 가질 수 있으나 필수는 아님. 분명한 잔당감은 없음. 드라이함과 풍미 밸런스를 강화시키는 약간의 와인, 미네랄, 황 특성의 액센트를 가질 수 있음. 약간의 밀 맛은 드물지만 결합 아님. 그 외에는 매우 깔끔함.

마우스필 : 미디엄 라이트~미디엄 바디(대부분은 미디엄 라이트). 중간~중간 높음의 탄산화. 매끄러우며 일반적으로 크리스피하고 발효도가 좋음.

코멘트 : 독일에서는 상면 발효되어 라거링 된 맥주로 특징됨. 켈른의 양조장들은 서로 다른 개성을 가진 맥주를 생산하며, 각 양조장들은 켈쉬 협약(Kölsch Konvention)

을 조금씩 다르게 해석함. 심사 할 때에는 이 스타일에 있어서 다양성의 범위를 감안해야 함. 드라이한 버전은 스펙 상의 IBU보다 좀 더 호피하고 비터가 세게 느껴질 수 있음. 특유의 섬세한 풍미로 인해 켈시는 상대적으로 상미기간이 짧은 경향이 있음; 오래된 사례 및 수입품에서는 약간의 산화 결합을 쉽게 볼 수 있음. 켈른에서는 슈탕어(Stange)라고 불리는 길고 폭이 좁은 200ml의 유리 잔에 서빙됨.

역사 : 독일 켈른에서는 중세 시대 이래로 상면 발효 양조 전통이 있으나, 하면 발효 페일 라거의 시장 잠식에 대응하기 위해 켈쉬로 알려진 맥주를 1800년대 후반에 개발하게 됨. 켈쉬는 켈쉬 협약(Kölsch Konvention) (1986)에 의해 보호받는 명칭이며, 켈른과 주변 20개 정도의 양조장으로 사용이 제한됨. 켈쉬 협약은 단순히 "가볍고 발효도가 높으며 홉이 강조된 깨끗한 상면 발효 풀비어(vollbier)"로 이 맥주를 정의함.

특징 재료 : 전통적인 독일 홉(Hallertau, Tettang, Spalt 또는 Hersbrucker). 독일 필스 또는 페일 몰트. 발효도 좋고 깨끗한 에일 효모. 최대 20%까지의 밀 몰트가 사용될 수 있지만 정통 버전에서는 대단히 드물. 현재 상업적인 관행은 높은 온도에서 발효하고 짧은 기간 동안 낮은 온도로 컨디셔닝하여 미숙성 상태에서 서빙하는 것임.

스타일 비교 : 훈련받지 않는다면 크림 에일 또는 다소 미묘한 필스로 착각하기 쉬움.

제원 : OG : 1.044-1.050
IBUs: 18-30 FG: 1.007-1.011
SRM: 3.5-5 ABV: 4.4-5.2%

상업 사례 : Früh Kölsch, Gaffel Kölsch, Mühlen Kölsch, Reissdorf Kölsch, Sion Kölsch, Sünner Kölsch

태그 : 표준-강도, 옅은-색, 상면-발효, 라거링됨, 중앙-유럽, 전통적-스타일, 페일-에일-패밀리, 벨런스

5C. 독일 헬레스 엑스포트비어

총평 : 옅은 색의 벨런스 좋고 매끄러운 독일 라거로서, 중간 수준의 바디와 마일드하고 향긋한 홉과 몰트 특성을 지닌 일반적인 맥주에 비해 다소 강함.

향 : 낮음~중간의 홉 향, 일반적으로 플로럴, 스파이시, 허브 특성. 중간 수준의 그레이니-스위트한 몰트 향. 깨끗한 발효 특성. 약간의 황 느낌이 도입부에 존재하다가 사라지는 것은 결합 아님. 낮게 깔린 DMS도 결합 아님.

외관 : 밝은 금색~짙은 금색. 맑음. 지속성 있는 흰색 헤드.

풍미 : 그레이니-스위트한 몰트와 플로럴, 스파이시, 허브의 홉, 어느 쪽도 지배적이면 안되나, 몰트 스위트함의 터치와 함께 두가지 요소가 잘 균형 잡혀있어서 매끄러우면서도 크리스피하게 상쾌한 맥주임. 벨런스는 피니시까지 지속되며 홉 비터는 뒷맛에 오래 남음(일부 사례에서는 피니시가 약간 스위트하기도 함). 깨끗한 발효 특성. 약간의 미네랄 특성이 물에서 느껴질 수 있으나 과도한 미네랄 풍미로 나타나지는 않음.

마우스필 : 미디엄 바디, 중간 수준의 탄산화. 매끄러우나

크리스피.

코멘트 : 때때로 도르트문터(Dortmunder) 또는 도르트문터 엑스포트(Dortmunder Export)로도 알려져 있음. 다른 라이트 라거에 비해 약간 더 높은 초기 비중으로 양조되어, 황산염으로 인해 강화된 홉 비터를 보완해주는 견고한 몰트 바디와 근원적인 몰티함을 제공함. 독일 양조 전통에 있어 엑스포트(Export)라는 용어는 맥주의 강도를 기술하는 단어이며, 엄밀히 말해 도르트문터(Dortmunder) 스타일의 동의어는 아님; 다른 도시나 지역에서 만들어진 맥주도 엑스포트 강도로 만들어 질 수 있으며, 그렇게 라벨이 붙을 수도 있음(심지어 수출이 되지 않더라도).

역사 : 도르트문터 스타일은 색이 옅은 필스너 타입 맥주에 대응하기 위해 1870년대 도르트문트 산업 지역에서 개발되었으며, 2차 세계 대전 이후 많은 인기를 끌다가 1970년대에 쇠퇴함. 다른 엑스포트 등급의 맥주는 독립적으로 개발되었고, 기존 맥주보다 약간 강한 버전이라는 점이 반영됨. 현대의 독일 스타일은 일반적으로 12 ~ 13 ° 의 P의 범위.

특징 재료 : 높은 수준의 황산염, 탄산염 및 염화물을 함유한 미네랄이 풍부한 물. 독일, 체코의 노블 홉, 필스너 몰트, 독일 라거 효모. 최신 상업 버전에서는 부가물 및 홉 추출물이 포함되기도 함.

스타일 비교 : 필스보다 피니시 홉이 적고 바디는 더 있으며 헬레스보다 비터가 더 강함.

제원 : OG : 1.048-1.056
IBUs: 20-30 FG: 1.010-1.015
SRM: 4-7 ABV: 4.8-6.0%

상업 사례 : DAB Original, Dortmunder Kronen, Dortmunder Union Export, Flensburger Gold, Gordon Biersch Golden Export, Great Lakes Dortmunder Gold

태그 : 표준-강도, 옅은-색, 하면-발효, 라거링됨, 중앙-유럽, 전통적-스타일, 페일-라거-패밀리, 벨런스,

5D. 독일 필스

총평 : 라이트 바디와 높은 발효도를 가진 비터가 강한 금색의 하면발효 독일 맥주로서 우수한 헤드 지속성과 우아하고 플로럴한 홉 향을 지님. 크리스피하고 깔끔하며 상쾌한 독일 필스는 최고급 독일 몰트와 홉의 특징을 잘 보여줌.

향 : 중간 낮음~낮음의 그레이니-스위트함이 풍부한 몰트 특성(중종 가벼운 꿀과 살짝 구운 토스티 크래커 특성을 지님)과 특유의 플로럴, 스파이시, 허브 홉. 깨끗한 발효 특성. 효모와 물에서 유래한 아주 가벼운 황느낌은 선택적으로 존재 할 수 있음. 홉은 다소 낮음~다소 높음이나, 몰트의 존재감을 완전히 압도해서는 안됨. 일차원적인 사례는 모든 재료가 감지될 때의 보다 복잡한 특성이 부족함. 아주 낮은 수준의 DMS는 허용.

외관 : 짙색~밝은 금색, 대단히 맑음~매우 맑음의 투명도. 오래 지속되는 크림같은 흰색 헤드.

풍미 : 중간~높음의 홉 비터가 입맛을 지배하며 뒷맛가

지 길게 남음. 중간~다소 낮은 그레이니-스위트한 몰트 특성은 홉 비터를 보조함. 낮은~높음의 플로럴, 스파이시, 허브 홉 풍미. 깨끗한 발효 특성. 크리스피하고 발효도 높은 드라이~미디엄 드라이 피니시에 비터가 있는 뒷맛과 가벼운 몰트 풍미를 동반함. 높은 항산염을 함유한 물로 만들어진 사례는 종종 낮은 황 풍미를 가지기도 하는데, 이는 드라이함을 두드러지게 하며 피니시를 길게 해줌; 이러한 특성은 허용되나 필수는 아님. 일부 버전은 더 많은 몰트 풍미를 지닌 부드러운 피니시를 가지기도 하나, 여전히 분명한 홉 비터와 홉 풍미를 수반하며 밸런스는 여전히 비터 지향임.

마우스필 : 미디엄 라이트 바디. 중간~높은 탄산화.

코멘트 : 필스 맥주의 현대 사례에서는 독일의 남부에서 북부로 올라갈수록 색상은 더 얼어지고 피니시는 더 드라이해지며 비터는 더 강해지는 경향이 있음. 이는 주로 물에 있어서 황산염의 증가를 반영하는 것임. 바이에른의 필스는 비터가 좀 더 부드럽고 좀 더 많은 몰트 풍미와 레이트 홉 특성을 보이나, 여전히 충분한 홉과 피니시의 크리스피함을 지니며 이는 헬레스와 차별화를 이룸. 독일에서는 '필스너'보다 '필스'라는 용어를 일반적으로 사용하는데, 이는 체코 스타일과 구분하기 위해서이며 (일부의 주장에 따르면) 존중의 표시임.

역사 : 체코 필스너로 부터 독일의 양조 조건- 특히, 높은 미네랄 함량의 물과 자국산 홉 품종-에 적합하게 각색됨. 1870년대 초 독일에서 처음 양조. 독일 양조 학교에

서 현대적인 기술이라고 강조했다기에 때문에, 2차 세계 대전 후 인기가 더 높아짐. 형제 맥주인 체코 필스너와 함께 오늘날 가장 많이 생산되는 맥주 스타일의 선조임. 많은 상업 사례에서 평균 IBUs는 점차 낮아지고 있음.

특성 원료 : 유럽산 필스너 몰트, 독일 홉 품종(특히, 풍미와 향에 있어서 Tettninger, Hallertauer, Spalt와 같은 Saazer타입 품종; Saaz는 덜 일반적), 독일 라거 효모.

스타일 비교 : 체코 프리미엄 페일 라거에 비해 더 가벼운 바디와 색상을 가지고, 더 크리스피하고 드라이하며, 더 완전히 발효되고, 길게 남는 비터가 더 강하며, 탄산화도가 더 높음. 인터내셔널 페일 라거보다 홉 특성, 몰트 풍미, 비터가 더 많음. 뮤닉 헬레스에 비해 더 많은 홉 특성과 비터를 가지며, 더 드라이하고 크리스피한 피니시를 지님; 헬레스는 더 많은 몰트 풍미를 가지나 독일 필스와 특성은 같음.

계원 : OG : 1.044-1.050
IBUs: 22-40 FG: 1.008-1.013
SRM: 2-5 ABV: 4.4-5.2%

상업 사례 : König Pilsener, Left Hand Polestar Pils, Paulaner Premium Pils, Schönramer Pils, Stoudt Pils, Tröegs Sunshine Pils, Trumer Pils

태그 : 표준-강도, 옅은-색, 하면-발효, 라거링됨, 중앙-유럽, 전통적-스타일, 필스너-패밀리, 비터, 호피

6. 앰버 몰티 유럽 라거

이 카테고리에서는 몰티한 밸런스에 폴비어(Vollbier)~슈타르크비어(Starkbier)의 강도를 가진 독일 기원의 앰버색 하면 발효 라거 맥주를 다룬다.

6A. 메르첸

총평 : 우아하고 몰티한 독일 앰버 라거이며, 깔끔함, 풍부함, 토스티함 및 빵의 몰트 풍미와 절제된 비터, 반복 시음성이 좋게 만드는 드라이 피니시를 지님. 전체적인 몰트의 인상은 부드럽고 복합적이며, 결코 느끼하거나 무겁지 않은 풍부한 뒷맛을 가짐.

향 : 중간 강도의 독일 몰트 향, 통상적으로 풍부함, 빵, 약간의 토스티함과 더불어 가벼운 빵껍질 느낌을 가짐. 깨끗한 라거 발효 특성. 홉 향 없음. 캐러멜, 드라이 비스킷, 로스티드 몰트 향은 부적절함. 매우 가벼운 알코올이 감지될 수 있으나, 절대 뚜렷해서는 안 됨. 깔끔하고 우아한 몰트의 풍부함이 주된 향이 되어 함.

외관 : 앰버-오렌지~짙은 불그스름한 구리색; 금색은 안됨. 상당히 맑으며, 황백색의 거품은 잘 유지됨.

풍미 : 몰트의 풍미는 스위트함으로 시작되나, 피니시는 다소 드라이~드라이. 독특하고 복합적인 몰티함은 종종 빵, 토스티함을 포함. 홉 비터는 중간, 홉 풍미는 낮은~없음 (독일 홉 : 복합적인 풍미, 플로럴, 허브, 스파이시). 홉은 몰티한 입맛에 충분한 밸런스를 주며, 피니시는 스위트하게 느껴지지 않음. 뒷맛은 몰티하며, 마찬가지로 우

아하고 풍부한 몰트 풍미가 길게 남음. 분명한 캐러멜, 비스킷, 로스티드 풍미는 부적절함. 깨끗한 라거 발효 특성.

마우스필 : 미디엄 바디, 풍부한 마우스필을 주는 매끄럽고 크림같은 질감. 중간 수준의 탄산화. 완전한 발효도, 스위트하거나 느끼한 인상 없음. 알코올의 온기는 약간 있을 수 있지만, 강도는 상대적으로 잘 감춰짐.

코멘트 : 현대 독일 현지의 옥토버페스트 축제용 버전은 금색- 페스트비어 스타일 항목 참조 요망. 독일에서 수출하는 맥주(적어도 미국으로)는 보통 오렌지-앰버 색을 띠고, 분명한 토스티드 몰트 특성을 가지며, 대부분 옥토버페스트라는 라벨이 붙어 있음. 미국 크래프트 버전 옥토버페스트는 일반적으로 이 스타일을 기초로 하며, 대부분의 미국 사람들은 이 맥주를 옥토버페스트라고 알고 있음. 역사적 버전은 더 어두운 브라운에 가까운 경향이 있지만, 메르첸에는 다양한 색조가 존재함(이 뎀 스타일 명이 강도를 나타내기 위해 쓰임); 본 스타일 설명에서는 특히 스트롱 앰버 라거 버전에 대하여 서술함. 이러한 정의에 따르면 현대적인 페스트비어는 페일 메르첸으로 볼 수 있음.

역사 : 이름에서 알 수 있듯이, 3월에 양조되는 고도수의 "3월 맥주"로 여름 내내 서늘한 동굴에서 보관됨. 현대식

버전은 비엔나 라거를 개발하기도 했던 Spaten 양조장에서 1841년 개발된 것으로 추정됨. 그러나 메르첸이라는 이름은 1841년 보다 훨씬 오래전부터 존재했음; 이전 버전은 어두운 브라운 색이었고, 오스트리아에서는 하나의 스타일이라기보다는 특정 강도 범위(14° P)를 의미하는 명칭이었음. 독일 앰버 라거 버전(그 당시엔 비엔나 스타일)은 1872년 옥토버페스트 축제에서 처음 서빙되었고, 이러한 전통은 1990년 금속 페스트베어가 표준적인 축제 맥주로 정착될 때까지 계속됨.

특징 재료 : 곡물 구성은 다양하나, 전통적인 독일 버전은 뮤닉 몰트가 강조됨. 우아한 느낌은 최고급 품질의 재료, 특히 베이스 몰트에서 기인함. 풍부한 몰트 특성을 갖기 위해 다곡선 매시가 전통적으로 사용됨.

스타일 비교 : 등클레스 북만큼 강하고 풍부하지 않음. 페스트베어보다 몰트의 깊이와 풍부함이 더 있고, 바디는 더 무거우며, 홉은 약간 덜함. 체코 앰버 라거에 비해 덜 호피하나 몰티함은 비슷함.

제원 : OG: 1.054-1.060
IBUs: 18-24 FG: 1.010-1.014
SRM: 8-17 ABV: 5.8-6.3%

상업 사례 : Buergerliches Ur-Saalfelder, Hacker-Pschorr Original Oktoberfest, Paulaner Oktoberfest, Weltenburg Kloster Anno 1050

태그 : 표준-강도, 앰버-색, 하면-발효, 라거링됨, 중앙-유럽, 전통적-스타일, 앰버-라거-패밀리, 몰티

6B. 라우흐비어

총평 : 우아하고 몰티한 독일 앰버 라거이며 균형있고 보조적인 비치우드 훈연 특성을 지님. 토스티함이 풍부한 몰트의 향과 풍미, 절제된 비터, 낮음~높음의 훈연 풍미, 깨끗한 발효 특성, 잘 발효된 피니시가 특징적.

향 : 훈연과 몰트의 혼합으로 밸런스와 강도는 다양함. 비치우드의 훈연 특성은 미묘함~꽤 강함의 범위이며, 스모키, 우디, 베이컨과 유사함. 몰트 특성은 낮음~중간이며, 다소 풍부함, 토스티함, 또는 몰티-스위트한 특성을 가짐. 몰트와 훈연은 보통 반비례함. (예, 훈연이 증가하면 몰트는 감소하며, 반대로 마찬가지로) 홉의 향은 매우 낮음~없음. 깨끗한 라거 발효 특성.

외관 : 매우 맑아야 하며, 크고 크림같으며 풍성한 황갈색~황백색의 헤드를 가짐. 중간 앰버/밝은 구리색~다크 브라운 색상.

풍미 : 일반적으로 향과 유사하며, 훈연과 몰트의 혼합은 다양한 밸런스와 강도를 가지고 있으나 항상 상호 보완적임. 메르첸 같은 특성이 두드러지며, 특히 몰티, 토스티의 풍부함에서 그러함. 다만, 낮음~높음의 비치우드 훈연의 풍미가 존재함. 높은 수준에서 훈연은 햄 또는 베이컨같은 특성을 주며, 기름진 정도까지 넘어가지 않는 한 허용됨. 입맛에서는 다소 몰티함, 풍부함, 스위트함이 느껴질 수 있으나, 피니시는 미디엄 드라이~드라이한 경향이 있으며, 훈연 특성이 때때로 피니시의 드라이함을 더해줌. 뒷맛은 몰트의 풍부함과 훈연 풍미를 둘 다 반영하며 균

형감을 보여주는 것이 바람직함. 중간 수준의 균형있는 홉 비터. 중간~없음의 홉 풍미는 스파이시, 플로럴, 허브 느낌. 깨끗한 라거 발효 특성. 거친 맛, 쓴 맛, 탄 맛, 숯, 고무, 황 또는 페놀의 스모키함은 부적절함.

마우스펠 : 미디엄 바디.중간~중간 높음의 탄산화. 매끄러운 라거 특성. 상당한 떼움 또는 페놀의 거친 느낌은 부적절함.

코멘트 : 독일어로 "훈제 맥주(Smoke beer)".훈연 특성의 강도는 폭넓게 다양하며, 모든 사례들이 매우 스모키한 것은 아님. 심사를 할 때도 스타일 상의 이러한 다양성을 감안해야 함. 독일식 맥주에 기원을 둔 또 다른 훈제 맥주들, 이를테면, 등클레스 북, 바이스비어, 등켈, 슈바르츠비어, 헬레스 및 스페치알 라거 등의 훈제 버전이 있으나, 이들은 클래식 스타일 훈제 맥주 카테고리로 출품해야함. 본 설명은 훈제 메르첸 버전에 한정됨.

역사 : 독일 바이에른주 프랑켄에 있는 밤베르크시의 역사적인 특산물.메르첸 스타일의 앰버 라거를 만들기 위해 비치우드 훈제 몰트가 사용됨. 훈제 몰트의 특성은 몰트 제조사에 따라 다르며, 일부 양조장에서는 직접 훈제 몰트(rauchmalz)를 만들기도 함.

특징 재료 : 독일 라우흐말츠(Rauchmalz : 비치우드 훈연 비엔나 타입 몰트)는 보통 전체 곡물의 20~100%를 차지하며, 나머지는 통상적으로 메르첸을 만들 때 쓰이는 독일 몰트를 사용함. 일부 양조장은 약간의 로스티드 몰트로 색상을 조정함. 독일 라거 효모. 독일 혹은 체코 홉.

스타일 비교 : 메르첸과 유사하나, 균형감, 스위트함, 스모키함이 있으며, 다소 색이 더 어두움.

제원 : OG: 1.050-1.057
IBUs: 20-30 FG: 1.012-1.016
SRM: 12-22 ABV: 4.8-6%

상업 사례 : Eisenbahn Rauchbier, Kaiserdom Rauchbier, Schlenkerla Rauchbier Märzen, Spezial Rauchbier Märzen Victory Scarlet Fire Rauchbier

태그 : 표준-강도, 앰버-색, 하면-발효, 라거링됨, 중앙-유럽, 전통적-스타일, 앰버-라거-패밀리, 몰티, 훈연

6C. 등클레스 북

총평 : 색이 어둡고 강하며 몰티한 독일 라거 맥주로, 유럽산 몰트의 풍부함과 약간의 토스티함이 두드러지며 스위트한 피니시가 없음

향 : 중간~중간 높음 수준의 빵같은 몰티함이 풍부한 향과 더불어 중간 정도의 풍부한 마이야르 생성물 및 토스티함을 지님. 실상 홉 향 없음. 약간의 알코올이 느껴질 수 있음. 깨끗한 라거 특성을 갖지만, 몰트가 약간의(낮음~없음) 어두운 과일 느낌을 주며, 특히 숙성된 사례에서 그러함.

외관 : 밝은 구리색~브라운색, 종종 매력적인 가닛 색조를 띠. 거렁에 의해 어두운 색임에도 좋은 투명도를 가짐. 크고 크림같으며 지속력 있는 황백색 헤드.

풍미 : 토스티함이 풍부한 마이야르 생성물로 특징되는

복합적이며 풍부한 몰티함. 약간의 캐러멜 느낌이 존재. 홉 비터는 일반적으로 몰트 풍미를 보조할 정도이며, 약간의 스위트함이 피니시까지 계속 이어짐. 발효도가 높고 느끼하지 않음. 깨끗한 발효 특성을 갖지만, 몰트가 약간의 어두운 과일 특성을 줄 수 있음. 홉 풍미 없음. 로스트 또는 탄 풍미 없음.

마우스필 : 미디엄~미디엄 풀 바디. 중간~중간 낮음의 탄산화. 알코올의 온기가 다소 느껴질 수 있으나, 절대 뜨거워서는 안 됨. 매끄러우며 거친 느낌과 떼임 없음.

코멘트 : 디콕션 매싱과 긴 보일링이 풍미 증진에 중요한 역할을 하며, 캐러멜과 마이야르 풍미를 높임. 프루티함은 뮤닉 몰트 및 기타 특수 몰트에서 기인하며, 발효 중 효모로부터 생성된 에스테르가 아님.

역사 : 한자 동맹 시대 (14~17세기)의 유명한 수출 및 양조 중심지였던 북부 독일의 아인벡(Einbeck)시에서 유래됨. 17세기 초에 뮌헨에서 재창조됨. "북"이라는 이름은 바이에른 방언으로 "아인벡"의 변형이며, 이 맥주가 뮌헨에 오고 나서 사용되기 시작했음. "북"은 독일어로 솟아를

의미하기도 해서, 종종 로고 및 관측물에 사용됨.

특징 재료 : 뮤닉, 비엔나 몰트, 드물게 조색을 위한 약간의 어두운 로스티드 몰트. 몰트 외 부가물은 사용 안 함. 유럽 대륙의 홉 품종이 사용됨. 깨끗한 독일 라거 효모.

스타일 비교 : 헬레스 북보다 더 어둡고, 더 풍성한 몰트 풍미가 있으며, 체감 비터는 덜 함. 도펠북보다 알코올 및 몰트의 풍부함이 덜 함. 메르첸보다 몰트 풍미가 강하고, 알코올 도수가 높음. 체코 엠버 라거보다 더 풍부하나, 발효도가 낮고, 덜 호피함.

제원 : OG: 1.064-1.072
IBUs: 20-27 FG: 1.013-1.019
SRM: 14-22 ABV: 6.3-7.2%

상업 사례 : Aass Bock, Einbecker Ur-Bock Dunkel, Great Lakes Rockefeller Bock, Kneitinger Bock, New Glarus Uff-da Bock, Penn Brewery St. Nikolaus Bock

태그 : 높은-강도, 엠버-색, 하면-발효, 라거링됨, 중앙-유럽, 전통적-스타일, 북-패밀리, 몰티

7. 엠버 비터 유럽 맥주

이 카테고리는 독일 또는 오스트리아에서 유래된 대등한 밸런스에서 비터 밸런스 범위의 엠버 색 맥주를 묶은 것이다.

7A. 비엔나 라거

총평 : 중간 강도의 엠버 라거이며, 부드럽고 매끄러운 몰티함과 중간 정도의 비터를 지니지만, 피니시는 상대적으로 드라이함. 몰트 풍미는 깔끔하고 풍부한 빵느낌과 약간의 토스티함이 있으며, 특수 몰트와 부가물이 아닌 양질의 베이스 몰트와 양조 공정으로부터 유래된 우아한 인상을 지님.

향 : 중간 강도의 몰트 향, 토스티함과 풍부한 몰트의 향기를 지님. 깨끗한 라거 특성. 플로럴, 스파이시 홉 향은 낮음~없음. 과도한 캐러멜 또는 로스트 향은 부적절함.

외관 : 연붉은 엠버색~구리색. 상당히 맑은 투명도. 풍성한 황백색의 지속성 헤드.

풍미 : 부드럽고 우아한 몰트 복잡성이 전면에서 나서며, 균형잡힌 피니시를 주는 충분히 단단한 홉 비터를 지님. 몰트 풍미는 풍부함과 토스트 특성을 향하며, 과도한 캐러멜 또는 로스트 풍미는 없음. 꽤 드라이하고 크리스피한 피니시, 뒷맛에 풍부한 몰트와 홉 비터가 존재함. 플로럴, 스파이시 홉 풍미는 낮음~없음. 깨끗한 라거 발효 특성.

마우스필 : 미디엄 라이트~미디엄 바디, 차분한 크림같은 질감. 중간 수준의 탄산화. 매끄러움.

코멘트 : 표준 강도의 일상적으로 마시는 맥주이며, 축제용으로 양조된 맥주는 아님. 미국 버전은 다소 강하고 드라이하며 비터가 강한 반면, 현대 유럽의 버전은 보다 달콤한 경향이 있음. 대다수의 멕시코 엠버 및 다크 라거가 좀 더 정통적이었으나, 불행하게도 이제는 부가물 범벅의

스위트한 엠버/다크 인터내셔널 라거에 가까워짐. 유감스럽게도 많은 현대 사례에서는 이 스타일의 최고 맥주가 가질 수 있는 풍부한 몰트 복잡성을 저감시키는 부가물을 사용함. 향후 가이드라인에서는 이 스타일을 역사 카테고리 로 옮길 예정에 있음; 보다 스위트한 현대식 버전을 인터내셔널 엠버 또는 다크 라거 스타일에 편입시키고, 전통적인 스타일을 따로 기술할 수 있게 됨.

역사 : 1841년 비엔나에서 Anton Dreher에 의해 개발되어 1800년대 중후반 인기를 얻음. 현재 원산지에서는 거의 사라졌으나, 멕시코에서는 여전히 생산중-1800년대 후반 Santiago Graf를 비롯한 오스트리아 이민자 출신 양조자들이 도입함. 과거에 우수했던 사례들이 점점 더 스위트해지고 더 많은 부가물이 쓰이게 되면서, 정통 사례는 점점 찾아보기 힘들(크래프트 맥주 산업 제외).

특징 재료 : 비엔나 몰트는 가벼운 토스티함, 복잡함, 마이야르함이 풍부한 몰트 프로필을 제공. 메르첸과 마찬가지로, 오로지 최고 품질의 몰트와 유럽 홉(Saazer타입 또는 Styrians 홉이 바람직함)이 사용되어야 함. 색상과 스위트함을 더하기 위해 약간의 캐러멜 몰트와 다크 몰트를 사용할 수 있지만, 캐러멜 몰트는 과도한 향과 풍미를 더해선 안되고 다크 몰트는 로스트 특성을 주어서는 안됨.

스타일 비교 : 메르첸보다 더 가벼운 몰트 특성, 다소 가벼운 바디를 가지며 밸런스에 있어 비터가 조금 더 우세하나, 여전히 대부분 같은 몰트에서 유래된 풍미를 지님. 몰트 특성은 메르첸과 유사하지만 덜 강렬하고 더 균형잡힘. 메르첸이나 페스트비어보다 알코올이 낮음. 체코 엠버 라거에 비해 덜 풍부하고 덜 몰티하며 덜 홉 중심적임.

제원 : OG : 1.048-1.055
 IBUs: 18-30 FG: 1.010-1.014
 SRM: 9-15 ABV: 4.7-5.5%

상업 사례 : Cuauhtémoc Noche Buena, Chuckanut Vienna Lager, Devils Backbone Vienna Lager, Figueroa Mountain Danish-style Red Lager, Heavy Seas Cutlass Amber Lager, Schell's Firebrick

태그 : 표준-강도, 앰버-색, 하면-발효, 라거링됨, 중앙-유럽, 전통적-스타일, 앰버-라거-패밀리, 벨런스

7B. 알트비어

총평 : 벨런스가 좋고, 발효도 높으며, 비터가 강하나 몰티하고, 깔끔하고, 매끄러운, 앰버색에서 구리색을 띠는 독일 맥주. 비터는 몰트의 풍부함과 균형을 이루나, 몰트 강도와 특성은 중간~높음(비터는 몰트 풍부함과 더불어 증가).

향 : 그레이니함이 풍부한 몰트와 스파이시 홉의 깔끔하면서도 강하고 복잡한 향에 절제된(낮음~중간 낮음) 프루티 에스테르를 지님. 몰트 특성은 독일 베이스 몰트 품종을 반영하며, 풍성한 구운 빵과 너티-토스티한 빵 껍질 느낌을 지님. 홉 향은 중간~낮음으로 다양하며, Saazer 타입 홉과 연관된 후추, 스파이시, 플로럴, 허브, 향수 특성을 가질 수 있음.

외관 : 색상은 밝은 앰버색~짙은 구리색, 브라운색이 되기 직전까지; 브론즈-오렌지가 가장 일반적임. 상당히 맑음. 두텁고 크림같으며 오래 지속되는 황백색 헤드.

풍미 : 확연한 홉 비터는 견고하면서도 깔끔하고 크리스피한 몰트 특성과 좋은 벨런스를 이룸. 몰트의 존재는 중간 높음~높은 수준의 발효도로 완화되긴 하나, 상당히 풍부하고 복잡하며 다소 그레이니한 몰트 풍미는 남음. 일부 프루티 에스테르(특히 체리)는 라거링을 지나서도 살아 남음. 오래 지속되며, 중간 드라이~드라이함을 가진, 달콤쌉싸름하거나 너티한 피니시는 홉 비터와 몰트 복잡성을 모두 반영함. 스파이시, 후추, 플로럴 홉 풍미는 중간~낮음. 로스티드 몰트 풍미나 거친 느낌은 없음. 체감 비터 수준은 때때로 몰트 특성에 의해 가려짐; 피니시가 아주 드라이하지 않다면, 비터는 중간 정도 수준으로 낮게 느껴질 수 있음. 가벼운 황 또는 미네랄 특성이 있을 수 있음.

마우스필 : 미디엄 바디. 매끄러움. 중간~중간 높음의 탄산화. 캐스크로부터 서빙될 때는 좀 더 낮을 수 있음. 뽀얍은 낮음~없음. 풍미가 매우 가득함에도, 본고장인 뒤셀도르프의 브루펍에서 중력으로 추출되는 세션 맥주로 소비되기에 충분한 라이트 바디임.

코멘트 : 상면발효되어 라거링된 맥주로서, 낮은 에일 온도(59-68 ° F/15-20.5 ° C)에서 발효되고 하면 발효 온도(약 50 ° F/10 ° C)에서 주로 컨디셔닝 된 후, 대부분의 에일보다 더 깨끗하고 매끄러운 맛을 내기 위해 차가운 온도에서 라거링 됨. Zum Uerige는 멋진 맥주이지만 대부분의 다른 독일 사례에 비해 훨씬 더 강렬한 비터와 복잡성이 있음. 이 맥주는 스트롱 비터 카테고리의 Fuller's ESB와 유사함- 잘 알려져 있지만 다소 스타일에

서 벗어난 사례. Zum Uerige를 기준으로 알트 비어를 심사하지 말 것; 좀 더 균형있는 비터를 허용할 것(25-35 IBU는 대부분의 다른 독일 사례에서 전형적임). 통상적인 알트비어보다 강도가 더 쎈 슈티케(sticke) 또는 도펠슈티케(doppelsticke) 알트는 이 카테고리에 제출해서는 안 됨.

역사 : 뒤셀도르프의 전통적인 맥주 스타일."알트(Alt)"는 오래된 양조 스타일(즉, 상면 발효 효모를 이용)을 의미하며, 하면 발효 라거 양조가 유행하기 전까지 일반적이었음. 하면 발효 라거 맥주와 많은 특성이 유사하지만 하면 발효 효모 균주가 분리되기 이전의 맥주임. 대다수의 고전적 사례는 뒤셀도르프의 Altstadt (오래된 마을)에 있는 브루펍에서 찾을 수 있음.

특징 재료 : 곡물 구성은 다양하나, 일반적으로 독일 베이스 몰트(보통 필스너, 때로는 뮤니)에 작은 양의 크리스탈 몰트, 초콜릿 몰트, 조색용 블랙 몰트로 구성됨. 때때로 로스티드 밀을 비롯한 약간의 밀이 포함될 수 있음. Spalt 홉이 전통적이거나 다른 Saazer 타입 홉이 사용될 수 있음. 깨끗하고 발효도 높은 에일 효모. 스텝 매시 또는 디콕션 매시 프로그램은 전통적임.

스타일 비교 : 인터내셔널 앰버 라거보다 비터가 강하고 더 몰티함. 캘리포니아 커먼과 다소 유사함. 생산 기술 및 최종적인 풍미와 색에 있어서 다소 비슷하나 재료에서는 차이남.

제원 : OG : 1.044-1.052
 IBUs: 25-50 FG: 1.008-1.014
 SRM: 11-17 ABV: 4.3-5.5%

상업 사례 : Bolten Alt, Diebels Alt, Füchsen Alt, Original Schlüssel Alt, Schlösser Alt, Schumacher Alt, Uerige Altbier

태그 : 표준-강도, 앰버-색, 상면-발효, 라거링됨, 중앙-유럽, 전통적-스타일, 앰버-에일-패밀리, 비터

7C. 켈러비어

향 : 베이스 스타일을 반영함. 전형적으로 부가적인 효모 특성을 가지며, 잘 라거링된 독일 맥주에서는 발견하기 힘든 부산물 (예 : 디아세틸, 황, 아세트알데히드)이 있음.

외관 : 베이스 스타일을 반영함. 일반적으로 베이스 스타일보다 외관이 다소 흐릿하거나 탁함, 또한 조금 더 어두운 색을 띰.

풍미 : 베이스 스타일을 반영함. 일반적으로 부가적인 효모 특성을 가지며, 잘 라거링된 독일 맥주에서는 발견하기 힘든 부산물 (예 : 디아세틸, 황, 아세트알데히드)이 있으나, 불쾌한 수준은 아님.

마우스필 : 베이스 스타일을 반영함. 부유하는 효모로 인하여 바디감과 크림같은 질감이 조금 더 느껴지며, 디아세틸이 있는 경우 다소 미끄러운 느낌을 지닐 수 있음. 베이스 스타일보다 더 낮은 탄산도를 가질 수 있음.

코멘트 : 전통적인 독일 맥주 스타일의 미숙성, 비어과, 비살균 된 버전으로, 전통적으로 라거링 통에서 직접 서빙 되었음. 켈러 비어라는 이름은 말 그대로 "저장실 맥주

"를 의미함- 라거링 저장소에서 직접 서빙되는 맥주를 의미. 이러한 서빙 방법이 광범위한 맥주에 적용될 수 있기 때문에, 이 스타일은 다소 명확하게 정의하기 어려움. 그러나, 다른 버전에 대해 견본으로 쓰일 수 있는 몇 가지 일반적인 유형이 있음. 때때로 나투르트립(Naturtrüb) 또는 자연적인 탁함으로 기술됨. 또한 라거링 탱크에서 샘플을 채취하기 위해 사용한 탭의 이름을 따서 츠비클비어(Zwickelbier)라고 호칭되기도 함.

역사 : 원래 켈러비어는 양조장 아래의 동굴이나 저장실에서 숙성되는 모든 라거 맥주를 지칭. 19세기에 켈러비어는 여름을 견디기 위한 강하고 숙성된 맥주(Sommerbier)였으며, 바위로 된 저장실에 저장하고 그곳에서 직접 서빙함. 하지만 냉장기술이 시작되고나서 부터 이 용어는 저장실이나 라거링 통에서 미숙성 상태로 직접 서빙하는 특수한 맥주를 의미하게 됨. 오늘날 일부 양조장에서는 단순히 자신들의 맥주가 특이하게 보이도록 하기 위한 마케팅 목적으로 이 용어를 사용하기도 함. 켈러비어가 때때로 맥주 스타일이라기 보다 서빙 스타일로 여겨지긴 하나, 서빙 기술은 여전히 주로 특정 지역의 특정 스타일에 사용됨 (예 : 뮌헨 지역의 헬레스나 프랑켄 지역의 메르첸).

출품 지침 : 출품자는 출품 맥주가 페일 켈러비어(헬레스에 기반)인지 앰버 켈러비어(메르첸에 기반)인지 명시해야 함. 출품자는 필스, 북, 슈바르츠비어 등과 같은 기타 맥주를 베이스 스타일로 한 경우 다른 유형의 켈러비어임을 명시할 수 있으나, 심사자를 위해 스타일에 대한 설명을 제공해야 함.

켈러비어 : 페일 켈러비어

뮌헨 지역의 많은 양조장에서 양조되어 비어 가든에서 서빙되는 아주 일반적인 여름철 맥주. 비어 가든에서 매우 인기 있음.

총평 : 미숙성된 신선한 헬레스로서, 여전히 몰티하고 완전히 발효된 필스너 몰트의 특성을 잘 보여주나 홉 특성(향, 풍미, 비터)이 좀 더 두드러지고, 맥주는 탁하며, 종종 일정 수준의 디아세틸과 풋사과를 비롯한 기타 효모에서 유래된 느낌을 가질 수 있음. 전통적인 헬레스와 마찬가지로, 켈러 버전 또한 1리터씩 마시도록 의도된 맥주이며, 전체적으로 가볍고 상쾌하며 시음성이 좋은 금색 라거임.

향 : 다소 낮음~다소 높음의 스파이시, 플로럴, 허브의 홉 향. 매우 낮음~중간 수준의 디아세틸, 매우 낮은 수준의 풋사과 또는 기타 효모에서 유래된 특성이 있을 수 있음. 유쾌하게 그레이니-스위트하고 깔끔한 몰트 향, 아주 낮은 수준의 DMS 가능.

외관 : 약간 흐릿함~다소 탁함, 결코 지나치게 탁하거나 혼탁하지 않음. 중간 노란색~옅은 금색. 잘 지속되는 크림같은 흰색 헤드. 캐스크에서 서빙될 경우 낮은 탄산도와 매우 적은 헤드를 가질 수 있음.

풍미 : 중간 수준의 몰티함에 균형있고 그레이니-스위트한 프로필을 지님. 낮음~다소 높음의 스파이시, 플로럴, 허브의 홉 풍미에 오래 지속되는 중간 수준의 홉 비터를

지님. 피니시는 크리스피하고 드라이하나 뒷맛엔 몰티함이 남음. 매우 낮음~중간 수준의 디아세틸은 쾌적하고 시음성 좋은 수준이어야하며, 맥주의 다른 특성들과 잘 균형 잡혀야 함; 압도적인 디아세틸은 부적합. 매우 낮은 수준의 풋사과 또는 기타 효모에서 유래된 특성이 있을 수 있으며, 아주 낮은 수준의 DMS도 가능.

마우스펠 : 미디엄 바디. 낮음~중간 수준의 탄산화. 부유하는 효모의 정도에 따라 약간의 크림같은 질감이 생성될 수 있음. 디아세틸에 의해 혀에 약간의 미끄러움이 느껴질 수 있음.

코멘트 : 대다수의 페일 켈러비어는 뮤닉 헬레스 맥주의 미숙성, 비여과, 비살균 버전이나, 필스 또는 미숙성 상태로 서빙할 수 있게 특별히 제작된 골든 라거 맥주도 가능. 최고의 사례는 많은 뮌헨 지역 양조장에서 드래프트로만 서빙됨. 병입된 버전은 드래프트 버전이 가지고 있는 신선함, 홉 특성, 미숙성 맥주의 느낌이 없을 가능성이 큼.

역사 : 메르첸 대신 헬레스를 사용한, 전통 프랑켄 스타일에 대한 현대식 변형. 오늘날 인기 있는 여름철 맥주.

특징 재료 : 필스너 몰트, 독일 홉, 독일 라거 효모; 뮤닉 헬레스와 동일함.

스타일 비교 : 일반적으로 대부분 뮤닉 헬레스의 미숙성, 비여과, 비살균 버전. 미숙성 상태에서 서빙할 수 있도록 특별히 만들어진 필스너나 계절 골든 라거 등의 금색 독일 라거의 미숙성, 비여과, 비살균 버전도 가능.

제원 : OG : 1.045-1.051
IBUs: 20-35 FG: 1.008-1.012
SRM: 3-7 ABV: 4.7-5.4%

상업 사례 : Paulaner, Paulaner Brauhaus, Hofbrau, Tegernseer Tal. (병입된 버전) Ayinger Kellerbier, Hacker-Pschorr Munchner Kellerbier Anno 1417, Hofbrau Munchner Sommer Naturtrub, Wolnzacher Hell Naturtrüb

태그 : 표준-강도, 옅은-색, 하면-발효, 중앙-유럽, 전통적-스타일, 뱀런스, 페일-라거-패밀리

켈러비어 : 앰버 켈러비어

독일 프랑켄 지역의 오리지널 스타일 켈러비어. 오늘날 뮌헨 지역에서 인기 있는 상대적으로 최신의 페일 헬레스 스타일 켈러비어에 비해서 훨씬 오래된 스타일임.

총평 : 색상에서 헬레스와 메르첸 사이에 있는 미숙성, 비여과, 비살균 맥주로서, 높은 발효도와 좀 더 스파이시한 홉을 지님. 색상과 뱀런스에 있어서 해석이 다양하지만, 4.8% ABV 부근의 시음성 좋은 맥주이어야 함. Buttenheim의 St. Georgen와 Löwenbräu 양조장의 드라이, 스파이시, 밝은 색의 해석부터 Fränkische Schweiz 양조장의 어둡고 몰티한 해석까지 뱀런스의 범위가 존재함. 이 스타일은 무엇보다도 지역 주민에게 신선한 맥주를 공급하기 위해 현지 재료를 써서 단순하면서 시음성 좋은 맥주를 만드는 방법을 의미함. 시음성과 소화성에 중점을 두는 뱀런스는 중요함.

향 : 중간 강도의 독일 몰트 향, 통상적으로 풍성함, 빵같은, 약간의 토스티함과 더불어 가벼운 빵껍질 느낌을 지님. 다소 낮음~중간의 스파이시, 후추의 홉 향. 매우 낮음~낮은 수준의 디아세틸, 때때로 낮음~다소 낮음의 향, 매우 낮은 풋사과 또는 기타 효모에서 유래된 느낌이 존재함. 캐러멜, 비스킷, 로스티드 몰트 향은 부적절함.

외관 : 숙성에 따라 다소 탁함~맑음이나 결코 지나치게 탁하거나 혼탁하지 않음. 금색~짙은 불그스름한 앰버색, 황백색의 크림같은 헤드. 캐스크에서 서빙될 경우 낮은 탄산도와 매우 적은 헤드를 가질 수 있음.

풍미 : 몰트의 풍미는 스위트함으로 시작되나, 피니시는 다소 드라이~드라이이며 가벼운 비터를 지님. 독특하고 복합적인 몰티함은 종종 빵, 토스티함을 포함. 홉 비터는 중간~다소 높음, 스파이시 또는 허브의 홉 풍미는 낮음~다소 높음. 밸런스는 몰트와 홉 어느 쪽도 가능하나 피니시는 스위트하지 않음. 분명한 캐러멜 또는 로스티드 몰트 풍미는 부적절함. 매우 낮음~낮음의 디아세틸, 매우 낮은 풋사과 또는 기타 효모에서 유래된 느낌이 있을 수 있음. 매끄러우며 몰티한 뒷맛.

마우스필 : 미디엄 바디. 크림같은 질감과 중간 탄산도. 완전한 발효도, 스위트하거나 느끼한 인상 없음.

코멘트 : 앰버 켈러비어의 가장 좋은 사례는 프랑켄 지역의 소규모 양조장에서 드래프트로만 서빙됨(신선하게 서빙되는 것이 최적인 맥주이며, 이 스타일에서는 서빙 방식이 중요한 부분임). 병입된 버전은 드래프트 버전이 가지고 있는 신선함, 홉 특성, 미숙성 맥주의 느낌이 없을 가능성이 큼.

역사 : 이 스타일은 다른 지역에서 양조되기 이전부터 존재했던 고전적이고 역사적인 스타일임. 이러한 오리지널 옛날식 켈러비어는 맑아질 정도까지 충분히 라거링 되지 않은 채 동네 주점에서 서빙되는 맥주였음. 프랑켄의 많은 양조장에서는 여름 몇 달 동안 이 미숙성 맥주 일부를 Forchheim의 7월 Annafest (1840년 부터)와 같은 페스티벌에서 사용하기도 했는데, 축제에서는 라거링 통에서 직접 뽑아 마시는 것이 전통적이었음.

특징 재료 : 곡물 구성은 다양하나, 전통 독일 버전은 프랑켄의 페일 몰트와 색상 몰트가 강조됨. 우아한 느낌은 최고급 품질의 지역 재료, 특히 몰트에서 기인함. Spalt 또는 기타 전형적인 스파이시한 지역 홉이 가장 일반적임. 감소한 프랑켄의 양조자들은 에너지 비용으로 인해 거의 디콕션 양조를 사용하지 않음.

스타일 비교 : 뮌헨 헬레스나 메르켄의 미숙성, 비여과, 비살균, 호피한 버전이 가장 일반적. Fränkische Schweiz 버전은 다크 앰버 또는 브라운색에 근접할 수 있음.

제원 : OG : 1.048-1.054
IBUs: 25-40 FG: 1.012-1.016
SRM: 7-17 ABV: 4.8-5.4%

상업 사례 : (지역) Greif, Eichhorn, Nederkeller, Hebandanz (병입된 버전) Buttenheimer Kaiserdom Kellerbier, Kulmbacher Monchshof Kellerbier, Leikeim Kellerbier, Löwenbräu Kellerbier, Mahr's Kellerbier, St. Georgen Kellerbier, Tucher Kellerbier Naturtrub

태그 : 표준-강도, 앰버-색, bottom-fermenting, 중앙-유럽, 전통적-스타일, 밸런스, 앰버-라거-패밀리

8. 다크 유럽 라거

이 카테고리에서는 앰버-브라운보다 어두운 색상을 띤 폴비어(vollbier) 범주의 독일 라거를 다룬다.

8A. 뮌헨 등켈

총평 : 다크 뮌헨 몰트의 전형인 깊이, 풍부함, 복합성이 특징적이며, 마이야르 생성물을 수반함. 깊은 토스트, 빵 특성이 있으며, 아주 신선한 사례에서는 간혹 초콜릿같은 풍미를 동반하나, 거친 느낌, 로스티함, 떼움은 절대 없음; 절대적으로 몰트에 밸런스를 둔 맥주이나, 여전히 시음성이 좋음.

향 : 풍부하고 우아하며 깊은 몰트의 스위트함은 통상적으로 빵껍질(간혹 토스트된 빵껍질) 같음. 초콜릿, 견과류, 캐러멜 및 토피의 힌트 또한 허용됨, 신선한 전통 버전은 좀 더 높은 수준의 초콜릿 향을 가짐. 깨끗한 발효 특성. 약간의 스파이시, 플로럴 또는 허브의 홉 향은 허용됨.

외관 : 짙은 구리색~다크 브라운색, 종종 적색 또는 가닛 색조를 지님. 낮음~중간의 크림같은 황갈색 헤드. 일반적으로 맑으나, 혼탁한 비여과 버전도 존재.

풍미 : 부드럽고 풍부하며 복합적인 다크 뮌헨 몰트의 풍미가 두드러지며, 일반적으로 토스트된 빵 껍데기를 연상시키나, 타고 거칠며 그레이니한 토스티함은 없음. 입맛은

중간 수준의 몰티함을 가지지만, 지나치게 압도적이거나 느끼하게 달면 안 됨. 가벼운 캐러멜, 토스트 또는 너티함이 존재할 수 있음. 아주 신선한 사례는 종종 기분 좋은 몰티-초콜릿 특성을 가지지만, 로스티하거나 스위트하지 않음. 로스티드 몰트에서 기인한 탄 풍미나 씹쓸한 풍미는 부적절하며, 크리스탈 몰트에서 기인한 확연한 캐러멜 풍미 또한 부적절함. 홉 비터는 다소 낮음이나 인지가 가능하며 확고하게 몰트쪽으로 치우친 밸런스를 가짐. 홉 풍미는 낮음~없음; 있다면, 플로럴, 스파이시, 허브같은 독일 홉 품종을 반영. 홉 비터는 미디엄-드라이 피니시에서 좀 더 분명하게 드러나나, 뒷맛은 몰티함으로 유지됨. 깨끗한 발효 특성 및 라거 특성.

마우스필 : 미디엄~미디엄 풀 바디, 무겁거나 느끼하지 않으면서 부드럽고 텍스처같은 마우스필을 줌. 중간 수준의 탄산화. 유럽 뮌헨 몰트의 사용은 거칠거나 자극적인 떼움없이 풍부함을 줌.

코멘트 : 독일의 비여과 버전은 액체 빵같은 맛을 가지며, 수출용으로 여과된 버전에서는 찾을 수 없는 이스티하고 얼씨한 풍부함을 가짐.

역사 : 다른 지역의 라거들보다 더 어둡고 더 몰트 집중적으로 발달된 뮌헨의 클래식 브라운 라거 스타일. 뮌헨에서 시작되었지만 바이에른 전역(특히 프랑켄)에서 인기를 끄며, 프랑켄 버전은 보통 더 어둡고 비터가 더 썸.

특징 재료 : 곡물 구성은 전통적으로 독일 뮤닉 몰트(일부 사례에서는 100%까지)로 구성되며 나머지는 독일 필스너 몰트임. 소량의 크리스탈 몰트가 텍스처와 색상을 보강할 수 있으나, 과도한 잔당감을 주어서 안 됨. 약간의 로스티드 몰트(이른테면 Carafa 또는 초콜릿몰트)는 색을 진하게 하기 위해 첨가될 수 있으나, 강한 풍미가 더해지면 안 됨. 전통적인 독일 홉 품종과 독일 라거 효모가 사용되어야 함. 몰트 풍미를 증진하고 짙은 색상을 만들기 위해 종종 디콕션 매싱을 함(트리플 디콕션까지).

스타일 비교 : 북만쿰 몰티하지 않음(그래서 시음성이 좋음). 슈바르츠비어에 비해서 로스트 풍미(그리고 보통 홉 비터도)가 부족함. 체코 다크 라거에 비해서 풍부하고, 좀 더 몰트 중심적이며, 호피함이 덜 함.

제원 : OG: 1.048-1.056
IBUs: 18-28 FG: 1.010-1.016
SRM: 14-28 ABV: 4.5-5.6%

상업 사례 : Ayinger Altbairisch Dunkel, Chukanut Dunkel Lager, Ettaler Kloster Dunkel, Hacker-Pschorr Alt Munich Dark, Weltenburger Kloster Barock-Dunkel

태그 : 표준-강도, 어두운-색, 하면-발효, 라거링됨, 중앙-유럽, 전통적-스타일, 몰티, 다크-라거-패밀리

8B. 슈바르츠비어

총평 : 어두운 색상의 독일 라거로, 로스티하나 매끄러운 몰트 풍미와 중간 수준의 홉 비터가 균형을 이룸. 바디가 가볍고 드라이하며 거칠거나 탄 뒷맛, 무거운 뒷맛이 없어서 대단히 시음성이 좋음.

향 : 낮음~중간 수준의 몰트는 낮은 수준의 향기로운 몰트-스위트함과 더불어 간혹 분명한 로스트 몰트의 힌트를 지닐 수 있음. 몰트는 깨끗하고 중립적이거나 중간 수준의 풍부함 및 빵의 특성을 가지며, 다크 캐러멜 힌트를 지닐 수 있음. 로스트 특성은 다소 다크 초콜릿 또는 커피 같을 수 있지만 절대 탄 느낌이어서는 안 됨. 낮은 수준의 스파이스, 플로럴, 또는 허브의 홉 향은 있을 수 있음. 깨끗한 라거 효모 특성을 가지나 가벼운 향은 가능.

외관 : 중간~매우 어두운 브라운 색상, 종종 짙은 루비~

가닛 색조를 지님. 매우 맑음. 크고 유지력 있는 황갈색 헤드.

풍미 : 낮음~중간의 몰트 풍미는 깨끗하고 중립적인 특성부터 중간 수준의 풍부하고 빵같은 몰티함까지 가질 수 있음. 낮음~중간의 로스티드 몰트 풍미는 피니시까지 지속되는 비터 초콜릿의 맛을 주나 절대 탄 맛은 아님. 중간 낮음~중간의 비터는 피니시까지 지속됨. 낮음~중간의 스파이스, 플로럴, 허브 홉 풍미. 깨끗한 라거 특성, 뒷맛은 천천히 사라지고 길게 남는 경향이 있으며, 홉 비터와 더불어 배경에 깔린 약간의 보조적인 로스티함이 특징. 약간의 잔당은 허용되나 필수는 아님.

마우스펠 : 미디엄 라이트~미디엄 바디. 중간~중간 높음의 탄산화. 매끄러움. 어두운 몰트, 로스티드 몰트를 사용했음에도 거칠과 뽀름이 없음.

코멘트 : 독일어로 "검은 맥주; black beer"를 뜻함. 때때로 "블랙 필스"라고도 불리지만, 검다고 할 정도로 어둡지 않으며, 필스너같은 비터도 없음 ; 포터와 같은 강한 로스트 풍미를 기대하지 말 것.

역사 : 독일 튀링겐, 작센, 프랑켄의 지역 특산 맥주. 역사는 조금 불명확하지만, 원래는 상면발효 맥주였다고 추정됨. 독일 통일(1990) 이후 인기가 상승함. 일본에서 양조되는 검은색 라거들이 이 맥주의 영향을 받음.

특징 재료 : 독일 뮤닉 몰트 및 필스너 몰트를 베이스 몰트로 하며, 어두운 색상과 약간의 로스트 풍미를 위해 로스티드 몰트(이른테면 Carafa)를 신중하게 사용. 디허스크(dehusk) 다크 로스티드 몰트는 탄 풍미 없이 로스트 풍미를 더 할 수 있음. 독일 홉 품종과 독일 라거 효모는 전통적.

스타일 비교 : 뮤닉 동켈에 비해서 색이 더 어둡고, 더 드라이하며, 바디는 더 가볍고, 분명한 (그러나 높지 않은) 로스티드 몰트 우위를 가짐. 라거 효모로 만든 아메리칸 포터와 같은 맛이 나서는 안 됨. 체코 다크 라거보다 더 드라이하고, 덜 몰티하며, 홉의 특성이 적음.

제원 : OG: 1.046-1.052
IBUs: 20-30 FG: 1.010-1.016
SRM: 17-30 ABV: 4.4-5.4%

상업 사례 : Devils Backbone Schwartz Bier, Einbecker Schwarzbier, Eisenbahn Dunkel, Köstritzer Schwarzbier, Mönchshof Schwarzbier, Nuezeller Original Bader Bier

태그 : 표준-강도, 어두운-색, 하면-발효, 라거링됨, 중앙-유럽, 전통적-스타일, 벨런스, 다크-라거-패밀리

9. 스트롱 유럽 맥주

이 카테고리에서는 독일과 발트해 지역의 풍미가 강한 가진 고도수 라거를 다룬다. 대부분 색이 어둡지만 몇몇 밝은 버전도 알려져 있다.

9A. 도펠북

총평 : 강하고 풍부하며 아주 몰티한 독일 라거로서 페일과 다크 두가지 유형이 있음. 다크 버전은 풍부함이 발달

되고 깊은 몰트 풍미를 가지는 반면, 페일 버전은 홉 특성과 드라이함이 약간 더 있음.

향 : 아주 강한 몰티함. 다크 버전은 상당한 마이야르 생

성물과 더불어 간혹 약간의 토스트 향을 가짐. 가벼운 캐러멜 향은 허용. 가벼운 버전은 강한 몰트 존재감에 약간의 마이야르 생성물과 토스트 느낌을 지님. 사실상 홉 향은 없으나, 페일 버전에서 가벼운 노블 홉 향은 허용됨. 다크 버전에서는 몰트에서 유래된 다소 낮은 수준의 어두운 과일 특성이 있을 수 있음(그러나 선택적). 다크 버전에서 아주 가벼운 초콜릿향은 존재할 수 있지만, 로스트 또는 탄 향기는 절대 있어선 안됨. 중간 수준의 알코올 향은 존재할 수 있음.

외관 : 짙은 금색~다크 브라운색. 다크 버전은 종종 루비색조를 지님. 라거링은 좋은 투명도를 만들어 줌. 크고 크립같은 지속성 헤드(색상은 베이스 스타일에 따라 다름 : 페일 버전은 흰색, 다크 버전은 황백색). 강한 버전은 헤드 지속성이 나쁠 수 있으나 분명한 레그가 나타날 수 있음.

풍미 : 아주 풍성하며 몰티함. 다크 버전은 상당한 마이야르 생성물과 더불어 간혹 약간의 토스트 풍미를 가짐. 가벼운 버전은 강한 몰트 풍미에 약간의 마이야르 생성물과 토스트 느낌을 지님. 다크 버전에서는 아주 약간의 초콜릿 풍미가 존재할 수 있지만, 로스트 또는 탄 맛이 감지되서는 안 됨. 깨끗한 라거 특성. 다크 버전에서는 몰트에서 유래된 다소 낮은 수준의 어두운 과일 특성이 있을 수 있음. 예외 없이 강한 알코올의 인상이 존재하나, 거칠거나 타는 느낌보다는 매끄럽고 뜨끈한 특성이어야 함. 거의 없음~없음의 홉 풍미(페일 버전에서는 홉 풍미가 더 있어도 됨). 홉 비터는 중간~다소 낮은 편으로 다양하나, 몰트가 항상 전체적인 풍미를 지배해야 함. 대부분의 버전은 꽤 몰티-스위트하나 발효도가 좋다는 인상을 주어야 함. 스위트함은 낮은 호핑으로 비롯되며 불완전한 발효로 인한 것이 아님. 페일 버전일수록 일반적으로 더 드라이한 피니시를 가짐.

마우스필 : 미디엄 풀~풀 바디. 중간~다소 낮은 탄산화. 매우 매끄러우며 거칠과 뚝음 없음. 가벼운 알코올의 온기가 느껴질 수 있으나 절대 타는 듯해서는 안 됨.

코멘트 : 대부분의 버전은 어두운 색으로 디콕션 매싱을 통한 캐러멜화와 마이야르 생성물의 특성을 드러내나 우수한 밝은 색 버전도 존재함. 페일 버전은 다크 버전 같은 풍부함과 다크 몰트 풍미는 없으며, 약간 더 드라이하고 호피하며 비터가 더 강함. 대부분의 전통적인 사례들은 제원의 하한선에 있지만, 이 스타일은 비중, 알코올, 비터에 대한 상한선이 없다고 할 수 있음(따라서 이 스타일은 아주 강한 라거들을 대표).

역사 : Paula의 St. Francis 수도사에 의해 뮌헨에서 처음으로 양조된 바이에른 지역의 특산품. 역사적인 버전은 현대적인 해석보다 발효도가 낮았고, 결과적으로 더 높은 스위트함과 더 낮은 알코올 수준을 지녔음(따라서 수도사들에 의해 '액체 빵'으로 간주됨). 용어 "도펠 (더블) 북"은 뮌헨 소비자들에 의해 만들어짐. 대다수의 상업 도펠북은 "-ator"로 끝나는 이름을 갖고 있는데, 원조적인 Salvator에 대한 헌정의 의미이거나 혹은 그 맥주의 인기에 편승하고자 하는 목적임. 전통적으로 다크 브라운색; 페일 버전은 좀 더 최근에 만들어짐.

특징 재료 : 페일 버전은 (약간의 뮤닉몰트와 함께) 필스너 및/또는 비엔나 몰트, 다크 버전은 뮤닉과 비엔나 몰트로 구성되며, 때때로 어두운 색상 몰트(예. 카라파 등) 약간이 쓰임. Saazer타입 홉. 깨끗한 라거 효모. 디콕션 매싱이 전통적.

스타일 비교 : 등클레스 북 또는 헬레스 북보다 더 강하고, 더 풍성하며, 더 풀바디인 버전. 페일 버전은 다크 버전보다 발효도가 높고 어두운 과일의 특성이 적음.

출품 지침 : 출품자는 출품작이 밝은(페일) 계열인지, 어두운(다크) 계열인지 명시해야 함.

제원 : OG : 1.072-1.112
IBUs: 16-26 FG: 1.016-1.024
SRM: 6-25 ABV: 7.0-10.0%

상업 사례 : 다크 버전-Andechser Doppelbock Dunkel, Ayinger Celebrator, Paulaner Salvator, Spaten Optimator, Tröegs Troegenator, Weihenstephaner Korbinian.; 페일 버전-Eggenberg Urbock 23oz, ECU 28, Plank Bavarian Heller Doppelbock

태그 : 높은-강도, 앰버-색, 옐은-색, 하면-발효, 라거링됨, 중앙-유럽, 전통적-스타일, 북-페밀리, 몰티

9B. 아이스북

총평 : 강하고 풀바디이며 풍부하고 몰티한 어두운 색의 독일 라거로서 보통 점성이 있으며 강한 풍미를 지님. 풍미가 농축되어 있긴하나 알코올은 매끄럽고 뜨끈해야하며 타는 듯 하지 않아야 함.

향 : 풍부하고 강렬한 몰트와 분명한 알코올 존재감 간의 밸런스가 특징이 됨. 홉 향 없음. 몰트에서 유래된 상당한 수준의 어두운 과일 에스테르를 지닐 수 있음. 알코올 향은 거칠거나 솔벤트 향이 있어서는 안 됨.

외관 : 짙은 구리색~다크 브라운색, 종종 매력적인 루비색조를 지님. 라거링은 좋은 투명도를 만들어 줌. 헤드 지속성은 중간~나쁨. 황백색~짙은 아이보리색의 헤드. 보통 확연한 레그가 분명하게 존재함.

풍미 : 풍부하고 스위트한 몰트가 상당한 알코올의 존재감과 밸런스를 이룸. 마이야르 생성물, 토스트 특성, 약간의 캐러멜, 때때로 가벼운 초콜릿의 몰트 풍미를 지닐 수 있음. 홉 풍미 없음. 홉 비터는 몰트 스위트함의 느끼한 특성을 상쇄할 수 있을 정도로만 존재함. 몰트에서 유래된 상당한 수준의 어두운 과일 에스테르를 지닐 수 있음. 알코올은 거칠거나 뜨겁지 않고 부드러워야 하며, 홉 비터가 몰트의 강한 존재감과 밸런스를 이루는데 일조해야 함. 피니시는 몰트와 알코올로 구성되어야 하며, 알코올로 인한 뚜렷한 드라이함을 지닐 수 있음. 끈적하거나, 시럽 같거나, 느끼하게 스위트해서는 안 됨. 깨끗한 라거 특성.

마우스필 : 풀~대단히 풀 바디. 낮은 탄산화. 알코올의 온기는 상당하나 선명한 뜨거움은 없음. 알코올, 비터, 퓨젤 또는 여타 농축된 풍미로부터의 거친 측면 없이 매우 매끄러움.

코멘트 : 알코올을 매끄럽게 하고 몰트와 알코올의 밸런스를 향상시키기 위해 동결 이후에도 추가적인 라거링이

종종 필요함. "아이스복"이라고 발음.

역사 : 전통적인 Kulmbach의 특산물로서, 도펠복을 얼린 후 풍미와 알코올 함량(다른 결점도 함께)을 농축시키기 위해 얼음을 제거하는 방법으로 양조됨.

특징 재료 : 도펠복과 동일. 상업 아이스복은 일반적으로 7%에서 33%(부피 기준)로 농축됨.

스타일 비교 : 아이스복은 단순히 강한 도펠복을 의미하는 것은 아님; 아이스복이라는 명칭은 맥주가 냉동 및 농축 과정을 거쳤음을 의미하며 술 자체에 대한 서술은 아님; 일부 도펠복은 아이스복보다 알코올 도수가 높기도 함. 위트와인처럼 두텁지 않고 풍성하지 않으며 스위트하지 않음.

제원 : OG : 1.078-1.120
IBUs: 25-35 FG: 1.020-1.035
SRM: 18-30 ABV: 9.0-14.0%

상업 사례 : Kulmbacher Eisbock

태그 : 매우-높은-강도, 엠버-색, 하얀-발효, 라거링됨, 중앙-유럽, 전통적-스타일, 북-패밀리, 몰티

9C. 발틱 포터

총평 : 발틱 포터는 종종 잉글리시 포터를 연상시키는 몰트 풍미와 슈바르츠비어의 절제된 로스트 풍미를 지니나, 둘 보다 더 높은 OG와 알코올 함량을 지님. 대단히 복잡적이며 다층의 몰트 풍미와 어두운 과일 풍미를 지님.

향 : 풍부한 몰티 스위트함에 종종 캐러멜, 토피, 견과류~진한 토스트, 감초의 느낌을 지님. 복잡한 알코올의 향이 있으며, 중간 수준의 에스테르는 자두, 건자두, 건포도, 체리 또는 커런트를 연상하게하며, 때때로 포트 와인 같은 특성을 지님. 약간의 다크 몰트는 진한 초콜릿, 커피 또는 흑당밀의 특성을 가지며 결코 탄 느낌이 있어서는 안 됨. 홉 향 없음. 산미는 없음. 매우 매끄러움.

외관 : 검붉은 구리색~불투명한 다크 브라운색(검정은 아님).두껍고 유지력 있는 황갈색 헤드. 맑으나 좀 더 어두운 버전은 불투명할 수 있음.

풍미 : 향과 마찬가지로 풍부한 몰티 스위트함에 진한 몰트, 건조 과일 에스테르, 알코올의 복합적인 특성을 지님. 뚜렷하나 매끄러운 슈바르츠비어 같이 탄 느낌 없는 로스트 풍미를 가짐. 입 안을 가득채우며 매우 매끄러움. 깨끗한 라거 특성. 시작은 스위트하나 다크 몰트 풍미가 빠르게 지배하며, 피니시까지 지속됨. 피니시에는 로스트 커피 또는 감초의 힌트를 지닌 약간의 드라이함이 있음. 몰트는 캐러멜, 토피, 견과류, 흑당밀, 감초의 다양함을 지닐 수 있음. 블랙 커런트와 어두운 과일의 가벼운 힌트. 중간 낮음~중간의 비터는 몰트와 홉에서 오며, 단지 밸런스를 맞추는 정도임. 가벼운 스파이시 홉의 풍미는 없음~중간 낮음 범위.

마우스펠 : 일반적으로 꽤 풀바디이며 매끄러움과 잘 숙성된 알코올의 온기를 지님. 중간~중간 높음의 탄산화는

입안을 가득 채우는 것 이상으로 느껴짐. 탄산화 수준으로 인해 혀에 무거운 느낌은 없음.

코멘트 : 오늘날엔 임페리얼 포터라고 기술되기도 하나, 과도한 로스티드 풍미 및 호피함을 가진 버전은 이 스타일에 적절하지 않음. 대부분의 버전은 7-8.5 % ABV 범위임. 덴마크 양조장에서는 종종 이 맥주를 스타우트라고 부르는데, 이는 포터가 포터와 스타우트에 대한 일반적인 명칭으로 쓰이던 시대로부터 역사적으로 연관성이 있음을 시사함.

역사 : 발트해 연안 국가들의 전통 맥주로서, 고비중의 수출용 브라운 또는 임페리얼 스타우트가 영국에서 탄생한 이후에 독자적으로 개발됨. 역사적으로 상면 발효였으나, 대다수의 양조장은 그들이 생산하는 다른 맥주들과 마찬가지로 하면 발효 효모로 레시피를 변형함.

특징 재료 : 일반적으로 라거 효모(에일 효모를 사용한다면 낮은 발효 온도에서 발효, 러시아에서 양조할 때 필수적임). 디비터드 초콜릿 또는 블랙 몰트. 뮤닉 또는 베인나 베이스 몰트. 유럽 홉(일반적으로 Saazer타입). 크리스탈 몰트 및/또는 부가물이 쓰일 수 있음. 역사적 레시피에서는 브라운 또는 엠버 몰트가 일반적.

스타일 비교 : 임페리얼 스타우트보다 로스티함이 훨씬 약하고 더 매끄러우며, 일반적으로 알코올 도수가 더 낮음. 일반적으로 스타우트의 로스티한 특성이 없으며, 슈바르츠비어같은 로스티하지만 타지 않은 특성을 더 지님. 다른 포터들에 비해 상당히 프루티함. 다른 포터들보다 더 높은 알코올 도수.

제원 : OG : 1.060-1.090
IBUs: 20-40 FG: 1.016-1.024
SRM: 17-30 ABV: 6.5-9.5%

상업 사례 : Aldaris Porteris, Baltika #6 Porter, Devils Backbone Danzig, Okocim Porter, Sinebrychoff Porter, Zywiec Porter

태그 : 높은-강도, 어두운-색, 모든-발효, 라거링됨, 동-유럽, 전통적-스타일, 포터-패밀리, 몰티

10. 독일 밀 맥주

이 카테고리에서는 밝고 어두운 색을 띤 시큼함 없는 풀비어(vollbier)와 슈타르크비어(vtarkbier) 강도의 독일 밀 맥주들을 다룬다.

10A. 바이스비어

총평 : 색이 옅고 상쾌한 독일식 밀 맥주이며, 높은 탄산화, 드라이 피니시, 폭신한 마우스필, 특유의 바나나 및 클로브 효모 특성을 지님.

향 : 중간~강함의 페놀(보통 클로브)과 프루티 에스테르(보통 바나나). 페놀과 에스테르의 밸런스와 강도는 다양하나, 상당히 밸런스가 좋으면서도 뚜렷해야 최고의 사례임. 홉 특성은 낮음~없음. 가벼움~중간의 밀 향(빵 또는 그레이니로 인식됨)은 존재하나, 다른 몰트의 특성이 감지되어서는 안 됨. 가벼움~중간의 바닐라 특성이나 희미한 풍선껌 향기는 선택적이거나 허용됨. 이러한 선택적인 특성들은 높거나 지배적이면 절대 안 되지만, 종종 복합성과 밸런스를 더해줄 수도 함.

외관 : 옅은 짙색~금색. 매우 두텁고 무스같으며 오래 지속되는 흰색 헤드는 특징적. 비여과 맥주의 경우 밀의 높은 단백질 함량 때문에 투명도가 나쁘나, 탁함의 정도는 다소 다양함.

풍미 : 낮음~중간 높음의 바나나와 클로브 풍미. 페놀과 에스테르의 밸런스와 강도는 다양하나, 상당히 밸런스가 좋으면서도 뚜렷해야 최고의 사례임. 선택적으로 매우 낮음~중간의 바닐라 특성이나 희미한 풍선껌 느낌이 바나나 풍미, 스위트함, 균형감을 더해 줄 수 있으나, 존재할 경우 지배적이어서는 안 됨. 밀의 부드럽고, 다소 빵 또는 그레이니한 풍미는 상호보완적이며, 가벼운 그레이니-스위트한 몰트 특성도 마찬가지임. 홉 풍미는 매우 낮음~없음, 홉 비터는 매우 낮음~다소 낮음. 균형감 좋고, 풍미 좋은 입맛에 상대적으로 드라이한 피니시를 지님. 스위트함이 인지되는 이유는 실질적인 잔당감 때문이라기 보다는 홉 비터의 부재 때문이 더 크며, 스위트함이나 무거운 피니시는 시음성을 크게 해침.

마우스필 : 미디엄 라이트~미디엄 바디; 절대 무겁지 않음. 부유하는 효모 때문에 바디가 더 있게 느껴짐. 밀의 질감은 폭신하고 크림같은 충만감을 주며, 이는 높음~매우 높음의 탄산화의 도움으로 가볍고 경쾌한 피니시로 이어짐. 언제나 에페르베성.

코멘트 : 이 스타일은 상쾌하고 숙성기간이 짧은 맥주이며, 가볍게 호핑이 되어 있고, 특유의 바나나와 클로브의 효모 특성을 보임. 이 맥주는 보통 숙성을 잘 하지 않으며, 미숙성이고 신선할 때 마시는 것이 최적. 헤페(hefe: 효모)가 함유된 버전은 부유하는 효모와 함께 서빙이 되고, 크리스탈(krystal) 버전은 여과가 되어 뛰어난 투명도를 가짐. 크리스탈 바이젠의 특징은 일반적으로 헤페 버전보다 더 프루티하고 덜 페놀릭함. 미국에서는 주로 헤페 바이젠(hefeweizen)으로 알려져 있음.

역사 : 바이에른에서는 수백년전부터 밀 맥주를 만드는 전통이 있었으나, 바이에른 왕실에서 밀맥주 양조를 독점하였음. 근대적 바이스비어는 1872년 슈나이더(Schneider)

가 생산을 시작함. 그러나, 색이 옅은 바이스비어는 1960년대가 되어서야 인기를 끌기 시작함. 오늘날 대단히 인기있는 맥주이며, 특히 남부 독일에서 유명함.

특징 재료 : 독일 양조 전통에 의거, 밀 몰트는 전체 곡물의 최소 50%가 되어야 하며, 일부 버전은 70%에 달하기도 함 ; 나머지는 보통 펄스너 몰트. 디콕션 매싱은 전통이나, 현대 양조자들은 보통 이러한 관례를 따르지 않음. 바이젠 에일 효모는 통상적으로 스파이시함과 프루티함을 생성하지만, 높은 발효 온도는 밸런스와 이취 생성에 영향을 미침.

제원 : OG: 1.044-1.052
IBUs: 8-15 FG: 1.010-1.014
SRM: 2-6 ABV: 4.3-5.6%

상업 사례 : Ayinger Bräu Weisse, Hacker-Pschorr Weisse, Paulaner Hefe-Weizen Naturtrüb, Schneider Weisse Unser Original, Weihenstephaner Hefeweissbier

태그 : 표준-강도, 옅은-색, 상면-발효, 중앙-유립, 전통적-스타일, 밀-맥주-패밀리, 몰트

10B. 등클레스 바이스비어

총평 : 다소 어두운 독일 밀 맥주로서 특유의 바나나와 클로브 효모 특성을 가지며, 토스트된 빵 또는 캐러멜 몰트 풍미가 이를 뒷받침함. 높은 탄산화 및 상쾌함과 더불어 크림같고 폭신한 질감과 시음성을 높여주는 가벼운 피니시를 지님.

향 : 중간 수준의 페놀(보통 클로브)과 프루티 에스테르(보통 바나나). 페놀과 에스테르의 밸런스와 강도는 다양하나, 최고의 사례는 상당히 밸런스가 좋음. 선택적으로 낮음~중간의 바닐라 및 희미한 풍선껌 느낌이 존재하나 지배적이어서는 안 됨. 홉 향은 낮음~없음, 가벼운 플로럴, 스파이시, 허브, 가벼움~중간의 밀 향(빵, 도우 또는 그레이니로 인식됨)이 존재하며, 보통 캐러멜, 빵짚질, 풍부한 몰트 향을 동반함. 몰트의 향은 페놀과 에스테르를 다소 누그러뜨림.

외관 : 옅은 구리색~마호가니 브라운 색상. 매우 두텁고 무스같으며 오래 지속되는 황백색 헤드는 특징적. 전통적인 비여과 맥주의 경우 밀의 높은 단백질 함량 때문에 투명도가 나쁘나, 탁함의 정도는 다소 다양함. 부유하는 효모 침전물이 탁함의 원인이 됨.

풍미 : 낮음~중간 높음의 바나나와 클로브 풍미. 페놀과 에스테르의 밸런스와 강도는 다양하나, 상당히 밸런스가 좋으면서도 뚜렷해야 최고의 사례임. 선택적으로 매우 낮음~중간의 바닐라 특성이나 희미한 풍선껌 느낌이 바나나 풍미, 스위트함, 균형감을 더해 줄 수 있으나, 존재할 경우 지배적이어서는 안 됨. 밀의 부드럽고, 다소 빵, 도우 또는 그레이니한 풍미는 상호보완적이며, 풍부한 캐러멜, 토스트, 빵짚질 풍미도 마찬가지임. 몰트의 풍부함은 낮

음~중간 높음이며, 효모의 특성의 뒷받침함. 로스티드 몰트 특성은 부적절함. 스파이시, 허브, 플로럴한 홉의 풍미는 매우 낮음~없음, 홉 비터는 매우 낮음~낮음. 균형감이 좋고 풍미가 좋으며 다소 몰티한 입맛에 상대적으로 드러이한 피니시를 가짐.

마우스펠 : 미디엄 라이트~미디엄 풀 바디. 밀의 질감과 효모 부유물이 폭신하고 크림같은 충만감을 주며, 이는 중간~높음의 탄산화의 도움으로 가벼운 피니시로 이어짐. 에페르베성.

코멘트 : 뮤닉, 비엔나 몰트의 존재감이 바이스비어에는 없는 깊고, 풍부한 몰트 특성을 이 스타일에 부여함. 흔히 미국에서는 동켈바이젠으로 알려져 있음.

역사 : 바이에른에서는 수백년전부터 밀 맥주를 만드는 전통이 있었으나, 1700년대 후반까지 바이에른 왕실에서 밀맥주 양조권을 독점하였음. 옛날식 바이에른 밀 맥주는 그 당시의 맥주들이 대부분 그러했듯이 어두운 색이었음. 밝은 바이스비어는 1960년대에 들어 인기를 끌기 시작했지만, 전통적인 어두운 밀맥주는 노인들의 음료로 어느 정도 명맥을 유지함.

특징 재료 : 독일 양조 전통에 의거, 밀 몰트는 전체 곡물의 최소 50%가 되어야 하며, 일부 버전은 70%에 달하기도 함 ; 나머지는 보통 뮤닉, 비엔나, 다크 / 캐러멜 밀 몰트 혹은 펠스너 몰트와 색상 몰트가 쓰임. 디콕션 매시는 전통이나, 오늘날에는 잘 쓰이지 않음. 바이젠 에일 효모는 통상적으로 스파이시함과 프루티함을 생성하지만, 높은 발효 온도는 밸런스화 이취 생성에 영향을 미침.

스타일 비교 : 바이스비어의 효모와 밀의 특성이 뮤닉 동켈의 풍부한 몰티함과 잘 혼합됨. 몰티함의 증가로 인하여 바나나 및 클로브 특성은 통상적으로 바이스비어보다 덜 선명함.

제원 : OG: 1.044-1.056
IBUs: 10-18 FG: 1.010-1.014
SRM: 14-23 ABV: 4.3-5.6%

상업 사례 : Ayinger Ur-Weisse, Ettaler Weissbier Dunkel, Franziskaner Hefe-Weisse Dunkel, Hacker-Pschorr Weisse Dark, Tucher Dunkles Hefe Weizen, Weihenstephaner Hefeweissbier Dunkel

태그 : 표준-강도, 앰버-색, 상면-발효, 중앙-유럽, 전통적-스타일, 밀-맥주-패밀리, 몰티

10C. 바이젠북

총평 : 강하고 몰티하고 프루티한 밀 맥주로, 바이스비어(밝은 혹은 어두운)가 가진 최상의 몰트 및 효모 풍미가 동클레스 북 또는 도펠북의 풍부한 몰트 풍미, 강도, 바디감과 결합되어 있음.

향 : 중간 높음~높음의 풍부한 몰티함과 더불어 상당한 수준의 빵-그레이니한 밀의 요소를 지님. 밝은 버전은 빵-토스트 같은 몰트의 풍부함이 있는 반면, 어두운 버전은 높은 수준의 마이야르 생성물과 더불어 깊고, 풍부한 몰트의 존재감이 있음. 몰트 성분은 밝은 버전의 경우 헬레스 북과 비슷하고 (풍부한 그레이니-스위트함, 가벼운 토

스티함), 어두운 버전은 동클레스 북과 비슷함(풍부한 빵-몰티함, 진한 토스티함, 선택적인 캐러멜). 효모는 바나나, 향신료(클로브, 바닐라)같은 전형적인 바이젠의 특성을 주며, 중간 낮음~중간 높음의 수준임. 어두운 버전은 약간의 어두운 과일 향(자두, 건자두, 포도, 건포도)을 가지며, 특히 숙성할수록 그러함. 낮음~중간의 알코올 향은 허용되나, 뜨겁거나 솔벤트 같아서는 안 됨. 홉 향 없음. 몰트, 효모, 알코올이 잘 뒤섞여 복합적이고 매력적이며 뚜렷한 부케를 만들어 냄.

외관 : 밝고 어두운 버전이 존재하며, 밝은 버전은 밝은 금색~밝은 앰버색, 어두운 버전은 다크 앰버색~다크 루비-브라운 색상. 매우 두텁고 무스같으며 오래 지속되는 흰색~황백색(밝은 버전) 혹은 밝은 황갈색(어두운 버전) 헤드는 특징적. 전통적인 비여과 맥주의 경우 밀의 높은 단백질 함량 때문에 투명도가 나쁘나, 탁함의 정도는 다소 다양함. 부유하는 효모 침전물이 탁함의 원인이 됨.

풍미 : 향과 유사하며, 중간 높음~높음의 몰티함이 풍부한 풍미가 상당한 정도의 빵-그레이니한 밀의 풍미와 함께 함. 밝은 버전은 빵, 토스티, 그레이니-스위트한 몰트의 풍부함이 있는 반면, 어두운 버전은 높은 수준의 마이야르 생성물, 부가적인 캐러멜과 더불어 깊고, 풍부한 빵 또는 토스티한 몰트의 풍미를 지님. 낮음~중간의 바나나와 향신료(클로브, 바닐라)의 효모 특성. 어두운 버전은 약간의 어두운 과일 풍미(자두, 건자두, 포도, 건포도)을 가지며, 특히 숙성할수록 그러함. 가벼운 초콜릿 특성(로스트는 아님)은 어두운 버전에서는 허용. 홉 풍미 없음. 낮은 수준의 홉 비터는 살짝 스위트한 인상을 주나, 통상적으로 피니시는 드라이함(때때로 가벼운 알코올의 특성에 의해 드라이함이 더해짐). 몰트, 효모, 알코올의 상호작용은 복잡성과 재미를 더해주며, 이는 보통 숙성될수록 향상됨.

마우스펠 : 미디엄 풀~풀 바디. 폭신하고 크림같은 질감은 일반적이며, 높은 알코올 함량에 의한 가벼운 온기도 일반적. 중간~높음의 탄산화.

코멘트 : 북 또는 도펠북의 강도로 양조된 바이스비어. 슈나이더(Schneider)는 아이스북 버전도 생산함. 밝은 색과 어두운 색이 존재하지만, 어두운 버전이 더 일반적. 밝은 버전은 도펠북에 비해서 풍부한 몰트의 복잡성이 덜하고 홉이 더 있음. 가볍게 산화된 마이야르 생성물은 어느 정도 풍부하고 강렬한 풍미와 향을 만들어내며, 이는 숙성된 수입된 상업 제품에서 종종 보임; 보다 신선한 버전에는 이러한 특징이 없음. 잘 숙성된 사례는 약간 셰리같은 복잡성을 갖기도 함.

역사 : 세계에서 가장 오래된 상면 발효 밀 도펠북인 아벤티누스(Aventinus)는 1907년 뮌헨의 슈나이더 바이세 양조장에서 만들어짐.

특징 재료 : 높은 비율의 밀 몰트가 사용됨 (독일 양조 전통에 의거, 최소 50%에서 70%까지), 그 밖에는 어두운 버전에선 뮤닉 및 비엔나 몰트, 밝은 버전에서는 펠스너 몰트가 더 사용됨. 약간의 색상 몰트도 드물게 사용됨. 전통적인 디콕션 매시는 느끼한 스위트함 없이 적절한 바디를 만들어 줌. 바이젠 에일 효모는 통상적으로 스파이시함과 프루티함을 생성. 지나친 저온 또는 고온에서의 발

효는 페놀과 에스테르의 불균형 및 이취의 원인이 됨. 홉 선택은 본질적으로 무관하나 독일 품종이 가장 전통적임.

스타일 비교 : 바이스비어나 등클레스 바이스비어보다 강하고 풍부하나 효모의 특성은 비슷함. 밝은 버전과 어두운 버전의 차이는 도펠복의 사례와 직접적으로 비교됨. 강도의 범위는 다양하나 대부분 복~도펠복 범위.

출품 지침 : 출품자는 출품작이 밝은(페일) 버전인지, 어두운(다크) 버전인지 명시해야 함.

제원 : OG: 1.064-1.090
IBUs: 15-30 FG: 1.015-1.022
SRM: 6-25 ABV: 6.5-9.0%

상업 사례 : 다크 버전-Eisenbahn Weizenbock, Plank Bavarian Dunkler Weizenbock, Penn Weizenbock, Schneider Unser Aventinus; 페일 버전-Plank Bavarian Heller Weizenbock, Weihestephaner Vitus

태그 : 높은-강도, 앰버-색, 옅은-색, 상면-발효, 중앙-유럽, 전통적-스타일, 밀-맥주-패밀리, 몰티

11. 브리티시 비터

브리티시 비터 패밀리는 1800년대 후반 드래프트 형태의 잉글리시 페일 에일로부터 성장했다. 비터에서 크리스탈 몰트의 사용은 1차 세계 대전 이후 널리 보급 되었다. 전통적으로 압력 없이 (중력 또는 핸드 펌프만 이용) 지하 저장고 온도로 (즉, "리얼 에일") 매우 신선하게 서빙되었다. 병입 또는 케징 된 대부분의 영국산 비터는 수출을 위해 통상적으로 캐스크 버전보다 알코올과 탄산도가 더 높게 만들어졌으며, 영국 내에서의 드래프트 버전에 비해 다른 특성과 밸런스를 지니고 있다. (보통 캐스크 버전보다 더 스위트하고 덜 호피함). 이 가이드라인은 수출을 위한 상업 제품이 아닌, "리얼 에일"버전을 반영한다.

여러 지역의 다양한 비터가 존재한다. 더 어둡고, 스위트하며 거의 헤드가 없는 버전에서 큰 거품을 지닌 더 밝고, 호피하고, 페일 버전까지 다양하지만, 모두 그 사이에 존재한다.

심사관은 이 스타일의 캐러멜 구성요소를 지나치게 강조해서는 안된다. 수출용 비터는 산화될 수 있는데, 이는 캐러멜 같은 풍미(게다가 더 부정적인 풍미 또한)를 증가시킨다. 산화 유래 풍미는 전통적이거나 스타일에 필요한 것이라고 가정하지 마라.

11A. 오디너리 비터

총평 : 낮은 비중, 낮은 알코올 수준, 낮은 탄산화의 시음성 좋은 세션 맥주임. 몰트 프로파일은 풍미와 강도측면에서 다양하나, 전체적으로 비터한 인상을 가리면 안됨. 시음성은 스타일의 중대한 구성 요소임.

향 : 낮음~중간의 몰트 향, 종종 (그러나 항상 있는 것은 아님) 가벼운 캐러멜 특성을 지님. 빵, 비스킷, 가벼운 토스티 몰트의 복잡성은 일반적임. 가벼움~중간 프루티함. 홉 향은 중간~없음이며, 일반적으로 플로럴, 얼씨, 송진 및/또는 프루티 특성을 지님. 일반적으로 디아세틸 없음. 그러나, 매우 낮은 수준은 허용됨.

외관 : 옅은 앰버색~가벼운 구리색. 좋음~대단히 좋은 투명도. 낮음~중간의 흰색~황백색 헤드. 낮은 탄산화로 인한 아주 작은 헤드를 가질 수 있음.

풍미 : 중간~다소 높은 비터. 다소 낮음~다소 높은 프루티 에스테르. 중간~낮은 홉 풍미, 일반적으로 얼씨, 송진, 프루티 및/또는 플로럴 특성을 지님. 낮음~중간의 몰티함에 드라이 피시니를 지님. 몰트 프로파일은 일반적으로 빵, 비스킷, 가벼운 토스트. 낮음~중간 정도의 캐러멜 또는 토피 풍미는 있을 수 있음. 밸런스는 종종 확실히 비터, 그러나 비터는 몰트 풍미, 에스테르, 홉 풍미를 완전히 압도하면 안됨. 일반적으로 디아세틸 없음. 그러나, 매우 낮은 수준은 허용됨.

마우스필 : 라이트~미디엄 라이트 바디. 낮은 탄산도, 그러나 병입된 것은 중간 수준의 탄산을 가질 수 있음.

코멘트 : 일반적으로 소비자에게 단순히 "비터"(양조자가 패밀리리의 다른 구성원과 구별하기 위해 오디너리 비터라고 부르는 경향이 있으나)로 알려진 브리티시 비터 패밀리의 가장 저비중 구성원.

역사 : 카테고리 소개를 참고.

특징 재료 : 페일 에일, 앰버, 및/또는 크리스탈 몰트. 색상 조절을 위해 약간의 다크 몰트를 사용하기도 함. 설탕 부가물, 옥수수, 밀을 사용 가능. 잉글리시 피니시 홉은 가장 전통적임, 그러나 어떤 홉도 가능; 미국산 홉을 사용하는 경우, 가벼운 터치가 요구됨. 특징적인 영국 효모.

스타일 비교 : 일부 현대적인 변형은 페일 몰트만으로 양조되어, 골든 에일, 써머 에일, 또는 골든 비터로 알려져 있음. 미국 에일에서 볼 수 있는 공격적인 중 후반 호핑과 반대로 비터링 호핑을 강조함.

제원 : OG : 1.030-1.039
IBUs : 25-35 FG : 1.007-1.011
SRM : 8-14 ABV : 3.2-3.8 %

상업 사례 : Adnams Southwold Bitter, Brains Bitter, Fuller's Chiswick Bitter, Greene King IPA, Tetley's Original Bitter, Young's Bitter

태그 : 세션-강도, 앰버-색, 상면-발효, 영국-섬, 전통적-스타일, 앰버-에일-패밀리, 비터

11B. 베스트 비터

총평 : 풍미 좋으며, 상쾌한 세션 맥주. 일부 예는 좀 더 몰트쪽 밸런스이나 전체적인 비터한 인상을 가리면 안됨.

시음성은 스타일의 중대한 구성 요소임.

향 : 낮음~중간의 몰트 향, 종종 (그러나 항상 있는 것은 아님) 낮음~중간 낮은 캐러멜 특성을 지님. 빵, 비스킷, 가벼운 토스티 몰트의 복잡성은 일반적임. 가벼움~중간 프루티함. 홉 향은 중간~없음이며, 일반적으로 플로럴, 얼씨, 송진 및/또는 프루티 특성을 지님. 일반적으로 디아세틸 없음. 그러나, 매우 낮은 수준은 허용됨.

외관 : 옅은 앰버색~중간 구리색. 좋음~대단히 좋은 투명도. 낮음~중간의 흰색~황백색 헤드. 낮은 탄산화로 인한 아주 작은 헤드를 가질 수 있음.

풍미 : 중간~다소 높은 비터. 다소 낮음~다소 높은 프루티 에스테르. 중간~낮은 홉 풍미, 일반적으로 얼씨, 송진, 프루티 및/또는 플로럴 특성을 지님. 낮음~중간의 몰티함에 드라이 피시니를 지님. 몰트 프로필은 일반적으로 빵, 비스킷, 가벼운 토스트. 낮음~중간 정도의 캐러멜 또는 토피 풍미는 있을 수 있음. 밸런스는 종종 확실히 비터, 그러나 비터는 몰트 풍미, 에스테르, 홉 풍미를 완전히 압도하면 안됨. 일반적으로 디아세틸 없음. 그러나, 매우 낮은 수준은 허용됨.

마우스필 : 미디엄라이트~미디엄 바디. 낮은 탄산도, 그러나 병입된 것은 중간 수준의 탄산을 가질 수 있음.

코멘트 : 오디너리 비터보다 더 분명한 몰트 풍미. 더 강한 세션강도의 에일임.

역사 : 카테고리 소개를 참고.

특징 재료 : 페일 에일, 앰버, 및/또는 크리스탈 몰트. 색상 조절을 위해 약간의 다크 몰트를 사용하기도 함. 설탕 부가물, 옥수수, 밀을 사용 가능. 잉글리시 피니시 홉은 가장 전통적임, 그러나 어떤 홉도 가능; 미국산 홉을 사용하는 경우, 가벼운 터치가 요구됨. 특징적인 영국 효모.

스타일 비교 : 오디너리 비터보다 더 알코올 도수 높으며, 종종 더 높은 품질의 재료를 사용. 스트롱 비터보다 더 낮은 알코올 도수. 브리티시 골든 에일보다 캐러멜 또는 베이스 몰트 특성과 색상이 더함. 미국 에일에서 볼 수 있는 공격적인 중 후반 호핑과 반대로 비터링 호핑을 강조함.

제원 : OG : 1.040-1.048
IBUs : 25-40 FG : 1.008-1.012
SRM : 8-16 ABV : 3.8-4.6 %

상업 사례 : 에 Adnams SSB, Coniston Bluebird Bitter, Fuller's London Pride, Harvey's Sussex Best Bitter, Shepherd Neame Master Brew Kentish Ale, Timothy Taylor Landlord, Young's Special

태그 : 표준-강도, 앰버-색, 상면-발효, 영국-섬, 전통적-스타일, 앰버-에일-패밀리, 비터

11C. 스트롱 비터

총평 : 평균강도~다소 강한 강도의 브리티시 비터 에일. 밸런스는 몰트와 홉의 꽤 대등함~약간 비터함. 시음성은 스타일의 중대한 구성 요소임. 양조자의 상당한 해석을 허용하는 다소 폭넓은 스타일.

홉 향은 다소 높음~다소 낮음이며, 일반적으로 플로럴, 얼씨, 송진 및/또는 프루티 특성을 지님. 중간~중간 높은 몰트 향, 선택적으로 낮음~중간 낮은 캐러멜 구성요소를 지님. 중간 낮음~중간 높은 프루티 에스테르. 일반적으로 디아세틸 없음. 그러나, 매우 낮은 수준은 허용됨.

외관 : 밝은 앰버색~짙은 구리색. 좋음~대단히 좋은 투명도. 낮음~중간의 흰색~황백색 헤드. 탄산도가 낮을 경우, 낮은 헤드도 허용.

풍미 : 중간~중간 높음의 비터에 보조하는 몰트 풍미가 분명함. 몰트 프로필은 일반적으로 빵, 비스킷, 가벼운 토스트, 선택적으로 다소 낮음~중간 캐러멜 또는 토피 풍미를 지님. 홉 풍미는 중간~다소 높음이며, 일반적으로 플로럴, 얼씨, 송진 및/또는 프루티 특성을 지님. 홉 비터와 풍미는 두드러지나, 몰트 풍미를 완전히 압도하면 안됨. 다소 낮음~다소 높은 프루티 에스테르. 선택적으로 낮은 양의 알코올 느낌을 가질 수 있음. 미디엄 드라이~드라이 피니시. 일반적으로 디아세틸 없음. 그러나, 매우 낮은 수준은 허용됨.

마우스필 : 라이트 미디엄~미디엄 풀 바디. 낮음~중간의 탄산도이나, 병입된 버전은 더 높음. 강한 버전은 약간 알코올의 온기가 감도나, 이러한 특성은 너무 높으면 안 됨.

코멘트 : 오늘날 잉글랜드에서는 "ESB"는 Fuller의 상표이며, 아무도 이 클래스의 맥주로 생각하지 않음. 그것은 다른 예에서는 찾아 볼 수 없는 매우 강력하고 복잡한 몰트 프로필을 지닌 고유한(또한 매우 잘 알려진) 맥주이며, 이런 측면이 종종 심사관으로 하여금 전통적인 잉글리시 스트롱 비터를 과도하게 불리하게 유도함. 미국에서는, ESB는 몰트, 비터, 불그스름한, 표준 강도(미국의 경우)의 브리티시 스타일 에일을 설명하는데 호칭되었으며, 이는 인기있는 크래프트 맥주 스타일임. 이런점은 일부 심사관에게 미국 브루펍의 ESB를 이 스타일의 대표라고 생각하게 만든 원인일수 있음.

역사 : 카테고리 소개를 참고. 스트롱 비터는 베스트비터 (베스트비터가 전통적으로 양조자의 최상의 제품이므로 반드시 "더 프리미엄"일 필요는 없음)의 더 높은 비중 버전으로 볼 수 있음. 브리티시 페일 에일은 일반적으로 프리미엄 수출용-강도 페일 비터로서 대략 스트롱 비터에 가까우나 병입을 위해 재 구성된(탄산화 수준 증가를 포함) 것임. 현대의 브리티시 페일 에일은 병입된 비터로 간주되며, 역사적으로 스타일은 다름.

특징 재료 : 페일 에일, 앰버, 및/또는 크리스탈 몰트. 색상 조절을 위해 약간의 다크 몰트를 사용하기도 함. 설탕 부가물, 옥수수, 밀을 사용 가능. 잉글리시 피니시 홉은 가장 전통적임, 그러나 어떤 홉도 가능; 미국산 홉을 사용하는 경우, 가벼운 터치가 요구됨. 특징적인 영국 효모. 버튼 버전은 중간~높은 황산염 물을 사용하여, 드라이한 인지를 향상시킬 수 있으며, 미네랄 혹은 황의 향과 풍미를 더할 수 있음.

스타일 비교 : 스페셜 혹은 베스트 비터보다 더 분명한 몰트와 홉 풍미, 더 높은 알코올 도수. 강한 버전은 브리티시 스트롱 에일과 다소 겹칠 수 있으나, 스트롱 비터는 더 옅은 색이고 더 비터함. 아메리칸 페일 에일보다 더

많은 몰트 풍미(특히 캐러멜)와 에스테르를 가지며, 다른 피니시 홉 특성을 지님.

제원 : OG : 1.048-1.060
IBUs : 30-50 FG : 1.010-1.016
SRM : 8-18 ABV : 4.6-6.2 %

상업 사례 : Bass Ale, Highland Orkney Blast, Samuel

Smith's Old Brewery Pale Ale, Shepherd Neame Bishop's Finger, Shepherd Neame Spitfire, West Berkshire Dr. Hexter's Healer, Whitbread Pale Ale, Young's Ram Rod

태그 : 세션-강도, 앰버-색, 상면-발효, 영국-섬, 전통적-스타일, 앰버-에일-패밀리, 비터

12. 페일 영연방 맥주

이 카테고리에서는 대영제국에 속했던 나라에서 만들어진, 색이 옅고 중간-높음의 강도를 가지며, 홉지향적이고, 비터가 있는 에일들을 다룬다.

12A. 브리티시 골든 에일

총평 : 홉 지향적, 평균 강도~다소 강한 강도의 페일 비터. 시음성과 상쾌한 특성은 이 스타일의 중요한 요소임.

향 : 홉 향은 중간 낮음~중간 높음이며, 어떠한 품종도 가능-폴로럴, 허브 또는 열씨한 영국산 홉, 시트러시한 미국산 홉이 가장 일반적. 종종 단일 홉 품종도 보임. 낮음~없음의 몰트 향, 캐러멜 없음. 중간 낮음~낮음의 프루티 향은 에스테르보다는 홉에서 기인함. 낮음~없음 수준의 디아세틸.

외관 : 짙색~금색. 좋음~대단히 좋은 투명도. 낮음~중간의 흰색 헤드. 탄산도가 낮을 경우, 낮은 헤드도 허용.

풍미 : 중간~중간 높음의 비터. 홉 풍미는 중간~중간 높음이며, 어떠한 품종도 쓰이나, 시트러스 풍미가 점차 일반적. 중간 낮음~낮음의 몰트 특성, 일반적으로 빵갈으며, 약간의 비스킷 풍미를 지님. 캐러멜 풍미는 일반적으로 존재하지 않음. 낮음~없음 수준의 디아세틸. 홉 비터와 풍미는 확연해야 함. 중간 낮음~낮음의 에스테르. 미디엄 드라이~드라이 피니시. 비터는 알코올 함량에 따라 올라가지만, 항상 밸런스가 있어야 함.

마우스필 : 미디엄라이트~미디엄 바디. 드래프트는 낮음~중간의 탄산도이나, 병입된 상업 버전은 더 높음. 강한 버전은 가벼운 알코올의 온기가 감도나, 이러한 특성은 너무 높으면 안 됨.

코멘트 : 홉의 특성을 잘 보여주며, 호핑이 많이 된 갈증해소 맥주. 전형적인 비터보다 차게 서빙되며, 원래는 상쾌한 여름철 맥주였으나, 지금은 종종 연중 내내 양조됨. 초기엔 영국산 홉으로 양조되었으나, 점차 미국의 시트러시 풍미 홉들이 쓰임. 골든 에일은 골든 비터, 썸머 에일, 브리티시 블론드 에일로도 불림. 캐스크, 케그, 병으로 존재함.

역사 : 현대 골든 에일은 시장을 장악하고 있는 라거에 대해 영국에서 개발됨. 무엇이 시초인지 정확하진 않지만, 1986년에 양조된 Hop Back's Sumer Lightning이 실질적인 효시라 보고있음.

특징 재료 : 밝은 색상의 페일 또는 라거 몰트가 홉 특성을 위한 바탕이 됨. 설탕 부가물, 옥수수, 밀을 사용 가능. 영국산 홉이 주로 사용되나, 미국의 시트러시한 품종도 점차 일반화되고 있음. 다소 깨끗한 브리티시 효모.

스타일 비교 : 아메리칸 페일 에일과 흡사하나, 보통 알코올 도수가 더 낮고, 영국계 재료가 특징적임. 캐러멜은 없으며, 영국 비터와 페일 에일에 비해서 에스테르가 더 적음. 비터만큼 드라이하나, 홉을 보조해주는 몰트 특성이 더 작아서, 다른 밸런스를 줌. 여타 현대 브리티시 스타일 맥주들 보다 미국산 홉들이 종종 특징적으로 사용됨.

제원 : OG: 1.038-1.053
IBUs : 20-45 FG : 1.006-1.012
SRM : 2-6 ABV : 3.8-5.0 %

상업 사례 : Crouch Vale Brewers Gold, Fuller's Discovery, Golden Hill Exmoor Gold, Hop Back Summer Lightning, Kelham Island Pale Rider, Morland Old Golden Hen, Oakham JHB

태그 : 표준-강도, 옅은-색, 상면-발효, 영국-섬, 크래프트-스타일, 페일-에일-패밀리, 비터, 호피

12B. 호주 스파클링 에일

총평 : 매끄럽고 균형있으며, 모든 요소들이 비슷한 강도로 합쳐있음. 호주 재료의 특성을 잘 보여주는 중도적인 풍미. 넓은 범위의 풍미. 시음성이 좋고, 더운 날씨에 적합. 효모 특성에 의존.

향 : 상당히 부드럽고 깔끔한 향은 에스테르, 홉, 몰트, 효모가 균형있게 섞여있음 - 모두 중간~낮음의 강도. 에스테르는 종종 배와 사과, 혹은 가벼운 바나나가 있을 수 있음. 홉은 열씨, 허브, 또는 Pride of Ringwood 홉의 쇠같은 특성을 보여줌. 몰트는 중립적인 그레이니함부터 중간 수준의 스위트함에서 가벼운 빵까지의 범위이며, 캐러멜이 분명해서는 안 됨. 아주 신선한 사례는 가벼운 이스티함, 황 느낌이 존재.

외관 : 짙은 노란색~가벼운 앰버 색상, 일반적으로 중간 금색. 높고, 거품이 풍성하며, 조그만 기포를 가진 지속력 있는 흰색 헤드. 높은 탄산화로 인한 두드러진 에페르베성. 디캔팅을 했을 경우엔 대단히 맑지만, 보통 효모와 같이 따르기 때문에 탁한 외관을 가짐. 따를 때 효모를 일으키지 않는다면 통상적으로 탁하지는 않음.

풍미 : 중간~낮음의 균형있고, 그레이니~빵의 몰트 풍미, 처음엔 마일드~몰티-스위트하나, 중반부터는 중간~중간 높음의 비터가 몰트와 균형을 이룸. 캐러멜 풍미는 일반적으로 존재하지 않음. 발효도가 높고, 드라이 피니시에

길게 남는 비터를 수반하나, 바디는 충실한 느낌을 줌. 중간~중간 높음의 홉 풍미는 다소 얼씨, 허브, 송진, 후추, 또는 철분같으나, 플로럴하지는 않으며, 뒷맛까지 이어짐. 중간 높음~중간 낮음의 에스테르는 보통 배, 사과 풍미. 바나나도 가능하나, 지배적이어서 안 됨. 특히 효모가 혼입된 경우, 가벼운 미네랄 또는 황특성 존재. 단조로우면 안 됨.

마우스필 : 높음~아주 높음의 탄산화, 기포가 입안을 채우며, 크리스피하고 경쾌하게 톡 쏘는 탄산감을 줌. 미디엄~미디엄풀 바디, 효모와 함께 따르면 더 높아지는 경향. 매끄러우나, 탄산감이 큼. 강한 버전은 약간의 알코올의 온기가 있으나, 낮은 도수 버전은 없음. 매우 발효도가 높음; 어떠한 잔당도 있으면 안 됨.

코멘트 : 레시피는 세월이 감에 따라 바뀌긴 했지만, Coopers에서는 1862년부터 플래그십 스파클링 에일을 만들어 음. 현재 이 맥주는 디캔팅을 할 경우 대단히 맑은 투명도를 가지나, 펍에서는 흔히 병을 흔들어서 효모를 같이 잔에 따라내곤 함. 일부 바에서는 병을 회전시켜 굴리기도 함. 드래프트의 경우, 양조장에서는 펍매니저들에게 효모를 깨우기 위해 케그를 뒤집으라고 지시함. 이 스타일의 탁한 외관은 현대 소비자들이 선호하는 것으로 보임. 항상 자연탄산화를 하며, 케그의 경우조차 그러함. 빨리 소비해야하는 맥주이며, 신선할 때 마시는 것이 최적.

역사 : 양조 기록에 따르면 19세기에 양조된 호주의 맥주 대부분은 드래프트 XXX(마일드)와 포터였음. 병입된 맥주들은 Bass, Wm Younger's Monk같은 영국 양조장에서 양조된 수입 페일 에일과 경쟁하기 위해 개발됨. 20세기 초까지, 병입된 페일 에일은 유행이 지나게 되었고, 가벼운 라거 맥주들이 유행함. 상당수의 호주 스파클링 에일과 페일 에일은 에일이라는 라벨이 붙어있었지만, 실제로는 하면발효 맥주였고, 에일과 아주 유사한 곡물 구성으로 대체되었음. 남부 호주 애들레이드의 쿠퍼스는 스파클링 에일을 아직까지 생산하는 유일한 양조장임.

특징 재료 : 가볍게 가마에서 구운 호주의 두줄 페일 몰트, 라거 품종이 사용됨. 색상 조정만을 위한 약간의 크리스탈 몰트. 현대식 사례에선 부가물을 쓰지 않고, 탄산화를 위한 사탕수수당만 사용함. 두줄보리를 45%, 단백질 함량이 더 높은 육줄보리를 30% 사용했던 역사적 사례에서는 질소 함량을 희석하기 위해 약 25%의 설탕을 사용함. 통상적으로 호주의 홉, Cluster, Golding 쓰이다가, 1960년대 중반에 Pride of Ringwood로 바뀜. 발효도가 높은 버튼 타입 효모(호주 타입의 균주가 일반적) 다양한 물이 사용되나, 보통 낮은 탄산염과 중간 정도의 황산염이 함유됨.

스타일 비교 : 잉글리시 페일 에일과 아주 흡사하나, 탄산화가 더 높고, 캐러멜이 적고, 레이트 홉이 적으며, 특징적인 효모와 홉의 특성을 보여줌. IBUs보다 더 쓰게 느껴지는 이유는 높은 발효도, 낮은 종료 비중, 다소 거친 홉이 원인임.

제원 : OG: 1.038-1.050
IBUs : 20-35 FG : 1.004-1.006
SRM : 4-7 ABV : 4.5-6.0 %

상업 사례 : Coopers Original Pale Ale, Coopers Sparkling Ale

태그 : 표준-강도, 옅은-색, 상면-발효, 태평양, 전통적-스타일, 페일-에일-패밀리, 비터

12C. 잉글리시 IPA

총평 : 호피하고, 중간 강도에, 아주 높은 발효도를 가진 색이 옅은 영국 에일로 드라이 피니시와 호피한 향과 풍미를 가짐. 고전적인 영국 재료가 최고의 풍미를 줌.

향 : 중간~중간 높음의 홉 아로마, 플로럴, 스파이시-후추, 스트러스-오렌지가 일반적. 약간 그레이시한 드라이 향은 허용되나 필수는 아님. 중간 낮음의 캐러멜 또는 토스티 몰트의 존재는 있을 수 있음. 낮음~중간의 프루티함은 허용. 일부 버전에서는 황느낌이 나지만, 이러한 특성은 필수는 아님.

외관 : 색상은 금색~짙은 앰버이나, 대부분은 꽤 밝음. 맑아야 하며, 비여과의 드라이 호핑 버전은 약간 탁할 수 있음. 중간 크기의 유지력 있는 황백색 헤드.

풍미 : 홉 풍미는 중간~높음에 중간~강한 홉 비터. 홉 풍미는 향과 흡사해야 함(플로럴, 스파이시-후추, 시트러스-오렌지 및 약간의 그레이시) 몰트 풍미는 중간 낮음~중간이며, 다소 빵에, 부가적으로 낮음~중간 낮음의 비스킷, 토스티, 토피, 및 캐러멜적인 측면을 지님. 중간 낮음~중간의 프루티함. 피니시는 중간 드라이~아주 드라이하며, 비터는 뒷맛까지 오래 남으나, 거칠어선 안 됨. 밸런스는 홉을 향하나, 몰트는 분명하게 보조함. 황산염의 함량이 높은 물을 사용하는 경우, 특유의 미네랄함, 드라이 피니시, 약간의 황풍미, 오래 남는 비터가 일반적으로 존재함. 강한 버전에서는 약간의 깔끔한 알코올 풍미가 느껴짐. 오크는 이 스타일에 부적절함.

마우스필 : 홉에서 기인한 떼움이 없이 매끄러운 중간 낮음~중간의 바디를 가진 마우스필, 중간~중간 높음의 탄산화는 보조적인 몰트의 존재에도 불구하고 전반적인 드라이한 느낌을 줌. 낮고 매끄러운 알코올의 온기는 강한 버전(전부는 아님)에서 감지됨.

코멘트 : 인도까지 좋은 상태로 도착하는 것이 중요했던 IPA의 속성은 대단히 높은 발효도와 강한 호핑이었음. 순전히 이는 어떻게 IPA가 운송되었는가 아니라, 인도에 보내지지 않은 포터와 같은 다른 맥주들과 달리, IPA는 인도에 보내지기 위해 개발되었고, 다른 보관용 맥주들에 비해 더 강하게 호핑을 하고, 그 당시에는 이례적인 알코올 함량을 가지게 됨. IPA라고 이름 붙은 대부분의 현대식 사례는 강도가 매우 약함. CAMRA에 따르면, "3.5% 정도의 도수를 가진 소위 IPA라고 불리는 맥주들은 진정한 스타일이 아님" 영국의 맥주 역사가 마틴 코넬은 이런 맥주들은 "오디너리 비터와 실질적으로 구분하기 어렵다." 라고 말했음. 그래서 우리는 가이드라인을 위해서, 현대식 영국 양조장의 이른바 IPA라고 불리는 맥주보다는, 상기 정보들에 동의하기로 결정함; 오늘날 영국 시장엔 이러한 두 타입의 IPA가 존재한다는 것만 알아둘 것.

역사 : 기원이 매우 다양하나, 대다수의 사람들의 1700년대 후반에서 1800년대 초반에 인도로 보내기 위한 페일

에일이 훗날 IPA로 알려졌다는데 동의함. Bow Brewery의 George Hodgson이 1800년대 초반 IPA의 수출자로 유명했고, 그 인기에 힘입어 가장 첫번째로 언급되는 이름임. 오랜 역사를 가진 영국의 맥주와 마찬가지로, 인기와 제품의 레시피는 시간에 따라 많은 변화가 있었음. 높은 황산염의 물이 있는 버튼의 양조장들은 성공적으로 IPA를 양조할 수 있었고, 인디아 페일 에일이라는 이름이 처음 사용되기 시작한 1830년대에 시장을 지배하기 시작했음. 강도와 인기는 시간이 지남에 따라 줄어들었고, 20세기 후반 들어 이 스타일은 실질적으로 사라졌음. 이 명칭은 특별한 스타일이 아닌, 페일 에일과 비터를 서술하기 위해 종종 사용되었음.(이러한 추세는 몇몇 현대식 영국 맥주 사례까지 이어짐) 이 스타일은 1980년대 크래프트 맥주 시대에 재조명이 되었고, 이 가이드라인에서 서술되어있는 대로임. 현대의 사례는 클래식 버전의 영향을 받았으나, 완전히 같은 구성을 가진 순수한 직계 혈통이라고 가정해선 안 됨. 1829년에 양조된 강한 버튼 IPA를 거슬러 가보면, White Shield가 아마도 가장 오래된 혈통을 가진 사례일 것임.

특징 재료 : 페일 에일 몰트(영국산 홉이 전통적, 특히 피니시 홉. 발효도 좋은 브리티시 에일 효모. 일부 버전에서는 정제당이 쓰임. 일부 버전에서는 버튼 타입 물의 황산염 특성이 나타나나, 필수적인 것은 아님.

스타일 비교 : 일반적으로 브리티시 페일 에일이나 비터보다 피니시 홉이 더 있고, 프루티함과 캐러멜이 덜 함. 미국 버전보다 홉의 강도가 약하며, 보다 선명한 몰트 풍미가 있음.

제원 : OG: 1.050-1.075
IBUs : 40-60 FG : 1.010-1.018
SRM : 6-14 ABV : 5.0-7.5 %

상업 사례 : Freeminer Trafalgar IPA, Fuller's Bengal Lancer IPA, Meantime India Pale Ale, Ridgeway IPA, Summit True Brit IPA, Thornbridge Jaipur, Worthington White Shield

태그 : 높은-강도, 옅은-색, 상면-발효, 영국-섬, 전통적-스타일, ipa-패밀리, 비터, 호피

13. 브라운 브리티시 맥주

다크 말일드, 브라운 에일, 잉글리시 포터는 오래되고 다층적인 역사를 가지고 있지만, 이 가이드라인에서는 현대적인 버전을 기술한다. 목시적으로 공통된 조상이라는 이유가 아닌, 때때로 유사한 풍미와 밸런스를 가졌다는 점 때문에 심사의 목적으로 함께 그룹화 하였다. 유사한 특성은 낮은~중간 강도, 어두운 색, 일반적으로 몰티 밸런스 그리고 영국 조상이다. 이러한 스타일은 서로 역사적 관계는 없다; 특히, 이러한 스타일의 어느 것도 다른 것으로 진화되지 않았으며, 다른 것의 구성 요소가 된적은 없었다. 카테고리 이름은 역사적으로 이 맥주 그룹을 기술하기위해서 사용된적은 없었다; 이것은 심사 카테고리를 위해 우리가 지은 이름이다. "브라운 맥주"는 독특하고 중요한 역사적 제품이며, 이 카테고리 이름과 관련이 없다.

13A. 다크 말일드

총평 : 다크, 낮은 비중, 몰트 중심의 브리티시 세션 에일로 많이 마시기에 적합. 상쾌하나 풍미 좋으며, 다크 몰트 또는 다크 설탕 느낌을 지님.

향 : 낮은~중간 수준의 몰트 향, 약간의 프루티함을 가질 수 있음. 몰트의 표현은 넓은 범위의 특성을 지닐 수 있으며, 캐러멜, 토피, 그레이니, 토스트, 견과류, 초콜릿 또는 가벼운 로스티드를 포함함. 낮은~없음의 홉향, 존재한다면 얼씨 또는 플로럴. 매우 낮은~없음 수준의 디아세틸.

외관 : 구리색~다크 브라운색 또는 마호가니 색. 몇몇 옅은 색의 예(엠버색~라이트 브라운색)이 존재. 일반적으로 맑음, 그러나 전통적으로는 비여과임. 낮은~중간의 황백색~황갈색 헤드, 지속성은 부족함.

풍미 : 일반적으로 몰티한 맥주임, 하지만 다양한 범위의 몰트 및 효모 기반 풍미를 지닐 수 있음(예를 들어, 몰티, 스위트, 캐러멜, 토피, 토스트, 견과류, 초콜릿, 커피, 로스트, 과일, 감초, 자두, 건포도). 피니시는 스위트~드라이함. 다크 몰트를 포함하는 버전은 드라이, 로스티드 피니시를 지닐 수 있음. 낮은~중간 수준의 비터는, 몰트에 대해 약간의 밸런스를 지니기에 충분한 정도이나 압도적일 정도면 안됨. 프루티 에스테르는 중간~없음. 디아세틸과

홉 풍미는 낮음~없음.

마우스펠 : 라이트~미디엄 바디. 일반적으로 낮은~중간 낮은 수준의 탄산화. 로스트 기반 버전은 가벼운 뚝은 맛을 가질 수 있음. 스위트 버전은 비중에 비해 다소 풀바디의 마우스펠을 가지는 것으로 보임.

코멘트 : 대부분은 약 3.2%의 낮은 비중의 세션 맥주이나, 일부 버전은 수출, 페스티벌, 계절 및/또는 특별한 경우를 위한 강한 범위(4%+)이기도 함. 일반적으로 캐스크에서 서빙; 세션 강도 병입 버전은 종종 잘 유통되지 않음. 폭넓은 범위의 해석이 가능. 페일 버전이 존재하지만, 다크 말일드 보다 훨씬 더 드문 것임; 이 가이드라인은 현대의 다크 버전을 다룸.

역사 : 역사적으로 '말일드'는 단순히 미숙성 맥주였으며, 숙성된 것 또는 많이 호핑한 저장용 맥주와 구별하기 위한 형용사로 사용될 수 있었음. 현대의 말일드는 1800년대의 X-타입 맥주의 약한 버전을 뿌리로 둘 수 있으나, 다크 말일드는 20세기 이전에 나타난 것은 아님. 현재는 비터 맥주보다 낮은 홉 비터를 지닌 저도수 맥주를 뜻하는 용어임. 이 가이드라인은 현대 영국 버전을 설명함. '말일드'라는 용어는 현재 소비자 선호에 다소 벗어나 있으며, 많은 양조장은 더 이상 사용하지 않음. 점점 희귀함. *말일드와 포터 사이에는 역사적인 연결이나 관계가 없음.*

스타일 비교 : 일부 버전은 낮은 비중의 현대 잉글리시 포터처럼 보일 수 있음. 런던 브라운 에일보다 훨씬 덜 스위트함.

특징 재료 : (종종 꽤 텍스처링 풍부한) 페일 브리티시 베이스 몰트, 크리스탈 몰트, 다크 몰트 또는 어두운색 설 탕 부가물, 또한 옥수수 플레이크 등의 부가물을 포함할 수 있고, 양조용 캐러멜로 착색 될 수 있음. 특징적인 영국 효모. 어떤 종류의 홉도 가능, 홉 특성이 드러나지 않으며 거의 느껴지지 않기 때문임.

제원 : OG : 1.030-1.038
IBUs : 10-25 FG : 1.008-1.013
SRM : 12-25 ABV : 3.0-3.8 %

상업 사례 : Banks's Mild, Cain's Dark Mild, Highgate Dark Mild, Brain's Dark, Moorhouse Black Cat, Rudgate Ruby Mild, Theakston Traditional Mild

태그 : 세션-강도, 어두운-색, 상면-발효, 영국-섬, 전통적-스타일, 브라운-에일-패밀리, 몰티

13B. 브리티시 브라운에일

총평 : 몰티한, 브라운 캐러멜 중심의 브리티시 에일로서 포터의 로스트 풍미가 없음.

향 : 낮은 스위트한 몰트 향에 토피, 견과류, 또는 가벼운 초콜릿 느낌과 가벼운~풍부한 캐러멜 특성을 지님. 가볍지만 드러나는 플로럴, 얼씨 홉 향이 느껴질 수 있음. 가벼운 프루티 향은 분명하나, 지배적이어서는 안 됨.

외관 : 다크 앰버색~검붉은 브라운색. 맑음. 낮음~중간 수준의 황백색~밝은 황갈색 헤드.

풍미 : 암전함~중간의 몰트 스위트함, 가벼움~풍부한 캐러멜 특성과 미디엄~드라이 피니시를 지님. 몰트는 또한 견과류, 토스트, 비스킷, 토피, 또는 가벼운 초콜릿 특성을 가질 수 있음. 중간~중간 낮은 비터. 몰트-홉 밸런스는 동등함~몰트 중심 범위이며, 홉 풍미는 낮음~없음(플로럴 또는 얼씨 특성). 낮음~중간 수준의 프루티 에스테르는 존재할 수 있음.

마우스필 : 미디엄라이트~미디엄 바디. 중간~중간 높은 탄산화.

코멘트 : 밝은 색~호피~깊고 다크하며 캐러멜 중심의 것에 이르기까지 다른 해석을 가진 폭 넓은 카테고리; 그러나, 어느 것도 강하게 로스팅한 풍미는 지니지 않음. 강한 더블 브라운 에일은 과거에 더 많은 인기를 누렸지만, 지금은 찾기가 매우 어려움. 런던 브라운 에일이 브라운 에일 이름으로 판매되는 동안, 밸런스에서 상당한 차이(특히 스위트함)와 알코올 강도로 인해서 우리는 그것을 다른 심사 스타일 목록에 넣었으며, 그것은 서로 같은 패밀리에 있지 않다는 의미는 아님.

역사 : 여러 다른 종류가 다양한 시기에 사용되었던 이름이긴 하지만, 브라운 에일은 대영제국에서 오랜 역사를 가지고 있음. 현대의 브라운 에일은 20세기에 병입 제품으로 탄생된 것임; 같은 이름의 역사적인 제품과 같은 것이 아님. 대단히 다양한 종류의 비중으로 양조되었지만, 현대의 브라운 에일은 일반적으로 더 강한 (현재 영국 표

준)것임. 이 스타일은 현대의 더 강한 브리티시 브라운 에일에 기반하며, 역사적 버전 또는 더 스위트한 런던 브라운 에일을 기반하는 것은 아님. 현재는 주로 병입버전이지만, 오직 그것만은 아님.

특징 재료 : 브리티시 마일드 에일 또는 페일 에일 베이스에 캐러멜 몰트. 색상과 견과류 특성을 부여하기 위한 소량의 다크 몰트(예, 초콜릿)를 포함할 수 있음. 영국산 홉 품종이 가장 정통함.

스타일 비교 : 브리티시 비터보다 좀더 몰티 밸런스하며, 다크 곡물로 부터의 몰트 풍미를 더 많이 지님. 다크 마일드보다 더 강함. 잉글리시 포터보다 덜 로스트 특성. 런던 브라운 에일보다 훨씬 덜 스위트함.

제원 : OG : 1.040-1.052
IBUs : 20-30 FG : 1.008-1.013
SRM : 12-22 ABV : 4.2-5.4 %

상업 사례 : Maxim Double Maxim, Newcastle Brown Ale, Riggwelter Yorkshire Ale, Samuel Smith's Nut Brown Ale, Wychwood Hobgoblin

태그 : 표준-강도, 앰버-색, 상면-발효, 영국-섬, 전통적-스타일, 브라운-에일-패밀리, 몰티

13C. 잉글리시 포터

영국에서는 간단히 "포터"라고 부른다. "잉글리시 포터"는 이 가이드라인에서 설명된 다른 포터와 구별하기 위해 사용된다.

총평 : 중간 강도의 브라운 맥주이며, 절제된 로스트 특성과 비터함을 지님 다양한 로스트 풍미를 지닐 수 있음. 일반적으로 태운 특성은 없으며, 종종 초콜릿-캐러멜-몰티 프로필을 지님.

향 : 중간~다소 낮은, 빵, 비스킷, 토스트 몰트 향에 마일드한 로스트함을 지니며, 초콜릿 특성을 지닐 수 있음. 또한 부가적으로 비 로스티드 몰트 특성(캐러멜, 견과류, 토피같은 및/또는 스위트)을 보일 수 있음. 최대 중간 수준의 플로럴 또는 얼씨 홉 향을 지닐 수 있음. 프루티 에스테르는 중간~없음. 디아세틸은 낮음~없음.

외관 : 라이트 브라운색~다크 브라운색, 불빛에 비추었을 때 종종 루비 색조를 지님. 좋은 투명도, 그러나 불투명할 수도 있음. 좋은~꽤 좋은 유지력을 가진 중간 정도의 황백색~밝은 황갈색 헤드.

풍미 : 중간 수준의 빵, 비스킷, 토스트 몰트 풍미로서, 순함~중간의 로스티함(자주 초콜릿 특성을 지님)과 종종 상당한 캐러멜, 견과류 및/또는 토피 특성을 포함함. 커피, 감초, 비스킷이나 토스트 같은 다른 2차적인 풍미를 지닐 수 있음. 상당한 태운 맛 또는 거친 로스트 풍미를 가지면 안되나, 약간의 정도는 비터 초콜릿 복잡성에 기여하기도 함. 얼씨 또는 플로럴 홉 풍미는 중간~없음. 중간 낮음~중간의 홉 비터는 약간 몰티함~약간 비터함 범위의 밸런스를 제공. 일반적으로 꽤 고향효되나, 약간 스위트할 수 있음. 디아세틸은 다소 낮음~없음. 중간~낮은 프루티 에스테르.

마우스필 : 미디엄라이트~미디엄 바디. 다소 낮음~다소

높은 탄산화. 낮음~중간의 크림같은 질감.

코멘트 : 이 스타일 기술은 잉글리시 포터의 현대 버전을 설명하며, 존재하던 모든 지역의 시간에 따라 변화한 모든 종류를 다루지는 않음. 역사적 재창조는 맥주의 프로 필에 대한 적절한 설명과 함께 역사적 스타일 카테고리에 출품되어야함. 영국의 현대 크래프트 사례는 더 도수가 높고 더 호피함.

역사 : 약 300년 전 런던에서 기원한 포터는 당시 인기 있던 초기 스위트 브라운 맥주에서 진화됨. 다양한 기술과 재료의 개발과 변화를 이끄는 소비자 선호에 따라 여러차례 진화. 1차 세계대전 즈음에 감소하기 시작하여, 1950년대에 사라지기 전까지, 1800 년대에 높은 인기를 얻고 널리 수출되던 스타일이 되었음. 1970 년대 중반에 크래프트 맥주 시대의 시작과 함께 다시 소개됨. 매일 다양한 짐을 나르는 작업을 수행하는 런던 노동 계급에서의 인기에서 이 이름이 파생 된 것으로 알려져 있음. 시간이 지남에 따라 생성된 다양한 지역적 해석에 대한 부모이며, 모든 스타우트 (원래 "스타우트 포터"라 불러짐)에 대한 전임자. 마일드와 포터 사이에는 역사적인 연결이나 관계가 없음.

특징 재료 : 곡물은 다양하지만 뭔가 어두운 색을 만들어 주는 것은 항상 관여됨. 초콜릿 또는 다른 다크-로스티드 몰트, 캐러멜 몰트, 양조용 설탕 및 그와 같은 것은 일반적인. 런던 타입 포터는 종종 특징적 풍미로서 브라운 몰트를 사용함.

스타일 비교 : 일반적으로 더 부드럽고 더 스위트하고 더 캐러멜 풍미를 지니며, 낮은 비중과 낮은 알코올 도수를 지닌다는 점에서 아메리칸 포터와 다름; 아메리칸 포터는 일반적으로 더 많은 홉 특성을 가짐. 브리티시 브라운 에일 보다 더 견고하고, 로스티함. 다크 마일드보다 비중이 높음.

제원 : OG : 1.040-1.052
IBUs : 18-35 FG : 1.008-1.014
SRM : 20-30 ABV : 4.0-5.4 %

상업 사례 : Burton Bridge Burton Porter, Fuller's London Porter, Nethergate Old Growler Porter, RCH Old Slug Porter, Samuel Smith Taddy Porter

태그 : 표준-강도, 어두운-색, 상면-발효, 영국-섬, 전통적-스타일, 포터-패밀리, 몰티, 로스티

14. 스카티시 에일

'실링' (/-) 에일의 원래 의미는 오랜 시간동안 잘못 서술되었다. 60/- 70/- 8 /-은 하나의 스타일을 지정하는 것이 아닙니다. 실링은 그저 맥주 배럴의 가격을 의미한다. 54/- 스타우트, 86/-IPA 등이 있었다는 의미이다. 논의가 되는 스카티시 에일은 라이트, 헤비, 엑스포트라는 용어를 쓰며, 이는 60/-에서 90/-의 가격 범위에 드는 단순히 어둡고, 몰트에 특화된 에일을 다룬다. 더 비싼 120/- 에일과 제일 강도가 높은 스카치 에일(위 헤비)은 이 범주를 벗어난다. 스카티시 라이트, 헤비, 엑스포트의 가이드라인은 각 스타일이 거의 똑같다. 비중이 올라감에 따라, 해당되는 맥주의 특성도 그러하다. 역사적으로 세 종류의 맥주들은 파티가일 방식으로 각각 다른 강도로 양조되었고, 잉글리시 페일 에일의 변형이지만, 보다 낮은 강도와 호핑 수준, 더 어두운 색상(보통 캐러멜로부터)을 가졌다. 좀 더 현대적인 버전은 (최소 2차 세계대전 후)는 곡물 구성이 보다 복합적인 경향이 있다.

14A. 스카티시 라이트

총평 : 몰트에 집중, 일반적으로 캐러멜같은 맥주로 약간의 에스테르 및 간혹 버터스카치같은 뒷맛을 지님. 홉은 몰트를 보조하고 균형을 맞추는 정도만 존재. 몰트 특성은 드라이, 그레이니 부터 풍부함, 토스티함, 캐러멜의 범위이나, 절대 로스트해서 안되며, 특히 피트 스모크의 특성이 있어선 안 됨. 전통적으로 스카티시 에일 중에서 가장 어두우며, 때때로 거의 검은색에 가까우나 탄 맛, 과하게 로스트된 특성은 없음.

향 : 낮음~중간의 몰티함, 종종 토스트된 빵가루, 레이디 핑거스, 잉글리시 비스킷의 풍미를 지님. 낮음~중간의 캐러멜, 낮은 버터스카치는 허용. 가장 좋은 사례에서는 가벼운 이과 과일의 향이 있음. 낮은 수준의 영국 전통 홉향 (얼씨, 플로렐, 오렌지-시트러스, 스파이시 등). 피트 스모크는 부적절.

외관 : 옅은 구리색~매우 어두운 브라운색. 맑음. 낮음~중간의 크림같은 황백색 헤드.

풍미 : 완전히 몰트에 집중되어 있으며, 캐러멜 배경을 가진 밝은 빵같은 몰트부터 로스트의 느낌(하지만 로스트

해선 안 됨)을 가진 풍부한 토스티 몰트 범위, 혹은 양자가 조합된 풍미를 가짐. 프루티 에스테르는 필수는 아니지만, 깊이를 더해줌. 단 너무 높으면 절대 안 됨. 몰트와 균형을 맞추기 위한 홉 비터. 없음~낮음의 홉 풍미는 허용되며, 전통적인 영국의 특성(얼씨, 플로렐, 오렌지-시트러스, 스파이시 등)이어야 함. 피니시는 풍부한 몰티함~드라이, 그레이니함. 약간의 버터스카치는 허용. 단, 탄 설탕은 안 됨. 몰트와 홉의 균형은 몰트쪽으로 기울. 피트 스모크는 부적절.

마우스펠 : 미디엄 로우~미디엄 바디. 낮음~중간의 탄산화. 마우스펠은 상대적으로 풍부하고 크리미함부터 드라이, 그레이니까지 가능.

코멘트 : 몰트에 집중된 에일로, 그 특성의 대부분을 공정이 아닌, 특수 몰트에서 얻음. '케틀 캐러멜라이제이션'을 통해 몰트 및 워트를 태우는 것은 전통이 아니며, 과한 버터스카치 특성도 마찬가지임. 대부분은 드래프트 제품. 전통적으로 볼 수 있는 양조용수에 함유된 피트에 의한 스모크 특성은 부적절함. 스모크 특성을 가진 스카티시 에일은 클래식 스타일 혼제 맥주로 출품해야함.

특징 재료 : 원래는 스코틀랜드의 페일 몰트, 그릿(굵게

빵은 옥수수), 옥수수 플레이크, 색상을 위한 양조용 캐러멜이 사용됨. 나중엔 앰버, 브라운 몰트, 크리스탈, 밀 몰트 등이 쓰이게 되었고, 로스트 풍미가 아닌 색상을 위한 로스트 곡물 또는 흑설탕이 쓰임. 설탕 부가물은 전통적임. 깨끗하거나 약간 프루티한 효모. 피트 혼제 몰트는 정통이 아니며, 부적절함.

스타일 비교 : 위 헤비와 비슷한 특성이나 훨씬 약함. 다크 마일드와 비슷한 색상이나, 강도에서 조금 약함.

제원 : OG: 1.030-1.035
IBUs : 10-20 FG : 1.010-1.013
SRM : 17-22 ABV : 2.5-3.2 %

상업 사례 : McEwan's 60

태그 : 세션-강도, 앰버-색, 상면-발효, 영국-섬, 전통적-스타일, 앰버-에일-패밀리, 몰티

14B. 스카티시 헤비

총평 : 몰트에 집중, 일반적으로 캐러멜같은 맥주로 약간의 에스테르 및 간혹 버터스카치같은 뒷맛을 지님. 홉은 몰트를 보조하고 균형을 맞추는 정도만 존재. 몰트 특성은 드라이, 그레이니 부터 풍부함, 토스티함, 캐러멜의 범위이나, 절대 로스트해서 안되며, 특히 피트 스모크의 특성이 있어선 안 됨.

향 : 낮음~중간의 몰티함, 종종 토스트된 빵가루, 레이지 핑거스, 잉글리시 비스킷의 풍미를 지님. 낮음~중간의 캐러멜, 낮은 버터스카치는 허용. 가장 좋은 사례에서는 가벼운 사과 과일의 향이 있음. 낮은 수준의 영국 전통 홉향 (얼씨, 플로럴, 오렌지-시트러스, 스파이시 등). 피트 스모크는 부적절.

외관 : 옅은 구리색~매우 어두운 브라운색. 맑음. 낮음~중간의 크림같은 황백색 헤드.

풍미 : 완전히 몰트에 집중되어 있으며, 캐러멜 배경을 가진 밝은 빵같은 몰트부터 로스트의 느낌(하지만 로스트 해선 안 됨)을 가진 풍부한 토스티 몰트 범위, 혹은 양자가 조합된 풍미를 가짐. 프루티 에스테르는 필수는 아니지만, 깊이를 더해줌. 단 너무 높으면 절대 안 됨. 몰트와 균형을 맞추기 위한 홉 비터. 없음~낮음의 홉 풍미는 허용되며, 전통적인 영국의 특성(얼씨, 플로럴, 오렌지-시트러스, 스파이시 등)이어야 함. 마침 풍부하고 건조 엷기름과 거친 범위. 약간의 버터스카치는 허용. 단, 탄 설탕은 안 됨. 몰트와 홉의 균형은 몰트쪽으로 기울. 피트 스모크는 부적절.

마우스필 : 미디엄 로우~미디엄 바디. 낮음~중간의 탄산화. 마우스필은 상대적으로 풍부하고 크리미함부터 드라이, 그레이니까지 가능.

코멘트 : 몰트에 집중된 에일로, 그 특성의 대부분을 공정이 아닌, 특수 몰트에서 얻음. '케틀 캐러멜라이제이션'을 통해 몰트 및 워트를 태우는 것은 전통이 아니며, 과한 버터스카치 특성도 마찬가지임. 대부분은 드래프트 제품. 전통적으로 발견되는 양조용수에 함유된 피트에 의한 혼연 특성은 부적절함. 혼연 특성을 가진 스카티시 에일은 클래식 스타일 혼제 맥주로 출품해야함.

특징 재료 : 원래는 스코틀랜드의 페일 몰트, 그릿(굵게 빵은 옥수수), 옥수수 플레이크, 색상을 위한 양조용 캐러멜이 사용됨. 나중엔 앰버, 브라운 몰트, 크리스탈, 밀 몰트 등이 쓰이게 되었고, 로스트 풍미가 아닌 색상을 위한 로스트 곡물 또는 흑설탕이 쓰임. 설탕 부가물은 전통적임. 깨끗하거나 약간 프루티한 효모. 피트 혼제 몰트는 정통이 아니며, 부적절함.

스타일 비교 : 위 헤비와 비슷한 특성이나 훨씬 약함.

제원 : OG: 1.035-1.040
IBUs : 10-20 FG : 1.010-1.015
SRM : 13-22 ABV : 3.2-3.9 %

상업 사례 : Broughton Greenmantle Ale, Caledonia Smooth, McEwan's 70, Orkney Raven Ale, Tennent's Special Ale

태그 : 세션-강도, 앰버-색, 상면-발효, 영국-섬, 전통적-스타일, 앰버-에일-패밀리, 몰티

14C. 스카티시 익스포트

총평 : 몰트에 집중, 일반적으로 캐러멜같은 맥주로 약간의 에스테르 및 간혹 버터스카치같은 뒷맛을 지님. 홉은 몰트를 보조하고 균형을 맞추는 정도만 존재. 몰트 특성은 드라이, 그레이니 부터 풍부함, 토스티함, 캐러멜의 범위이나, 절대 로스트해서 안되며, 특히 피트 스모크의 특성이 있어선 안 됨.

향 : 낮음~중간의 몰티함, 종종 토스트된 빵가루, 레이지 핑거스, 잉글리시 비스킷의 풍미를 지님. 낮음~중간의 캐러멜, 낮은 버터스카치는 허용. 가장 좋은 사례에서는 가벼운 사과 과일의 향이 있음. 낮은 수준의 영국 전통 홉향 (얼씨, 플로럴, 오렌지-시트러스, 스파이시 등). 피트 스모크는 부적절.

외관 : 옅은 구리색~매우 어두운 브라운색. 맑음. 낮음~중간의 크림같은 황백색 헤드.

풍미 : 완전히 몰트에 집중되어 있으며, 캐러멜 배경을 가진 밝은 빵같은 몰트부터 로스트의 느낌(하지만 로스트 해선 안 됨)을 가진 풍부한 토스티 몰트 범위, 혹은 양자가 조합된 풍미를 가짐. 프루티 에스테르는 필수는 아니지만, 깊이를 더해줌. 단 너무 높으면 절대 안 됨. 몰트와 균형을 맞추기 위한 홉 비터. 없음~낮음의 홉 풍미는 허용되며, 전통적인 영국의 특성(얼씨, 플로럴, 오렌지-시트러스, 스파이시 등)이어야 함. 피니시는 풍부한 몰티함~드라이, 그레이니함. 약간의 버터스카치는 허용. 단, 탄 설탕은 안 됨. 몰트와 홉의 균형은 몰트쪽으로 기울. 피트 스모크는 부적절.

마우스필 : 미디엄 로우~미디엄 바디. 낮음~중간의 탄산화. 마우스필은 상대적으로 풍부하고 크리미함부터 드라이, 그레이니까지 가능.

코멘트 : 몰트에 집중된 에일로, 그 특성의 대부분을 공정이 아닌, 특수 몰트에서 얻음. '케틀 캐러멜라이제이션'을 통해 몰트 및 워트를 태우는 것은 전통이 아니며, 과한 버터스카치 특성도 마찬가지임. 대부분은 드래프트 제품. 전통적으로 발견되는 양조용수에 함유된 피트에 의한

스모크 특성은 부적절함. 혼연 특성을 가진 스카티시 에 일은 클래식 스타일 혼제 맥주로 출품해야함.

특징 재료 : 원래는 스코틀랜드의 페일 몰트, 그릿(굵게 빵은 옥수수), 옥수수 플레이크, 색상을 위한 양조용 캐러멜이 사용됨. 나중엔 앰버, 브라운 몰트, 크리스탈, 밀 몰트 등이 쓰이게 되었고, 로스트 풍미가 아닌 색상을 위한 로스트 곡물 또는 흑설탕이 쓰임. 설탕 부가물은 전통적임. 깨끗하거나 약간 프루티한 효모. 피트 혼제 몰트는 정통이 아니며, 부적절함.

스타일 비교 : 위 헤비와 비슷한 특성이나 훨씬 약함.

제원 : OG: 1.040-1.060
IBUs : 15-30 FG : 1.010-1.016
SRM : 13-22 ABV : 3.9-6.0 %

상업 사례 : Belhaven Scottish Ale, Broughton Exciseman's Ale, Orkney Dark Island, Pelican MacPelican's Scottish Style Ale, Weasel Boy Plaid Ferret Scottish Ale

태그 : 표준-강도, 앰버-색, 상면-발효, 영국-섬, 전통적-스타일, 앰버-에일-패밀리, 몰트

15. 아이리시 맥주

이 카테고리에 포함 된 아일랜드의 전통 맥주는 앰버색~다크색의 중간~약간 강한 강도를 지닌 상면 발효 맥주로서, 수출버전과의 차이 또는 높은 생산량의 잘 알려진 양조장에서 만들어내는 맥주의 특성 속성에 과도히 집중됨으로 인해 종종 널리 오해되었다. 이 그룹의 각 스타일은 일반적으로 생각하는 것보다 더 넓은 범위이다.

15A. 아이리시 레드 에일

총평 : 마시기 쉬운 파인트 한잔, 종종 미묘한 풍미를 지님. 벨런스에서 약간 몰티함. 때때로 처음에는 부드러운 토피/캐러멜 스위트함, 약간 그레이니-비스킷 입맛, 피니시에 살짝 로스트 드라이함을 지님. 다른 사람들이 그레이니 입맛과 로스트 드라이함을 선호하는 반면, 일부 버전은 캐러멜과 스위트함을 좀 더 강조 할 수 있음.

향 : 낮음~중간의 몰트 향, 중성적인 그레이니함 또는 가벼운 캐러멜 토스트-토피 특성을 지님. 아주 가벼운 버터 같은 특성이 있을 수 있음(이는 필수는 아님). 홉 향은 낮은 얼씨 또는 플로럴~없음(일반적으로 없음). 아주 깔끔.

외관 : 중간 앰버색~중간 불그스름한 구리색. 맑음. 낮은 황백색~황갈색 헤드, 평균적인 지속성.

풍미 : 중간~매우 낮은 캐러멜 풍미와 스위트함, 드물게 가벼운 버터 토스트 또는 토피와 같은 품질을 지님. 입맛은 종종 매우 중립적이고 그레이니, 또는 그 피니시에 가벼운 토스트 혹은 비스킷 느낌을 나타낼수 있으며, 로스트 곡물의 가벼운 맛을 지니며, 이는 피니시에서 특징적인 드라이함에 도움을 줌. 가벼운 얼씨 또는 플로럴 홉 풍미는 있을 수 있음. 중간~중간 낮은 홉 비터. 미디엄 드라이~드라이 피니시. 깔끔하고 매끄러움. 낮음~없음 수준의 에스테르. 벨런스는 약간 몰트쪽 경향이거나, 가볍게 사용된 로스트 곡물은 약간 비터한 느낌을 증대할 수 있음.

마우스필 : 미디엄라이트~미디엄 바디, 그러나 낮은 수준의 디아세틸을 포함하는 사례에서는 약간 미끄러운 마우스필(필수는 아님)을 가질 수 있음. 중간 수준의 탄산화. 매끄러움. 다소 발효도가 좋음.

코멘트 : 이 스타일내에는 여러 변형이 존재하며, 그것을 수용하기 위해 가이드라인은 다소 개괄적임. 전통 아일랜드 예는 홉이 상대적으로 낮고, 그레이니하며 피니시에서 약간 로스트 드라이함이 있으며, 일반적으로 상당히 무미함. 현대의 아이리시 엑스포트 예는 더 캐러멜 같고 스위트

트하며, 에스테르가 더 있을 수 있음. 미국의 크래프트 버전은 종종 아이리시 엑스포트 예보다 알코올이 높음. 신홍 아일랜드 크래프트 맥주 씬은 전통적인 예의 더 비터한 버전을 내놓고 있음. 마지막으로, 스위트한 입맛과 약간의 비터를 지닌 것으로, 본질적으로 인터내셔널 앰버라거지만 아이리시라고 주장하는 일부 상업 사례가 있음. 이 가이드라인은 전통적인 아일랜드 예를 중심으로 수출용 아일랜드 버전과 현대 아일랜드 크래프트 버전에 대한 약간의 확장을 포함하여 작성되었음.

역사 : 아일랜드는 오랜 맥주 양조 전통을 가지고 있지만, 현대 아이리시 레드에일 스타일은 본질적으로 인기있는 잉글리시 비터 스타일의 변형 또는 해석으로, 호핑을 낮추고 색상 및 드라이함을 더하기 위한 로스트함을 약간 추가한 것임. 아일랜드에서 크래프트 맥주 스타일로 재발견되어, 오늘날 페일 에일과 스타우트와 함께 대부분의 양조장 라인업의 필수가 됨.

특징 재료 : 일반적으로 불그스름한 색과 드라이 로스트 피니시를 제공하기 위해 약간의 로스티드 발리 또는 블랙 몰트가 들어감. 페일 베이스 몰트. 캐러멜 몰트는 역사적으로 수입품이고 더 비싸서, 모든 양조자가 사용한 것은 아님.

스타일 비교 : 잉글리시 비터보다 덜 비터하고 덜 호피한 아이리시 등가품으로, 로스티드발리로 인한 드라이한 피니시를 지님. 같은 강도의 스카티시 에일보다 더 높은 발효도와 더 낮은 캐러멜 풍미.

제원 : OG : 1.036-1.046
IBUs : 18-28 FG : 1.010-1.014
SRM : 9-14 ABV : 3.8-5.0 %

상업 사례 : Caffrey's Irish Ale, Franciscan Well Rebel Red, Kilkenny Irish Beer, O'Hara's Irish Red Ale, Porterhouse Red Ale, Samuel Adams Irish Red, Smithwick's Irish Ale

태그 : 표준-강도, 앰버-색, 상면-발효, 영국-섬, 전통적-스타일, 앰버-에일-패밀리, 벨런스

15B. 아이리시 스타우트

총평 : 뚜렷한 로스트 풍미를 지닌 검은 맥주, 종종 커피와 유사함. 밸런스는 꽤 대등함~꽤 비터함의 범위이며, 좀더 밸런스된 버전은 거의 몰티스위트함이 없고 비터 버전은 꽤 드라이함. 드래프트 버전은 질소추출로 인해 일반적으로 크림같고, 병입 버전은 이러한 디스펜스 유래 특성은 없음. 로스티드 풍미는 드라이하고 커피 같음~다소 초콜릿 느낌.

향 : 중간 수준의 커피같은 향이 일반적으로 지배적임; 약간 다크 초콜릿, 코코아 및/또는 로스트 곡물의 2차적인 느낌을 가질 수 있음. 에스테르는 중간 낮음~없음. 홉 향은 낮음~없음, 가벼운 얼씨 또는 플로럴이나, 일반적으로 부재함.

외관 : 제트 블랙~매우 짙은 브라운색에 가늠 색조를 지님. 기네스에 따르면, "기네스 맥주는 검게 보이지만, 실제로는 루비색의 매우 어두운 음영임." 불투명. 질소로 서빙될때, 두꺼운, 크림같은, 오래 지속되는, 황갈색~브라운색 헤드는 특징적. 병입 버전에서는 조밀하고 크림같은 헤드를 기대할 수 없음.

풍미 : 중간 수준의 로스트 곡물 또는 몰트 풍미에, 중간~높은 홉 비터를 지님. 피니시는 드라이하고 커피 같음~약간의 캐러멜 또는 몰티 스위트함과 다소 밸런스됨. 일반적으로 커피 같은 풍미를 가지고 있지만, 입맛에 달콤쌉쌀함 또는 무가당 초콜릿 특성을 가질 수 있으며, 피니시까지 지속됨. 밸런스 요인은 약간의 크리미함, 중간 낮음~없음의 프루티함, 중간~없음의 홉 풍미(중중 얼씨) 등을 포함. 비터 수준은 다소 다양하며, 로스티드 특성과 피니시의 드라이함도 그러함; 양조장에 다양한 해석을 허용.

마우스펠 : 미디엄라이트~미디엄풀 바디에, 다소 크리미함(특히 질소 서빙일 경우). 낮음~중간의 탄산화. 높은 홉 비터와 상당한 비율의 다크 곡물의 존재로 인해, 이 맥주는 매우 매끄러움. 로스트 곡물로 인해 가벼운 뽀름을 가질 수 있으나, 거친 느낌은 바람직하지 않음.

코멘트 : 양조장에서 스타우트와 포터를 제공하면, 스타우트가 항상 더 강한 맥주임(원래 "스타우트 포터"라고 부름). 현대 버전은 낮은 OG에서 양조되고, 더 이상 포터보다 더 높은 강도일 필요는 없음. 이점은 요즘의 드래프트 제품에서 전형적임; 병입 버전은 일반적으로 더 높은 OG에서 양조되며 엑스트라 스타우트라고 부름. 아일랜드에서 지역 차이는 존재하며, 이는 잉글리시 비터의 다양성과 유사함. 더블린타입 스타우트는 로스티드 발리를 사용하며, 좀 더 비터하고 드라이함. 코크타입 스타우트는 더 스위트하고, 덜 비터하며, 초콜릿과 특수 몰트로부터의 풍미를 지님. 이 스타일의 상업 예는 거의 항상 질소 서빙과 연관됨. 전통적인 병입 컨디셔닝 맥주에서는 질소 서빙과 연관된 특성, 즉, 풀바디, 크림같은 질감 또는 매우 오래 지속되는 헤드를 기대하지 말것.

역사 : 런던 포터의 성공에 따른 투자시도로 부터 진화된 스타일로서, 원래 더 풀바디, 더 크림 같은, 더 강한 바디와 강도를 나타냄. 기네스는 1799년에 포터만을 양조하기

시작하였고, 1810년경 "포터의 더 강한 맥주"를 만들게 되었음. 아이리시 스타우트는 1800년대 후반 런던 싱글 스타우트 (또는 그냥 포터)에서 분화되었으며, 다크 몰트를 강조함, 기네스는 1820년대에 포터와 스타우트에 블랙 페이턴트 몰트를 사용하는 최초의 양조장중 하나였음. 런던 양조자들이 브라운몰트를 계속 사용하는 동안, 기네스는 2차 세계 대전 후 로스티드 발리를 사용하기 시작함. 기네스는 1950년대에 플레이크발리를 사용하기 시작하였으며, 발효도를 매우 높혔음. 기네스 드래프트는 1959년에 하나의 브랜드로 런칭됨. 드래프트 캔과 병은 1980년대 후반과 1990 대에 개발됨.

특징 재료 : 기네스는 로스티드발리, 플레이크발리, 페일 몰트를 써서 만들어지나, 다른 양조장이 로스티드발리를 꼭 사용하지는 않음; 그들은 초콜릿 또는 다른 다크 몰트와 특수 몰트를 사용하기도 함. 어떠한 몰트 또는 곡물의 조합이든, 결과물은 검정색이어야함. 코크(Cork) 타입 스타우트는 로스티드발리에 의해 지배되지 않고 다양한 곡물의 구성으로 다양하다는 점에서 아마 역사적인 런던 타입의 스타우트에 가까움.

스타일 비교 : 아이리시 엑스트라 스타우트보다 낮은 강도, 하지만 비슷한 풍미. 잉글리시 포터(브라운색)보다 어두운 색상(검은색).

제원 : OG : 1.036-1.044
IBUs : 25-45 FG : 1.007-1.011
SRM : 25-40 ABV : 4.0-4.5 %

상업 사례 : Beamish Irish Stout, Guinness Draught, Harpoon Boston Irish Stout, Murphy's Irish Stout, O'Hara's Irish Stout, Porterhouse Wrasslers 4X

태그 : 표준-강도, 어두운-색, 상면-발효, 영국-섬, 전통적-스타일, 스타우트-패밀리, 비터, 로스티

15C. 아이리시 엑스트라 스타우트

총평 : 풀바디의 뚜렷한 로스트 풍미를 지닌 검은 맥주, 종종 커피와 다크 초콜릿과 유사하며, 약간의 몰티 복잡함을 지님. 밸런스는 다소 비터스위트함~비터함의 범위이며, 좀더 밸런스된 버전은 최대 중간 몰티 풍부함을 가지며, 비터 버전은 꽤 드라이함.

향 : 중간~다소 높은 수준의 커피같은 향, 약간 다크 초콜릿, 코코아, 비스킷, 바닐라 및/또는 로스트 곡물의 2차적인 느낌을 가질 수 있음. 에스테르는 중간 낮음~없음. 홉 향은 낮음~없음, 가벼운 얼씨 또는 스파이시지만, 일반적으로 부재함. 몰트와 로스트는 향을 지배적임.

외관 : 제트 블랙. 불투명. 두텁고 크림같은 황갈색 헤드는 특징적.

풍미 : 중간~다소 높은 수준의 다크 로스트 곡물 또는 몰트 풍미에, 중간~중간 높은 홉 비터를 지님. 피니시는 드라이하고 커피 같음~최대 중간 수준의 캐러멜 또는 몰티 스위트함과 다소 밸런스됨. 일반적으로 로스티드 커피 같은 풍미를 가지고 있지만, 종종 입맛에 다크 초콜릿 특성을 가질 수 있으며, 피니시까지 지속됨. 은은하게 깔리는 모카, 비스킷, 또는 바닐라 풍미는 종종 존재하고 복잡

성을 추가 함. 중간 낮음~없음의 프루티함. 중간~없음 수준의 홉 풍미(종종 얼씨 또는 스파이시). 비터 수준은 다소 다양하며, 로스티드 특성과 피니시의 드라이함도 그러함; 양조장에 다양한 해석을 허용.

마우스필 : 미디엄 풀~풀바디, 다소 크림같은 특성을 지님. 중간 수준의 탄산화. 매우 매끄러움. 로스트 곡물로 인해 가벼운 떼움을 가질 수 있으나, 거친 느낌은 바람직하지 않음. 약간의 알코올 온기 특성이 감지될 수 있음.

코멘트 : 전통적으로 병입 제품. 소비자는 스타우트를 항상 검은 색으로 예상함; 맥주를 검게 만든 재료로 부터의 풍미 강도는 이 맥주에서 소비자가 기대하는 것임. 모든 양조장에서 기네스의 전형적인 드라이하고 로스티한 버전을 만드는 것은 아님; 보다 균형잡히고 초콜릿같은 버전도 동등하게 허용됨.

역사 : 아이리시 스타우트와 동일 뿌리, 하지만 좀 더 강한 제품임. 기네스 엑스트라 스타우트(엑스트라 슈퍼리어 포터, 이후 더블 스타우트)는 1821년에 처음 양조하였고, 주로 병입 제품이었음. 기네스의 설명은 "깊은 특징적인 비터와 풍부하고 성숙한 질감을 지닌 좀 더 풀바디의 맥

주"임. 오늘날 존재하는 기네스의 모든 종류 중에, 이 맥주는 원래 아서 기네스에 의해 양조된 포터에 가장 가까운 것임. 현대의 기네스 엑스트라 스타우트는 다른 지역에서 서로 다른 강도를 지님; 유럽 버전은 약 4.2%이며, 아이리시 스타우트 스타일에 적합함.

특징 재료 : 아이리시 스타우트와 유사.

스타일 비교 : 술의 강도와 풍미의 강도 측면에서 아이리시 스타우트와 포린 엑스트라 스타우트 사이의 중간이나, 벨런스는 비슷함. 아이리시 스타우트 보다 많은 바디감과 풍부함, 종종 몰트 복잡성을 지님. 검정색, 포터와 같은 브라운색은 아님.

제원 : OG : 1.052-1.062
IBUs : 35-50 FG : 1.010-1.014
SRM : 25-40 ABV : 5.5-6.5 %

상업 사례 : Guinness Extra Stout(미국 버전), O'Hara's Leann Folláin, Sheaf Stout

태그 : 높은-강도, 어두운-색, 상면-발효, 영국-섬, 전통적-스타일, 스타우트-패밀리, 비터, 로스티

16. 다크 브리티시 맥주

이 카테고리는 중간~강함, 비터~스위트의 잉글랜드에서 유래된 현대 브리티시 및 아이리시 스타우트를 다룬다(일부는 현재 아일랜드와 더 연관되어 있긴 하지만). 이 경우 "브리티시"는 영국 제도(그레이트 브리튼 섬 및 아일랜드)를 의미하며, 그레이트 브리튼 섬을 의미하는 것이 아니다.

16A. 스위트 스타우트

총평 : 매우 어둡고 스위트하며, 풀바디를 가진 약간 로스티한 에일로 크림 커피 또는 가당 에스프레소를 연상케 함.

향 : 마일드한 로스트 곡물 향, 때때로 커피 및 초콜릿의 느낌을 지님. 크림 같은 스위트함이 보통 존재함. 프루티함은 낮음~중간 높음. 디아세틸은 낮음~없음. 홉 향은 낮음~없음이며 플로럴 또는 얼씨.

외관 : 매우 어두운 브라운색~검은색. 불투명(그렇지 않을 경우 맑아야 함.) 크림같은 황갈색~브라운색 헤드.

풍미 : 커피 및 초콜릿 풍미를 수반한 다크 로스티드 몰트/곡물 느낌이 입맛을 지배함. 홉 비터는 중간 수준. 중간~높음의 스위트함이 로스트 특성과 홉 비터와 대조를 이루며, 피니시까지 계속됨. 낮음~중간 수준의 프루티 에스테르. 디아세틸은 낮음~없음. 어두운 곡물/몰트와 스위트함 사이의 벨런스는 다양하며, 매우 스위트함부터 중간 수준의 드라이함 및 약간의 로스티함까지 존재.

마우스필 : 미디엄 풀~풀바디, 크림미함. 낮음~중간의 탄산화. 비발효당에서 기인한 높은 잔당감이 풍부한 마우스필을 향상시킴.

의견 : 영국에서는 비중이 낮으며, 수출 또는 미국 버전은 더 높음. 잔당감의 수준, 로스트 특성의 강도에 따라 다양성이 존재하며, 이 두 가지 변수 사이의 균형이 해석에 있어서 가장 중요한 변수임. 일부 영국 버전은 매우

스위트하며(낮은 발효도) ABV 또한 낮으나(Tennent's Sweetheart Stout는 2%) 다른 사례와 비교해보면 일반적이지 않음. 이 가이드라인에서는 마시기 어려운 낮은 알코올의 매우 스위트한 버전이 아닌, 더 높은 비중과 벨런스를 가진 수출용 버전을 다룸.

역사 : 1900년대 초에 개발된 잉글리시 스타일 스타우트. 역사적으로 "우유" 또는 "크림" 스타우트로 알려졌으나, 영국에서 이러한 명칭은 더 이상 법적으로 허용되지 않음. (다른 지역에서는 허용됨) "우유"라는 이름은 감미료로 사용된 락토오즈 및 밀크 슈가에서 유래됨. 원래는 환자나 모유를 수유하는 산모를 위한 강장제로 판촉되었음.

특징 재료 : 스위트 스타우트의 스위트함은 다른 스타우트보다 낮은 비터보다는 높은 비율의 비발효 텍스트린에서 옴. 부가적인 잔당감을 주기 위해서 락토오즈, 비발효당이 종종 더해짐. 베이스로 페일 몰트를 쓰며, 로스티드 발리, 블랙 몰트, 초콜릿 몰트, 크리스탈 몰트, 부가물로 옥수수 또는 양조용 설탕도 쓰임.

스타일 비교 : 다른 스타우트에 비해서 훨씬 스위트하고, 비터가 적음(강한 트로피칼 스타우트는 제외)로스트 특성은 마일드하며, 다른 스타우트처럼 탄 맛이 없음. 오토밀 스타우트와 비슷한 벨런스이나 스위트함이 더 함.

제원 : OG: 1.044-1.060
IBUs: 20-40 FG: 1.012-1.024
SRM: 30-40 ABV: 4.0-6.0 %

상업 사례 : Bristol Beer Factory Milk Stout, Left

Hand Milk Stout, Lancaster Milk Stout, Mackeson's XXX Stout, Marston's Oyster Stout, Samuel Adams Cream Stout

태그 : 표준-강도, 어두운-색, 상면-발효, 영국-섬, 전통적-스타일, 스타우트-패밀리, 몰티, 로스티, 스위트

16B. 오토밀 스타우트

총평 : 매우 어둡고 풀바디를 가진 로스티하고 몰티한 예일로 보조적인 오토밀 풍미를 지님. 스위트함, 밸런스, 오토밀의 인상은 상당히 다양함.

향 : 마일드한 로스트 곡물 향, 일반적으로 커피같은 특성을 지님. 가벼운 몰티 스위트는 크림 커피를 연상케 함. 프루티함은 낮음~중간 높음. 디아세틸은 중간 낮음~없음. 홉 향은 중간 낮음~없음이며 얼씨 또는 플로럴. 가벼운 그레이니-너티한 오토밀의 향은 있을 수 있음.

외관 : 중간 브라운색~검은색. 두껍고 크림같으며 유지력 있는 황갈색~브라운색 헤드. 불투명.(그렇지 않을 경우 맑아야 함)

풍미 : 향과 유사하며, 마일드한 로스티드 커피~크림 커피 및 낮음~중간 높음의 프루티함을 지님. 오토와 어두운 로스트 곡물이 약간의 복합적인 풍미를 줌; 오토는 너티, 그레이니, 얼씨한 풍미를 더함. 어두운 곡물이 몰티의 스위트함과 결합해 밀크 초콜릿 또는 크림 커피의 느낌을 줌.중간 수준의 홉 비터, 밸런스는 몰트 지향. 중간 스위트~중간 드라이 피니시. 디아세틸은 중간 낮음~없음. 홉 풍미는 중간 낮음~없음이며, 보통 얼씨 또는 플로럴.

마우스필 : 미디엄 풀~풀바디, 매끄럽고, 실크, 벨벳같으며 때때로 오토밀에서 기인한 미끄러움을 지님. 크리미함. 중간~중간 높은 탄산화.

코멘트 : 일반적으로 스위트함에 있어서, 스위트 스타우트와 아이리시 스타우트의 사이에 위치함. 상당히 스위트한 버전~매우 드라이한 버전, 영국 및 미국 버전(미국 버전이 더 호피하고, 덜 스위트하고 프루티한 경향) 등 다양성이 존재함. 비터의 수준도 다양하며, 오토밀의 느낌도 다양함. 오토밀을 조금 사용하면 어느정도 실크같은 바디와 풍부한 풍미를 주게 되나, 많이 사용하게 되면 풍미가 강렬해지며, 기름에 가까운 마우스필, 드라이한 피니시, 약간의 곡물같은 떼움을 동반함. 심사를 할 경우, 해석의 차이를 허용할 것.

역사 : 락토오스를 사용한 스위트 스타우트와 마찬가지로 1800년대 후반 환자용 혹은 영양 보충용으로 오토밀을 넣은 스타우트. 초기 스코틀랜드 버전에서는 상당한 양의 오토(귀리)를 사용했음. 훗날 영국의 양조자들은 합법적으로 '몸에 좋은것'이라고 홍보할 수 있는 오토밀 스타우트를 생산하기 위해서, 한 줌의 오토를 그들의 파티-가일 스타우트에 넣었던 어두운 시기도 있었음. 세계 대전 사이에 인기를 끌었고, 크래프트 맥주 시대에 들어서 수 출용으로 부활하게 되어, 현대 미국 크래프트 맥주에서 인기 스타일로 자리를 잡게 됨(분명한 양의 오토 사용).

특징 재료 : 페일, 캐러멜, 다크 로스티드 몰트(보통 초콜릿)와 곡물. 오토밀이나 오토 몰트(5-20% 이상)는 바디

의 충실감과 풍미의 복합성을 향상시키는데 사용. 홉은 주로 비터링에 사용. 양조용 설탕 또는 시럽 사용 가능. 영국 에일 효모.

스타일 비교 : 아이리시 스타우트와 스위트 스타우트의 중간에 오토밀을 추가한 것과 같음. 다양한 버전이 존재하며, 스위트한 버전은 락토오스 대신 오토밀이 들어간 스위트 스타우트 같으며, 드라이한 버전은 좀 더 너티하고 풍미가 좋은 아이리시 스타우트 같음. 양쪽 다 바디와 마우스필이 강조되는 경향이 있음.

제원 : OG: 1.045-1.065
IBUs : 25-40 FG : 1.010-1.018
SRM : 22-40 ABV : 4.2-5.9 %

상업 사례 : Anderson Valley Barney Flats Oatmeal Stout, Broughton Scottish Oatmeal Stout, Figueroa Mountain Stagecoach Stout, St-Ambroise Oatmeal Stout, Samuel Smith Oatmeal Stout, Young's Oatmeal Stout

태그 : 표준-강도, 어두운-색, 상면-발효, 영국-섬, 전통적-스타일, 스타우트-패밀리, 밸런스, 로스티

16C. 트로피칼 스타우트

총평 : 매우 어둡고, 스위트하며, 프루티한 다소 강한 예일로 태운 거친 특성이 없이 매끄러운 로스트 풍미를 지님.

향 : 스위트함이 분명하며, 중간~높음의 강도. 로스티된 곡물의 향은 중간~높음이며, 커피 또는 초콜릿의 느낌을 가짐. 프루티함은 중간~높음. 흑당밀, 감초, 건과일 및 와인같은 향을 가짐. 강한 버전은 가볍고 깨끗한 알코올의 향을 가질 수 있음. 홉의 향은 낮음~없음. 디아세틸은 낮음~없음.

외관 : 매우 짙은 브라운색~검은색. 짙은 색 때문에 일반적으로 투명도는 알기 어려움(만약 불투명하지 않을 경우, 맑아야 함). 큰 황갈색~브라운색 헤드는 좋은 유지력을 가짐.

풍미 : 아주 스위트하며, 매끄러운 어두운 곡물 풍미와 절제된 비터를 지님. 로스티된 곡물과 몰트 특성은 중간~높음이며 매끄러운 커피 또는 초콜릿의 풍미를 가지나, 스위트 피니시에 밸런스를 맞추기 위해 로스트 특성은 절제됨. 중간~높음의 프루티 에스테르. 스위트하고 어두운 럼같은 특성. 낮음~없음 수준의 홉 풍미. 중간 낮음~없음의 디아세틸.

마우스필 : 미디엄 풀~풀바디, 보통 매끄럽고 크림같은 특성을 지님. 알코올의 존재로부터 알코올의 온기가 느껴짐.(절대 뜨겁지 않음) 중간~중간 높은 탄산화.

코멘트 : 스위트함의 수준은 상당히 다양함. 더운 날씨에서 놀랄 정도로 상쾌함.

역사 : 열대 국가 시장을 위해 양조된 고비중 스타우트가 기원으로, 인기를 끌자 현지 양조장에서 현지의 설탕 및 재료를 이용해서 모방하게 됨.

특징 재료 : 스위트 스타우트와 유사하나 비중이 더 높

음. 페일 몰트와 다크 로스티드 몰트와 곡물. 홉은 대부분 비터에 사용. 비중을 높이기 위해 부가물과 설탕을 쓰기도 함. 통상적으로 높은 온도에서 라거 효모로 발효해서 만들어짐.

스타일 비교 : 스위트 스타우트를 프루티함을 더 추가해서 강하게 만든 버전과 유사함. 일부 임페리얼 스타우트와 비슷하나, 높은 비터, 강하고 탄 느낌의 로스트함, 레이트 홉이 없으며, 알코올이 낮음. 아메리칸 스타우트보다 훨씬 더 스위트하고, 덜 호피함. 비슷한 비중의 엑스포트 스타우트보다 훨씬 스위트하고 비터가 덜 함.

제원 : OG: 1.056-1.075
IBUs : 30-50 FG : 1.010-1.018
SRM : 30-40 ABV : 5.5-8.0 %

상업 사례 : ABC Extra Stout, Dragon Stout, Jamaica Stout, Lion Stout, Royal Extra Stout

태그 : 높은-강도, 어두운-색, 상면-발효, 영국-섬, 전통적-스타일, 스타우트-패밀리, 몰티, 로스티, 스위트

16D. 포린 엑스트라 스타우트

총평 : 매우 어둡고, 다소 강하며, 꽤 드라이한 스타우트로 현저한 로스트 풍미를 지님.

향 : 중간~높음의 로스트된 곡물의 향, 보통 커피, 초콜릿 및 가벼운 탄 느낌. 낮음~중간 수준의 프루티함. 스위트한 향, 또는 흑당밀, 감초, 건과일 및 와인같은 향을 가짐. 강한 버전은 가볍고 깨끗한 알코올의 향을 가질 수 있음. 홉 향은 중간 낮음~없음이며 얼씨, 허브 또는 플로럴. 디아세틸은 낮음~없음.

외관 : 매우 짙은 브라운색~검은색. 짙은 색 때문에 일반적으로 투명도는 알기 어려움.(만약 불투명하지 않을 경우, 맑아야 함) 큰 황갈색~브라운색 헤드는 좋은 유지력을 가짐.

풍미 : 중간~높음의 로스트된 곡물 및 몰트의 풍미로 커피, 초콜릿 및 가벼운 탄 곡물의 특성을 가지나 선명한 자극은 없음. 중간 수준의 드라이. 낮음~중간 수준의 에스테르. 중간~높음의 비터. 중간~없음 수준의 홉 풍미, 얼씨, 허브, 또는 플로럴. 디아세틸은 중간 낮음~없음.

마우스펠 : 미디엄 풀~풀바디, 보통 매끄러우며, 때로는 크림같은 특성을 지님. 알코올의 존재로부터 알코올의 온기가 느껴짐.(절대 뜨겁지 않음) 중간~중간 높은 탄산화.

코멘트 : 포린 스타우트, 엑스포트 스타우트, 포린 엑스포트 스타우트로도 알려짐. 역사적인 버전(최소, 세계1차대전 이전)은 현지의 엑스트라 스타우트와 OG가 같았으나, 오랜 2차 발효에 의한 브렛에 의한 오염 때문에 더 높은 ABV를 가지게 됨. 국내외 버전의 차이는 호핑과 숙성 기간이었음.

역사 : 요즘은 수출 시장을 위해 더 강하게 양조된 스타우트이나, 18~19세기로 역사를 거슬러 올라가보면 더 강한 엑스포트 스타우트보다 좀 더 강하게 호핑이 된 버전이었음. 기네스 포린 엑스트라 스타우트(처음엔 웨스트인디아 포터였고, 이후에 포린 엑스트라 더블 스타우트)는 1801년 처음 양조되었고, 기네스에 의하면, "추가적인 홉이 독특한 맛과 뜨거운 날씨에서 오랜 보존 기간을 주며, 이 맥주는 [오늘날] 아프리카, 아시아, 카리브해에서 양조됨. 이것은 [현재] 세계에서 생산되는 기네스 맥주의 40%를 차지한다."

특징 재료 : 페일 몰트, 다크 로스티드 몰트와 곡물, 역사적으로 브라운색, 앰버 몰트도 쓰임. 홉은 대부분 비터에 사용, 특히 영국의 품종 사용. 비중을 높이기 위해 부가물과 설탕을 쓰기도 함.

스타일 비교 : 아이리시 엑스트라 스타우트와 비슷한 밸런스를 가지나, 알코올이 더 높음. 러시아인 임페리얼 스타우트만큼 크고 강하지 않음. 아메리칸 스타우트의 강한 비터와 높은 레이트 호핑이 없음. 트로피칼 스타우트와 유사한 비중이나, 더 드라이한 피니시, 높은 비터, 낮은 에스테르를 가짐.

제원 : OG: 1.056-1.075
IBUs : 50-70 FG : 1.010-1.018
SRM : 30-40 ABV : 6.3-8.0 %

상업 사례 : Coopers Best Extra Stout, Guinness Foreign Extra Stout, The Kernel Export Stout, Ridgeway Foreign Export Stout, Southwark Old Stout

태그 : 높은-강도, 어두운-색, 상면-발효, 영국-섬, 전통적-스타일, 스타우트-패밀리, 밸런스, 로스티

17. 스트롱 브리티시 에일

이 카테고리에는 영국 제도의 강하고, 비 로스티 맥주들이 포함된다.

17A. 브리티시 스트롱에일

총평 : 상당한 알코올 강도의 에일. 전통적으로 병입 컨디셔닝후 저장된 것임. 넓은 범위의 해석이 가능하지만, 대부분은 다양한 수준의 몰티 풍부함, 레이트 홉과 비터, 프루티 에스테르, 알코올 온기를 지님. 심사자는 특성에 대해서 상당한 범위를 허용함. 맥주의 알코올 강도가 범위 안에 있고 흥미로운 '영국' 특성을 지닌다면, 스타일에 맞을 것 같음. 몰트와 부가물 풍미와 강도가 매우 다양

할 수 있지만, 조합은 기분좋은 입맛 경험을 만들어내야 함.

향 : 몰티-스위트에 프루티 에스테르를 지니며, 종종 건조 과일, 캐러멜, 건과류, 토피 및 / 또는 기타 특수 몰트 향의 복잡한 혼합을 지님. 약간의 알코올 느낌은 허용되나, 뜨겁거나 솔벤트해서는 안 됨. 홉의 향은 매우 다양하지만, 일반적으로 얼씨, 송진, 프루티 및/또는 플로럴 느낌을 가질 수 있음. 밸런스는 매우 다양 할 수 있지만, 대부분의 예는 다양한 강도의 몰트, 과일, 홉, 알코올의 혼

합을 가짐.

외관 : 짙은 금색~검붉은 브라운색(대부분은 꽤 어두움). 일반적으로 맑음이나, 다크 버전은 거의 불투명할 수 있음. 중간~낮은 크림색~밝은 황갈색 헤드, 평균적인 지속성.

풍미 : 중간~중간 높음의 몰트 특성은 종종 견과류, 토피, 또는 캐러멜 풍미를 지니는 풍부함. 가벼운 초콜릿 느낌은 때때로 다크 맥주에서 발견됨. 양조 설탕으로의 흥미로운 풍미의 복잡성을 지닐 수 있음. 밸런스는 종종 몰티함이지만, 잘 호핑되어 몰티함의 인상에 영향을 줌. 중간간의 프루티 에스테르는 일반적이며, 종종 어두운 과일 또는 건조 과일 특성을 지님. 피니시는 중간 드라이~다소 스위트함으로 다양함. 알코올 강도는 분명해야하나, 압도적이지 않음. 디아세틸은 낮음~없음이며, 일반적으로 바람직하지 않음.

마우스필 : 미디엄~ 풀의 끈적한 바다. 알코올 온기는 종종 분명하며, 항상 환영받음. 낮음~중간의 탄산화. 때때로 온 질감.

코멘트 : 하나의 스타일이라기보다는 하나의 출품용 카테고리로서, 강도와 특성은 매우 다양할 수 있음. 보통 비중의 맥주(스트롱 비터, 브라운 에일, 잉글리시 포터)와 발리와인의 사이의 스타일 공간에 맞음. 페일 몰티-호피 맥주, 잉글리시 윈터 워머, 스트롱 다크 마일드, 약한 버튼 에일, 다른 카테고리에 맞지 않는 일반 비중 범위의 기타 고유의 맥주들을 포함할 수 있음. 전통적으로 저장에 적합한 병입 컨디셔닝 제품임.

역사 : 이 카테고리가 일반적으로 제한된 생산량의 서로 관련이 없는 마이너 스타일들을 그룹화하였음을 반영하였기에, 역사는 다양함. 어떤 것은 역사적 재창조이며, 어떤 것은 현대적임. 어떤 것은 버튼에일처럼 오래된 스타일로부터 직접적으로 유래되었으나, 다른 것은 오래된 맥주와 역사적인 연결성을 지닐뿐임. 하나의 그룹으로, 이 강도 카테고리의 맥주가 지난 수세기에는 비정상적이지 않았기 때문에, 명칭은 상대적으로 현대적임. 맥주 사례들 사이의 역사적인 관련성을 추측하기 위해 이 카테고리 그룹을 사용하지 마시오; 이것은 '스페셜' 속성이 알코올 수준인 현대 브리티시 스페셜티 카테고리라고 볼 수 있음.

특징 재료 : 곡물은 다양하며, 종종 페일 몰트 베이스에 캐러멜 몰트와 특수몰트를 포함. 일부 다크한 예는 다크 몰트(예를 들어, 초콜릿, 블랙 몰트)가 적절할 수 있음을 시사하나, 과도히 로스팅한 특성을 피하기 위해서 드물게 사용. 설탕 부가물과 전분 부가물 (옥수수, 플레이크발리, 밀)이 일반적임. 피니시 홉은 전통적으로 영국산.

스타일 비교 : 올드 에일과 비중에서 상당히 중복되나, 상했거나 숙성된 특성을 갖지 않음. 폭넓은 범위의 해석이 가능. 잉글리시 발리와인 만큼 풍부하거나 강하면 안됨. 일상적으로 마실 수 있는 강한 맥주(스트롱 비터, 브라운에일, 포터)보다 강함. 아메리칸 스트롱 에일보다 특수 몰트 및/또는 설탕 특성이 더 많음.

제원 : OG : 1.055-1.080
IBUs : 30-60 FG : 1.015-1.022
SRM : 8-22 ABV : 5.5-8.0 %

상업 사례 : Fuller's 1845, Harvey's Elizabethan Ale, J.W. Lees Manchester Star, Samuel Smith's Winter Welcome, Young's Winter Warmer

태그 : 높은-강도, 앰버-색, 상면-발효, 영국-섬, 전통적-스타일, 스트롱-에일-패밀리, 몰티

17B. 올드 에일

총평 : 중간~꽤 상당한 알코올 강도의 에일. 표준적인 맥주에 비해 싸지만, 일반적으로 발리와인 만큼 강하거나 풍부하지는 않음. 종종 몰티한 밸런스로 치우쳐짐. " 추운 겨울 밤 따뜻한 화로 옆에서 하프파인트로 마시는 최고의 술이자 속을 따끈하게 해주는 맥주이어야한다 " - 마이클 잭슨.

향 : 몰티-스위트에 프루티 에스테르를 지니며, 종종 건조 과일, 와인, 캐러멜, 흑당밀, 견과류, 토피, 밝은색 흑당밀 및/또는 기타 특수몰트 향의 복잡한 혼합을 지님. 일부 알코올 느낌과 셰리 또는 포트와인에 있는 것과 유사한 산화된 느낌이 허용됨. 홉 향은 일반적으로 긴 숙성으로 인해 부재함.

외관 : 밝은 앰버색~아주 검붉은 브라운색(대부분은 꽤 어두움). 숙성과 산화는 맥주를 좀 더 다크하게 만들 수 있음. 거의 불투명(그렇지 않을 경우, 투명)할 수 있음. 중간~낮은 크림색~밝은 황갈색 헤드이나, 알코올과 숙성으로 인해 부정적 영향을 받을 수 있음.

풍미 : 중간~높음의 감미로운 몰트 복잡성은 종종 견과류, 캐러멜 및/또는 흑당밀같은 특성을 지님. 가벼운 초콜릿 또는 로스티드 몰트 풍미는 있을 수 있으나, 두드러지면 안됨. 밸런스는 종종 몰티-스위트함이지만, 잘 호핑될 수 있음(비터의 인상은 종종 숙성의 기간에 따라 다름). 중간~높은 프루티 에스테르는 일반적이며, 종종 건조 과일 또는 와인같은 특성을 띠 수 있음. 피니시는 드라이~다소 스위트함으로 다양함. 장기 숙성은 오래 묵은 셰리, 포트와인, 마테이라와 유사한 산화 풍미 형성에 기여할 수 있음. 알코올 강도는 분명해야하나, 압도적이지 않음. 디아세틸은 낮음~없음. 나무 숙성 또는 혼합 버전은 젯산 또는 브레타노마이시스 특성을 가질 수 있음; 그러나, 이러한 특성은 있을 수 있으며 너무 강하면 안 됨. 풍미 프로필에는 숙성에서 유래한 산도나 탄닌이 잘 어우러지고 복잡함에 기여되어야 하며, 지배적인 느낌이 되어서는 안 됨.

마우스필 : 미디엄~ 풀의 끈적한 바다. 오래된 예는 컨디셔닝중에 지속된 발효로 인해 바다감이 낮을 수 있음.알코올 온기는 종종 분명하며, 항상 환영받음. 낮음~중간의 탄산화. 숙성과 컨디셔닝에 의해 가변적. 가벼운 산도는 존재할 수 있으며, 나무 숙성의 경우 약간의 탄닌도 존재 가능; 모두 선택 사항임.

코멘트 : 강도와 특성은 아주 다양함. 이 스타일의 주된 정의의 품질은 숙성에 대한 인상이며, 이는 다양한 방법(복잡성, 젯산, 브렛, 산화, 가죽, 와인 특성 등)으로 표출될 수 있음. 비록 이러한 특성이 결합일지라도, 맥주의 최종 특성이 여전히 즐겁게 마실만하고 복잡하다면, 그러한 특성들은 허용됨. 이러한 허용된 특성들로 인해, 마시기힘든

오프 맥주를 어떻게든 스타일에 맞는 식으로 해석되어서는 결코 안됨. Old Peculier는 다른 올드에일보다 상당히 다른 꽤 독특한 유형의 맥주임.

역사 : 역사적으로, 강도 그대로 즐기거나, 블렌딩용 스톡 에일로 사용되던 숙성 에일(망한 또는 '스톡(stock)'은 상당히 오랜 기간 숙성되거나 저장된 맥주를 뜻함). 오늘날 영국에서 두개이상의 명확한 유형이 존재, 약 4.5%의 숙성된 마일드 같은 약한 드래프트 유형과 종종 6-8%이상인 강한 유형이 있음.

특징 재료 : 구성품은 다양, 일반적으로 브리시티 스트롱 에일과 유사. 숙성 특성은 최종 스타일 프로파일의 가장 중요한 요인임. 즉, 양조보다 핸들링이 쪽임. 나무에서 숙성될 수 있으나, 강한 나무 특성은 부적합.

스타일 비교 : 대략 브리시티 스트롱 에일 및 잉글리시 발리 와인 스타일의 낮은 쪽과 중복되나, 항상 숙성 특성을 지님. 올드에일과 발리 와인 사이의 차이는 7% ABV 이상에서는 임의적이거나, 일반적으로 더욱 상당한 숙성 특성(특히 나무로 인한)을 갖는 것을 의미함. 발리 와인은 '잘 익은' 특성으로 발전하는 경향이 있는 반면, 올드에일은 더 많은 배럴 특성(젓산, 브렛, 와인 등)을 보일 수 있음.

제원 :
IBUs : 30-60
SRM : 10-22
OG : 1.055-1.088
FG : 1.015-1.022
ABV : 5.5-9.0 %

상업 사례 : Burton Bridge Olde Expensive, Gale's Prize Old Ale, Greene King Strong Suffolk Ale, Marston Owd Roger, Theakston Old Peculier

태그 : 높은-강도, 앰버-색, 상면-발효, 영국-섬, 전통적-스타일, 스트롱-에일-패밀리, 몰티, 숙성됨

17C. 위 헤비

총평 : 풍부하고, 몰티하며, 텍스처린 같고, 보통 캐러멜-스위트하여, 이 맥주는 디저트를 연상시키는 인상을 줌. 복잡한 보조적인 몰트와 알코올 풍미는 단조로운 느낌을 방지함. 강도와 몰티함은 다양할 수 있지만, 느끼하거나 시럽같으면 안됨.

향 : 깊은 몰티함에, 강한 캐러멜 구성 요소를 지님. 가볍게 스모키한 보조적인 향은 존재할 수 있으며, 복잡도를 증가시키나, 피트향은 부적절함. 디아세틸은 낮음~없음이어야함. 강한 버전에서는 종종 낮음~중간 수준의 에스테르와 알코올은 존재할 수 있음. 홉은 아주 낮음~없음, 약간 얼씨 또는 플로럴일 수 있음.

외관 : 밝은 구리색~다크 브라운색, 종종 짙은 루비색조를 지님. 맑음. 일반적으로 커다란 황갈색 헤드를 가지며, 지속되지 않을 수 있음. 강한 버전에서는 레그가 분명할 수 있음.

풍미 : (특히 강한 버전에서) 풍부한 몰티함에 상당한 캐러멜을 지님. 로스티드 몰트의 힛트는 존재할 수 있으며(때로는 희미한 스모크 특성으로 인지됨), 약간의 견과류 특성도 그러하며, 모두 피니시까지 유지될 수 있음. 피트 스모크는 부적절. 홉 풍미와 비터는 낮음 ~ 중간 낮은 수준이어서, 몰트 존재감이 밸런스를 지배해야함. 디아세틸

은 낮음~없음이어야함. 낮음~중간 수준의 에스테르와 알코올은 일반적으로 존재함. 에스테르는 자두, 건포도, 건조 과일을 연상시킬 수 있음. 입맛은 일반적으로 풀바디이고 스위트하나, 피니시는 스위트~미디엄드라이이고, 때때로 가벼운 로스티-그레이니 느낌을 지님.

마우스펠 : 미디엄풀~풀 바디감, 어떤 버전(전부는 아님)은 두텁고 끈적한 점도를 지님. 매끄러운 알코올의 온기는 일반적으로 존재하며, 몰티 스위트함과 밸런스되기 때문에 매우 환영됨. 중간 수준의 탄산화.

코멘트 : '스트롱 스카치 에일'로도 알려져 있음. 용어 "위 헤비(wee heavy)"는 "작고 강함"을 의미하며, 이 용어를 유명하게 만든 맥주인 Fowler의 위 헤비인 12 Guinea Ale에 대한 발자취임. 역사적으로, 스카치시 에일 파티 가일로 부터의 가장 강한 맥주.

역사 : 현대의 낮은 강도 스카시티 에일보다 역사적인 양조와 더 관련이 깊고, 비록 제법과 방법이 변경되었지만 1700년대와 1800년대의 스트롱 에일에 뿌리를 두고 있음. 프리미엄 제품으로 주로 수출용으로 생산됨. 현대 버전은 역사적인 조상보다 낮은 초기 비중과 최종 가짐.

특징 재료 : 잘 조정된 페일 몰트에, 조색용 로스티드발리를 포함. 색상 조정을 위해 약간의 크리스탈 몰트를 사용할 수 있음. 약간의 스모크 특성은 일부 버전에서 존재할 수 있으나, 로스트 곡물이나 보일링에서 파생된 것임. 피트 몰트는 절대로 전통적이지 않음.

스타일 비교 : 잉글리시 발리 와인에 다소 유사함.

제원 :
IBUs : 17-35
SRM : 14-25
OG : 1.070-1.130
FG : 1.018-1.040
ABV : 6.5-10.0 %

상업 사례 : Belhaven Wee Heavy, Gordon Highland Scotch Ale, Inveralmond Blackfriar, McEwan's Scotch Ale, Orkney Skull Splitter, Traquair House Ale

태그 : 높은-강도, 앰버-색, 상면-발효, 영국-섬, 전통적-스타일, 스트롱-에일-패밀리, 몰티

17D. 잉글리시 발리 와인

총평 : 몰티 풍부함과 복잡하고 강렬한 풍미의 쇼케이스. 끈적하고 풍부한 바디감에 따뜻한 알코올과 즐거운 프루티 또는 호피한 흥미로움을 지님. 숙성되면, 포트와인 같은 풍미를 지닐수 있음. 겨울철에 훌쩍거리며 마시는 술.

향 : 아주 풍부하고 강하게 몰티하며, 종종 다크 버전에서는 캐러멜 같은 향을 지니며, 페일 버전은 가벼운 토피 특성을 지님. 특히 다크 버전에서는 중간~강한 프루티함을 지닐 수 있으며, 종종 어두운 과일 또는 건조 과일 특성을 지님. 홉 향은 순함~강한 범위이며, 일반적으로, 플로럴, 얼씨, 또는 마멀레이드 같은 것임. 알코올 향기는 낮음~중간이며, 부드럽고 균형있어야함. 이러한 향기의 강도는 종종 숙성에 따라 가라앉음. 향은 빵, 토스트, 토피, 및/또는 흑당밀 느낌을 포함하는 풍부한 특성일 수 있음. 숙성된 버전은 세리 같은 품질, 아마도 와인이나 포트와인과 같은 향기, 일반적으로 더 은은한 몰트 향을 지닐 수 있음.

외관 : 풍부한 금색~매우 어두운 앰버색 또는 다크 브라운색(중중 루비 색조를 지나나, 불투명하면 안됨). 낮음~중간 수준의 황백색 헤드. 낮은 헤드 지속성을 가질 수 있음. 낮은 온도에서 냉각혼탁(chill haze)을 지닌 혼탁함이 가능하나, 온도가 올라감에 따라 일반적으로 좋음~대단히 맑은 투명도를 보임. 색상은 두꺼운 유리 렌즈를 통해 본 것처럼 훌륭한 깊이를 보일 수 있음. 맥주를 유리 잔에서 소용돌이하면 높은 알코올과 점도로 인한 "레그"가 나타날 수 있음.

풍미 : 강하며, 강렬하고, 복잡한, 다층 몰트 풍미로서, 페일 버전에서의 빵, 토피, 비스킷 풍미~다크 버전에서 깊은 토스트, 다크 캐러멜 및/또는 흑당밀 풍미의 범위를 지님. 입맛에는 중간~높은 몰티 스위트하며, 피니시는 다소 스위트~다소 드라이(숙성에 따라 다름)일 수 있음. 약간의 산화 또는 와인같은 풍미가 존재할 수 있으며, 종종 복잡한 알코올 풍미는 분명해야함. 중간~꽤 높은 프루티 에스테르는, 종종 어두운 과일 또는 건조 과일 특성을 지님. 홉 비터는 단지 밸런스하기 충분함~확고한 존재감의 범위임; 밸런스는 결국 몰티함~다소 비터함 범위임. 페일 버전은 종종 더 비터하고, 더 높은 발효도를 지니며, 다크 버전보다 더 많은 홉 특성이 나타날 수 있음; 그러나, 모든 버전의 밸런스는 몰티함. 낮음~다소 높은 홉 풍미, 종종 플로럴, 얼씨, 마멀레이드 같은 영국산 품종.

마우스필 : 풀바디에 끈적하며, 벨벳같은, 감미로운 질감(바디감은 장기 컨디셔닝에 따라 감소될 수 있음)을 지님. 숙성된 알코올로 부터의 매끄러운 온기는 존재하여함. 탄산도는 낮음~중간일 수 있으며 . 숙성과 컨디셔닝에 의해 가변적.

코멘트 : 현대 잉글리시 에일의 가장 풍부하고 강한 맥주. 이러한 에일의 특성은 시간이 지남에 따라 크게 변화할 수 있음; 미숙성인 것과 오래된 버전은 그 자체로 인정되어야함. 몰트 프로필은 매우 다양함; 모든 예는 모든 가능한 풍미나 향을 갖지는 않음. 페일 품종은 캐러멜과 더 풍부한 몰트 풍미를 가질 수 없고, 일반적으로 어두운 건조 과일을 가질 수 없음~맥주의 색상에서 불가능한 풍미와 향기를 기대하지 말아야함. 일반적으로 미국에서는

발리 와인(Barleywine)으로 쓰고, 영국의 "보리 와인(Barley Wine)"으로 씀.

역사 : 잉글랜드에서 오랫동안 양조된 다양한 형태의 스트롱 에일이며, 여러 가지 이름으로 알려져 있었음. 현대 발리 와인은 1872년에 처음으로 발리 와인으로 불리워진 Bass No. 1에서 유래함. Tennant (지금은 Whitbread)에서 1951년에 처음으로 만든 금색의 발리 와인인 Gold Label 이전에는 발리 와인은 더 어두운 맥주였음. 보통 양조장에서 제공하는 가장 강한 맥주이며, 최근 많은 상업 예들은 빈티지가 달려있으며, 한정생산 겨울 계절 스페셜티로 제공됨. 원래의 발리 와인 스타일로서, 벨기에, 미국, 세계 여러나라의 파생 변화제품에 영감을 줌.

특징 재료 : 높은 품질의, 잘 조정된 페일 몰트는 곡물의 백분을 구성해야하며, 신중한 양의 캐러멜 몰트를 포함함. 다크 몰트는 매우 제한적으로 사용되어야하며, 사용된다 해도 대부분의 색은 긴 보일링으로부터 발현되는 것임. Northdown, Target, East Kent Goldings, Fuggles 같은 영국산 홉이 일반적임. 특징적인 영국 효모.

스타일 비교 : 종종 호피한 맥주지만, 잉글리시 발리 와인은 아메리칸 발리 와인보다 홉 특성을 덜 강조하며, 영국산 홉을 특징으로 함. 잉글리시 버전은, 아메리칸 발리 와인에 비해 더 다크하고, 몰티하고, 프루티하며, 더 풍부한 특수 몰트 풍미를 지닐 수 있음. 낮은 쪽에서는 브리티시 올드 에일과 다소 중복이 되지만, 일반적으로 와인 특성 보다는, 숙성으로 인한 성숙하고, 우아한 표시를 나타내는 경향이 있음.

제원 : OG : 1.080-1.120
IBUs : 35-70 FG : 1.018-1.030
SRM : 8-22 ABV : 8.0-12.0 %

상업 사례 : Adnams Tally-Ho, Burton Bridge Thomas Sykes Old Ale, Coniston No. 9 Barley Wine, Fuller's Golden Pride, J.W. Lee's Vintage Harvest Ale, Robinson's Old Tom

태그 : 매우-높은-강도, 앰버-색, 상면-발효, 영국-섬, 전통적-스타일, 스트롱-에일-패밀리, 몰티

18. 페일 아메리칸 에일

이 카테고리에서는 중간 수준의 몰티함과 비터를 가진 중간 강도와 밝은 색상의 현대 아메리칸 에일을 다룬다.

18A. 블론드 에일

총평 : 마시기 쉽고, 접근성 좋은, 몰트 지향적인 미국 크래프트 맥주로, 종종 재미있는 과일, 홉, 특징적인 몰트의 느낌을 가짐. 밸런스가 좋고, 깨끗하며, 상쾌하며 강렬한 풍미 없음.

향 : 낮음~중간의 스위트한 몰트 향으로, 가벼운 빵 또는 캐러멜 느낌을 지님. 낮음~중간의 프루티함은 있을 수 있으나, 허용됨. 낮음~중간의 홉 향을 가지며, 어떠한 홉 품종도 반영할 수 있으나, 시트러스, 플로럴, 프루티, 스파이시 느낌이 일반적.

외관 : 밝은 노란색~짙은 금색. 맑음~상당히 맑음. 낮음~중간의 흰색 헤드는 적당함~좋은 유지력을 가짐.

풍미 : 부드러운 몰트의 스위트함으로 시작되며, 선택적으로 약간의 특징적인 몰트 풍미(빵, 토스트, 비스킷, 밀)도 존재 가능. 캐러멜 풍미는 통상적으로 없음; 혹시 있다면, 색이 밝은 캐러멜 느낌. 낮음~중간의 프루티 에스테르는 있을 수 있으나, 가능함. 낮음~중간의 홉 풍미(어느 품종도 가능), 하지만 지나치게 과하면 안 됨. 중간~낮음의 비터, 하지만 밸런스는 보통 몰트 지향적이거나, 혹은 몰트와 홉이 균형을 이룸. 피니시는 미디엄-드라이~가벼운 몰티-스위트; 스위트한 인상은 실질적인 잔당

보다는 낮은 비터로부터 옴.

마우스필 : 미디엄라이트~미디엄 바디. 중간~높은 탄산화. 매끄러우며 무겁지 않음.

코멘트 : 스탠다드 아메리칸 라거를 대체하기 위해 브루펍에서 만든 맥주로, 보통 크래프트 맥주의 입문용으로 권해짐.

역사 : 라거를 양조하지 않는 대다수의 소규모 양조장과 브루펍에서 만들어지는 미국 크래프트 맥주. 지역별로 다양한 버전(미 서부 해안의 대부분의 브루펍의 사례는 페일 에일같이 좀 더 공격적)이 존재하나 대부분의 지역에서 이 맥주는 라인업 중에서 제일 접근성이 좋은 맥주로 만들어짐.

특징 재료 : 일반적으로 100% 몰트이나 25%의 밀몰트 및 약간의 설탕 부가물을 포함할 수 있음. 어떠한 홉 품종도 가능. 깨끗한 미국 효모, 살짝 프루티한 영국 효모, 켈시 효모. 라거 효모 또는 콜드 컨디셔닝으로도 만들어짐. 일부 버전은 꿀, 향신료, 과일이 첨가되기도 하지만, 만약 이러한 재료들이 기본적인 풍미보다 더 강하다면, 스페셜티 카테고리 출품해야 함.

스타일 비교 : 보통 아메리칸 라거 및 크림 에일보다 풍미가 더 있음. 아메리칸 페일 에일보다 비터가 덜 함.

제원 : OG: 1.038-1.054
IBUs : 15-28 FG : 1.008-1.013
SRM : 3-6 ABV : 3.8-5.5 %

상업 사례 : Kona Big Wave Golden Ale, Pelican Kiwanda Cream Ale, Russian River Aud Blonde, Victory Summer Love, Widmer Citra Summer Blonde Brew

태그 : 표준-강도, 옅은-색, 모든-발효, 북미, 크래프트-스타일, 페일-에일-패밀리, 밸런스

18B. 아메리칸 페일 에일

총평 : 색이 밝고 상쾌하며 호피한 에일이지만 충분한 몰트가 뒷받침되어 밸런스와 시음성을 줌. 깨끗한 홉의 존재는 고전 또는 현대의 미국 혹은 신세계 홉 품종들을 폭넓게 반영함. 평균 강도의 홉 지향형 페일 아메리칸 크래프트 맥주로, 일반적으로 현대식 아메리칸 IPA보다 접근성이 좋도록 밸런스가 맞춰져 있음.

향 : 중간~강함의 홉 향, 미국 혹은 신세계 홉 품종의 폭넓은 특성을 가짐-시트러스, 플로럴, 솔, 송진, 스파이시, 열대과일, 핵과, 베리, 멜론. 이러한 특성들은 어느 것도 필수적이지는 않으나, 홉은 분명해야함. 낮은~중간의 몰티함은 홉의 존재를 뒷받침하며, 약간의 특수 몰트(빵, 토스트, 비스킷, 캐러멜)의 특성을 선택적으로 가질 수 있음. 프루티 에스테르는 중간~없음. 드라이 호핑(만약에 했다면)은 그래시한 느낌을 줄 수 있으나, 과도해선 안 됨.

외관 : 옅은 금색~밝은 앰버색. 좋은 유지력을 가진 다소 큰 흰색~황백색 헤드. 일반적으로 매우 맑으나, 드라이 호핑 버전은 약간 흐릿함.

풍미 : 중간~높음의 홉 풍미, 보통 미국 혹은 신세계 홉의 특성을 보임(시트러스, 플로럴, 솔, 송진, 스파이시, 열대과일, 핵과, 베리, 멜론 등). 낮은~중간의 깔끔한 그레이니 몰트 특성이 홉의 표현을 보조하며, 종종 소량의 특수 몰트 특성을 보임(빵, 토스트, 비스킷). 밸런스는 레이 트 홉과 비터 쪽으로 기울으나, 몰트의 존재가 뒷받침되어야 하며, 산만해서는 안 됨. 캐러멜 풍미는 간혹 없거나 상당히 절제됨(하지만, 홉과 상충하지 않는 한 허용됨). 많은 홉 품종들이 상당히 프루티하긴 하나, 프루티 효모 에스테르는 중간~없음. 중간~드라이 피니시를 동반한 중간~높음의 홉 비터. 홉의 풍미와 비터는 보통 피니시까지 길게 남으나, 뒷맛은 일반적으로 깔끔해야하며 거칠면 안 됨. 드라이 호핑(만약에 했다면)은 그래시한 느낌을 줄 수 있으나, 과도해선 안 됨.

마우스필 : 미디엄라이트~미디엄 바디. 중간~높은 탄산화. 전반적으로 매끄러운 피니시로 뚝음과 거친 느낌은 없음.

코멘트 : 새로운 홉 품종과 사용 방법은 계속해서 개발되고 있음. 심사자는 고전적인 홉 뿐 아니라 최신 홉의 특성도 받아들여야 함. 점차 국제적인 크래프트 맥주 스타일이 되고 있기 때문에, 크래프트 맥주 시장이 성장되고 있는 많은 나라에서 지역 변형이 등장하고 있음. 호핑 스타일은 고전적인 비터링 홉 위주의 첨가부터 현대식 레이 트 홉 폭탄까지 다양함; 모든 다양성은 허용됨.

역사 : 잉글리시 페일 에일에 대한 현대 미국 크래프트 맥주 시대의 변형으로, 현지 재료(홉, 몰트, 효모, 물)를 반영함. IPA가 선풍적인 인기를 얻기 이전엔 미국 크래프트 맥주 중에서 가장 잘 알려지고 인기 있었던 스타일임.

특징 재료 : 페일 에일 몰트, 보통 북미 두줄보리. 폭넓은 특성을 가진 미국 및 신세계 홉. 미국 또는 영국 에일 효모(중립~살짝 프루티) 특수 곡물은 특성과 복합성을 더해 주나, 곡물 구성에 있어선 상대적으로 소량만 차지함. 몰트의 풍미와 풍부함을 더해주는 곡물, 가벼운 스위트함, 토스트, 빵 느낌이 브랜드마다 차별화를 두기 위해 (레이 트 홉과 더불어) 종종 사용됨.

스타일 비교 : 잉글리시 페일 에일보다 통상적으로 색상이 더 밝고, 발효가 깨끗하며, 캐러멜 풍미가 덜 함. 아메리칸 페일 에일과 아메리칸 앰버 에일 사이엔 색상이 겹치는 구간이 있음. 아메리칸 페일 에일이 일반적으로 더 깔끔하고, 캐러멜 몰트 특성이 더 작음. 아메리칸 IPA보다 밸런스에 있어서 비터가 낮고, 알코올 강도가 낮음. 세션 IPA보다 좀 더 균형있고, 시음성이 좋으며, 홉-중점의 강렬함이 덜 함.

제원 : OG: 1.045-1.060
IBUs : 30-50 FG : 1.010-1.015
SRM : 5-10 ABV : 4.5-6.2 %

상업 사례 : Ballast Point Grunion Pale Ale, Firestone Walker Pale 31, Great Lakes Burning River, Sierra Nevada Pale Ale, Stone Pale Ale, Tröegs Pale Ale

태그 : 표준-강도, 옅은-색, 상면-발효, 북미, 크래프트-스타일, 페일-에일-패밀리, 비터, 호피

19. 앰버 및 브라운 아메리칸 맥주

이 카테고리에는 현대 미국 앰버색과 브라운색을 지닌, 비터로 밸런스된 표준 강도의 상온발효 맥주를 포함한다.

19A. 아메리칸 앰버에일

총평 : 앰버색의, 호피한, 중간 강도의 미국 크래프트 맥주로서, 캐러멜 몰티 풍미를 지닌. 밸런스는 매우 다양할 수 있음. 일부 버전은 꽤 몰티하고 어떤 것들은 공격적으로 호피함. 호피하고 비터한 버전은 캐러멜 몰티 프로필과 충돌되는 풍미를 지니면 안됨.

향 : 낮음~중간의 홉 향이며, 미국 혹은 신세계 홉 품종의 전형적인 특성을 지님(시트러스, 플로럴, 솔, 송진, 스파이시, 열대과일, 핵과, 베리, 멜론). 시트러스 홉 특성은 일반적이지만 필수는 아님. 다소 낮음~다소 높은 몰티함(일반적으로 중간수주의 캐러멜 풍미)은 홉 표현을 보조하거나, 밸런스하거나, 또는 때때로 가릴 수 있음. 에스테르는 중간~없음.

외관 : 앰버색~구리-브라운색. 좋은 유지력을 가진 다소 큰 황백색 헤드. 일반적으로 매우 맑으나, 드라이 호핑 버전은 약간 흐릿함.

풍미 : 중간~높은 홉 풍미는, 미국 혹은 신세계 홉 품종의 전형적인 특성을 지님(시트러스, 플로럴, 솔, 송진, 스파이시, 열대과일, 핵과, 베리, 멜론). 시트러스 홉 특성은 일반적이지만 필수는 아님. 몰티 풍미는 중간~강함이며, 일반적으로 처음에는 몰티 스위트함이 나타나며, 중간 정도의 캐러멜 풍미(그리고, 더 적은 양의 때로는 다른 특성의 몰티)를 지님. 몰티와 홉 비터는 일반적으로 밸런스되며 상호 보완적이지만, 어느 쪽이든 다양할 수 있음. 프루티 에스테르는 중간~없음. 캐러멜 스위트함과 홉 풍미/비터는 미디엄~풀 피니시까지 다소 오래 남을 수 있음.

마우스필 : 미디엄~미디엄 풀 바디. 중간~높은 탄산화. 전반적으로 부드러운 피니시로 떼움은 없음. 강한 버전은 약간 알코올의 온기가 있음.

코멘트 : 어두운 아메리칸 페일 에일과 색이 겹치지만, 몰티 풍미와 밸런스가 다름. 지역적 변화는 존재하여, 어떤 것은 꽤 메인스트림이며, 어떤 것은 호핑에서 꽤 공격적임. 더 강하고 더 비터한 버전은 이제 레드 IPA 스타일로 분할되었음.

역사 : 아메리칸 페일 에일에서 변화 발전된 현대 미국 크래프트 맥주 스타일임. 일부 지역에서는 단지 레드 에일로 알려져있으며, 전국적으로 퍼지기 전에는 이 맥주는 홉을 사랑하는 북부 캘리포니아 및 태평양 북서부 지역에서 대중화되었음.

특징 재료 : 페일 에일 몰티, 보통 북미 두줄보리. 중간~어두운 크리스탈 몰티. 추가 특성과 고유성을 더하는 특수 곡물이 포함 될 수 있음. 종종 시트러스 풍미를 지니는 미국 및 신세계 홉이 일반적이거나 다른 것도 사용가능.

스타일 비교 : 아메리칸 페일 에일 보다 더 어둡고, 더

캐러멜 느낌이며, 더 바디감있고, 일반적으로 밸런스는 덜 비터 함. 레드 IPA보다 알코올, 비터, 홉 특성이 덜함. 아메리칸 스트롱 에일보다 강도, 몰티, 홉 특성이 덜함. (소량은 괜찮지만) 아메리칸 브라운 에일을 연상할 수 있는 강한 초콜릿이나 로스트 특성은 없어야함.

계원 : OG: 1.045-1.060
IBUs : 25-40 FG : 1.010-1.015
SRM : 10-17 ABV : 4.5-6.2 %

상업 사례 : Deschutes Cinder Cone Red, Full Sail Amber, Kona Lavaman Red Ale, North Coast Ruedrich's Red Seal Ale, Rogue American Amber Ale, Tröegs HopBack Amber Ale

테그 : 표준-강도, 앰버-색, 상면-발효, 북미, 크래프트-스타일, 앰버-에일-패밀리, 밸런스, 호피

19B. 캘리포니아 커먼

총평 : 가볍게 프루티한 맥주로서, 단단하고 그레이니한 몰티함, 홍미로운 토스트, 캐러멜 풍미를 지니며, 소박하고 전통적인 미국산 홉 특성을 보여줌.

향 : 일반적으로, 소박하고, 전통적인 미국산 홉(종종, 나무의, 소박한, 민트의 특성을 지님)은 중간~높은 강도임. 가벼운 프루티함은 허용됨. 낮음~중간 정도의 캐러멜 및/또는 토스트, 토피 향기는 홉을 보조함.

외관 : 중간 앰버색~가벼운 구리색. 일반적으로 맑음. 좋은 유지력을 가진 중간 정도의 황백색 헤드.

풍미 : 다소 몰티함에 확연한 홉 비터를 지님. 몰티 특성은 일반적으로 토스티(로스티드는 아님)하고 캐러멜임. 낮음~다소 높은 홉 풍미, 일반적으로 소박하고, 전통적인 미국산 홉 특성(종종, 나무의, 소박한, 민트)을 보임. 피니시는 꽤 드라이하고 크리스피하며, 홉 비터와 단단하고 그레이니한 몰티 풍미를 지님. 가벼운 프루티 에스테르는 허용하지만, 그렇지 않으면 깨끗함.

마우스필 : 미디엄 바디. 중간~중간 높은 탄산화.

코멘트 : 시대의 다른 전형적인 재료를 허용하나, 이 스타일은 원형의 Anchor Steam 예를 중심으로 좁게 정의됨. Northern Brewer 홉은 스타일의 엄격한 요구사항은 아님; 하지만, 현대 미국산과 신세계 타입 홉(특히 시트리스한 것들)은 부적절.

역사 : 미국 서해안이 원산지, 원래 골드 러시 시대에 스팀 맥주로 양조됨. 큰 얇은 개방 발효조(쿨십:coolships)는 냉장 설비의 부재를 보완하기 위해 전통적으로 사용되었으며, 샌프란시스코 베이 지역에 차가운 기온을 활용함. 라거 효모로 발효, 따뜻한 온도에서 비교적 깨끗한 맥주를 발효하기 위해 선택된 것임. 현대 버전은 Anchor

Brewing이 1970년대 다시 출시한 스타일에 기반을 두고 있음.

특징 재료 : 페일 에일 몰트, 시트러시하지 않은 홉(종종 Northern Brewer), 약간의 토스티드 몰트 및/또는 크리스탈 몰트. 라거 효모; 그러나, 일반적으로 사용되는 높은 발효온도 (55° F~ 60° F:12.8° C~15.6° C)에서 더 잘 동작하는 일부 균주(종종 이름에 "캘리포니아"가 언급된 것). 독일의 일부 효모 균주는 부적절한 향특성을 생성함을 주의.

스타일 비교 : 표면적으로는 아메리칸 앰버 에일과 유사하지만, 몰트의 특정 선택과 호핑은 다름-홉 풍미/향은 전통적(현대가 아닌) 미국산 홉, 몰트 풍미는 더 토스티하고, 호핑은 항상 공격적이며, 따뜻한 온도에서 발효되는 라거 효모가 사용됨. 호주 스파클링 에일보다 낮은 발효도, 낮은 탄산화 및 낮은 프루티함을 지님.

제원 : OG : 1.048-1.054
IBUs : 30-45 FG : 1.011-1.014
SRM : 10-14 ABV : 4.5-5.5 %

상업 사례 : Anchor Steam, Flying Dog Old Scratch Amber Lager, Schlafly Pi Common, Steamworks Steam Engine Lager

태그 : 표준-강도, 앰버-색, 하면-발효, 북미, 전통적-스타일, 앰버-라거-패밀리, 비터, 호피

19C. 아메리칸 브라운에일

총평 : 몰티하며 자주 호피한 맥주이며, 초콜릿과 캐러멜 풍미를 지님. 홉의 풍미와 향은 몰트와 충돌되기보다는 보완하고 증진시킴.

향 : 중간 수준의 몰트 스위트함~몰티 풍부한 향에, 초콜릿, 캐러멜, 견과류, 토스트 특성을 지님. 홉 향은 일반적으로 낮음~중간 수준으로, 몰트를 보완해주는 거의 모든 종류의 것이 가능함. 이 스타일의 일부 해석은, 더 강한 홉 향, 미국 또는 신세계 홉 특성(시트러스, 프루티, 열대 과일 등), 및/또는 신선한 드라이 호핑 향(모든 선택 사항)을 갖출 수 있음. 프루티 에스테르는 중간~아주 낮음. 다크 몰트 특성은 다른 브라운 에일보다 더 강력하나 포터 같음의 직전에서 멈추는 정도임. 몰트와 홉은 일반적으로 밸런스됨.

외관 : 가벼운~아주 다크 브라운색. 맑음. 낮음~중간 수준의 황백색~밝은 황갈색 헤드.

풍미 : 중간~다소 높은 수준의 몰티 스위트함 또는 몰티

풍부한 풍미에, 초콜릿, 캐러멜, 견과류, 및/또는 토스트 몰트 복잡함을 지니며, 중간~중간 높은 비터함을 지님. 미디엄~미디엄 드라이 피니시는 몰트와 홉을 모두 갖는 뒷맛을 제공. 홉 풍미는 낮음~중간 수준이며, 시트러시, 프루티, 열대과일 특성을 가질 수 있으나, 몰트를 보완하는 어떠한 홉 풍미도 허용됨. 매우 낮음~중간 수준의 프루티 에스테르.

마우스펠 : 미디엄~미디엄 풀 바디. 더 비터한 버전은 드라이, 송진 인상을 지닐 수 있음. 중간~중간 높은 탄산화.

코멘트 : 대부분의 상업 아메리칸 브라운은 원래 홈브루 버전과 일부 현대 크래프트 양조된 예 처럼 공격적이지 않음. 이 스타일은 홈브루 초기 시절의 더 호피하고 더 강한 홈브루 버전보다는, 아메리칸 브라운 에일이라고 판매되는 현재의 상업 제품을 반영했음. IPA 강도의 브라운 에일은 브라운 IPA로서 스페셜티 IPA 부문에 출품되어야 함.

역사 : 현대 크래프트 맥주 시대에 등장한 미국 스타일. 잉글리시 브라운 에일에서 파생되었으나 더 많은 홉을 지님. Pete's Wicked Ale은 처음으로 양조되었고 가장 잘 알려진 사례로서 많은 모조품에 영감을 주었음. 홈브루에게 인기가 있으며, 아주 호피한 버전을 때때로 텍사스 브라운 에일(이것은 브라운 IPA에 더 가까움)이라고 부름.

특징 재료 : 잘 조정된 페일 몰트에, 크리스탈과 다크한 몰트(전형적으로 초콜릿 몰트). 미국산 홉이 일반적이긴 하지만, 유럽 또는 신세계 홉도 사용가능.

스타일 비교 : 아메리칸 페일 또는 앰버에일 보다 초콜릿, 캐러멜 타입 풍미를 지니며, 밸런스에서는 덜 두드러진 비터를 지님. 브라운 IPA보다 비터, 알코올, 홉 특성이 덜함. 잉글리시 브라운 에일보다 더 비터하고 일반적으로 더 호피하며, 더 풍부한 몰트 존재감을 지니며, 일반적으로 더 높은 알코올과 미국/신세계 홉 특성을 지님.

제원 : OG : 1.045-1.0605
IBUs : 20-30 FG : 1.010-1.016
SRM : 18-35 ABV : 4.3-6.2 %

상업 사례 : Anchor Brekle's Brown, Big Sky Moose Drool Brown Ale, Brooklyn Brown Ale, Bell's Best Brown, Cigar City Maduro Brown Ale, Smuttynose Old Brown Dog Ale, Telluride Face Down Brown

태그 : 표준-강도, 어두운-색, 상면-발효, 북미, 크래프트-스타일, 브라운-에일-패밀리, 밸런스, 호피

20. 아메리칸 포터와 스타우트

이 맥주들은 미국의 크래프트 양조자들에 의해 유사한 이름을 가진 영국의 스타일로부터 완전히 미국식으로 변모하였다. 일반적으로, 이러한 스타일은 영국의 스타일보다 더 도수가 높고, 강하고, 로스트 지향적이며, 홉 중심적이다. 비슷한 역사와 풍미를 공유하기 때문에 이 스타일을 함께 묶었다.

20A. 아메리칸 포터

총평 : 상당히 몰티한 다크 맥주로, 복잡적이고 풍미가

좋은 다크 몰트의 특성을 지님.

향 : 중간-낮음~중간-높음의 다크 몰트 향, 종종 가벼운

탄 느낌을 지님. 선택적으로 약간의 부가적인 몰트 특성이 보조적으로 나타남(그레이니, 빵, 토피, 캐러멜, 초콜릿, 커피, 풍부함, 스위트). 홉 향은 낮음~높음으로 보통 송진, 얼씨, 플로럴한 특성. 드라이 호핑 가능. 프루티 에스테르는 중간~없음.

외관 : 중간 브라운색~매우 어두운 브라운색, 종종 루비 또는 가닛 색조를 지님. 검은색에 근접하기도 함. 이런 어두운 맥주에서 투명도를 식별하긴 어렵지만, 불투명하지 않을 때는 맑음(특히 라이트를 비추었을 때) 꽤 좋은 유지력을 가진 커다란 황갈색 헤드.

풍미 : 중간 강함의 몰트 풍미는 보통 가볍게 탄 몰트의 특성(때때로 초콜릿, 커피 풍미)을 가지며, 약간의 그레이니함과 피니시에서 어두운 몰트의 드라이함을 지님. 전반적인 풍미는 드라이~미디엄-스위트의 피니시를 가짐. 어두운 로스트 곡물로부터 톡 쏘는 듯한 특성을 가지나, 과하게 매캐하거나, 타거나, 거칠어서는 안 됨. 중간~높음의 비터는 다크 몰트에 의해 두드러질 수 있음. 홉의 풍미는 낮음~높음까지 다양하며, 송진, 얼씨, 플로럴의 특성을 가지고, 다크 몰트 풍미와 밸런스를 이룸. 다크 몰트와 홉은 충돌해서는 안 됨. 드라이 호핑 버전은 송진 풍미를 가질 수 있음. 프루티 에스테르는 중간~없음.

마우스필 : 미디엄~미디엄 풀 바디. 다소 낮음~다소 높은 탄산화. 강한 버전은 약간 알코올의 온기가 있음. 다크 몰트로 인한 약간의 땀음이 있을 수 있으나, 이러한 특성은 강하면 안 됨.

코멘트 : 양조자의 해석에 따라 폭넓게 개방된 스타일. 다크 몰트의 강도와 풍미는 상당히 다양함. 강한 홉의 특성이 있을 수도 없을 수도 있으며, 상당한 효모 부산물도 있을 수도 없을 수도 있음; 이러한 것들이 미국적 또는 영국적인 특징을 가지게 함.

역사 : 금주령 이전의 포터 또는 잉글리시 포터에 비해서 현대 크래프트 시대에 맞게 개발된, 좀 더 강하고, 공격적인 버전. 역사적인 버전, 특히 미동부 해안에서는 여전히 생산되고 있음(역사적 맥주, 금주령 이전 포터 참조)이 스타일은 현대적인 크래프트 맥주 버전을 기술함.

특징 재료 : 몇몇 몰트, 선명한 어두운 몰트, 종종 블랙 몰트를 포함(초콜릿 몰트도 종종 쓰임). 미국산 홉이 보통 비터링에 쓰이나, 미국 또는 영국의 피니시 홉이 사용됨; 시트러스한 홉이 충돌하는 것은 일반적으로 바람직하지 않음. 에일 효모는 깨끗한 미국 및 특징있는 영국 품종이 둘 다 가능.

스타일 비교 : 잉글리시 포터나 금주령 이전 포터보다 비터가 강하며, 다크 몰트의 특성 및 드라이함이 강함. 아메리칸 스타우트보다 덜 강하고, 덜 공격적임.

제원 : OG: 1.050-1.070
IBUs : 25-50 FG : 1.012-1.018
SRM : 22-40 ABV : 4.8-6.5 %

상업 사례 : Anchor Porter, Boulevard Bully! Porter, Deschutes Black Butte Porter, Founders Porter, Great Lakes Edmund Fitzgerald Porter, Smuttynose Robust Porter, Sierra Nevada Porter

태그 : 표준-강도, 어두운-색, 상면-발효, 북미, 크래프트-스타일, 포터-패밀리, 비터, 로스티, 호피

20B. 아메리칸 스타우트

총평 : 상당히 강하며, 로스티의 풍미가 강한, 비터하고, 호피한 다크 스타우트. 전형적인 스타우트의 바디와 풍미를 가지고 있으면서, 좀 더 공격적인 미국산 홉의 특성과 비터를 가짐.

향 : 중간~강함의 로스티드 몰트의 향, 종종 로스티드 커피 또는 다크 초콜릿의 특성. 탄 향, 또는 숲의 향은 낮은 수준에서 허용. 중간~매우 낮음의 홉 향은 시트러스, 송진의 특성을 지님. 중간~없음의 에스테르. 낮은 수준의 알코올은 있을 수 있음.

외관 : 일반적으로 칠흑같은 검정색이나 일부 버전은 다크 브라운색. 크고 유지력있는 헤드는 밝은 황갈색~열은 브라운색. 일반적으로 불투명.

풍미 : 중간~매우 높음의 로스트 풍미, 종종 커피, 로스티드 커피 빈, 다크 또는 비터스위트 초콜릿의 맛. 약간의 탄 커피의 맛을 가지나, 이러한 특성은 두드러지면 안 됨. 낮음~중간의 몰트 스위트, 종종 풍부한 초콜릿 또는 캐러멜의 풍미를 지님. 중간~높음의 비터. 낮음~높음의 홉 풍미는 일반적으로 시트러스 또는 송진. 낮음~없음의 에스테르. 미디엄~드라이 피니시는 때때로 약간의 탄 특성을 가짐. 알코올의 풍미는 중간 수준까지 올라갈 수 있으나, 매끄러움.

마우스필 : 미디엄~풀 바디. 다소 크림같은 수 있으며, 특히 약간의 오프는 마우스필을 향상시킬 수 있음. 로스티드 몰트에서 파생된 약간의 땀음은 있을 수 있으나, 이러한 특성은 과하면 안 됨. 중간 높음~높은 탄산화. 낮음~중간 강도의 알코올의 온기가 있으나 매끄러우며, 과하게 뜨거우면 안 됨.

코멘트 : 양조장들의 개별적으로 다양한 로스티드 몰트, 몰트 스위트, 풍미, 사용된 피니시 홉의 양이 다양함. 일반적으로 다른 전통적인 스타우트(임페리얼 스타우트 외)에 비해서 로스티드 몰트와 호핑이 강함.

역사 : 전통적인 잉글리시 또는 아이리시 스타우트에 비해서 강렬한 미국식 호핑을 적용한 현대적인 크래프트 맥주 및 홈브루잉 스타일. 홈브루 버전은 이전엔 많이 호핑되었다는 의미로 웨스트 코스트 스타우트로 알려져 있었음.

특징 재료 : 일반적인 미국 몰트와 효모. 다크, 로스티드 몰트와 더불어 캐러멜 몰트는 다양하게 쓰임. 오프밀같은 부가물은 낮은 수준으로 존재. 미국산 홉 품종.

스타일 비교 : 호피, 비터, 로스티의 풍미가 강한 엑스트라 또는 엑스포트 스타우트. 블랙 IPA보다 좀 더 로스티하고 바디가 높음. 좀 더 도수가 높고, 강한 버전은 러시아안 임페리얼 스타우트로 분류됨. 아메리칸 포터보다 더 강하고, 좀 더 공격적이며, 특히 다크 몰트/곡물 및 홉 특성이 강함.

제원 : OG: 1.050-1.075
IBUs : 35-75 FG : 1.010-1.022

SRM : 30-40

ABV : 5.0-7.0 %

상업 사례 : Avery Out of Bounds Stout, Deschutes Obsidian Stout, North Coast Old No. 38, Rogue Shakespeare Stout, Sierra Nevada Stout

태그 : 높은-강도, 어두운-색, 상면-발효, 북미, 크래프트-스타일, 스타우트-패밀리, 비터, 로스티, 호피

20C. 임페리얼 스타우트

총평 : 강렬한 풍미의, 크고, 다크한 에일로 다양한 풍미의 밸런스와 지역적인 해석이 가미됨. 로스티드-탄 몰트는 깊은 어두운 말린 과일 풍미와 알코올의 온기, 비터스 위트 피니시를 지님. 강렬한 풍미에도 불구하고, 각 요소들은 복잡적이고, 조화롭게 녹아들어 있으며, 따로 놀지 않음.

풍미 : 풍부하며 복잡적이며, 다양한 로스티드 곡물, 몰티함, 프루티 에스테르, 홉, 알코올을 가짐. 로스티드 몰트의 특성은 커피, 다크 초콜릿, 약간 태운 느낌이며, 가벼움~중간 강함의 범위. 몰트 향은 매우 낮음~풍부하고 발리와 인 같음. 선택적으로 약간의 특수 몰트 특성(예. 캐러멜)을 가질 수 있으나, 복잡성을 더해줄 뿐이며 지배해서는 안 됨. 프루티 에스테르는 낮음~중간 강함이며 복잡적이며, 어두운 과일(예. 자두, 건자두, 건포도 등)의 특성을 가짐. 홉의 향은 매우 낮음~매우 공격적이며, 어떠한 품종도 가능. 알코올 특성은 존재할 수 있으나, 선명하고, 뜨겁고, 솔벤트같으면 안 됨. 숙성된 버전은 약간의 와인이나 포트와인과 같은 특성을 가지나, 시큼해서는 안 됨. 밸런스는 다양하며, 어떠한 요소도 중심에 올 수 있음. 가능하다고 서술된 향이 모두 존재할 필요는 없음; 다양한 해석이 가능. 숙성은 강도, 밸런스, 향의 매끄러움에 영향을 미침.

외관 : 매우 검붉은 브라운색~칠흑같은 검은색. 불투명. 짙은 황갈색~다크 브라운색 헤드. 일반적으로 헤드는 잘 형성되지만, 헤드 유지성은 낮음~중간. 높은 알코올과 점성으로 인하여 잔을 돌렸을 때 레그가 관찰됨.

풍미 : 풍부하며 복잡적이며, 보통 매우 강렬한 다양한 양의 로스티드 몰트/곡물, 몰티함, 프루티 에스테르, 홉 비터와 풍미, 알코올을 가짐. 중간~강렬하게 높은 비터. 중간 낮음~높음의 홉 풍미(모든 품종) 중간~강렬하게 높은 로스티드 몰트/곡물의 풍미는 달콤쌉싸름하거나 무가당 초콜릿, 코코아, 혹은 강한 커피를 떠올리게 함. 약간 탄 곡물, 탄 커런트, 타르같은 특성이 분명함. 프루티 에스테르는 낮음~강렬하며, 어두운 과일(예. 건포도, 자두, 건자두 등)의 특성을 가짐. 몰트 백본은 풍부함과 발리와인같은 쪽으로 밸런스가 잡혀있으며, 선택적으로 보조적인 캐러멜, 빵, 토스트의 풍미를 가짐. 미각과 피니시는 상대적 드라이~중간 스위트로 다양하며, 보통 길게 남는 로스트, 홉 비터, 알코올의 온기를 지님. 풍미의 밸런스와 강도는 숙성에 의해 영향을 받으며, 어떤 풍미는 시간이 지남에 따라 억제되고, 와인 혹은 포트와인 같은 특성은 발전함.

마우스필 : 풀~베리풀 바디에 쫄득하며, 벨벳같은, 감미로운 질감(바디감은 장기 컨디셔닝에 따라 감소될 수 있음)을 지님. 차분하고 매끄러운 알코올의 온기는 존재하며

분명해야하나, 주요한 특성은 아님; 잘 숙성된 버전에서는 알코올이 잘 감춰짐. 시럽같거나 덜 발효되면 안됨. 탄산도는 낮음~중간일 수 있으며. 숙성과 컨디셔닝에 의해 가변적.

코멘트 : 전통적으로 영국 스타일이었으나, 현재는 크래프트 맥주를 선호하는 미국에서 더 인기 있고, 널리 퍼져 있음. 영국식과 미국식의 해석에 따라 다양한 버전이 존재(예상대로, 미국식은 비터, 로스트 특성, 피니시 홉이 더 강하며, 영국식은 복합적인 특수 몰트의 특성 및 에스테르 지향성이 더 강함) 모든 임페리얼 스타우트가 분명하게 영국 또는 미국적 특성을 갖진 않음; 두 가지의 중간적인 어떠한 특성도 허용이 되며, 그러한 이유로 대회 출품을 위해 둘을 따로 소분류로 나누는 것은 생산적이지 않음. 허용 가능한 특성은 양조자의 창의력을 최대한 끌어낼 수 있도록 폭넓음. 심사 위원은 이 스타일이 넓은 범위를 가지고 있다는 것을 알아야 하며, 특정한 상업 맥주를 기준으로 모든 출품작을 심사해서는 안 됨.

역사 : 길지만, 필연적으로 연속성은 없는 문화유산을 가진 스타일. 1700년대 수출을 위해 양조된 강한 영국식 포터에 그 뿌리가 있다고 보며, 러시아 황실에서 인기가 있었다고 전해짐. 나폴레옹 전쟁으로 인해 무역이 중단되자, 이 맥주는 영국 내에서 판매량이 증가됨. 서서히 이 스타일은 거의 자취를 감추게 되었으나, 현대 크래프트 맥주 시대에 들어와서, 영국에서는 부활이 되고, 미국에서는 미국 특성에 맞게 확장된 재해석과 재창조되어 인기를 끌게 됨.

특징 재료 : 잘 조정된 페일몰트에 상당한 양의 로스티드 몰트/곡물을 포함. 사실상 모든 종류의 몰트를 다 사용할 수 있는 복합적인 곡물 구성 가능. 어떤 종류의 홉도 사용 가능. 미국 혹은 영국 에일 효모.

스타일 비교 : 모든 차원의 풍미가 살아있는 검은 발리와 인같음. 낮은 비중의 스타우트에 비해 좀 더 복잡적이고, 가능한 풍미의 범위가 더 넓음.

계원 : OG: 1.075-1.115
IBUs : 50-90 FG : 1.018-1.030
SRM : 30-40 ABV : 8.0-12.0 %

상업 사례 : American-Bell's Expedition Stout, Cigar City Marshal Zhukov's Imperial Stout, Great Divide Yeti Imperial Stout, North Coast Old Rasputin Imperial Stout, Sierra Nevada Narwhal Imperial Stout; English-Courage Imperial Russian Stout, Le Coq Imperial Extra Double Stout, Samuel Smith Imperial Stout

태그 : 매우-높은-강도, 어두운-색, 상면-발효, 영국-섬, 북미, 전통적-스타일, 크래프트-스타일, 스타우트-패밀리, 몰티, 비터, 로스티

21. IPA

IPA 카테고리는 현대 미국의 IPA 및 그 파생 스타일을 다룬다. 이는 단순히 영국식 IPA는 적절한 IPA가 아니며, 이들과 관계가 없다는 것을 의미하는 것은 아니다. 이는 단순히 대회를 목적으로 비슷한 스타일을 묶은 것이다. 영국식 IPA는 다른 영국 기원의 맥주들과 묶였고, 좀 더 강한 더블 IPA는 스트롱 아메리칸 맥주와 묶였다. 이 맥주들의 어느 것도 역사적으로 인도에 보내진 적이 없으며, 대다수는 Pale의 색을 띄지도 않기 때문에, "IPA"라는 용어는 의도적으로 "India Pale Ale"로 풀어 쓰지 않았다. 그렇지만, IPA라는 용어는 현대 크래프트 맥주에서 밸런스가 정의된 하나의 스타일이 되었다.

21A. 아메리칸 IPA

총평 : 분명한 호피함과 비터가 있는, 다소 강한 미국식 페일 에일로 현대 미국 혹은 신세계 홉 품종을 잘 표현함. 밸런스는 홉 중심이며, 깨끗한 발효 특성, 드라이 피니시, 깨끗하고 보조적인 몰트는 홉 특성의 창의적인 다양성이 빛을 발하게 해줌.

향 : 현저한~강렬한 홉 향은 시트러스, 플로럴, 솔, 송진, 스파이시, 열대과일, 핵과, 베리, 멜론 등과 같은 하나 혹은 그 이상의 미국 또는 신세계 홉의 특징을 가짐. 대다수의 버전은 드라이 호핑을 하여 부가적인 신선한 홉 향을 가짐; 이는 바람직하나 필수는 아님. 그레이니~몰티 향은 배경에서 느껴질 수 있음. 효모에서 기인한 프루티함이 일부 버전에서 감지될 수 있으나, 중성적인 발효 특성 또한 허용됨. 절제된 알코올 느낌은 있을 수 있으나, 이러한 특성은 가급적 최소화해야 함. 어떠한 미국 또는 신세계 홉 특성도 허용됨; 새로운 홉 품종이 계속 출시되고 있으며, 이에 의해 스타일이 제약받아서 안 됨.

외관 : 중간 금색~연붉은 앰버색. 맑아야 하며, 비여과의 드라이 호핑 버전은 약간 탁할 수 있음. 좋은 유지력을 가진 중간 크기의 흰색~황백색 헤드.

풍미 : 홉 풍미는 중간~매우 높음이며, 시트러스, 플로럴, 솔, 송진, 스파이시, 열대과일, 핵과, 베리, 멜론 등의 현대 미국 혹은 신세계 홉 품종의 특성을 반영함. 중간 높음~매우 높음의 홉 비터. 몰트 풍미는 반드시 낮음~중간 낮음이어야 하며, 일반적으로 깨끗하고, 그레이니~몰티향이나, 약간의 가벼운 캐러멜이나 토스트 풍미는 허용됨. 효모에서 기인한 낮은 프루티함은 허용되나, 필수는 아님. 드라이~미디엄 드라이 피니시; 잔당감은 낮음~없음이어야 함. 비터와 홉 풍미는 뒷맛까지 길게 남을 수 있으나, 거칠어진 안 됨. 강한 버전에서는 매우 가볍고 깨끗한 알코올 풍미가 느껴짐. 약간 황느낌이 있을 수 있으나, 대부분의 사례는 이 특성을 보이지 않음.

마우스펠 : 미디엄라이트~미디엄 바디, 매끄러운 질감을 지님. 중간~중간 높음 탄산화. 홉 유래 거친 뚝은 맛은 없음. 전체적인 밸런스를 침해하지 않는다면, 매우 가볍고 매끄러운 알코올의 온기는 결함이 아님.

코멘트 : 역사적 영국 스타일을 해석하여 미국의 재료와 방식으로 양조된 현대적인 미국 크래프트 맥주. 강한 더블 IPA 및 다양한 재료를 사용한 IPA를 포함하여, 수많은 현대식 변종들의 기초가 됨. 일반적으로 그러한 기타 IPA들은 스페셜티 IPA 스타일로 출품을 해야함. 오크는

이 스타일에 부적절함; 만약 오크가 두드러진다면, 우드 에이지드 카테고리로 출품해야 함.

역사 : 현대 미국의 크래프트 맥주에서 최초의 사례는 1975년 Cascade 리프 홉을 사용하여 처음 양조된 앵커 리버티 에일임; 이 스타일은 그 기원이 되는 맥주의 한계를 넘어섰으며, 지금과 비교하면 아메리칸 페일 에일과 유사한 맛이라 추측됨. 그 이전에 미국에서 만들어진 IPA는 알려져 있지 않음(특히 잘 알려진 것은 Ballantine's IPA이며, 오래된 영국의 레시피로 오크 숙성을 하였음). 이 스타일이 현대 크래프트 맥주의 사례의 토대가 됨.

특징 재료 : 페일 에일 몰트 또는 두줄 브루어스 몰트를 베이스로 하고, 미국 또는 신세계 홉, 깨끗하거나 약간의 프루티함을 가진 미국 또는 영국 효모. 일반적으로 100% 몰트, 높은 발효도를 위해 낮은 온도에서 매시함. 발효도를 올리기 위한 설탕 추가는 허용. 많은 양을 사용하면 스위트 피니시와 홉 특성과 충돌을 야기하기 때문에, 크리스탈 몰트는 사용하더라도 절제되어야 함.

스타일 비교 : 아메리칸 페일 에일보다 더 강하며, 높게 호핑됨. 영국식 IPA에 비해, 몰트, 홉, 효모에서 영국적 특성이 적으며(더 약한 캐러멜, 빵, 토스트; 영국산 홉 보다는 미국/신세계 홉; 더 적은 효모 파생 에스테르), 바디가 더 가볍고, 밸런스가 더 호피에 있으며, 대부분의 사례에서 약간 더 도수가 높음. 더블 IPA보다 알코올 도수가 낮으나 비슷한 밸런스를 가짐.

제원 : OG: 1.056-1.070
IBUs : 40-70 FG : 1.008-1.014
SRM : 6-14 ABV : 5.5-7.5 %

상업 사례 : Alpine Duet, Bell's Two-Hearted Ale, Fat Heads Head Hunter IPA, Firestone Walker Union Jack, Lagunitas IPA, Russian River Blind Pig IPA, Stone IPA

태그 : 높은-강도, 옅은-색, 상면-발효, 복미, 크래프트-스타일, ipa-패밀리, 비터, 호피

21B. 스페셜티 IPA

스페셜티 IPA는 독립된 스타일은 아니지만, 대회 출품용 카테고리로 여기는 것이 적합하다. 이 스타일로 출품된 맥주들은 실험적인 맥주가 아니다; 이들은 오래된 정도를 떠나서 현재 생각되고 있는 일련의 집합체이다. 이 카테고리는 확장이 가능하므로, 추후에 추가될 가능성이 있는 IPA 변종(St. Patrick's Day Green IPA, Romulan Blue IPA, Zima Clear IPA 등)들은 스타일 가이드라인을 다시 작업하지 않더라도 추가가 가능하다. 유일한 공통적인 요

소는 약간의 가벼운 변형은 있으나 IPA(보통 미국 IPA)의 밸런스와 종합적인 인상을 가지고 있다는 것이다.

"IPA"라는 용어는 호피, 비터 맥주에 대한 단일한 기술어로 쓰인다. 스페셜티 IPA의 맥락에서 쓰일 때는 'India Pale Ale'을 의미하지 않는다. 이러한 맥주들은 역사적으로 인도에 간 적도 없고, 대부분 페일한 색상도 아니다. 하지만 크래프트 맥주 시장은 IPA라고 표기된 맥주에서 어떤 밸런스를 기대할지 알고 있다. 그래서 그들을 구분하기 위한 수식어는 그 개념 자체에 기초를 둔다.

총평 : IPA의 밸런스-홉지향적, 비터, 드라이 피니시-로 인지되며, 일반 IPA 카테고리와는 구분되는 무언가가 존재해야 함. 형태와 무관하게 시음성이 좋아야 함. 과도한 거친 느낌과 무거움은 통상적으로 결합하며, 홉과 다른 특수 재료간에 충돌하는 강한 풍미도 결합.

향 : 감지 가능한 홉 향은 필수적; 홉의 특성은 스페셜티 IPA의 특정 유형에 따라 달라짐. 다른 향기도 존재할 수 있음; 홉 향이 통상적으로 가장 강한 요소.

외관 : 색상은 스페셜티 IPA의 유형에 따라 다름. 대부분 맑으나 많은 양의 진분 부가물이 들어간 스타일 또는 비어과 드라이 호핑 버전은 약간 흐릿할 수 있음. 어두운 타입은 투명도와 무관한 불투명함을 가질 수 있음. 유지력 있는 좋은 헤드는 스페셜티 IPA의 유형에 따른 색상을 가짐.

풍미 : 홉 풍미는 통상적으로 중간 낮음~높음이며, 특정한 스페셜티 IPA에 쓰이는 일반적인 품종에 따른 특성을 가짐. 홉 비터는 통상적으로 중간 높음~매우 높음으로, 특정한 스페셜티 IPA에 쓰이는 일반적인 품종에 따른 특성을 가짐. 몰트 풍미는 일반적으로 낮음~중간이며, 특정한 스페셜티 IPA에 쓰이는 일반적인 품종에 따른 특성을 가짐. 일반적으로 미디엄-드라이~드라이 피니시. 강한 버전에서는 약간의 짙은 알코올 풍미가 느껴짐. 다양한 타입의 스페셜티 IPA는 타입에 따라 추가적인 몰트 및 효모의 특성을 보일 수 있음.

마우스필 : 매끄러우며, 미디엄라이트~미디엄 바디의 마우스필. 중간 수준의 탄산화. 강한 버전에서는 약간의 매끄러운 알코올의 온기가 느껴짐.

출품 지침 : 출품자는 반드시 강도(세션, 스탠다드, 더블)를 명시해야 함; 강도가 명시되지 않을 경우, 스탠다드로 간주됨. 출품자는 반드시 가이드라인 상에서 또는 BJCP 웹사이트 상에서 추가된 목록 내에 존재하는 타입 중에서 스페셜티 IPA의 유형을 명시해야 함; 그렇지 않을 경우엔, 심사관들이 무엇이 예상되는지 알 수 있도록 스페셜티 IPA의 타입과 주요한 특성을 코멘트 양식에 기술해야 함. 만약 출품자가 새로운 홉 품종의 특성을 심사관이 인지할 수 없다고 느낀다면, 사용된 특정한 홉을 명시할 수도 있음. 출품자는 특별한 부가 설명 없이, 이미 정의된 타입들을 조합해서 명시해도 됨(예, 블랙 호밀 IPA) 출품자는 BJCP 소분류에 정의된 IPA의 다른 강도를 가진 버전을 위해서 이 카테고리를 활용할 수 있음(예, 미국식 또는 영국식 세션 IPA)-단, BJCP 상에 이미 존재하는 소분류는 제외함(예, 더블 IPA).

현재 정의된 타입 : 블랙 IPA, 브라운 IPA, 화이트 IPA,

호밀 IPA, 벨기에 IPA, 레드 IPA

제원 : 타입에 따라 가변적
강도 규격:
세션-ABV: 3.0-5.0%
스탠다드-ABV: 5.0-7.5%
더블-ABV: 7.5-10.0%

스페셜티 IPA : 벨지안 IPA

총평 : 벨기에 효모에서 비롯된 프루티함과 스파이시함을 가진 IPA. 벨기에의 사례는 색이 더 밝고, 발효도가 더 높으며, 홉을 더 넣어서 양조한 트리펠과 유사한 경향이 있음. 이 맥주는 좀 더 복합적인 풍미를 가지며, 통상적인 IPA보다 알코올 도수가 더 높음.

향 : 중간~높음의 홉 향, 보통 열대과일, 핵과, 시트러스, 솔같은 전형적인 미국 및 신세계 홉 품종. 유럽 홉의 특징인 플로럴, 스파이시 향도 또한 발견됨. 드라이 호핑으로 인한 그레이시 향이 존재할 수 있음. 차분한 그레이니-스위트한 몰트 향, 낮음~없음의 캐리멜. 프루티 에스테르는 중간~높음이며, 바나나, 배, 사과의 향을 포함. 가벼운 클로브 페놀이 뚜렷함. 벨기에 캔디 슈가 같은 향이 때때로 존재.

외관 : 밝은 금색~엠퍼색. 황백색의 헤드는 중간~큰 크기이며, 유지력이 좋음. 투명도는 꽤 맑으나, 드라이 호핑 버전의 경우 상당히 흐릿함.

풍미 : 벨기에 효모와 연관된 중간 수준의 스파이시, 에스테르의 풍미로 시작. 클로브와 후추 풍미는 일반적. 바나나, 배, 사과 풍미도 전형적. 홉 풍미는 중간~높음의 강도를 가지며, 열대과일, 핵과, 멜론, 시트러스, 솔같은 미국/신세계 품종 또는 스파이시한 Saazer 타입 홉의 풍미를 반영함. 몰트 풍미는 가볍고 그레이니 스위트하며, 때때로 낮은 수준의 토스트 또는 캐리멜 몰트 풍미를 수반하나, 필수는 아님. 비터는 높으며, 효모에서 온 스파이시한 풍미에 의해 두드러지기도 함. 피니시는 드라이~미디엄 드라이이나, 일부 사례에서는 길게 남는 비터와 뒤섞여 가벼운 스위트함을 가짐.

마우스필 : 바디는 미디엄~라이트이며 탄산화 수준과 부가물 사용에 따라 달라짐. 탄산화 수준은 중간~높음. 일부 고도수 버전은 알코올의 온기가 있으나, 선뜻 드러나지 않음.

코멘트 : 대부분의 조합이 끈적하게 충돌하기 때문에 효모 균주와 홉 품종의 선택이 매우 중요함.

역사 : 상대적으로 새로운 스타일로, 2000년대 중반에 나타나기 시작함. 홉브루어와 소규모 양조장에서는 단순히 아메리칸 IPA 레시피에 벨기에 효모를 대체해서 넣음. 벨기에 양조장에서는 그들의 트리펠, 페일 에일 레시피에 홉을 더 넣음.

특징 재료 : 트리펠과 골든 스트롱 에일을 만드는데 쓰이는 벨기에 효모 균주. 미국의 사례에서는 주로 미국 또는 신세계 홉이 쓰이는 반면, 벨기에 버전에서는 유럽의 홉을 쓰고, 페일 몰트로만 만들어 짐.

스타일 비교 : 아메리칸 IPA/임페리얼 IPA와 벨지안 골

든 스트롱 에일 또는 트리펠의 교차점. 이 스타일은 아메리칸 IPA보다 더 스파이시하고, 더 강하고, 더 드라이하며, 보다 프루티함.

제원 : OG: 1.058-1.080
IBUs: 50-100 FG: 1.008-1.016
SRM: 5-15 ABV: 6.2-9.5%

상업 사례 : Brewery Vivant Triomphe, Houblon Chouffe, Epic Brainless IPA, Green Flash Le Freak, Stone Cali-Belgique, Urthel Hop It

태그 : 높은-강도, 옅은-색, 상면-발효, 복미, 크래프트-스타일, ipa-패밀리, 스페셜티-패밀리, 비터, 호피

스페셜티 IPA : 블랙 IPA

총평 : 드라이, 홉-중심의 밸런스, 아메리칸 IPA의 특징적인 풍미를 가진 맥주로, 강한 로스트 및 탄 풍미는 없이 단지 색상만 어두움. 다크 몰트의 풍미는 차분하고, 보조적이며 주된 풍미 요소는 아님. 시음성은 핵심적인 특징.

향 : 중간~높음의 홉 향, 보통 핵과, 열대과일, 시트러스, 송진, 솔, 베리, 멜론의 특성을 지님. 드라이 호핑 했을 경우, 부가적인 플로럴, 허브, 그레이시한 향을 가질 수 있으나, 필수는 아님. 매우 낮음~중간의 다크 몰트 향, 선택적으로 가벼운 초콜릿, 커피, 토스트를 포함할 수 있음. 약간의 짙고하고 가벼운 캐러멜 몰트 스위트함은 배경에서 느껴질 수 있음. 에스테르 또는 홉에서의 프루티함은 일부 버전에서 감지될 수 있으나, 중성적인 발효 특성 또한 허용됨.

외관 : 색상은 다크 브라운색~검은색. 맑아야 하며, 비여과의 드라이 호핑 버전은 약간 탁할 수 있음; 불투명 할 경우, 혼탁해서는 안 됨. 밝은 황갈색~황갈색의 좋은 헤드는 지속력이 있음.

풍미 : 중간 낮음~높음의 홉 풍미, 열대과일, 핵과, 멜론, 시트러스, 베리, 솔, 송진의 특성을 지님. 중간 높음~매우 높음의 홉 비터를 가지며, 다크 몰트도 비터를 지각하는데 기여함. 베이스 몰트의 풍미는 일반적으로 깨끗하며, 낮음~중간의 강도이고, 선택적으로 캐러멜 또는 토피 풍미를 가짐. 다크 몰트의 풍미는 낮음~중간 낮음; 절제된 초콜릿 또는 커피 풍미는 존재할 수 있으나, 로스트 느낌은 강하고, 재 같고, 탄 느낌이 들어서는 안되며, 홉과 충돌해서도 안 됨. 낮음~중간의 프루티함(효모 또는 홉으로부터)은 허용되나, 필수는 아님. 드라이~오프 드라이 피니시. 피니시에는 드라이함을 느끼게 해주는 약간의 로스트 특성이 포함될 수 있으나, 필수는 아님. 비터는 뒷맛까지 길게 남을 수 있으나, 거칠어선 안 됨. 강한 버전에서는 약간의 짙고한 알코올 풍미가 느껴짐.

마우스필 : 매끄러우며, 미디엄라이트~미디엄 바디이며, 홉 또는 로스티드 몰트에서 기인한 과도한 떼움이 없어야 함. 드라이 호핑 버전은 약간의 송진 풍미를 가질 수 있음. 중간 수준의 탄산화. 약간의 크림같은 느낌이 존재하나, 필수는 아님. 강한 버전(전부는 아님)에서는 약간의 매끄러운 알코올의 온기가 느껴짐.

코멘트 : 대부분의 사례는 스탠다드 강도. 극단적으로 만

든 몇몇 사례들은 때때로 강하고 호피한 포터처럼 보일 수 있으나, 이는 시음성을 해침. 홉과 몰트의 조합은 흥미로운 상호작용을 만들 수 있음.

역사 : 아메리칸 IPA의 변형으로 1990년대 즈음 Greg Noonan이 만든 Blackwatch IPA가 상업적인 시초. 2000년대 초중반, 남부 캘리포니아와 태평양 연안 북서부에서 인기를 끌기 시작했다. 이 스타일은 태평양 연안 북서부에서는 주로 Cascadian Dark Ale(CDA)로 알려져 있음.

특징 재료 : 조색 및 거친 느낌과 탄 맛이 없이 약간의 풍미를 주기 위한 디비터드(debittered) 로스티드 몰트, 로스티드 몰트와 상충하지 않는 미국 또는 신세계 홉 품종. 인용 된 홉 특성은 이러한 스타일에 있어서 전형적인 예를 들었을 뿐이며, 특히 새로운 품종을 포함하여, 어떠한 특성도 가능함.

스타일 비교 : 아메리칸 IPA 또는 더블 IPA의 밸런스 및 전체적인 느낌이 동일하며, 슈바르츠 비어의 절제된 로스트함을 지님. 아메리칸 스타우트 및 포터처럼 로스트함과 탄 풍미가 없으며, 바디가 더 가볍고, 매끄러움과 시음성이 더 높음.

제원 : OG: 1.050-1.085
IBUs : 50-90 FG : 1.010-1.018
SRM : 25-40 ABV : 5.5-9.0 %

상업 사례 : 21st Amendment Back in Black (스탠다드), Deschutes Hop in the Dark CDA (스탠다드), Rogue Dad's Little Helper (스탠다드), Southern Tier Iniquity (더블), Widmer Pitch Black IPA (스탠다드)

태그 : 높은-강도, 어두운-색, 상면-발효, 복미, 크래프트-스타일, ipa-패밀리, 스페셜티-패밀리, 비터, 호피

스페셜티 IPA : 브라운 IPA

총평 : 아메리칸 IPA처럼 호피하고 비터가 있으며 다소 강한 수준의 IPA이나, 아메리칸 브라운 에일처럼 약간의 캐러멜, 토피, 건과일 몰트 특성을 지님. IPA를 시음성 좋게 해주는 드라이 피니시와 가벼운 바디를 가졌기 때문에, 브라운 IPA는 스위트함이나 무거움없이 아메리칸 IPA보다 좀 더 좋은 풍미와 몰티함을 가짐.

향 : 중간~중간 강함의 신선한 홉 향은 열대과일, 핵과, 시트러스, 플로럴, 스파이시, 베리, 멜론, 솔, 송진 등과 같은 하나 혹은 그 이상의 미국 또는 신세계 홉의 특징을 가짐. 대다수의 버전은 드라이 호핑을 하여 부가적인 신선한 홉 향을 가짐; 이는 바람직하나 필수는 아님. 그레이시함이 존재한다면, 최소한이어야 함. 중간 낮음~중간의 몰트-스위트 향은 홉의 선택과 잘 어울리며, 종종 초콜릿, 너트, 다크 캐러멜, 토피, 구운 빵, 건과일의 특징을 가짐. 효모에서 기인한 프루티함이 일부 버전에서 감지될 수 있으나, 중성적인 발효 특성 또한 허용됨. 절제된 알코올 느낌은 있을 수 있으나, 이러한 특성은 가급적 최소화야 함. 어떠한 미국 또는 신세계 홉 특성도 허용됨; 새로운 홉 품종이 계속 출시되고 있으며, 이에 의해 스타일이 제약받아서 안 됨.

외관 : 색상은 불그스름한 브라운색이며, 검은색은 아님. 보통 불투명하나, 관찰이 가능하다면 맑아야 함. 비여과의

드라이 호핑 버전은 약간 탁할 수 있음. 좋은 유지력을 가진 중간 크기의 크림색~황갈색 헤드.

풍미 : 홉 풍미는 중간~높음이며, 시트러스, 플로럴, 솔, 송진, 스파이시, 열대과일, 핵과, 베리, 멜론 등의 미국 혹은 신세계 홉의 특성을 반영함. 중간 높음~높음의 홉 비터. 몰트 풍미는 중간 낮음~중간이며, 일반적으로 깨끗하나, 밀크 초콜릿, 코코아, 토피, 너티, 비스킷, 다크 캐러멜, 구운 빵, 건과일의 몰트 풍미를 수반한 몰트-스위트함이 앞섬. 몰트와 홉의 선택은 상호보완적으로 서로를 돋보이게 해야하며, 상충하면 안 됨. 몰트 풍미의 수준은 홉 비터 및 홉 풍미와 거의 밸런스를 이뤄야 함. 효모에서 기인한 낮은 프루티함은 허용되나, 필수는 아님. 드라이~미디엄 드라이 피니시; 잔당감은 중간 낮음~없음이어야 함. 비터와 홉 풍미는 뒷맛까지 길게 남을 수 있으나, 거칠어선 안 됨. 강한 버전에서는 매우 가볍고 깨끗한 알코올 풍미가 느껴짐. 로스트, 탄, 거칠고 쓴 몰트 풍미는 없음.

마우스필 : 미디엄라이트~미디엄 바디, 매끄러운 질감을 지님. 중간~중간 높은 탄산화. 홉 유래 거친 짧은 맛은 없음. 전체적인 밸런스를 침해하지 않는다면, 매우 가볍고 매끄러운 알코올의 온기는 결함이 아님.

코멘트 : 예전엔 아메리칸 브라운 에일의 부-장르였고, 일반적인 제품보다 더 호피하고 강하나, 스위트한 풍미와 무거운 바디 및 피니시 없이 여전히 필수적인 시음성을 유지하고 있음. 홉과 몰트의 조합은 흥미로운 상호작용을 만들 수 있음.

역사 : 오래전부터 미국의 홉브루어 사이에서 인기가 있었던 현대 크래프트 맥주 스타일이며, 호피 아메리칸 브라운 에일 또는 텍사스 브라운 에일로 알려짐(비록 그 기원은 캘리포니아지만).

특징 재료 : 아메리칸 IPA와 유사하나, 미디엄 또는 다크 크리스탈 몰트, 가볍게 로스트된 초콜릿 타입 몰트, 또는 기타 중간 색을 가진 몰트를 사용. 황설탕을 포함한 설탕 부가물 사용 가능. 열대과일, 프루티, 시트러스, 솔, 베리, 멜론 특성의 미국 및 신세계 피니시 홉과 특수 몰트는 시너지를 이룸-서로 상호보완적이어야 하며, 상충해서는 안 됨.

스타일 비교 : 아메리칸 IPA의 밸런스를 가진, 좀 더 강하고, 비터가 있는 아메리칸 브라운 에일.

제원 : OG: 1.056-1.070
IBUs : 40-70 FG : 1.008-1.016
SRM : 11-19 ABV : 5.5-7.5 %

상업 사례 : Dogfish Head Indian Brown Ale, Grand Teton Bitch Creek, Harpoon Brown IPA, Russian River Janet's Brown Ale

태그 : 높은-강도, 어두운-색, 상면-발효, 북미, 크래프트-스타일, ipa-패밀리, 스페셜티-패밀리, 비터, 호피

스페셜티 IPA : 레드 IPA

총평 : 아메리칸 IPA처럼 호피하고 비터가 있으며 다소 강한 수준의 IPA이나, 약간의 캐러멜, 토피, 건과일 몰트

특성을 지님. IPA를 시음성 좋게 해주는 드라이 피니시와 가벼운 바디를 가졌기 때문에, 레드 IPA는 스위트함이나 무거움 없이 아메리칸 IPA보다 좀 더 좋은 풍미와 몰트함을 가짐.

향 : 중간~강함의 신선한 홉 향은 열대과일, 핵과, 시트러스, 플로럴, 스파이시, 베리, 멜론, 솔, 송진 등과 같은 하나 혹은 그 이상의 미국 또는 신세계 홉의 특징을 가짐. 대다수의 버전은 드라이 호핑을 하여 부가적인 신선한 홉 향을 가짐; 이는 바람직하나 필수는 아님. 그래서 홉이 존재한다면, 최소한이어야 함. 중간 낮음~중간의 몰트-스위트 향은 홉의 선택과 잘 어우러지며, 종종 캐러멜, 토피, 토스트, 건과일의 특징을 가짐. 효모에서 기인한 프루티함이 일부 버전에서 감지될 수 있으나, 중성적인 발효 특성 또한 허용됨. 절제된 알코올 느낌은 있을 수 있으나, 이러한 특성은 가급적 최소화야 함. 어떠한 미국 또는 신세계 홉 특성도 허용됨; 새로운 홉 품종이 계속 출시되고 있으며, 이에 의해 스타일이 제약받아서는 안 됨.

외관 : 색상은 연붉은 앰버색~검붉은 구리색. 맑아야 하며, 비여과의 드라이 호핑 버전은 약간 탁할 수 있음. 좋은 유지력을 가진 중간 크기의 황백색~크림색 헤드.

풍미 : 홉 풍미는 중간~매우 높음이며, 시트러스, 플로럴, 솔, 송진, 스파이시, 열대과일, 핵과, 베리, 멜론 등의 현대 미국 혹은 신세계 홉 품종의 특성을 반영함. 중간 높음~매우 높음의 홉 비터. 몰트 풍미는 중간 낮음~중간이며, 일반적으로 깨끗하나, 미디엄-다크 캐러멜, 토피, 토스트, 건과일의 몰트 풍미를 수반한 몰트-스위트함이 앞섬. 몰트와 홉의 선택은 상호보완적으로 서로를 돋보이게 해야하며, 상충하면 안 됨. 몰트 풍미의 수준이 홉 비터 및 홉 풍미를 저해하면 안 됨. 효모에서 기인한 낮은 프루티함은 허용되나, 필수는 아님. 드라이~미디엄 드라이 피니시; 잔당감은 중간 낮음~없음이어야 함. 비터와 홉 풍미는 뒷맛까지 길게 남을 수 있으나, 거칠어선 안 됨. 강한 버전에서는 매우 가볍고 깨끗한 알코올 풍미가 느껴짐.

마우스필 : 미디엄라이트~미디엄 바디, 매끄러운 질감을 지님. 중간~중간 높은 탄산화. 홉 유래 거친 짧은 맛은 없음. 전체적인 밸런스를 침해하지 않는다면, 매우 가볍고 매끄러운 알코올의 온기는 결함이 아님.

코멘트 : 예전엔 아메리칸 앰버 에일 또는 더블 레드 에일의 부-장르였고, 일반적인 제품보다 더 호피하고 강하나, 스위트한 풍미와 무거운 바디 및 피니시 없이 여전히 필수적인 시음성을 유지하고 있음.

역사 : 아메리칸 IPA를 기본으로 한 미국 크래프트 맥주 스타일이나, 아메리칸 앰버 에일의 몰트 풍미를 가짐.

특징 재료 : 아메리칸 IPA와 유사하나, 미디엄 또는 다크 크리스탈 몰트, 가급적 가벼운 토스트 특성을 가진 약간의 특수 몰트를 사용. 설탕 부가물 사용 가능. 열대과일, 프루티, 시트러스, 솔, 베리, 멜론 특성의 미국 및 신세계 피니시 홉과 특수 몰트는 시너지를 이룸-서로 상호보완적이어야 하며, 상충해서는 안 됨.

스타일 비교 : 아메리칸 앰버 에일과 페일 에일의 차이점

과 마찬가지로, 레드 IPA는 가벼운 스위트함과 캐러멜, 건과일의 밸런스를 더해주는 약간의 다크 크리스탈 몰트가 첨가되었다는 점에서 아메리칸 IPA와 구분됨. 레드 IPA는 몰트 구성이 덜 강렬하며, 바디가 더 가볍다는 점에서 아메리칸 스트롱 에일과 다름; 레드 IPA는 여전히 IPA의 밸런스를 가지고 있으며, 발리와인 같은 몰트 특성을 지향하지 않음. 레드 IPA는 아메리칸 앰버 에일보다 좀 더 강하고, 호피하며, 특징적인 드라이 피니시, 미디엄-라이트 바디, 더 강한 레이트 홉 특성을 지님.

제원 : OG: 1.056-1.070
IBUs : 40-70 FG : 1.008-1.016
SRM : 11-19 ABV : 5.5-7.5 %

상업 사례 : Green Flash Hop Head Red Double Red IPA (더블), Midnight Sun Sockeye Red, Sierra Nevada Flipside Red IPA, Summit Horizon Red IPA, Odell Runoff Red IPA

태그 : 높은-강도, 앰버-색, 상면-발효, 북미, 크래프트-스타일, ipa-패밀리, 스페셜티-패밀리, 비터, 호피

스페셜티 IPA : 호밀 IPA

총평 : 분명한 호피함과 비터가 있는, 다소 강한 미국식 페일 에일로 현대 미국, 신세계 홉 품종 및 호밀 몰트를 잘 표현함. 밸런스는 홉 중심이며, 깨끗한 발효 특성, 드라이 피니시, 깨끗하고 보조적인 몰트는 홉 특성의 창의적인 다양성이 빛을 발하게 해줌.

향 : 현저한~강렬한 홉 향은 시트러스, 플로럴, 솔, 송진, 스파이시, 열대과일, 핵과, 베리, 멜론 등과 같은 하나 혹은 그 이상의 미국 또는 신세계 홉의 특징을 가짐. 대다수의 버전은 드라이 호핑을 하여 부가적인 신선한 홉 향을 가짐; 이는 바람직하나 필수는 아님. 그레이시함이 존재한다면, 최소한이어야 함. 낮은 수준의 후추같은 호밀 몰트 향을 가질 수 있음. 낮음~중간 낮음의 깨끗한 그레이니-몰티 향은 배경에서 느껴질 수 있음. 효모에서 기인한 프루티함이 일부 버전에서 감지될 수 있으나, 중성적인 발효 특성 또한 허용됨. 절제된 알코올 느낌은 있을 수 있으나, 이러한 특성은 가급적 최소화야 함. 어떠한 미국 또는 신세계 홉 특성도 허용됨; 새로운 홉 품종이 계속 출시되고 있으며, 이에 의해 스타일이 제약받아서 안 됨.

외관 : 중간 금색~연붉은 앰버색. 맑아야 하며, 비여과의 드라이 호핑 버전은 약간 탁할 수 있음. 좋은 유지력을 가진 중간 크기의 흰색~황백색 헤드.

풍미 : 홉 풍미는 중간~매우 높음이며, 시트러스, 플로럴, 솔, 송진, 스파이시, 열대과일, 핵과, 베리, 멜론 등의 현대 미국 혹은 신세계 홉 품종의 특성을 반영함. 중간 높음~매우 높음의 홉 비터. 몰트 풍미는 반드시 낮음~중간 낮음이어야 하며, 일반적으로 깨끗하고, 그레이니-몰티하나, 약간의 가벼운 캐러멜이나 토스트 풍미는 허용됨. 호밀 몰트에서 기인한 가벼운 그레이니 스파이시함이 존재해야 함. 효모에서 기인한 낮은 프루티함은 허용되나, 필수는 아님. 호밀 몰트가 드라이 피니시에 영향을 줌; 잔당감은 낮음~없음이어야 함. 비터, 홉 풍미, 드라이함은

뒷맛까지 길게 남을 수 있으나, 거칠어선 안 됨. 강한 버전에서는 매우 가볍고 깨끗한 알코올 풍미가 느껴짐.

마우스펠 : 미디엄라이트~미디엄 바디, 매끄러운 질감을 지님. 중간~중간 높은 탄산화. 홉 유래 거친 짧은 맛은 없음. 전체적인 밸런스를 침해하지 않는다면, 매우 가볍고 매끄러운 알코올의 온기는 결함이 아님.

코멘트 : 아메리칸 IPA의 현대 미국 크래프트식 변형으로 호밀 몰트의 특성은 분명해야 하며, 그렇지 않을 경우 아메리칸 IPA 카테고리에 출품해야 함. 오크는 이 스타일에 부적절함; 만약 오크가 두드러진다면, 우드 에이지드 카테고리 출품해야 함.

역사 : 크래프트 양조자와 홈브루어들은 IPA에 복합성과 다양성을 더하기 위해, 베이스 몰트의 일정 부분을 호밀 몰트로 대체함. Rye IPA, RyePA, RIPA는 많은 크래프트 양조장의 계절 한정 맥주로 출시됨.

특징 재료 : 페일 에일 몰트 또는 두줄 브루어스 몰트를 베이스로 하고, 15-20%의 호밀 몰트, 미국 또는 신세계 홉, 깨끗하거나 약간의 프루티함을 가진 미국 및 영국 효모. 일반적으로 100% 몰트, 높은 발효도를 위해 낮은 온도에서 매시함. 발효도를 올리기 위한 설탕 추가는 허용. 물의 특성은 연수~중간의 황산염. 크리스탈 몰트는 많은 양을 사용하면 스위트 피니시와 홉 특성과 충돌을 야기하기 때문에, 사용하더라도 절제되어야 함.

스타일 비교 : 아메리칸 IPA보다 더 드라이하고 조금 더 스파이시함. 호밀에서 온 비터와 스파이시함이 아메리칸 IPA보다 길게 지속됨. 로젠비어 같은 강렬한 호밀 몰트 특성은 없음. 일부 사례는 더블 IPA처럼 강함.

제원 : OG: 1.056-1.075
IBUs : 50-75 FG : 1.008-1.014
SRM : 6-14 ABV : 5.5-8.0 %

상업 사례 : Arcadia Sky High Rye, Bear Republic Hop Rod Rye, Founders Reds Rye, Great Lakes Rye of the Tiger, Sierra Nevada Ruthless Rye

태그 : 높은-강도, 앰버-색, 상면-발효, 북미, 크래프트-스타일, ipa-패밀리, 스페셜티-패밀리, 비터, 호피

스페셜티 IPA : 화이트 IPA

총평 : 프루티, 스파이시, 상쾌한 버전의 아메리칸 IPA로 더 밝은 색상, 더 가벼운 바디와 더불어 벨기에 윗비어 특유의 독특한 효모와 향신료 첨가물을 특징으로 함.

향 : 중간 수준의 프루티 에스테르-바나나, 시트러스, 약간의 살구. 낮음~중간 수준의 코리앤더, 후추 등의 향신료 향을 가지며, 이는 향신료 첨가 및 벨기에 효모에서 기인함. 홉 향은 중간 낮음~중간이며, 보통 핵과, 시트러스, 열대과일 향을 가진 미국 및 신세계 타입. 에스테르와 향신료는 홉 향 지각을 떨어뜨릴 수 있음. 가벼운 클로브 페놀이 존재 할 수 있음.

외관 : 옅은 금색~짙은 금색, 통상적으로 탁함. 중간에서 큰 크기의 조밀하고 지속력 있는 흰색 헤드.

풍미 : 가벼운 몰트 풍미, 약간의 빵. 프루티 에스테르는 중간~높음이며, 자몽, 오렌지같은 시트러스 또는 살구같은

은 핵과의 풍미를 지님. 때때로 바나나같은 풍미가 존재. 홉 풍미는 중간 낮음~중간 높음이며, 시트러스 또는 프루티함. 벨기에 효모로 부터 온 약간의 클로브 페놀 풍미가 존재 할 수 있음. 코리엔더, 오렌지 필의 풍미 또한 존재함. 비터는 높으며, 미디엄 드라이, 상쾌한 피니시를 이끔.

마우스펠 : 미디엄 라이트 바디, 중간~중간 높음의 탄산화. 일반적으로 뽀름은 없으며, 향신료가 많이 들어간 사례에서는 가벼운 뽀름이 있을 수 있으나, 산만해서는 안됨.

코멘트 : 아메리칸 IPA에 윗비어를 접목한 크래프트식 해석.

역사 : 미국 크래프트 양조자들은 윗비어와 IPA를 마시는 사람 양쪽을 충족시키기 위해 늦겨울/봄의 계절 한정 맥주로 이 스타일을 개발함.

특징 재료 : 페일 몰트, 밀 몰트, 벨기에 효모, 시트러스

한 미국산 홉.

스타일 비교 : 아메리칸 IPA 수준의 높은 호핑을 제외하면 벨기에 윗비어와 유사함. 비터와 호피함은 IPA와 비슷하나, 프루티, 스파이시, 가벼움은 윗비어와 비슷함. 일반적으로 홉의 향과 풍미는 아메리칸 IPA만큼 현저하지는 않음.

제원 : OG: 1.056-1.065
IBUs : 40-70 FG : 1.010-1.016
SRM : 5-8 ABV : 5.5-7.0 %

상업 사례 : Blue Point White IPA, Deschutes Chainbreaker IPA, Harpoon The Long Thaw, New Belgium Accumulation

태그 : 높은-강도, 옅은-색, 상면-발효, 북미, 크래프트-스타일, ipa-패밀리, 스페셜티-패밀리, 비터, 호피, 향신료

22. 스트롱 아메리칸 에일

이 카테고리에는 몰트와 홉의 다양한 밸런스를 갖는 현대 아메리칸 스트롱 에일들이 포함된다. 이 카테고리는 알코올 강도와 부족한 로스트함에 의해 주로 정의된다.

22A. 더블 IPA

총평 : 아메리칸 발리와인의 독하고, 풍부하고, 복잡한 몰티함과 잔당감과 바디감이 없는 강렬히 호피하고, 꽤 스트롱한 페일 에일. 강하게 호핑되었으나 깔끔하고, 드라이하며, 거친 느낌이 없음. 시음성은 중요한 특징임; 이 맥주는 무겁고, 훌쩍거리며 마시는 맥주가 되면 안됨.

향 : 현저함~강렬한 홉 향, 전형적인 미국 혹은 신세계 홉 특성의 쇼케이시(시트러스, 플로럴, 솔, 송진, 스파이시, 열대과일, 핵과, 베리, 멜론, 등). 대부분의 버전은 드라이 호핑되었고, 추가적인 송진같거나 그레이한 향을 가질 수 있으며, 이는 절대적으로 필요한 것은 아님. 약간 깔끔한 몰티 스위트함은 배경에서 느껴질 수 있음. 에스테르 또는 홉에서의 프루티함은 일부 버전에서 감지될 수 있으나, 중성적인 발효 특성이 전형적임. 약간의 알코올은 보통 느껴질 수 있으나, "따가운" 특성을 가지면 안됨.

외관 : 색상은 금색~밝은 오렌지색-구리색. 대부분의 현대 버전은 꽤 페일함. 좋은 투명도를 가지나, 비여과의 드라이 호핑 버전은 약간 탁할 수 있음. 중간 크기의 유지력 있는 흰색~황백색 헤드.

풍미 : 홉 풍미는 강하고 복잡하며, 현대 미국 혹은 신세계 홉 품종의 특성을 보임(시트러스, 플로럴, 솔, 송진, 스파이시, 열대과일, 핵과, 베리, 멜론 등). 높음~엄청나게 높은 홉 비터. 낮음~중간의 몰트 풍미, 일반적으로 깔끔하고 그레이니 몰티하나, 낮은 수준의 캐러멜 또는 토스트의 풍미는 허용됨. 낮음~중간의 프루티함은 허용되나, 필수는 아님. 길고 오래남는 비터는 일반적으로 뒷맛까지 존재하나, 거칠어진 안됨. 드라이~미디엄 드라이 피니시; 스위트하거나 무겁게 피니시하면 안됨. 가볍고, 깔끔

하고, 매끄러운 알코올 풍미는 결합이 아님. 오크는 이 스타일에 부적절함. 약간 황느낌이 있을 수 있으나, 대부분의 사례는 이 특성을 보이지 않음.

마우스펠 : 미디엄라이트~미디엄 바디, 매끄러운 질감을 지님. 중간~중간 높음 탄산화. 홉 유래 거친 뽀름은 맛없음. 절제되고, 매끄러운 알코올 온기는 허용됨.

코멘트 : 홉을 위한 쇼케이시, 그러나 꽤 마시기 좋음. "더블" 형용사는 임의적이며 단지 IPA의 강한 버전을 의미함; "임페리얼", "엑스트라", "익스트림" 또는 기타 다른 형용사들은 동등하게 유효하나, 현대미국의 시장에서는 이제 "더블"이라는 용어로 통합되는 것으로 보임.

역사 : 1990년 중후반에 처음 개발된 미국 크래프트 맥주의 혁신제품으로, 홉 애호가들이 점점 더 강렬한 제품을 원하는 수요를 충족하기 위하여, 미국 크래프트 양조장이 "한계를 초월하여 만드는" 추세를 반영함. 2000년대 전반에 걸쳐 주류가 되었고 인기를 얻었으며, 추가적인 IPA 창의력에 영감을 주었음.

특징 재료 : 깔끔한 두줄보리 몰트는 베이스 곡물로 전형적임; 지나치게 복잡한 곡물구성은 주의를 산만하게 할 수 있음. 크리스탈 타입 몰트는 종종 홉 풍미를 묻히게 만들며, 일반적으로 상당한 양은 바람직하지 않은 것으로 간주됨. 설탕 또는 다른 발효가 잘되는 부가물이 발효도를 증가하는데 종종 사용되며, 낮은 온도 매시 휴지(rest)도 사용됨. 일반적으로 미국이나 신세계의 복잡한 품종의 홉을 사용할 수 있으며, 종종 특유의 차이점을 제공하는 최첨단 프로필을 지님. 특이한 특성을 가진 현대 홉은 스타일에 벗어나는 것은 아님. 깨끗하거나 약간 프루티한 프로필을 줄 수 있는 미국 효모.

스타일 비교 : 알코올 강도와 전체 홉 수준(비터링과 피니시) 모두 잉글리시와 아메리칸 IPA보다 독함. 아메리칸 발리와인보다 낮은 몰티함, 낮은 바디감, 덜 풍부하고, 더 큰 전체 홉 강도. 높은 알코올과 몰트는 시음성을 제한하는 경향이 있으므로, 일반적으로 발리와인만큼 비중/알코올이 높지 않음.

제원 : OG : 1.065-1.085
 IBUs : 60-120 FG : 1.008-1.018
 SRM : 6-14 ABV : 7.5-10.0 %

상업 사례 : Avery Maharaja, Fat Heads Hop Jujy, Firestone Walker Double Jack, Port Brewing Hop 15, Russian River Pliny the Elder, Stone Ruination IPA, Three Floyd's Dreadnaught

태그 : 매우-높은-강도, 열은-색, 상면-발효, 북미, 크래프트-스타일, ipa-패밀리, 비터, 호피

22B. 아메리칸 스트롱에일

총평 : 풀 몰티하고 호피한 풍미와 상당한 비터와 함께 입맛을 자극하고 보상하는, 강하고, 충분한 풍미의 아메리칸 에일. 풍미는 대담하지만 보완적이며, 평균 강도의 페일과 앰버 아메리칸 에일보다 강하고 풍부함.

향 : 중간~높은 거의 자주 시트러스 또는 송진같은 느낌을 나타내나, 미국 또는 신세계 홉 품종과 관련된 특성이 나타날 수 있음(열대과일, 핵과, 멜론 등). 중간~대담한 몰티함은 홉 프로필을 보조하며, 중간~다크 캐러멜은 공통적으로 나타나고, 빵, 토스트는 가능하며, 몇몇 예제에서는 가벼운 로스트의 은은한 느낌 및/또는 뚜렷한 초콜릿을 지님. 일반적으로 깨끗함~다소 프루티한 에스테르 프로필을 나타냄. 중간수준의 알코올 향기는 두드러질 수 있으며, 따갑거나, 거칠거나, 솔벤트 같으면 안됨.

외관 : 중간 앰버색~짙은 구리색 또는 가벼운 브라운색. 중간 낮음~중간 크기의 황백색~밝은 황갈색 헤드; 낮은 헤드 지속성을 가질 수 있음. 좋은 투명도. 맥주를 유리잔에서 소용돌이하면 알코올과 점도로 인한 "레그"가 존재할 수 있음.

풍미 : 중간~높은 텍스처의 몰트; 전체 범위의 캐러멜 토피, 어두운 과일 풍미를 지님. 낮음~중간 정도의 토스트, 빵, 또는 마이야르함이 풍부한 몰티 풍미는 있을 수 있으며, 복잡함을 더할 수 있음. 중간 높음~높은 홉 비터. 몰트는 입맛에 중간~높은 수준의 스위트 인상을 주나, 피니시는 다소 스위트~다소 드라이일 수 있음. 중간~높은 홉 풍미. 낮음~중간 수준의 프루티 에스테르. 홉 풍미는 향과 유사함(시트러스, 송진, 열대과일, 핵과, 멜론 등). 알코올 존재감은 두드러질 수 있으나, 날카롭거나, 솔벤트 같은 알코올 풍미는 바람직하지 않음. 로스티드 몰트 풍미는 허용하지만 배경에 깔리는 느낌이어야함; 태운 몰트 풍미는 부적절함. 입맛에는 강하게 몰티하나, 피니시는 비터함~달콤 씹싸름하여야함. 시럽같거나 덜 발효되면 안됨. 뒷맛은 일반적으로 몰트, 홉과 두드러지는 알코올임.

마우스필 : 미디엄~풀 바디. 알코올의 온기는 존재하지만, 과도하게 뜨거우면 안됨. 어떠한 뽀름의 존재감은 대담한 홉 비터 느낌의 원인이 되지만, 입맛에 부정적이면

안됨. 중간 낮음~중간의 탄산화.

코멘트 : 다양하게 라벨된 맥주를 설명하는 상당히 넓은 스타일로서, 현대의 더블/ 임페리얼 레드/ 앰버 에일이 포함되며, 발리와인 클래스에는 결코 들어가지 않는 기타 강하지만 호피한 맥주들이 포함됨. 스트롱 아메리칸 앰버 에일로 여겨지는 맥주들을 포함할 수 있는 폭넓은 스타일로서, 저비중 아메리칸 에일 스타일의 "임페리얼" 버전으로 더 잘 해석되는 맥주들을 포함함. 상당한 크리스탈 물트를 포함하고 있거나 몰트스위트한 피니시 이상이라면, 대부분의 "이스트 코스트"타입 IPA도 이 카테고리에 맞을 수 있음.

역사 : 현대 크래프트 버전은 아메리칸 앰버 또는 레드 에일의 "임페리얼" 강도의 버전으로 개발된 것이지만, 스타일은 역사적인 아메리칸 스톡 에일과 많은 공통점이 있음. 금주령 이전에 비축용 맥주로 보관하기 위해 강하고 몰티한 맥주에 호핑을 강하게 한 것임. 이런 식으로 스톡 에일을 양조하는 전통과 연속되지 않지만, 유사성은 상당함. Stone Arrogant Bastard는 과도한 재료를 실수로 넣어서 만들어진 페일에일의 배치에서 탄생되었으며, 따라서 임페리얼 앰버/몰티 에일의 원형을 창조하게 됨. Great Lake는 1990 년대 초 Nosferatu를 처음 양조하고 나서 스톡에일이라고 불렀으나, 이제는 임페리얼 레드에일로 부름. 직접 역사적 영감이었거나, 우연에 의한 것이거나, 이 스타일은 크래프트 맥주 시대에 독립적으로 개발되어, 이후에 꽤 인기를 얻음.

특징 재료 : 잘 조정된 페일몰트를 베이스로 해서 약간의 특징 있는 몰트가 더해지는 것이 적절함, 중간~다크 크리스탈 몰트가 일반적임. 시트러스 또는 술의 미국산 홉이 흔하나, 몰트 특성과 충돌되지 않는다면 어떤 미국 또는 신세계 품종도 다량으로 사용될 수 있음. 일반적으로 발효도 좋은 미국 효모를 사용.

스타일 비교 : 아메리칸 발리와인만큼 강하거나 풍부하지 않음. 아메리칸 IPA 또는 더블 IPA보다 더 몰트쪽 밸런스이며, 잉글리시 스트롱 에일 스타일이 허용하는 것보다 더 많은 미국산 홉의 강도를 지님.

제원 : OG : 1.062-1.090
 IBUs : 50-100 FG : 1.014-1.024
 SRM : 7-19 ABV : 6.3-10.0 %

상업 사례 : Bear Republic Red Rocket Ale, Great Lakes Nosferatu, Terrapin Big Hopy Monster, Port Brewing Shark Attack Double Red, Stone Arrogant Bastard,

태그 : 높은-강도, 앰버-색, 상면-발효, 북미, 크래프트-스타일, 스트롱-에일-패밀리, 비터, 호피

22C. 아메리칸 발리와인

총평 : 가장 풍부하고 강한 잉글리시 에일에 호핑을 많이 한 미국식 해석. 홉 특성은 내내 분명해야하지만, 불균형하면 안됨. 알코올 강도와 홉의 비터는 종종 매우 긴 피니시를 남기도록 조합됨.

향 : 홉 특성은 중간~공격적이며, 자주 시트러스, 프루티,

송진같은 신세계 품종(비록, 플로럴, 얼씨, 스파이시한 영국 품종 또는 품종의 혼합과 같은 다른 품종도 사용가능)의 쇼케이스. 풍부한 몰티함에, 스위트, 캐러멜, 빵 또는 꽤 중성적인 특성들을 지님. 낮음~다소 강한 프루티 에스테르와 알코올 향기. 그러나, 향기의 강도는 종종 숙성에 따라 가라앉음. 향에서 홉은 몰트와 거의 대등한 경향이 있으며, 알코올과 에스테르는 꽤 뒤쳐짐.

외관 : 밝은 앰버색~중간 구리색이며, 거의 라이트 브라운색 수준으로 어둡지는 않음. 종종 루비 색조를 지님. 다소 작음~큰 크기의 황백색~밝은 황갈색 헤드; 낮은 헤드 지속성을 가질 수 있음. 낮은 온도에서 냉각혼탁(chill haze)을 지닌 혼탁함이 가능하나, 온도가 올라감에 따라 일반적으로 좋음~대단히 맑은 투명도를 보임. 색상은 두꺼운 유리 렌즈를 통해 본 것처럼 훌륭한 깊이를 보일 수 있음. 높은 알코올과 점성으로 인하여 잔을 돌렸을 때 레그가 관찰됨.

풍미 : 강하고, 풍부한 몰트 풍미에 두드러진 홉 풍미와 비터가 밸런스됨. 입맛에는 다소 낮음~다소 높은 몰티 스위트하나, 피니시는 다소 스위트~다소 드라이(숙성에 따라 다름)할 수 있음. 홉 비터는 다소 강함~공격적 범위임. 강하게 몰티하나, 밸런스는 항상 비터한듯 함. 중간~높은 홉 풍미(어느 품종도 가능하나, 종종 신세계 홉 특성의 범위를 나타냄). 낮음~중간 수준의 프루티 에스테르. 분명한 알코올 존재감이나, 잘 어우러짐. 시간이 지남에 따라 풍미는 부드러워지면서 감소하지만, 약간의 산화 특성도 드러나지 않아야 함(일반적으로 홉 특성으로 가려짐). 약간의 빵 또는 캐러멜 몰트 풍미를 가질 수 있지만 강하면 안됨; 로스티드 또는 태운 몰트 풍미는 부적절.

마우스펠 : 풀바디에 끈적하며, 벨벳같은, 감미로운 질감(바디감은 장기 컨디셔닝에 따라 감소될 수 있음)을 지님. 알코올 존재감은 두드러질 수 있으나, 매끄러움. 시럽같거나 덜 발효되면 안됨. 탄산도는 낮음~중간일 수 있으며, 숙성과 컨디셔닝에 의해 가변적.

코멘트 : 때때로, "발리 와인" 또는 "발리 와인 스타일 에일"(이 표현은 법적 요구사항에 때문이며, 양조장의 선호사항은 아님)로 알려져 있음.

역사 : 보통 양조장에서 제공하는 가장 강한 맥주로서, 종종 겨울 또는 크리스마스 시즌과 연관되며, 빈티지가 달려있음. 잉글리시 사례에서 파생된 많은 미국의 크래프트 맥주 스타일처럼, 미국의 재료를 사용하며 훨씬 더 홉 지향의 프로필을 특징으로 함. 미국 최초의 크래프트 맥주 버전 중 하나는 1975년에 처음 양조된 양조 Anchor Old Foghorn임. 1983년에 처음 양조된 Sierra Nevada Bigfoot은, 오늘날의 홉 지향적 스타일에 대한 표준을 설정함. 이야기는 이러함: Sierra Nevada가 실험실 분석을 위해 처음으로 Bigfoot을 보냈을때, 실험실에서 호출해서 "이 발리와인은 너무 비터하네요"라고 말했고, Sierra Nevada는 "감사합니다"라고 대답했다고 함.

특징 재료 : 잘 조정된 페일 몰트는 곡물의 백분을 구성해야함. 약간의 특수 몰트나 특징 몰트도 사용될 수 있음. 다크 몰트는 매우 제한적으로 사용되어야하며, 사용된다 해도 대부분의 색은 긴 보일링으로부터 발현되는 것임.

신세계 홉이 일반적이거나, 어떠한 품종도 다량으로 사용될 수 있음. 일반적으로 발효도 좋은 미국 효모를 사용함.

스타일 비교 : 아메리칸 버전의 발리와인은 잉글리시 발리와인에 비해 홉 비터, 풍미와 향을 크게 더 강조하며, 종종 미국산 홉을 특징으로 함. 일반적으로 다크 잉글리시 발리와인에 보다 더 색이 밝음(페일) (깊은 몰트 풍미도 부족). 하지만 골든 잉글리시 발리와인보다 더 어둡음. 홉이 극단적이지 않다는 점에서 더블 IPA와 다르며, 몰트가 좀 더 앞으로 나와 있으며, 바디감은 더 풀바디이고 종종 더 풍부함. 아메리칸 발리와인은 더블 IPA보다 더 잔당이 많으며, 그 점은 전체적인 시음성에 영향을 줌(홀 짝임 vs 마십).

계원 : OG : 1.080-1.120
IBUs : 50-100 FG : 1.016-1.030
SRM : 10-19 ABV : 8.0-12.0 %

상업 사례 : Avery Hog Heaven Barleywine, Anchor Old Foghorn, Great Divide Old Ruffian, Rogue Old Crustacean, Sierra Nevada Bigfoot, Victory Old Horizontal

레그 : 매우-높은-강도, 앰버-색, 상면-발효, 북미, 크래프트-스타일, 스트롱-에일-패밀리, 비터, 호피

22D. 위트와인

총평 : 풍부한 질감을 가진, 높은 알코올의 홀짝거리며 마시는 맥주로서 상당한 그레이니, 빵 풍미와 끈적이는 바디를 지님. 처음에는 빵, 밀 같은 풍미가 강조되며, 몰트, 홉, 프루티 효모 특성과 알코올로 부터의 흥미로운 복잡성을 지님.

향 : 홉 향은 온화하고 단지 아무거나 레이트 호핑의 향기를 표현할 수 있음. 중간~다소 강한 빵, 밀같은 몰트 특성에, 종종 꿀과 캐러멜 같은 추가적인 몰트 복잡성을 지님. 가볍고, 깔끔한 알코올 향은 느껴질 수 있음. 낮음~중간의 프루티한 느낌은 나타날 수 있음. 매우 낮은 수준의 디아세틸은 허용되나, 필수는 아님. 바이젠 효모 특성(바나나/클로브)은 부적절.

외관 : 색상은 금색~짙은 앰버색이며, 종종 가닛 또는 루비 색조를 지님. 낮음~중간의 황백색 헤드. 헤드는 크림같은 질감으로 좋은 지속성을 지닐 수 있음. 냉각 혼탁(chill haze)은 허용되지만 보통은 맥주가 따뜻해질수록 사라짐. 높은 알코올과 점성으로 인하여 잔을 돌렸을 때 레그가 관찰됨.

풍미 : 중간~다소 높은 수준의 밀 몰트 풍미는, 홉 특성에 비해 풍미 밸런스에서 지배적임. 낮음~중간 정도의 빵, 토스트, 캐러멜 또는 꿀 몰트 느낌은 환영되는 복잡한 특성이며, 필수는 아님. 홉 풍미는 낮음~중간수준이며, 어떠한 품종도 나타날 수 있음. 중간~다소 높은 프루티함에, 종종 건조 과일 특성을 지님. 홉 비터는 낮음~중간 범위이며, 따라서, 밸런스는 몰티~대등함. 시럽같거나 덜 발효되면 안됨. 약간의 산화 또는 와인같은 풍미가 존재할 수 있으며, 종종 깔끔하고 매끄러우나 복잡한, 가벼운 알코올 느낌도 있음. 보완적이고, 보조적인 오크 특성은 환영하지만 필수는 아님.

마우스필 : 미디엄 풀~풀바디이고 쫘득하며, 종종 감미롭고 벨벳 질감을 지님. 낮음~중간의 탄산화. 가벼움~중간의 매끄러운 알코올의 온기는 존재할 수 있음.

코멘트 : 다크 몰트는 제한되어 사용되어야함. 대부분의 색은 긴 보일링으로 부터 발현되는 것임. 일부 상업 사례는 제원보다 클 수 있으며, 일부는 매년 양조되지 않을 수 있음.

역사 : 1988년 Rubicon Brewing Company에서 처음 양조한 비교적 최근의 미국 크래프트 맥주 스타일임. 종종 겨울 계절 한정, 빈티지가 달리거나, 일회성 출시. 양조장들은 이 스타일을 자주 실험하며, 넓은 범위의 해석을 주도함.

특징 재료 : 일반적으로 미국산 두줄보리와 미국산 밀의 조합으로 양조됨. 스타일은 일반적으로 50 %이상의 밀 몰트를 사용. 어떤 종류의 홉도 사용 가능. 오크 숙성 가능함.

스타일 비교 : 단순한 밀 베이스 발리와인 이상으로서, 많은 버전은 아주 드러나는 프루티함과 호피한 느낌을 지니며, 다른 것들은 오크 숙성을 통한 복잡함이 개발됨. 아메리칸 발리와인보다 홉은 덜 강조됨. 독일 밀 맥주 스타일보다는 아메리칸 밀 맥주 쪽에 뿌리가 있으며, 따라서, 독일 바이젠 효모 특성이 있으면 안됨.

제원 : OG : 1.080-1.120
IBUs : 30-60 FG : 1.016-1.030
SRM : 8-15 ABV : 8.0-12.0 %

상업 사례 : Rubicon Winter Wheat Wine, Two Brothers Bare Trees Weiss Wine, Smuttynose Wheat Wine, Portsmouth Wheat Wine

태그 : 매우-높은-강도, 앰버-색, 상면-발효, 복미, 크래프트-스타일, 스트롱-에일-패밀리, 밀-맥주-패밀리, 벨런스, 호피

23. 유럽 사우어 에일

이 카테고리에서는 유럽에서 여전히 생산되고 있는 밀을 사용한(전부는 아님) 전통적인 사우어 맥주를 다룬다. 대부분 낮은 비터를 가지며, 맥주의 산미가 홉 비터 대신 벨런스를 부여함. 일부는 양조장 또는 판매처에서 가당이 되거나 섞기도 한다.

23A. 베를리너 바이세

총평 : 색이 매우 옅고, 상쾌하며, 알코올의 함량이 낮은 독일 밀 맥주로 깨끗한 젓산의 산미와 높은 탄산화 수준을 가짐. 가벼운 빵 도우같은 몰트 풍미는 인공적이지 않은 산미를 보조함. 모든 브레타노마이스스의 핑키함은 절제됨.

향 : 날카로운 산미가 지배적 (중간~중간 높음)중간 수준까지의 프루티 특성 (주로 레몬이나 타르트한 사과) 프루티함은 숙성에 따라 증가할 수 있으며, 가벼운 플로럴함도 발달함. 홉 향 없음. 신선한 버전에서 밀은 조리하지 않은 빵 도우같은; 산미와 결합되서 사우어도우 빵을 연상시킴. 선택적으로 절제된 핑키 브레타노마이스스 특성을 가질 수 있음.

외관 : 매우 옅은 짙색. 투명도는 맑음~다소 흐릿함의 범위. 크고 조밀한 흰색 헤드는 유지력이 나쁨. 언제나 에페르베성.

풍미 : 깨끗한 젓산의 산미가 지배적이며 대단히 강함. 일부 보조적인 도우, 빵, 그레이니한 밀의 풍미는 일반적으로 분명함. 홉 비터는 감지할 수 없음; 산미가 홉 대신 벨런스를 부여함. 절대 식초같지 않음. 절제된 시트러스-레몬 또는 타르트한 사과의 프루티함이 감지될 수 있음. 대단히 드라이한 피니시. 벨런스는 산미 일변도지만, 약간의 몰트 풍미는 존재해야 함. 홉 풍미 없음. 선택적으로 절제된 핑키 브레타노마이스스 특성을 가질 수 있음.

마우스필 : 라이트 바디. 매우 높은 탄산화. 알코올의 느낌 없음. 크리스피, 주시한 산미.

코멘트 : 독일에서는 초기 비중이 7-8° P인 가벼운 맥주

를 의미하는 생크비어(Schankbier)로 분류됨. 상당한 산미에 대응하기 위해 주로 라즈베리(himbeer), 우드러프(waldmeister), 캐러웨이 슈넵스(Kümmel)의 풍미를 지닌 설탕 시럽 샷(mit schuss)이 첨가되어 서빙됨. 세계에서 가장 순수하게 상쾌한 맥주로 묘사됨.

역사 : 베를린의 지역 특산물; 활기있고 우아한 특성으로 인해, 1809년 나폴레옹의 군대에 의해 북유럽의 삼페인이라고 불리기도 함. 한 때, 혼연이 되고 메르첸의 강도(14° P)를 가진 버전도 존재. 독일에서는 점점 더 희귀하지만, 요즘 미국 크래프트 양조장 몇몇은 이 스타일을 늘 생산하고 있음.

특징 재료 : 밀 몰트 함량은 일반적으로 곡물의 50%(독일의 모든 밀 맥주의 전통대로)이며, 나머지는 일반적으로 펄스너 몰트임. 상면 발효 효모와 락토바실러스(다양한 균주)의 혼합 발효는 날카로운 산미를 주며, 발효 중 숙성기간이 다른 맥주를 혼합하거나, 저온 숙성을 오래 함으로써 향상될 수 있음. 홉 비터는 존재하지 않음. 디콕션 매싱과 매시 호핑이 전통적. 독일 양조학자들은 브레타노마이스스가 정확한 풍미를 얻기 위해 필수라고 생각하나, 이러한 특성은 결코 강해서는 안 됨.

스타일 비교 : 람빅에 비해서 일반적으로 산미가 덜하고, 깨끗한 젓산의 산미를 가지며, 핑키함은 인지할 수 있는 수준 이하로 절제되어 있음. 알코올 함량도 더 낮음.

제원 : OG: 1.028-1.032
IBUs: 3-8 FG: 1.003-1.006
SRM: 2-3 ABV: 2.8-3.8%

상업 사례 : Bayerischer Bahnhof Berliner Style Weisse, Berliner Kindl Weisse, Nodding Head Berliner Weisse,

The Bruery Hottenroth

태그 : 세션-맥주, 옐은-색, 상면-발효, 중앙-유럽, 전통적-스타일, 밀-맥주-패밀리, 사우어

23B. 플란더스 레드에일

총평 : 시큼하고, 프루티하며, 레드 와인같은 벨기에 에일로 재미있는 보조적인 몰트 풍미와 과일의 복합성을 지님. 드라이 피니시와 탄닌은 질 좋은 레드 와인의 이미지를 완성시킴.

향 : 복합적이며 프루티한 산미에 주로 와인같은 인상을 주는 보조적인 몰트를 지님. 프루티함은 높으며, 블랙 체리, 오렌지, 자두, 레드 커런트를 연상케 함. 간혹 낮음~중간 낮음의 바닐라, 초콜릿 느낌이 존재. 스파이시 페놀은 복합성을 위해 낮은 수준으로 존재할 수 있음. 시큼한 향은 벨런스에서 강렬함까지의 범위. 뚜렷하게 식초같은 초산 특성은 부적절함. 홉 향 없음. 디아세틸은 매우 작은 양만 감지되며, 있다 하더라도, 보조적인 향을 지님.

외관 : 짙은 붉은색, 버건디~불그스름한 브라운 색상. 좋은 투명도. 흰색~매우 옐은 갈색 헤드. 평균~좋은 헤드 유지성.

풍미 : 강렬한 프루티함은 자두, 오렌지, 블랙 체리, 레드 커런트 풍미를 포함. 마일드한 바닐라, 초콜릿 특성이 간혹 존재. 스파이시 페놀은 복합성을 위해 낮은 수준으로 존재할 수 있음. 산미의 범위는 보조적부터 강렬함까지이며, 톡 쏘는 자극적인 산미를 가질 수 있음. 몰트 풍미는 보조적에서 현저함까지이며, 주로 부드럽고 토스티함이 풍부한 특성을 가짐. 일반적으로 산미의 특성이 증가하면, 몰트 풍미는 배경 풍미 그 이상으로 조화를 이룸.(반대도 마찬가지) 홉 풍미 없음. 낮은 수준의 홉 비터. 산성과 탄닌의 비터는 낮음~중간 수준으로 존재하며, 숙성된 레드 와인의 특성 및 피니시를 더함. 뚜렷하게 식초같은 초산 특성은 부적절함. 디아세틸은 매우 작은 양만 감지되며, 있다 하더라도, 보조적인 풍미를 지님. 벨런스는 몰트 측이나, 프루티, 시큼함, 와인같은 인상이 추가 됨.

마우스필 : 미디엄 바디. 낮음~중간 수준의 탄산화. 낮음~중간의 뽀름, 숙성이 잘 된 레드 와인 같으며, 보통 꺼끌꺼끌한 산미를 동반함. 실제보다 가볍고 크리스피하나, 다소 스위트한 피니시도 드물지 않음.

코멘트 : 보통 장기 숙성 및 미숙성 맥주와 잘 숙성된 맥주 간의 블렌딩에 의해 매끄러움과 복합성을 더하며, 숙성된 맥주는 때로는 전문가를 위한 맥주로 출시되기도 함. 벨기에의 부르고뉴로 알려져 있으며, 그 어떤 스타일보다 와인에 가까움. 불그스름한 색상은 몰트의 산물이며, 오랜 시간 약한 불로 끓이는 것이 매력적인 버건디 색상을 만드는데 도움을 줌. 숙성 또한 맥주의 색을 어둡게 함. 플랜더스 레드에는 아우트 브라운보다 좀 더 초산(하지만 결코 식초같지 않은)과 프루티한 풍미를 가지며, 레드 와인을 연상케 함. 최대 98%의 겔보기 발효도를 가질 수 있음.

역사 : 웨스트 플랑드르의 토속 맥주로, 1820년에 웨스트 플랑드르에서 설립되긴 했으나, 그 이전의 양조 전통을 따르는 로텐바흐 브루어리의 제품으로 정의됨. 맥주는 2

년까지 숙성되며, 주로 맥주를 시큼하게 만드는 상주균이 들어있는 거대한 오크 배럴에서 숙성됨. 오래된 맥주와 미숙성 맥주를 섞어서 숙성된 맥주의 시큼함과 산도의 밸런스를 잡는 것은 한 때 벨기에와 영국에서 일반적이었음. 배치마다 일관되게 블렌딩하는 것은 이제는 대형 양조장에서도 일반적이라서, 이런 류의 블렌딩은 사라져가는 기술임.

특징 재료 : 베이스 몰트는 비엔나 및 뮤닉 몰트, 밝음~중간의 카라 몰트, 적은 양의 스페셜B 몰트가 사용되며, 최대 20%의 옥수수도 사용됨. 낮은 알파산을 가진 유럽 홉이 일반적으로 쓰임(높은 알파산, 또는 특징적인 미국산 홉은 피함) 사카로마이세스, 락토바실러스, 브레타노마이시스(그리고 아세토박터)는 발효와 최종 풍미에 기여함.

스타일 비교 : 아우트 브라운보다 몰티함이 덜하며, 프루티-타르트의 느낌은 더 함.

계원 : OG: 1.048-1.057
IBUs: 10-25 FG: 1.002-1.012
SRM: 10-16 ABV: 4.6-6.5%

상업 사례 : Cuvée des Jacobins Rouge, Duchesse de Bourgogne, Rodenbach Grand Cru, Rodenbach Klassiek, Vichtenaar Flemish Ale

태그 : 표준-강도, 앰버-색, 상면-발효, 서-유럽, 전통적-스타일, 사우어-에일-패밀리, 벨런스, 사우어, 나무

23C. 아우트 브라운

총평 : 몰티, 프루티하고 숙성된 다소 시큼한 벨기에식 브라운 에일.

향 : 프루티 에스테르와 풍부한 몰트 특성의 복합적인 조합.중간~중간 높음의 에스테르는 보통 건포도, 자두, 무화과, 대추야자, 블랙 체리, 건자두를 연상케 함. 중간 낮음~중간 높음의 캐러멜, 토피, 오렌지, 당밀, 초콜릿의 몰트 특성. 스파이시 페놀은 복합성을 위해 낮은 수준으로 존재할 수 있음. 세리 같은 특성이 존재하기도 하나, 일반적으로 숙성된 사례임을 뜻함. 낮은 시큼함이 존재하며, 숙성에 따라 조금씩 증가를 할 수 있으나, 분명한 초산/식초같은 특성으로 발전해서는 안 됨. 홉 향 없음. 디아세틸은 매우 작은 양만 감지되며, 있다 하더라도, 보조적인 향을 지님.

외관 : 검붉은 브라운색~브라운 색. 좋은 투명도. 평균~좋은 헤드 유지성. 아이보리~밝은 황갈색 헤드.

풍미 : 복합적인 프루티함과 보통 약간의 캐러멜 특성을 가진 몰티함. 중간~중간 높음의 프루티함은 어둡고 말린 과일, 이를테면, 건포도, 자두, 무화과, 대추야자, 블랙 체리, 건자두를 포함함. 중간 낮음~중간 높음의 캐러멜, 토피, 오렌지, 당밀, 초콜릿의 몰트 특성. 스파이시 페놀은 복합성을 위해 낮은 수준으로 존재할 수 있음. 약간의 시큼함은 보통 잘 숙성된 사례에서 더 분명해지며, 약간의 세리같은 특성과 더불어, "새콤달콤한" 특성을 만들어냄. 시큼함은 분명한 초산/식초같은 특성으로 발전해서는 안 됨. 홉 풍미 없음. 절제된 홉 비터. 낮은 산화는 복합성의 한 요소로 적절함. 디아세틸은 매우 작은 양만 감지되며,

있다 하더라도, 보조적인 풍미를 지님. 밸런스는 몰티하나 프루티함과 시큼함이 공존함. 스위트하며 타르트한 피니시.

마우스필 : 미디엄~미디엄 풀 바디. 낮음~중간의 탄산화. 떼움은 없음.

코멘트 : 보통 장기 숙성 및 미숙성 맥주와 숙성된 맥주간의 블렌딩에 의해 부드러움과 복합성을 더하며, 거칠고, 시큼한 특성에 균형을 더함. 이 스타일 가이드라인에서는 미숙성 버전보다 우수하다고 여겨지는 어느정도 숙성된 특성을 가진 사례를 다룸. 과일 람빅처럼, 아우트 브라운도 크릭(체리), 프람보젠(라즈베리)같이 과일 풍미를 가한 맥주의 베이스가 될 수 있으나, 이러한 경우는 클래식 스타일 과일 맥주 카테고리에 출품해야 함.

역사 : 전통적인 올드 에일이자 동부 플랑드르의 토착 맥주로 1600년대에 뿌리를 둔 리프만 브루어리(지금 Riva 소유)의 제품으로 정의 됨. 역사적으로 저장용 맥주로 양조되었으며, 숙성될수록 시큼함이 증가됨. 이 때의 맥주들은 현재의 상업 사례보다 보통 더 산미가 강했음. 플랜더스 레드에는 오크에서 숙성되는 반면, 브라운은 스테인리스 스틸에서 높은 온도로 숙성됨.

특징 재료 : 펄스너 몰트를 베이스로 적절한 양의 다크 카라 몰트 및 소량의 블랙 또는 로스트 몰트. 간혹 옥수수 포함됨. 낮은 알파산을 가진 유럽 홉이 일반적(높은 알파산, 또는 특징적인 미국산 홉은 피함) 사카로마이세스, 락토바실러스(그리고 아세트박터)는 발효와 최종 풍미에 기여함. 락토바실러스는 높은 알코올에 내성이 좋지 않음. 탄산염이 풍부한 물은 이 맥주의 본고장에서는 전형적이며, 어두운 몰트의 산미와 젖산의 산미를 완화함. 물에 함유된 마그네슘은 산미는 두드러지게 함.

스타일 비교 : 깊은 몰트 특성이 플랜더스 레드와 차별화됨. 아우트 브라운은 플랜더스 레드보다 초산이 덜 하고, 더 몰티하며, 과일 풍미는 좀 더 몰트 지향적.

제원 : OG: 1.040-1.074
IBUs: 20-25 FG: 1.008-1.012
SRM: 15-22 ABV: 4.0-8.0%

상업 사례 : Ichtegem Oud Bruin, Liefmans Goudenband, Liefmans Liefmans Oud Bruin, Petrus Oud Bruin, Riva Vondel, Vanderghinste Bellegems Bruin

태그 : 표준-강도, 어두운-색, 상면-발효, 서-유럽, 전통적-스타일, 사우어-에일-패밀리, 몰티, 사우어

23D. 람빅

총평 : 꽤 시며, 중간 수준의 펑키함을 가진 와일드 벨기에 밀 맥주로 밸런스에 있어서 산미가 홉을 대체함. 전통적으로 브뤼셀 지역에서 자연 발효를 하며, 탄산없이 서빙되고, 상쾌한 산미가 대단히 유쾌한 카페 음료로 만들어 줌.

향 : 분명하게 시큼한 향은 주로 미숙성 사례에서 지배적이나, 숙성이 되 감에 따라, 농장, 흙, 염소, 건초, 말, 말담요로 기술 되는 향과 섞이면서 점차 약해짐. 마일드한

시트러스-프루티 향은 적합. 내장, 스모크, 시가, 치즈 향은 부적합. 오래된 버전은 일반적으로 프루티하며, 사과 및 꿀의 향을 지님. 홉 향 없음.

외관 : 밝은 노란색~짙은 금색의 색상, 숙성이 될 수록 짙어지는 경향이 있음. 투명도는 흐릿함~ 좋음. 미숙성 버전은 보통 탁하나, 오래된 버전은 일반적으로 맑음. 일반적으로 유지력이 나쁜 흰색 헤드.

풍미 : 미숙성 사례는 보통 분명한 젖산의 산미가 있으나, 숙성을 하게 되면 몰트, 밀, 농장같은 특성과 좀 더 밸런스를 이루게 됨. 과일 풍미는 미숙성 람빅이 좀 더 단순하며, 오래된 람빅일수록 좀 더 복합적이며, 사과나 가벼운 과일, 대황(rhubarb), 꿀을 연상케 함. 약간의 시트러스의 풍미(주로 자몽)는 때때로 분명하며, 바람직함. 몰트와 밀의 특성은 보통 낮으며 빵-그레이니한 느낌을 가짐. 내장, 스모크, 시가같은 특성은 바람직하지 않음. 홉 비터는 낮음~없음이며, 일반적으로 감지할 수 없음; 산미가 밸런스를 부여함. 통상적으로 드라이 피니시. 홉 풍미 없음.

마우스필 : 라이트~미디엄 라이트 바디. 낮은 종료 비중임에도 불구하고, 입안을 채우는 풍미가 많아서 물처럼 느껴지지 않음. 경험적으로, 람빅은 숙성할수록 드라이해지며, 드라이함이 곧 숙성 기간의 척도가 됨. 중간~높음의 타르트함과 떼움이 있으나 날카로운 떼움은 없음. 전통적인 버전은 실질적으로 탄산이 완전히 없으나, 병입된 버전은 숙성에 의해 중간 수준의 탄산화를 얻을 수 있음.

코멘트 : 스트레이트 람빅은 싱글 배치에 블렌드가 되지 않은 맥주임. 블렌드되지 않았기 때문에, 스트레이트 람빅은 한 양조장의 특성을 지닌 진정한 제품이 되며, 괴즈에 비해 더 다양함. 그들은 일반적으로 미숙성 상태(6개월)에서 탭으로 저렴하게 서빙이 되며, 탄산 없이 가볍게 마시는 맥주임. 복합적인 브렛의 특성은 1년이 지나야 발달하기 때문에, 미숙성 버전은 1차원적인 산미를 갖는 경향이 있음. 내장같은 특성은 보통 람빅이 너무 덜 숙성되었다 것을 시사함. 벨기에 양조자들은 분명한 식초 또는 사이더같은 특성을 결합으로 간주함. 야생 효모와 박테리아는 모든 당을 발효하기 때문에, 보통 완전히 발효가 되었을 때 병입이 됨.

역사 : 수세기 전부터 이루어진 농가 양조의 전통을 따라 브뤼셀 인근 지역(젠느 강)에서 자연 발효로 만들어진 와일드 에일. 생산자의 수는 지속적으로 감소하고 있음.

특징 재료 : 몰팅하지 않은 밀(30~40%), 펄스너 몰트와 묵은 홉(3년)이 사용됨. 묵은 홉은 주로 보존의 효과로 사용이 되며, 실질적인 비터를 추정하긴 어려움. 전통적으로 이 맥주들은 주로 오크 배럴에서 자연적으로 발생된 효모와 박테리아에 의해 자연적으로 발효가 됨. 사용되는 배럴은 오크 특성이 거의 없기 때문에, 신선하거나 강한 오크 특성을 기대하면 안 됨- 보다 중립적인 특성이 일반적. 홉브루와 크래프트 양조 버전은 브뤼셀과 젠느 강 계곡 주변에서 지배적인 미생물의 효과를 재현하기 위해, 통상적으로 사카로마이시스, 브레타노마이시스, 페디오코커스, 락토바실러스가 포함된 순수한 배양체로 만들어짐. 때때로 병에서 추출해서 사용하기도 하나, 어떠한 유기체

가 독자 생존이 가능한지 쉽게 알 수가 없음.

스타일 비교 : 일반적으로 피즈보다 단순한 산미와 복잡성을 가짐. 통상적으로 탄산화가 되지 않은 상태로 피쳐에서 서빙되나, 피즈는 병입을 하며, 탄산화도가 대단히 높음.

제원 : OG: 1.040-1.054
IBUs: 0-10 FG: 1.001-1.010
SRM: 3-7 ABV: 5.0-6.5%

상업 사례 : 병입 버전 중 유일한 것은 양조자가 병입할 만하다고 판단한 단일 배치 빈티지의 Cantillon Grand Cru Bruocsella임. De Cam은 때로는 매우 오래된 (5년) 람빅을 병입. 브뤼셀 주변에는 Boon, De Cam, Cantillon, Drie Fonteinen, Lindemans, Timmermans, Girardin과 같은 전통 양조자 또는 블렌더의 드래프트 람빅을 파는 전문 카페가 있음.

태그 : 표준-강도, 옅은-색, 와일드-발효, 서-유럽, 전통적-스타일, 밀-맥주-패밀리, 사우어

23E. 피즈

총평 : 복잡적이며, 기분 좋게 시큼하면서도 밸런스가 좋은 와일드 벨기에 밀 맥주로 탄산도가 높으며 매우 상쾌함. 자연 발효의 특성은 대단히 흥미로운 복잡성을 주며, 폭넓은 범위의 시골 농장, 말 담요, 가죽같은 특성이, 시트러스-프루티 풍미 및 산미와 섞여 있음.

향 : 중간 수준의 산미가 농장, 가죽, 흙, 염소, 건초, 말, 말담요로 기술 되는 향과 섞여 있음. 일부는 좀 더 지배적인 신 맛을 가지고 있긴 하나, 밸런스는 중요하며, 좋은 피즈의 척도임. 일반적으로 프루티하며, 시트러스한 과일 (주로 자몽), 사과 및 기타 가벼운 과일, 대황(rhubarb), 꿀 등의 향을 지님. 매우 마일드한 오크의 향은 허용. 내장, 스모크, 시가, 치즈 향은 부적합. 홉 향 없음.

외관 : 금색, 뛰어난 투명도, 두껍고 풍성하며 무스같은 흰색 헤드는 끝까지 지속될 거 같음. 언제나 에페르베성.

풍미 : 중간 수준의 산미는 일반적으로 몰트, 밀, 농장같은 특성과 밸런스를 이룸. 낮은 수준의 보조적인 스위트함이 존재 할 수 있으나, 높은 수준은 전통적이지 않음. 일부는 좀 더 지배적인 신 맛을 가지고 있긴 하나, 밸런스는 중요하며, 좋은 피즈의 척도임. 다양한 과일의 풍미는 일반적이며, 꿀같은 특성을 가질 수 있음. 마일드한 바닐라 및 오크 풍미는 때때로 분명함. 몰트 풍미는 일반적으로 낮으며, 빵-그레이니함. 내장, 스모크, 시가같은 특성은 바람직하지 않음. 홉 비터는 일반적으로 없으나, 때때로 매우 낮은 수준으로 감지될 수도 있음; 산미가 밸런스의 대부분을 부여함. 크리스피, 드라이, 타르트 피니시. 홉 풍미 없음.

마우스필 : 라이트~미디엄 라이트 바디. 낮은 종로 비중임에도 불구하고, 입안을 채우는 풍미가 많아서 물처럼 느껴지지 않음. 낮음~높음의 타르트함과 짠음이 있으나 날카로운 짠음은 없음. 일부 버전은 가벼운 알코올의 온기가 있음. 높은 탄산화.

코멘트 : 피즈는 전통적으로 1,2,3년 된 람빅을 섞어서

만들."미숙성" 람빅은 발효당을 가지고 있는 반면, 오래된 람빅은 젠느 강 계곡 특유의 "와일드" 풍미를 가짐. 벨기에 양조자들은 분명한 식초 또는 사이더같은 특성을 결합으로 간주함. 좋은 피즈는 가장 자극적인 것이 아니라, 풍성하며 감질나게 하는 부케, 날카로운 아로마, 부드럽고 벨벳같은 풍미를 가지는 것임. 람빅은 탄산화가 되지 않은 상태에서 서빙되나, 피즈는 에페르베성의 상태로 서빙됨. Oude나 Ville라는 단어가 붙은 제품은 가장 전통적이라고 간주됨.

역사 : 수세기 전부터 이루어진 농가 양조의 전통을 따라 브뤼셀 인근 지역(젠느 강)에서 자연 발효로 만들어진 와일드 에일. 생산자의 수는 지속적으로 감소하고 있으며 일부 업체는 대중들의 입맛에 맞추기 위해 전통적이지 않은 가당(후발효)을 하고 있음. 이 가이드라인은 전통적인 드라이한 제품을 기술함.

특징 재료 : 몰팅하지 않은 밀(30~40%), 펄스너 몰트와 묵은 홉(3년)이 사용됨. 묵은 홉은 주로 보존의 효과로 사용이 되며, 실질적인 비터를 추정하긴 어려움. 전통적으로 이 맥주들은 주로 오크 배럴에서 자연적으로 발생된 효모와 박테리아에 의해 자연적으로 발효가 됨. 사용되는 배럴은 오래되서 오크 특성이 거의 없기 때문에, 신선하거나 강한 오크 특성을 기대하면 안 됨 - 보다 중립적인 특성이 일반적. 홉브루와 크래프트 양조 버전은 브뤼셀과 젠느 강 계곡 주변에서 지배적인 미생물의 효과를 재현하기 위해, 통상적으로 사카로마이시스, 브레타노마이시스, 페디오코커스, 락토바실러스가 포함된 순수한 배양체로 만들어짐. 때때로 병에서 추출해서 사용하기도 하나, 어떠한 유기체가 독자 생존이 가능한지 쉽게 알 수가 없음.

스타일 비교 : 람빅보다 좀 더 복잡적이며 탄산화 되어 있음. 산미가 반드시 더 높은 것은 아니지만, 잘 발달된 와일드의 특성을 가짐.

제원 : OG: 1.040-1.060
IBUs: 0-10 FG: 1.000-1.006
SRM: 3-7 ABV: 5.0-8.0%

상업 사례 : Boon Oude Gueuze, Boon Oude Gueuze Mariage Parfait, Cantillon Gueuze, De Cam Gueuze, De Cam/Drei Fonteinen Millennium Gueuze, Drie Fonteinen Oud Gueuze, Girardin Gueuze (Black Label), Hanssens Oude Gueuze, Lindemans Gueuze Cuvée René, Mort Subite (Unfiltered) Gueuze, Oud Beersel Oude Gueuze

태그 : 높은-강도, 옅은-색, 와일드-발효, 서-유럽, 전통적-스타일, 밀-맥주-패밀리, 숙성됨, 사우어

23F. 과일 람빅

총평 : 복잡적이고, 프루티하며, 기분 좋게 시큼한 야생의 밀 에일로 벨기에의 미생물로 발효되었으며, 야생의 특성과 섞인 과일의 특징을 보임. 비교적 인지하기 쉬운 신선한 과일의 향과 풍미와 발효되고 숙성된 과일의 특성은 다르기 때문에 과일의 종류는 때때로 식별하기 어려울 수 있음.

향 : 명시한 과일이 반드시 지배적인 향이어야 함. 낮음~

중간 수준의 산미가 농장, 흙, 염소, 건초, 말, 말담요로 기술 되는 향과 섞여 있음. (따라서 반드시 람빅으로 인지가 되어야 함) 과일 향기는 일반적으로 다른 향과 잘 조화를 이루고 있음. 내장, 스모크, 시가, 치즈 향은 부적합. 홉 향 없음.

외관 : 일반적으로 과일의 종류가 색상을 결정하나, 색이 밝은 과일은 영향을 거의 미치지 않을 수 있음. 색상의 강도는 숙성에 따라 약해짐. 투명도는 보통 좋으나, 일부 과일은 투명도를 떨어뜨림. 두껍고 풍성하며 무스같은 헤드는 때로는 과일의 색조를 띄며, 일반적으로 오래 지속됨 (탄산화와 무관) 탄산화는 통상적으로 높으나, 반드시 명시해야 함. 탄산은 일반적으로 높지만, 명시해야함.

풍미 : 명시한 과일이 분명해야함. 낮음~중간의 시큼한 풍미, 종종 피니시에 톡 쓰는 산미를 지님. 고전적인 농장 느낌은 낮음~높음. 미숙성 맥주에서는 온전한 과일의 맛을 보여줌. 숙성이 될 수록, 과일의 특성이 줄어들며 람빅의 맛이 지배적이 됨-그래서 과일 람빅은 장기 숙성을 의도하지 않음. 피니시는 보통 드라이하고 타르트하나, 낮으면서 보조적인 스위트함이 존재하기도 함; 높은 스위트함은 전통적이 아니나, 개인적인 선호도에 따라 포함될 수 있음(스위트함의 수준은 반드시 명시되어야 함) 마일드한 바닐라 및 오크 풍미는 때때로 분명함. 내장, 스모크, 시가같은 특성은 바람직하지 않음. 홉 비터는 일반적으로 없음; 산미가 밸런스를 부여함. 홉 풍미 없음.

마우스필 : 라이트~미디엄 라이트 바디. 낮은 종로 비중임에도 불구하고, 입안을 채우는 풍미가 많아서 물처럼 느껴지지 않음. 낮음~높음의 타르트함과 퉁툭함이 있으나 날카로운 퉁툭함은 없음. 일부 버전은 가벼운 알코올의 온기가 있음. 탄산은 스파클링부터 거의 없음까지 다양함. (반드시 명시해야함)

코멘트 : 과일 기반 람빅은 보통 괴즈처럼 1,2,3년 된 람빅을 섞어서 만듦. "미숙성" 람빅은 발효당을 가지고 있는 반면, 오래된 람빅은 젠스 강 계곡 특유의 "와일드" 풍미를 가짐. 과일은 일반적으로 숙성 도중에 들어가며, 효모와 박테리아는 과일의 모든 당을 발효함. 과일은 블렌드하지 않은 람빅에도 들어 갈 수 있음. 과일 람빅 중에서 가장 전통적인 스타일은 크릭(체리), 프람부아즈(라즈베리), 드라우벤람빅(머스켓 포도). 벨기에의 람빅에서 홉은 비터링보다는 방부의 효과를 위해 사용함.

역사 : 수세기 전부터 이루어진 농가 양조의 전통을 따라 브뤼셀 인근 지역(젠스 강)에서 자연 발효로 만들어진 와일드 에일. 생산자의 수는 지속적으로 감소하고 있으며

일부 업체는 대중들의 입맛에 맞추기 위해 설탕이나 스위트한 과일을 넣어 전통적이지 않은 가당(후발효)을 하고 있음. 과일은 전통적으로 블렌더 또는 펍 주인이 람빅이나 괴즈에 넣었는데, 지역 카페에서 맥주의 종류를 다양하게 하기 위함임.

특징 재료 : 몰팅하지 않은 밀(30~40%), 펄스너 몰트와 묵은 홉(3년)이 사용됨. 묵은 홉은 주로 보존의 효과로 사용이 되며, 실질적인 비터를 추정하긴 어려움. 전통적인 제품은 10-30%의 과일을 사용함. (체리의 경우, 25%) 전통적으로 사용되는 과일은 타르트 체리(씨 포함), 라즈베리, 머스켓 포도를 포함. 보다 최근 사례는 복숭아, 살구, 메들로 포도를 포함. 타르트하거나 신 과일이 전통적으로 사용되었는데, 맥주를 달게 하지 않으면서 새로운 깊이를 주기 위한 목적임. 전통적으로 이 맥주들은 주로 오크 배럴에서 자연적으로 발생된 효모와 박테리아에 의해 자연적으로 발효가 됨. 사용되는 배럴은 오래되서 오크 특성이 거의 없기 때문에, 신선하거나 강한 오크 특성을 기대하면 안 됨 - 보다 중립적인 특성이 일반적. 홉브루와 크래프트 양조 버전은 브뤼셀과 젠스 강 계곡 주변에서 지배적인 미생물의 효과를 재현하기 위해, 통상적으로 사카로마이시스, 브레타노마이시스, 페디오코커스, 락토바실러스가 포함된 순수한 배양체로 만들어짐. 때때로 병에서 추출해서 사용하기도 하나, 어떠한 유기체가 독자 생존이 가능한지 쉽게 알 수가 없음.

스타일 비교 : 과일이 들어간 람빅으로, 단순한 과일 맥주가 아님; 와일드 람빅 특성이 반드시 분명해야 함.

출품 지침 : 사용된 과일을 반드시 명시해야 함. 양조자는 반드시 탄산화의 수준(낮음, 중간, 높음) 및 스위트함의 수준(낮음/없음, 중간, 높음)을 명시해야 함.

계원 : OG: 1.040-1.060
IBUs: 0-10 FG: 1.000-1.010
SRM: 3-7(과일에 따라 다름) ABV: 5.0-7.0%

상업 사례 : Boon Framboise Marriage Parfait, Boon Kriek Mariage Parfait, Boon Oude Kriek, Cantillon Fou' Foune, Cantillon Kriek, Cantillon Lou Pepe Kriek, Cantillon Lou Pepe Framboise, Cantillon Rose de Gambrinus, Cantillon St. Lamvinus, Cantillon Vigneronne, De Cam Oude Kriek, Drie Fonteinien Kriek, Girardin Kriek, Hanssens Oude Kriek, Oud Beersel Kriek, Mort Subite Kriek

태그 : 표준-강도, 옅은-색, 와일드-발효, 서-유럽, 전통적-스타일, 밀-맥주-패밀리, 사우어, 과일

24. 벨지안 에일

이 카테고리에는 몰티하거나~균형잡히고, 더 상당히 풍미가 있는 벨기에와 프랑스 에일을 포함한다.

24A. 윗비어

총평 : 상쾌하고, 우아하며, 맛있는 중간 강도의 밀 베이스 에일.

향 : 중간 수준의 몰티 스위트함(종종 꿀 및/또는 바닐라의 가벼운 느낌을 포함)에, 가벼운, 그레이니, 스파이시한 밀 향기를 지니며, 종종 약간의 타르트함을 지님. 중간 수준의 향수느낌의 코리앤더, 종종 복잡한 허브, 스파이시, 또는 후추 느낌의 배경. 중간 수준의 자극적인, 시트러시

-오렌지 프루티함. 낮은 스파이시-허브 홉 향은 있을 수 있으나, 다른 특성을 압도하면 안됨. 야채, 샐러리 같거나, 햄같은 향은 부적절. 향신료는 프루티, 플로럴 및 스위트 향과 혼합되어야하고, 과도하게 강하면 안됨.

외관 : 아주 옅은 짙색~아주 밝은 금색. 맥주는 전분질 혼탁 및/또는 효모로 인해 아주 탁하며, 그로인해 우유같고, 흰빛이 도는 노란색 외관을 줌. 조밀하고 흰색의 머스같은 헤드. 헤드 보존력은 꽤 좋아야함.

풍미 : 즐거운 몰티 스위트 곡물 풍미(종종 꿀 및/또는 바닐라 특성을 지님)와 자극적인, 오렌지-시트러스 프루티함. 상쾌하게 크리스피하며 드라이하고 종종 타르트한 피니시를 지님. 낮은 빵같은 밀 풍미를 가질 수 있음. 선택적으로 매우 가벼운 젓산맛의 신맛이 있음. 코리앤더와 기타 향신료를 포함하는 허브-스파이시 풍미는 공통적이거나, 미묘하고 균형적이어야 하며 압도적이면 안됨. 스파이시-얼씨한 홉 풍미는 낮음~없음, 느껴진다면 향신료를 방해하면 안됨. 홉 비터는 낮음~중간 낮음이며, 과일과 향신료의 상쾌한 풍미를 방해하면 안되며, 피니시까지 지속되어서도 안됨. 오렌지 중과피(껍질 안쪽의 하얀 속)로부터의 비터는 존재하면 안됨. 야채, 샐러리 같거나, 햄같은 풍미는 부적절.

마우스필 : 미디엄라이트~미디엄 바디, 몰팅안된 밀과 가끔 오토(귀리)로 인한 부드러움과 가벼운 크리미함을 지닐 수 있음. 바디감과 크리미함에도 불구하고, 피니시는 드라이하고 종종 약간 타르트함. 높은 탄산화로 인한 에페르베성 특성. 탄산으로 인한 상쾌함, 가벼운 산미, 비터함이 없는 피니시. 오렌지 중과피(껍질 안쪽의 하얀 속)로부터의 거칠거나 뚫은 맛이 없어야함. 지나치게 드라이하면서 옅거나, 두터우면서 무거우면 안됨.

코멘트 : 향신료의 존재, 특성, 정도와 젓산 산미는 다양. 과도하게 스파이시 및/또는 신 맥주는 스타일의 좋은 예는 아님. 특정 출신의 코리앤더는 부적절한 햄 또는 샐러리 특성을 줄 수 있음. 맥주는 상하기 쉬운 경향이 있고, 오래 숙성될 수 없음. 따라서, 더욱 미성숙하고, 신선하고, 적절히 다루어진 예제가 가장 바람직함. 대부분의 예는 약 5% ABV인 듯함.

역사 : 1950년대에서 사라진 400년 된 벨기에 맥주 스타일; 나중에 Hoegaarden에서 Pierre Celis에 의해 부활되고, 현대 크래프트 양조자와 다소 프루티한 여름 계절 맥주로 본 대량 시장 생산자와 함께 시간이 지남에 서서히 인기를 얻었음.

특징 재료 : 약 50%의 몰팅안된 밀과 50%의 페일 보리 몰트(보통 펄스 몰트)로 곡물 구성. 일부 버전에서는 5-10 %까지 오토(귀리)가 사용되기도 함. 신선하게 같은 코리앤더와 큐라소(Curaçao)또는 때때로 스위트 오렌지 껍질로 구성된 향신료는 스위트 향을 보완하며 꽤 특징적임. 기타 향신료 (예를 들어, 카모마일, 쿠민, 시나몬, 파라다이스씨)는 복잡성을 위해 사용하지만, 훨씬 덜 드러남. 순하고, 스파이시한 풍미를 생성하는 경향이 있는 예일 효모가 매우 특징적. 일부 예에서는 매우 제한된 젓산 발효를 하거나 실제 젓산의 첨가가 이뤄짐.

스타일 비교 : 바이스비어와 비슷하게 밸런스있으면서 낮

은 비터 레벨을 가지며, 효모가 아니라 첨가물에 의한 향신료와 시트러스 특성을 지님.

제원 : OG : 1.044-1.052
IBUs : 8-20 FG : 1.008-1.012
SRM : 2-4 ABV : 4.5-5.5 %

상업 사례 : Allagash White, Blanche de Bruxelles, Celis White, Hoegaarden Wit, Ommegang Witte, St. Bernardus Witbier, Wittekerke

태그 : 표준-강도, 옅은-색, 상면-발효, 서-유럽, 전통적-스타일, 밀-맥주-패밀리, 향신료

24B. 벨지안 페일에일

총평 : 다소 몰티하고, 약간 프루티하며, 마시기쉬운 구리색 벨기에 에일로서 많은 다른 벨기에 맥주에 비해 풍미 프로필에서 약간 덜 공격적임. 몰트 특성은 약간 비스킷느낌의 경향이 있으며, 가벼운 토스트, 꿀, 캐러멜 같은 구성 요소를 지님; 과일 특성은 분명하며 몰트를 보완함. 비터 수준은 일반적으로 중간이지만, 풍미좋은 몰트 프로필로 인해 높게 느껴질 수 있음.

향 : 중간 수준의 몰트 향으로, 토스트, 비스킷, 견과류의 조합일 수 있으며, 가벼운 캐러멜 또는 꿀을 살짝 포함할 수 있음.중간~다소 높은 프루티함이며, 오렌지 또는 배 같은 특성을 지님. 낮음~중간 강도의 홉 특성(스파이시, 허브 또는 플로럴)은 선택적으로 은은한 수준의 후추, 스파이시 페놀과 혼합됨. 홉 특성은 밸런스에서 몰트와 프루티함보다 낮음.

외관 : 앰버색~구리색. 투명도는 아주 좋음. 크림같고, 풍성한, 백색 헤드는 종종 다른 벨기에 맥주보다 빨리 사라짐.

풍미 : 처음에는 연하고, 매끄럽고, 다소 몰티한 풍미에, 토스트, 비스킷, 견과류, 가벼운 캐러멜 및/또는 꿀 느낌의 다양한 프로필을 지님. 중간~다소 높은 프루티함이며, 오렌지 또는 배 같은 특성을 지님. 상대적으로 가벼운(중간 낮음~낮음) 스파이시, 허브, 플로럴 홉 특성. 홉 풍미는 중간 높음~중간 낮음이며, 낮음~아주 낮은 양의 후추 페놀에 의해 선택적으로 증진됨. 드라이~밸런스된 피니시이며, 홉은 더 드라이한 피니시와 함께 뒷맛에서 더 확연해짐. 꽤 잘 전체적으로 밸런스되며, 강도에서 어떤 한가지 요소가 높지 않음; 초기에는 몰트와 프루티함이 더 지향적이며, 보조적인 비터와 드라이한 특성은 이후에 나타남.

마우스필 : 미디엄~미디엄 라이트 바디. 매끄러운 입맛. 알코올 수준은 제한되며, 존재한다면, 알코올 온기 특성은 낮아야함. 중간~중간 높은 탄산화.

코멘트 : 플랑드르 지방의 Antwerp와 Brabant에서 가장 일반적으로 찾을 수 있음. 일상적으로 마시는 맥주로 고려됨(카테고리 I). 더 높은 알코올의 카테고리 S 사촌에 비해, 마시기 편한 벨기에 "세션 맥주"임. 어떤 것도 지나치게 현저하거나 지배적이지 않아야하며; 밸런스는 핵심임. 효모 특성은 여러 벨기에 맥주보다 일반적으로 더 미

묘하며, 약간의 홉 유래 프루티함을 지님.

역사 : 1700년대 중반 시대의 뿌리를 둔 양조장에서 생산되었으며, 가장 잘 알려진 예는 2차 세계 대전 이후에 완성되었고, 영국으로부터 홉과 효모 균주를 포함하여 약간의 영향을 받음.

특징 재료 : 펄스너 또는 페일 에일 몰트는 곡물의 대부분을 담당하고 (카라)비엔나와 뮤닉몰트는 색상, 바디감, 복잡도를 더함. 높은 비중이 바람직하지 않기에 설탕은 일반적으로 사용되지 않음. Saazer타입 홉, Styrian Goldings, East Kent Goldings, Fuggles 등이 일반적으로 사용됨. 중간수준의 페놀을 생성하기 쉬운 효모는 종종 사용되거나 이러한 특성을 제한하기 위해서 발효 온도를 적당하게 유지해야함.

스타일 비교 : 영국의 페일 에일(스트롱 비터 카테고리)과 꽤 유사하며, 일반적으로 약간 다른 효모 특성과 좀 더 다양한 몰트 프로필을 가짐. 그렇지만, 다른 많은 벨기에 맥주에 비해 효모 특성이 낮음.

제원 : OG : 1.048-1.054
IBUs : 20-30 FG : 1.010-1.014
SRM : 8-14 ABV : 4.8-5.5 %

상업 사례 : De Koninck, De Ryck Special, Palm Dobbler, Palm Speciale

태그 : 표준-강도, 앰버-색, 상면-발효, 서-유럽, 전통적-스타일, 페일-에일-패밀리, 밸런스

24C. 비에르 드 가르드

총평 : 꽤 강하고 몰트를 강조한 라거링한 아티저널 맥주이며, 색상에 적합한 다양한 몰트 풍미를 지님. 전부 몰티 하나 드라이하고, 깔끔한 풍미와 매끄러운 특성을 지님.

향 : 현저한 몰티 스위트함, 종종 복잡한 낮음~중간 강도의 토스트 빵같은 풍부한 몰트 특성을 지님. 낮음~중간 수준의 에스테르. 낮음~없음의 홉향(약간의 스파이시, 후추, 또는 허브). 페일 버전은 여전히 몰티하지만, 풍부하고 깊은 향기는 부족하고 홉을 약간 더 가질 수 있음. 일반적으로 꽤 깔끔하나, 강한 버전은 따뜻해질수록 가벼운 스파이시한 알코올의 느낌이 있음.

외관 : 3가지 주된 변형이 존재(블론드, 앰버, 브라운), 따라서, 색상은 골든-블론드~불그스름한 브론즈~체스트넛 브라운색. 투명도는 대단히 맑음~괜찮은 수준이며, 종종 비어과 맥주의 경우엔 탁할 수 있음. 잘 형성된 헤드, 일반적으로 흰색~황백색 (맥주 색상에 따라 다름)이며 평균 지속성을 가짐.

풍미 : 중간~높음의 몰트 풍미는 종종 풍부한 토스티함, 비스킷, 토피 같은, 또는 가벼운 캐러멜 스위트 특성을 지님. 몰트 풍미와 복잡함은 맥주 색상에 따라 증가하는 경향이 있음. 낮음~중간 수준의 에스테르와 알코올 풍미. 중간 낮은 홉 비터는 몰트에 대한 약간의 지지를 제공하나, 밸런스는 항상 몰트쪽으로 기울어짐. 다크 버전은 처음의 몰티 스위트한 인상에서 페일 버전은 보다 더 강하나, 둘다 입맛과 피니시에는 몰티해야 함. 몰트 풍미는 피니시까지 지속되며, 이는 미디엄 드라이~드라이하고, 결

코 느끼하지 않음. 낮음~없음의 홉 풍미(스파이시, 후추, 허브), 그러나 페일 버전은 약간 더 높은 수준의 허브와 스파이시 홉 풍미(효모로부터 올 수도 있음)를 가질 수 있음. 에일 효모로 만들었다고 하더라도, 매끄럽고 충분히 라거링이 된 특성임. 몰트(색상에 대해 적절한 특성)의 뒷맛에, 약간의 드라이함과 가벼운 알코올을 지님.

마우스펠 : 미디엄~미디엄라이트(연약한) 바디, 보통 매끄럽고 크림-실크같은 특성을 지님. 중간~높은 탄산화. 중간 수준의 알코올 온기, 하지만 매우 매끄럽고 결코 뜨거우면 안됨.

코멘트 : 스타일에는 세가지 주된 변종이 포함됨: 브라운(brune), 블론드(blonde), 앰버(ambrée). 다크 버전은 몰트 풍미를 더 가지며, 페일 버전은 홉 특성을 더 지닐 수 있음(그러나 여전히 몰트 중심의 맥주임). 관련된 스타일은 Bière de Mars이며, 이것은 즉시 마시는 용으로 3월(Mars)에 양조되며, 오래 묵히지 않음. 발효도는 80~85% 범위임. 더 풀바디인 예는 존재하지만 다소 드물다. 수입제품의 나이와 산화는 종종 프루티함과 캐러멜 맛을 증가시키고, 코르크 및 곰팡이 느낌을 부가함; 이것은 취급부주의의 징후이며, 스타일의 특징 요소는 아님.

역사 : 이름 그대로 "보관 또는 라거링된 맥주"를 의미. 북부 프랑스의 전통적인 아티저널 에일로서 이른 봄에 양조하여 따뜻한 날씨에 소비하기 위해 차가운 저장실에 보관된 것임. 지금은 일년내내 양조됨.

특징 재료 : 일반적으로 문헌에 기술된 "저장실" 특성은 신선하고 정통한 제품이 아니라 취급부주의의 상업 수출품의 특징임. 다소 곰팡이 특성은 상업버전의 코르크 및/또는 산화로 부터 온 것이며, "머스티"또는 "저장실같은" 것으로 잘못 인식될 수 있음. 베이스 몰트는 맥주 색상에 따라 다양하지만, 일반적으로 페일, 비엔나와 뮤닉 타입을 포함함. 다크 버전의 크리스탈 타입 몰트로부터 더 풍부한 몰트 복잡성과 스위트함을 가질 수 있음. 설탕은 풍미를 더하고 드라이 피니시를 돕는데 사용될 수 있음. 라거 효모 또는 낮은 에일 온도로 발효하는 에일 효모, 긴 콜드 컨디셔닝이 이어짐. 플로럴, 허브, 스파이시 유럽 홉.

스타일 비교 : 벨기에 세종 스타일과 관련되어있으며, 주요 차이점은 비에르드가르드가 더 균형있고, 풍부하며, 몰트 중심이며, 세종의 스파이시, 비터함의 부족임.

출품 지침 : 출품자는 블론드, 앰버 또는 브라운 비에르드가르드임을 지정해야 함. 색상이 지정되지 않은 경우, 심사관은 색상과 일치하는 몰트 풍미와 밸런스를 기대하고, 초기 관찰에 기초하여 심사를 시도해야함.

제원 : OG : 1.060-1.080
IBUs : 18-28 FG : 1.008-1.016
SRM : 6-19 ABV : 6.0-8.5 %

상업 사례 : Ch'Ti (브라운과 블론드), Jenlain (앰버와 블론드), La Choulette (3가지 버전 모두), St. Amand (브라운), Saint Sylvestre 3 Monts (블론드), Russian River Perdition

태그 : 높은-강도, 옐로우-색, 앰버-색, 모든-발효, 라거링됨, 서-유럽, 전통적-스타일, 앰버-에일-패밀리, 몰티

25. 스트롱 벨지안 에일

이 카테고리에서는 색이 옅고, 발효도가 높고, 비터에 밸런스가 맞춰진 맥주를 다루며, 보통 몰트 풍미보다는 효모의 특성 중심이고, 일반적으로 높은 알코올(스타일마다 범위가 있긴 하나)을 가지고 있다.

25A. 벨지안 블론드 에일

총평 : 중간 강도의 골든 에일이며, 미묘한 프루티-스파이시 벨기에 효모의 복합성, 약간의 몰트-스위트 풍미, 드라이 피니시를 지님.

향 : 가벼운 얼씨, 스파이시 홉 향, 가벼운 그레이니-스위트한 몰트 특성을 지님. 미묘한 효모 특성을 보이며, 스파이시 페놀, 향수 또는 꿀같은 알코올, 혹은 이스티, 프루티 에스테르(보통 오렌지, 레몬)을 가짐. 살짝 설탕같은 느낌을 가지는 가벼운 스위트함. 미묘하면서도 복합적.

외관 : 밝은 금색~짙은 금색. 일반적으로 매우 맑음. 크고 조밀하며 크림같은 흰색~황백색 헤드. 좋은 거품 유지성과 벨지안 레이스.

풍미 : 매끄럽고, 가벼움~중간의 부드러운 그레이니-스위트한 몰트 풍미가 우선하나, 미디엄-드라이~드라이 피니시로 마무리되며, 뒷맛에서는 매끄러운 약간의 알코올이 분명함. 중간 수준의 홉 및 알코올 비터가 밸런스를 맞춤. 가벼운 홉 풍미는 스파이시, 얼씨. 매우 부드러운 효모 특성(에스테르, 알코올은 때때로 향수, 오렌지/레몬같은)가 가벼운 스파이시 페놀은 있을 수 있음. 약간의 가벼운 캐러멜화된 설탕 또는 꿀같은 스위트함.

마우스펠 : 중간 높음~높음의 탄산화는 기포가 가득한 느낌을 줌. 미디엄 바디. 낮음~중간의 알코올의 온기가 있으나 매끄러움. 다소 크림갈을 수 있음.

코멘트 : 보통 거의 라거 같은 특성을 가지고 있으며, 대다수 벨기에 스타일에 비해 깔끔한 특성을 가짐. 벨기에에서는 Blond라고 쓰며, 프랑스에서는 Blonde라고 함. 대부분 상업 사례는 7.6~7% 범위. 많은 트라피스트 및 아티저널 벨기에 맥주들이 Blond라고 명명되나, 이는 본 스타일을 대표하지 않음.

역사 : 유럽의 펠스너 소비자들에게 어필하기 위해 비교적 최근에 개발된 스타일로, 공격적인 마케팅과 넓은 유통으로 점점 인기를 얻고 있음.

특징 재료 : 벨기에 펠스너 몰트, 아로마틱 몰트, 설탕, 복합적인 알코올, 페놀, 향수 에스테르를 생성하는 벨기에 효모, Saazer-type, Styrian Goldings, East Kent Goldings 홉. 향신료는 일반적으로 사용되지 않으나, 재료 및 발효 부산물이 향신료(오렌지와 레몬을 연상케 하는)의 느낌을 주기도 함. 향신료가 존재할 경우, 배경에 깔리는 느낌으로만 존재해야 함.

스타일 비교 : 두벨과 비슷한 강도, 벨지안 스트롱 골든 에일 및 트리펠과 비슷한 특성이나 약간 더 달고, 비터는 덜함.

제원 : OG: 1.062-1.075
IBUs : 15-30 FG : 1.008-1.018

SRM : 4-7 ABV : 6.0-7.5 %

상업 사례 : Affligem Blond, Grimbergen Blond, La Trappe Blond, Leffe Blond, Val-Dieu Blond

태그 : 높은-강도, 옅은-색, 상면-발효, 서-유럽, 전통적-스타일, 밸런스

25B. 세종

총평 : 가장 일반적으로, 색이 옅고, 상쾌하고, 발효도가 높고, 중간의 비터, 중간의 강도를 가진 벨기에 에일로 매우 드라이한 피니시를 가짐. 통상적으로 탄산화가 높고, 복합성을 위해 비 보리계열 곡물 및 부가 향신료를 사용하며, 프루티, 스파이시하나 과하게 페놀릭하지 않은 풍부한 효모 특성이 이를 보충함. 낮은 알코올과 높은 알코올 제품 및 부가적인 몰트 특성을 가진 어두운 버전이 다양하게 존재.

향 : 매우 향기로우며, 프루티, 스파이시, 호피 특성이 분명함. 에스테르는 꽤 높으며(중간~높음) 종종 오렌지 레몬같은 시트러스한 과일을 연상케 함. 홉은 낮음~중간이며 보통 스파이시, 플로럴, 얼씨, 프루티함. 강한 버전은 부드럽고, 스파이시한 알코올 느낌(낮은 수준) 스파이시 느낌은 보통 클로브보다는 후추같으며, 다소 강함의 수준까지 가능함.(통상적으로 효모에서 유래됨) 가볍고 보조적인 허브나 향신료 첨가는 허용되나 지배적이어서는 안됨. 몰트 특성은 통상적으로 약간의 그레이니한 특성이며, 낮은 강도임. 어둡고 강한 버전은 좀 더 분명한 몰트를 가지며, 어두운 버전은 그 색상상에 맞는 곡물의 특성을 가짐(토스트, 비스킷, 캐러멜, 초콜릿 등) 비터 대신 시큼함이 존재하는 버전에서는 약간의 시큼한 특성이 감지됨(낮음~중간)

외관 : 옅은 버전은 보통 특유의 밝은 오렌지 색상을 가지나, 옅은 금색~엠펜의 생상을 가질 수 있음(금색~엠펜-금색이 가장 일반적). 어두운 버전은 구리색~다크 브라운색. 오래 지속되며, 조밀하고, 풍성한 흰색~아이보리 헤드는 특징적인 벨지안 레이스를 형성함. 투명도는 나쁨~ 좋음이며, 비여과 맥주의 경우엔 탁할 수 있음. 에페르베성.

풍미 : 중간 낮음~중간 높음의 프루티, 스파이시 풍미, 보통 약간의 그레이니한 풍미를 가진 낮음~중간의 부드러운 몰트 특성이 뒷받침. 비터는 보통 중간~높음이나, 시큼함이 비터의 자리를 대체할 수 있음.(두 개가 동시에 강한 풍미를 가져서는 안 됨) 발효도는 상당히 높으며, 이 스타일에 있어서 필수적인 드라이 피니시 특성을 부여함; 세종의 피니시는 절대로 스위트해서는 안 됨. 프루티 특성은 보통 시트러스(오렌지, 레몬)이며, 향신료는 보통 후추, 프루티-스파이시 특성 간 밸런스의 범위를 허용; 이는 보통 효모 선택에 의해 달라짐. 홉 풍미는 낮음~중

간 수준이며, 일반적으로 스파이시 또는 얼씨한 특성. 벨런스는 프루티, 스파이시, 호피 특성을 향하며, 어떠한 비터 및 시큼함도 이러한 풍미를 압도해서는 안 됨. 어두운 버전은 좀 더 몰트의 특성을 가지고 있으며, 어두운 몰트에서 유래된 풍미(토스트, 빵, 비스킷, 초콜릿 등)의 다양성은 이 맥주의 프루티-스파이시한 특성을 보조함.(로스 트 풍미는 일반적이 아님) 강한 버전은 일반적으로 몰트의 풍미가 좀 더 가지며, 약간의 알코올의 느낌도 가짐. 허브와 향신료는 완전히 있을 수 있으나, 존재한다고 해도, 절제되어야 하며, 효모의 특성을 손상시켜서는 안 됨. 피니시는 대단히 드라이하며, 뒷맛은 일반적으로 비터와 스파이시. 홉 비터는 절제되어 있으나, 높은 발효도로 인하여 강조될 수 있음.

마우스필 : 라이트~미디엄 바디. 알코올 감각은 강도에 따라 다양함. 테이블 버전에서는 없음, 스탠다드 버전에서는 가벼움, 슈퍼 버전에서는 중간 수준. 하지만 어떠한 알코올의 온기도 꽤 낮아야 함. 에페르베성을 갖는 매우 높은 탄산화. 아주 드라이한 피니시와 균형을 맞추기에 충분한 가끝한 산미가 혀에 존재함. 시큼함 버전에서는 낮음~중간의 타르트 특성이 상쾌한 자극을 더하나, 짹어서는 안 됨(선택적).

코멘트 : 강도와 색상에 따라 다양한 버전이 존재하나, 모두 비슷한 특성과 벨런스, 특히 상쾌함, 높은 발효도, 높은 탄산화를 가진 드라이함을 가짐. 강도와 색 사이의 상관관계는 없음. 벨런스는 강도와 색상의 다양성에 따라 다소 변할 수는 있으나, 오리지널 세종 갖는 태생적인 유사성은 분명해야 함. 색이 옅은 버전은 비터와 홉 특성이 좀 더 있는 반면, 어두운 버전은 몰트 특성과 스위트함이 좀 더 있어 보다 균형감을 만들어 냄. 더 강한 버전은 보통 더 강한 몰트 풍미, 풍부함, 바디를 가지며 이는 단순히 높은 비중 때문임. 이들 또한 높은 발효도를 갖으나, 그 강도 때문에 스탠다드 세종만큼 드라이하게 느껴지지 않을 수 있음. 세종 효모 특성은 필수적이나, 좀 더 몰티하고 풍부한 버전은 이러한 특성이 좀 더 가려지는 경향이 있음. 미국에선 보통 팜하우스 에일이라고 불리나, 유럽에서 이러한 용어는 일반적이지 않으며, 이는 단순히 아티저널 에일이라는 넓은 범위에서 일부에 속함.

역사 : 벨기에에서 프랑스어권에 속하는 왈롱 지방에서 농민기에 마시기 위해 양조된 저장 에일. 농부들이 취하지 않도록 원래는 낮은 알코올을 가졌지만, 주점용 강도를 가진 제품도 존재했음. 높은 강도와 다양한 색상의 제품들은 2차대전 후에 등장했으며, 가장 잘 알려진 근대식 세종인 세종 듀풍은 1920년대에 처음 생산이 되었음. 원래는 지역의 농장에서 생산된 재료로 만드는 농가적인 소규모 아티저널 에일이었고, 지금은 대부분 대형 양조장에서 양조 되고 있으나 그 소박한 출신에 대한 이미지는 간직됨.

특징 재료 : 일반적으로 향신료가 들어가지 않으며, 효모, 홉, 곡물이 특성을 주나, 보조적으로만 존재한다면 향신료도 사용 가능. 유럽의 베이스 몰트가 일반적이거나, 밀, 오트, 호밀, 스펀트 같은 기타 곡물도 종종 포함됨. 설탕, 꿀 등의 부가물은 맥주의 복합성과 드라이함을 더 해줌. 어두운 버전은 일반적으로 풍부하고, 어두운 몰트를 쓰나,

일반적으로 로스티드 타입은 쓰지 않음. Saazer 타입, Styrian, East Kent Golding 홉이 일반적으로 쓰임. 넓은 범위의 허브와 향신료가 복합성 및 개성을 더할 수 있으나, 언제나 효모와 홉 특성에 녹아들어야 함. 브레타노마 이시스는 이 스타일에 있어서 일반적이지 않음. 브렛 세종은 아메리칸 와일드 카테고리로 출품해야 함.

스타일 비교 : 스탠다드 강도와 밝은 색상(대부분의 일반적인 사례)에서는, 좀 더 발효도가 높고, 호피하고, 비터가 높고, 효모의 특성이 강한 벨지안 블론드와 유사. 슈퍼 강도와 밝은 색상은 벨지안 트리펠과 유사하나, 좀 더 그 레이니하고, 농가적인 특성, 스파이시한 효모 특성을 가짐.

출품 지침 : 출품자는 강도(테이블, 스탠다드, 슈퍼)와 색상(페일, 다크)을 명시해야 함.

계원 : OG: 1.048-1.065 (스탠다드)
 IBUs: 20-35 FG: 1.002-1.008 (스탠다드)
 SRM: 5-14 (페일) ABV: 3.5-5.0% (테이블)
 15-22 (다크) 5.0-7.0% (스탠다드)
 7.0-9.5% (슈퍼)

상업 사례 : Ellezelloise Saison, Fantôme Saison, Lefebvre Saison 1900, Saison Dupont Vieille Provision, Saison de Pipaix, Saison Regal, Saison Voisin, Boulevard Tank 7 Farmhouse Ale

태그 : 표준-강도, 옅은-색, 상면-발효, 서-유럽, 전통적-스타일, 비터

25C. 벨지안 골든 스트롱 에일

총평 : 색이 옅고, 복합적이며 발포성이 있는 강한 벨기에 스타일 에일로 발효도가 높고, 페놀보다 우선한 프루티함과 호피함을 특징으로 함.

향 : 복합적이며 상당한 프루티 에스테르, 중간의 스파이시함, 낮음~중간의 알코올 및 홉 향을 지님. 에스테르는 배, 오렌지, 사과와 같은 가벼운 과일을 연상케 함. 중간~중간 낮음의 스파이시, 후추의 페놀. 낮음~중간의 독특한 향수, 플로럴한 홉 특성이 종종 존재. 알코올은 부드럽고, 스파이시하고 향수같으며, 낮음~중간의 강도. 뜨거운 알코올이나 솔벤트는 없음. 몰트 특성은 가볍고, 약간의 그 레이니-스위트~거의 중립.

외관 : 노란색~중간 금색. 좋은 투명도. 에페르베성. 크고 오래 지속되며, 풍성하고 반짝거리는 흰색 헤드는 특징적인 벨지안 레이스를 형성함.

풍미 : 프루티, 스파이시, 알코올 풍미가 조화를 이루며, 부드러운 몰트 풍미가 뒷받침. 에스테르는 배, 오렌지, 사과를 연상케 함. 낮음~중간 낮음의 페놀은 후추 특성. 낮음~중간의 스파이시 홉 특성 존재. 알코올은 부드럽고, 스파이시하며, 낮음~중간의 강도. 비터는 통상적으로 중간~높음으로 홉의 비터와 효모에서 생성된 페놀의 조합임. 상당한 탄산과 비터가 드라이 피니시를 이끌며, 낮음~중간의 비터가 뒷맛에 남음.

마우스필 : 매우 높은 탄산화, 에페르베성. 가벼움~미디엄 바디이나 상당한 비중에 비해서 더 가벼움. 부드러운

나 분명한 알코올의 온기. 뜨거운 알코올이나 솔벤트의 특성은 없음.

코멘트 : 이 스타일의 상업 사례의 경우 악마와 연관된 단어가 이름에 포함되는데, 이는 강한 알코올 강도 및 이 사례의 기원인 Duvel의 영향을 받아서임. 가장 좋은 사례는 복합적이면서 섬세함. 높은 탄산도는 많은 풍미를 끌어내고, 드라이한 피니시를 느낄 수 있게 도와줌. 전통적으로 병입 컨디셔닝됨(또는 병내 재발효).

역사 : 필스너 맥주의 인기에 대응하기 위해 1차대전 이후 Moortgat 양조장에서 최초로 개발됨.

특징 재료 : 필스너 몰트와 상당한 양의 설탕 부가물. Saazer 타입 홉 또는 Styrian Goldings가 일반적으로 쓰임. 벨기에 효모 균주가 사용됨-프루티 에스테르, 스파이시, 페놀릭, 높은 알코올을 생성-보통 약간 높은 온도 발효 온도에 의함. 매우 연수. 향신료는 전통적이 아님; 존

재할 경우, 배경에 깔리는 느낌으로만 존재해야 함.

스타일 비교 : 트리펠과 대단히 유사하나, 색이 더 밝고, 바디가 가볍고, 더 크리스피하고 더 드라이함; 또한 더 드라이한 피니시와 가벼운 바디는 강렬한 호핑과 효모 특성을 더 현저하게 해줌. 밸런스 적으로 스파이시함 보다 에스테르 생성(특히 이과-배, 사과등)을 촉진하는 효모를 쓰는 경향이 있음.

제원 : OG: 1.070-1.095
IBUs : 22-35 FG : 1.005-1.016
SRM : 3-6 ABV : 7.5-10.5 %

상업 사례 : Brigand, Delirium Tremens, Dulle Teve, Duvel, Judas, Lucifer, Piraat, Russian River Damnation

태그 : 매우-높은-강도, 옅은-색, 상면-발효, 서-유럽, 전통적-스타일, 비터

26. 트라피스트 에일

트라피스트는 법적 보호 명칭이며, 고유의 맥주를 양조하는 진짜 트라피스트 수도원을 제외 하고는 상업적으로 사용할 수 없다. 그러나, 우리는 그 양조장 및 그와 비슷한 스타일의 맥주를 양조하는 곳에서 생산된 유형 또는 맥주의 스타일을 설명하는 데 사용하고자 한다. 트라피스트 타입 맥주는 매우 높은 발효도, 병입 컨디셔닝을 통한 높은 탄산, 흥미로운(그리고 종종 공격적인) 효모 특성을 특징으로 한다.

26A. 트라피스트 싱글

총평 : 옅은색, 높은 발효도의, 잘 탄산화된 트라피스트 에일, 프루티-스파이시 트라피스트 효모 특성, 스파이시-플로럴 홉 프로필, 부드럽고 보조적인 그레이니-스위트한 몰트 입맛을 보임.

향 : 중간 낮음~중간 높은 트라피스트 효모 특성은, 프루티-스파이시 특성을 보이며, 중간 낮음~중간 스파이시 또는 플로럴 홉을 지니고, 때때로 가벼운 허브/시트러스 향신료 추가로 증진됨. 낮음~중간 낮은 수준의 그레이니-스위트한 몰트 배경, 가벼운 꿀 또는 설탕 특성을 지닐 수 있음. 과일 표현은 폭넓게 다양함(시트러스, 이과, 핵과). 가벼운 스파이시, 효모 유래 페놀은 가장 좋은 예에서 나타남. 풍선껌은 부적절.

외관 : 옅은 노란색~중간 금색. 일반적으로 좋은 투명도, 중간 크기의 유지력 있고 파도같은 흰색 헤드에 특징적인 레이스.

풍미 : 프루티, 호피, 비터, 드라이. 처음에는 몰트-스위트한 인상이며, 그레이니-스위트하며 부드러운 몰트 입맛과, 드라이, 호피 피니시를 지님. 몰트는 가벼운 꿀 비스킷 또는 크래커 인상을 지닐 수 있음. 중간 수준의 스파이시 또는 플로럴 홉 풍미. 에스테르는 시트러스(오렌지, 레몬, 자몽), 이과(사과, 배), 또는 핵과(살구, 복숭아)일 수 있음. 낮음~중간의 스파이시, 후추, 플로럴, 클로브 페놀. 비터는 크리스피, 드라이 피니시 쪽으로 올라오며, 가벼운 몰트, 중간 수준의 홉과 효모 특성의 뒷맛을 지님.

마우스펠 : 미디엄라이트~미디엄 바디. 매끄러움. 중간 높음~높은 탄산화는 다소 꺼끌꺼끌할 수 있음. 분명한 알

코올 온기는 없어야함.

코멘트 : 종종 라벨이 없거나 수도원 밖에서 구할 수 있으며, 자주 양조되지 않음. 수도사의 맥주 또는 사제의 맥주라고 하기도 함. 높은 발효도, 일반적으로 85% 이상.

역사 : 트라피스트 양조장은 수도사의 일일 배급량으로 저 강도의 맥주를 양조하는 전통이 있으나, 이 스타일이 묘사하는 비터한 페일 맥주는 현재의 취향을 반영하는 비교적 현대적인 발명품임. Westvleteren은 1999년에 처음으로 양조하였고, 이전의 저비중 제품을 대체함.

특징 재료 : 필스너 몰트, 벨기에 트라피스트 효모, Saazer 타입 홉.

스타일 비교 : 독일 필스에 대한 상면 발효 벨기에/트라피스트의 해석 같음 - 페일, 호피, 높은 발효도이나, 모범적인 벨기에 효모 특성을 보임. 덜 스위트하고, 더 높은 발효도, 더 적은 특징 몰트를 지니며, 벨지안 페일 에일보다 더 홉 중심임. 더 도수가 낮은 벨지안 블론드 에일보다 훨씬 약하고, 훨씬 높게 호핑된 트리펠 같음.

제원 : OG : 1.044-1.054
IBUs : 25-45 FG : 1.004-1.010
SRM : 3-5 ABV : 4.8-6.0 %

상업 사례 : Achel 5° Blond, St. Bernardus Extra 4, Westmalle Extra, Westvleteren Blond

태그 : 표준-강도, 옅은-색, 상면-발효, 서-유럽, 크래프트-스타일, 비터, 호피

26B. 벨지안 두벨

총평 : 짙은 불그스름한 구리색, 다소 강한, 몰트, 복잡한

트라피스트 에일로서, 풍부한 몰트 풍미, 다크 또는 건조 과일 에스테르를 지니며, 가벼운 알코올이 함께 혼합되어 몰티한 표현을 만들어내나 여전히 꽤 드라이하게 피니시 됨.

향 : 복잡하고, 스위트하며 풍부한 몰티 향에 초콜릿, 캐러멜, 및/또는 토스트(결코 로스트나 태운 향은 안됨)의 힌트를 지닐수 있음. 중간 정도의 프루티 에스테르 (일반적으로 건포도와 자두, 때로는 건조 체리를 포함). 에스테르는 때때로 바나나 또는 사과를 포함. 스파이시 페놀 및 높은 알코올은 일반적임(가벼운 클로브와 향신료, 장미 및/또는 향수 느낌을 포함할 수 있음). 스파이시한 품질은 중간~아주 낮음. 알코올은 존재한다면 부드러우며, 뜨겁거나 솔벤트같아선 안 됨. 낮음~없는 스파이시, 허브, 플로럴 홉 특성, 일반적으로 부재함. 몰트는 벨런스에서 가장 두드러지며, 에스테르와 알코올의 터치가 보조하고, 조화로운 표현을 위해 혼합되어짐.

외관 : 다크 앰버색~구리색이며, 색상에 매력적인 불그스름한 깊이를 지님. 일반적으로 맑음. 크고 조밀하며 오래 지속하는 크림같은 황백색 헤드.

풍미 : 향과 비슷한 품질. 풍부하고 복잡한 미디엄~미디엄풀의 스위트하고 풍부한 몰트 풍미가 입맛에 있으나 다소 드라이하게 피니시함. 복잡한 몰트, 에스테르, 알코올, 페놀의 상호 작용(건포도 풍미가 일반적, 말린 과일 풍미는 환영이며, 클로브나 고추 스파이시함은 선택 사항임). 벨런스는 항상 몰트쪽임. 뒷맛까지 지속되지 않는 중간낮음~낮은 비터. 낮은 수준의 스파이시, 허브의 홉 향은 있을 수 있으며, 일반적으로는 존재하지 않음.

마우스필 : 미디엄풀 바디. 중간 높은 탄산화, 이는 바디감에 영향을 줄 수 있음. 낮은 알코올 온기. 매끄러움. 뜨겁거나 솔벤트같아선 안 됨.

코멘트 : 대부분 상업 사례는 6.5-7% ABV 범위임. 전통적으로 병입 컨디셔닝됨(또는 병내 재발효).

역사 : 중세 수도원에서 유래되어, 나폴레옹 시대이후 1800년대 중반에 부활됨.

특징 재료 : 높은 알코올, 에스테르, 페놀을 생성하기 쉬운 벨기에 효모 균주가 일반적으로 사용됨. 복잡한 곡물 구성의 인상이나, 전통적인 버전은 일반적으로 벨기에 필스에 특징의 상당부분을 제공하는 캐러멜화된 설탕 시럽 또는 비정제 설탕을 사용. Saazer 타입 홉, 영국 타입 또는 Styrian Goldings가 일반적으로 쓰임. 향신료는 전통적으로 사용되지 않으나, 절제된 사용은 허용(배경 강도 수준으로만).

스타일 비교 : 복만큼 몰티하지 않아야하며, 크리스탈 몰트 타입의 스위트함을 지니지 않아야함. 강도와 벨런스에서 벨지안 블론드와 비슷하지만 더 풍부한 몰트와 에스테르 프로필을 지님. 벨지안 다크 스트롱 에일보다 덜 세고, 덜 강렬함.

제원 : OG : 1.062-1.075
IBUs : 15-25 FG : 1.008-1.018
SRM : 10-17 ABV : 6.0-7.6 %

상업 사례 : Affligem Dubbel, Chimay Première,

Corsendonk Pater, Grimbergen Double, La Trappe Dubbel, St. Bernardus Pater 6, Trappistes Rochefort 6, Westmalle Dubbel

태그 : 높은-강도, 앰버-색, 상면-발효, 서-유럽, 전통적-스타일, 몰티

26C. 벨지안 트리펠

총평 : 페일, 약간 스파이시, 드라이, 강한 트라피스트 에일로서 즐겁고 균형있는 몰트 풍미와 단단한 비터를 지님. 꽤 향기로우며. 스파이시, 프루티, 가벼운 알코올 느낌을 지니며 받쳐주는 깔끔한 몰트 특성과 결합되어, 높은 알코올 수준에 비해 놀랄만큼 마시기좋은 음료를 만들어냄.

향 : 복합적 부케에, 중간~상당한 수준의 스파이시함, 중간 수준의 프루티 에스테르, 낮은 수준의 알코올 및 홉 향을 지님. 관대한 스파이시, 후추, 때때로 클로브와 같은 페놀. 에스테르는 종종 오렌지 같은 시트러스한 과일을 연상케하나, 약간 바나나 특징을 가질 수 있음. 낮으나 독특한 스파이시, 플로럴, 때때로 향수같은 홉 특성이 일반적으로 존재. 알코올은 부드럽고, 스파이시하며 낮은 강도. 몰트 특성은 가볍고, 부드럽고, 약간 그레이니-스위트하거나 약간 꿀 같은 인상을 지님. 가장 좋은 예는 효모 특성, 홉, 몰트, 알코올 사이의 원활하고 조화로운 상호 작용을 지님.

외관 : 짙은 노란색~짙은 금색. 좋은 투명도. 에페르베싱. 오래 지속되며, 크림같고, 풍성한 흰색 헤드는 유리잔에 특징적인 벨지안 레이스를 형성함.

풍미 : 스파이시, 프루티, 알코올 풍미가 조화를 이루며, 부드러운 며 균형있는 그레이니-스위트한 몰트 인상이 뒷받침해주며, 때때로 아주 가벼운 꿀 느낌을 지님. 낮음~다소 낮음의 페놀은 후추 특성. 에스테르는 종종 오렌지 때때로 레몬 같은 시트러스한 과일을 연상케하며, 강도는 낮음~중간. 낮음~중간의 스파이시 홉 특성은 일반적으로 존재. 알코올은 부드럽고, 스파이시하며 낮은 강도. 비터는 통상적으로 중간~높음으로 홉의 비터와 효모에서 생성된 페놀의 조합임. 상당한 탄산과 비터가 드라이 피니시를 이끌며, 다소 비터한 뒷맛에 상당한 스파이시-프루티 효모 특성을 지님. 그레이니-스위트한 몰트 풍미는 잔당을 뜻하는 것은 아님.

마우스필 : 미디엄라이트~미디엄 바디이나 상당한 비중에 비해서 가벼움. 높은 탄산. 알코올 함량은 믿을 수 없도록, 거의~없는 명백한 알코올 온기의 감각. 언제나 에페르베싱.

코멘트 : 알코올은 높으나 알코올 맛이 강하게 느껴지지는 않음. 최고의 예는 응큼하며 분명하지 않음. 높은 탄산도와 발효도는 많은 풍미를 끌어내고, 드라이 피니시를 느낄 수 있게 도와줌. 대부분의 트라피스트 버전은 적어도 30IBU 이며, 매우 드라이함. 전통적으로 병입 컨디셔닝됨(또는 병내 재발효).

역사 : 원래 Westmalle에 있는 트라피스트 수도원에 의해 대중화됨.

특징 재료 : 필스너 몰트와 일반적으로 설탕 부가물. Saazer 타입 홉 또는 Styrian Goldings가 일반적으로 쓰임. 벨기에 효모 균주가 사용됨- 프루티 에스테르, 스파이시, 페놀릭, 높은 알코올을 생성- 종종 약간 높은 온도 발효 온도에 도움 받음. 향신료 추가는 일반적으로 전통이 아님; 사용한다면, 배경에 깔리는 느낌으로만 존재해야 함. 꽤 부드러운 연수.

스타일 비교 : 벨지안 골든 스트롱 에일와 유사하나, 약간 더 어두우며 다소 더 풀바디이며, 페놀에 더 강조하고, 에스테르는 덜 강조함. 일반적으로 더 균형있는 몰트 풍미를 가지고 있지만, 결코 스위트하지는 않음.

제원 : OG : 1.075-1.085
IBUs : 20-40 FG : 1.008-1.014
SRM : 4.5-7 ABV : 7.5-9.5 %

상업 사례 : Affligem Tripel, Chimay Cinq Cents, La Rulles Tripel, La Trappe Tripel, St. Bernardus Tripel, Unibroue La Fin Du Monde, Val-Dieu Triple, Watou Tripel, Westmalle Tripel

태그 : 높은-강도, 옅은-색, 상면-발효, 서-유럽, 전통적-스타일, 비터

26D. 벨지안 다크 스트롱 에일

총평 : 다크, 복잡한, 매우 강한 벨지안 에일로서, 몰트 풍부함, 어두운 과일 풍미, 스파이시 요소들의 맛있는 혼합을 지님. 복잡하고 풍부하며 부드럽고 위험함.

향 : 복잡하고, 풍부하고 스위트한 몰티함의 존재에, 상당한 수준의 에스테르와 알코올을 지니며, 가벼운~중간수준의 스파이시함은 있을 수 있음. 몰트는 풍부하고 강하며, 깊은 토스트 빵 특성 종종 깊은 캐러멜 복잡도를 가질 수 있음. 프루티 에스테르는 강함~다소 낮으며, 건포도, 자두, 말린 체리, 무화과 또는 자두 느낌을 포함할 수 있음. 스파이시 페놀이 존재할 수 있으며, 일반적으로 후추 특성을 지니나 클로브같지는 않음; 가벼운 바닐라는 가능. 알코올은 부드럽고, 스파이시하며, 향수 및/또는 장미같은, 낮음~중간의 강도를 지님. 홉은 일반적으로 존재하지 않음(매우 낮은 스파이시, 플로럴 또는 허브 홉 향은 허용됨). 다크/로스트 몰트향은 없음. 뜨거운 알코올이나 솔벤트는 없음.

외관 : 짙은 앰버색~짙은 구리색-브라운색(맥락상 다크는 골든보다 좀 더 짙은 색상). 거대하고, 조밀하고, 무스 같으며, 지속성있는 크림색~ 밝은 황갈색의 헤드. 맑음~

다소 흐릿할 수 있음.

풍미 : 향과 유사함(동일한 몰트, 에스테르, 페놀, 알코올 및 홉 코멘트가 풍미에도 적용됨). 입맛에서 다소 몰티 풍부하며, 비터가 낮으면 스위트한 인상을 가질 수 있음. 보통 다소 드라이~드라이 피니시이나, 최대 다소 스위트할 수 있음. 중간 낮음~중간 비터; 알코올은 몰트에 대한 약간의 밸런스를 제공함. 일반적으로 몰티-풍부한 밸런스이지만, 비터가 있는 꽤 대등할 수 있음. 복잡하고 다양한 풍미는 부드럽고 조화롭게 혼합되어야함. 피니시는 무겁거나 시럽같지 않아야함.

마우스펠 : 높은 탄산도를 지니지만, 날카롭지 않음. 부드러운 분명한 알코올의 온기. 바디는 미디엄 라이트~미디엄 풀이며, 크리미함. 대부분은 미디엄 바디임.

코멘트 : 정통 트라피스트 버전은 에비 버전보다 더 드라이한 경향이 있으며(벨기에 사람들은 더 잘 소화된다고 함), 더 부드럽고 풀 바디 일 수 있음. 전통적으로 병입 컨디셔닝될(또는 병내 재발효). 때로는 트라피스트 쿼드러플로도 알려져 있으며, 대부분의 경우 강도나 색상 명칭으로 알려짐.

역사 : 대부분의 버전은 개별 양조장의 특징을 반영한 고유한 것이며, 제한 수량으로 생산하며, 종종 인기가 높음.

특징 재료 : 높은 알코올, 에스테르, 때때로 페놀을 생성하기 쉬운 벨기에 효모 균주가 일반적으로 사용됨. 복잡한 곡물 구성의 인상이나, 전통적인 버전은 일반적으로 꽤 단순하며, 복잡함의 상당부분을 제공하는 캐러멜화된 설탕 시럽 또는 비정제 설탕을 사용. Saazer 타입 홉, 영국 타입 또는 Styrian Goldings가 일반적으로 쓰임. 향신료는 일반적으로 사용되지 않음; 사용되는 경우, 바탕에 미묘하게 유지되어야함.

스타일 비교 : 도수높은 두벨같으나, 더욱 풀바디이며 증가된 몰트 풍부함을 지님. 트리펠만큼 비터하거나 호피하지 않지만, 비슷한 강도임.

제원 : OG : 1.075-1.110
IBUs : 20-35 FG : 1.010-1.024
SRM : 12-22 ABV : 8.0-12.0 %

상업 사례 : AAchel Extra Brune, Boulevard The Sixth Glass, Chimay Grande Réserve, Gouden Carolus Grand Cru of the Emperor, Rochefort 8 & 10, St. Bernardus Abt 12, Westvleteren 12

태그 : 매우-높은-강도, 앰버-색, 상면-발효, 서-유럽, 전통적-스타일, 몰티

27. 역사적 맥주

역사적 맥주 카테고리는 현대에 들어와서 완전히 자취를 감춘 맥주 또는 재창조를 통해 알려져 과거보다 더 유명해진 맥주를 다룬다. 또한 이 카테고리는 특정한 국가에서 문화적인 중요성을 가진 전통적인 맥주나 토속 맥주를 다룬다. 역사적 카테고리에 있는 맥주들은 단순히 현재 생산되고 있지 않다는 것을 의미하는 것은 아니며, 대단히 마이너한 스타일이거나, 크래프트 양조자들에 의해 재조명되고 있는 맥주를 의미한다.

출품 방법 : 출품자는 반드시 아래 리스트에 수록되어 있는 스타일 중 하나를 명시하거나, 본 가이드라인에 없는 또 다른 역사적인 스타일을 명시해야 한다. 세월이 지나면서 상당히 변화된 스타일(이틀레텐 포터, 스타우트)의 경우, 출품자

는 BJCP 스타일 외에 시대를 명시할 수 있다.(예, 1820 English Porter) 출품자가 BJCP 가이드라인에 수록되지 않은 스타일을 명시했을 땐, 심사관들이 맥주를 심사할 수 있도록 스타일에 대한 충분한 설명을 제공해야 한다. 설명 없이 스타일 이름으로만 출품한다면, 심사관들이 어떻게 심사해야 할 지 이해하지 못할 것이다. 현재까지 정의된 사례 : 고제, 피보 그로지스키, 리히텐하이너, 로겐비어, 사티, 켄터키 커먼, 금주법 이전 시대 라거, 금주법 이전 시대 포터, 런던 브라운에 일

역사적 맥주 : 고제

총평 : 높은 탄산화 수준을 가진 타르트하고 프루티한 밀 맥주로, 절제된 코리엔더 및 소금 특성과 낮은 비터를 지님. 매우 상쾌하며, 밝은 풍미와 높은 발효도를 가짐.

향 : 낮음~중간의 이과 계열 과일의 향. 가벼운 산미, 약간 날카로움. 분명한 코리엔더는 향기로운 레몬같은 특성을 가지며, 중간 수준의 강도까지 가능. 가벼운 빵, 도우, 이스티한 특성은 굽지 않은 사우어도우 빵같음. 산미와 코리엔더는 밝고 활기찬 인상을 줌. 소금은, 적어도 존재한다면, 매우 가볍고, 깨끗한 바닷바람처럼 느껴지거나 일반적인 신선함으로 느껴질 수 있음.

외관 : 비어과이며, 중간~높음의 탁함. 중간~높은 크기의 흰색 헤드는 조밀한 거품과 좋은 유지력을 지님. 에페르 베성. 중간 노란색.

풍미 : 중간 수준에서 절제되었으나 분명한 산미는 아이스티에 들어있는 레몬즙 같음. 중간 수준의 빵/도우같은 몰트 풍미. 낮음~중간 수준의 이과, 핵과, 레몬의 프루티 에스테르. 낮음~중간의 소금 특성, 맛의 임계점까지 올라감; 소금은 분명하게 느껴져야 하나(특히 첫 맛에서), 지나치게 짜서는 안 됨. 낮은 비터, 홉 풍미는 없음. 드라이, 고발효도의 피니시, 홉이 아닌 산미가 몰트와 밸런스를 이룸. 산미는 피니시에서 좀 더 분명해지며, 맥주의 상쾌함을 더해줌. 산미는 균형을 이루어야 하며, 과해서는 안 됨.(역사적 버전이 매우 시큼하더라도)

마우스필 : 높음~매우 높음의 탄산화, 에페르베성. 미디엄 라이트~미디엄 풀 바디. 인지가 된다면, 소금은 약간의 얼얼하면서 군침 도는 느낌을 줌. 효모와 밀은 약간의 바디를 더해준다, 무거운 느낌이 들어선 안 됨.

코멘트 : 전통적인 실린더 모양의 잔으로 서빙됨. 역사적인 버전은 자연 발효로 인하여 현대의 사례보다 좀 더 시큼했으며, 베를리너 바이세, 퀴멜(Kümmel) 혹은 캐러웨이, 큐민, 회향이 가미된 리큐어와 마찬가지로 시럽을 섞기도 함. 현대 사례에서는 락토바실러스를 접종하며, 좀 더 밸런스가 좋고, 일반적으로 가당을 필요로 하지 않음.

역사 : 라이프치히와 연관이 있는 마이너한 스타일이나, 그 기원은 중세 시대 고제 강 유역에 있는 고슬라(Goslar)라는 마을로 거슬러 올라감. 서류 상으로 1740년에 라이프치히에 왔다고 함. 1900년 즈음에 라이프치히에는 80군데의 고제 하우스가 있었다고 함. 세계2차대전 이후 생산량이 극감을 했고, 1966년에 완전히 단종됨. 현대에 들어와서 1980년에 다시 생산이 재개되었으나, 쉽게 구할 수 없음.

특징 재료 : 필스너 몰트, 밀 몰트, 절제된 소금 및 코리엔더 씨, 락토바실러스. 코리엔더는 신선함, 시트러스(레몬 또는 비터 오렌지), 밝은 느낌을 가지고 있어야 하며, 있고, 식물, 쉐러리, 햄같은 안 됨. 소금은 바다 소금

또는 신선한 소금의 특성을 가져야 하며, 메탈릭하거나 요오드의 느낌이 나서는 안 됨.

스타일 비교 : 체감적인 산미는 베를리너 바이세나 피즈 같이 강하지 않음. 소금, 코리엔더, 락토바실러스의 절제된 사용-과하게 짠 맛이 나서는 안 됨. 코리엔더의 향은 윗비어와 유사함. 탁함은 바이스비어와 유사함.

제원 : OG: 1.036-1.056
IBUs: 5-12 FG: 1.006-1.010
SRM: 3-4 ABV: 4.2-4.8%

상업 사례 : Anderson Valley Gose, Bayerisch Bahnhof Leipziger Gose, Döllnitzer Ritterguts Gose

테그 : 표준-강도, 옅은-색, 상면-발효, 중앙-유럽, 역사적-스타일, 밀-맥주-패밀리, 사우어, 향신료

역사적 맥주 : 켄터키 커먼

총평 : 어두운 색의 가벼운 풍미를 가진 몰트 중심의 맥주로 드라이 피니시와 재미있는 특수 몰트 풍미를 지님. 높은 탄산화와 마일드한 풍미로 인하여 상쾌하며, 낮은 알코올 도수에 신선하게 서빙이 되기 때문에 대단히 시음성이 좋음.

향 : 낮음~중간의 그레이니, 옥수수 또는 스위트한 몰티함과 더불어 낮은 수준의 토스트, 비스킷-그레이니, 빵, 캐러멜 몰트의 느낌을 지님. 중간~중간 낮음의 홉 향, 보통 플로럴, 스파이시 특성. 깨끗한 발효 특성, 희미한 베리 에스테르가 있을 수 있음. 낮은 수준의 DMS는 허용. 산미는 없음. 몰트 중심의 밸런스.

외관 : 앰버-오렌지~밝은 브라운색. 일반적으로 맑으나, 짧은 컨디셔닝으로 인하여 약간 흐릿할 수 있음. 거품은 오래 지속되지 않으며, 흰색~베이지색을 띰.

풍미 : 중간 수준의 그레이니-스위트의 몰티함과 더불어 낮음~중간 낮음의 캐러멜, 토피, 빵, 비스킷 느낌을 지님. 일반적으로 전형적인 부가물 맥주같은 가벼운 풍미; 낮은 그레이니, 옥수수의 스위트함은 일반적. 중간~낮음의 플로럴, 스파이시 홉 풍미. 중간~낮음의 홉 비터는 거칠면 안 되며, 거친 뒷맛을 가져서도 안 됨. 가벼운 프루티함을 보이기도 함. 피니시의 밸런스는 몰트를 지향함. 가벼운 플린티(flinty-부싯돌)함이나 미네랄-황산염의 풍미가 피니시에 있을 수 있음. 로스트된 곡물과 미네랄 때문에 피니시는 꽤 드라이함. 산미는 없음.

마우스필 : 미디엄~미디엄 라이트 바디, 상대적으로 부드러운 마우스필. 높은 탄산화. 크림같은 질감을 가질 수 있음.

코멘트 : 이 스타일의 현대적인 특징으로 종종 젓산의 산미나 사우어 매싱을 언급하나, 오랜 기간 동안 대형 양조장들이 기록해 온 광범위한 양조 기록에서는 긴 애시드 레스트(acid rest), 사우어 매싱 및 포괄적인 컨디셔닝에

대해서 나와 있지 않음. 이는 그 당시 버전 양조자들이 사우어 매시를 했기 때문에, 맥주 양조자 또한 같은 공정을 갖지 않았을까 하는 추측을 근거로 한 현대 홈브루어들의 상상의 산물에 가까움. 사우어 매시를 했다가, 맥주에 산미가 있었다는 그 당시의 기록은 없음; 오히려 그 반대로 값싸게, 바로 마시는 에일이었다는 기록만 존재함. 사우어링을 한 버전은 아메리칸 와일드 에일로 출품할 것.

역사 : 진정한 미국의 오리지널 스타일인 켄터키 커먼은 남북 전쟁부터 금주법 시대까지 켄터키 중심부인 루이빌 인근에서만 오로지 생산되고 소비되었음. 이 스타일의 가장 큰 특징은 매우 저렴했고 빨리 생산이 되었다는 점인데, 보통 양조 시작부터 배송까지 6일~8일이 소요됨. 맥주는 활발하게 발효 중(1.020~1.022)일 때 배럴로 옮겨졌으며, 탄산화를 위해 마개를 꼭 닫은 채로 술집 저장고에 보관되었음. 원래는 남북 전쟁 이전 동부에서 주로 생산되던 밝은 색의 커먼이나 크림 에일의 변종이었으나, 루이빌 지역의 탄산수를 산성화하기 위해서, 혹은 그저 어두운 맥주를 선호했기 때문에 독일 양조자들이 어두운 곡물을 추가했다는 시각도 존재함. 19세기 후반까지 켄터키 커먼은 물팅과 발효를 위한 저장고 없이는 여름철에는 양조하지 않았음. 제빙기의 출현으로 대형 양조장들이 연간 생산을 할 수 있게 됨. 1900년부터 금주법까지 루이빌 지역에서 팔린 맥주의 75%가 켄터키 커먼이었음. 금주령을 거치며 이 스타일은 완전히 소멸하였고, 살아남은 몇몇 대형 양조장은 전적으로 거의 라거 양조장이었음.

특징 재료 : 옥졸보리 몰트와 더불어 과도한 단백질 함량을 희석하기 위한 35%의 굵게 빵은 옥수수 및 1~2%의 캐러멜 몰트와 블랙 몰트. 토종 미국산 홉, 일반적으로 배럴 당 0.2 파운드의 서부 홉이 비터링에 쓰이며, 비슷한 양의 뉴욕 홉(예. 클러스터)을 플레이버 홉으로 사용함(종료 15 분 전) 유럽에서 수입된 Saazer 타입의 홉 (배럴당 0.1 파운드)은 향을 위해 보일링 종료 시 투입됨. 루이빌 지역의 물은 보통 중간~높은 수준의 탄산염을 가졌음. 탄산염을 침전시키기 위해 매시 워터는 보통 미리 끓여두었으며, 집점(gypsum)을 넣는 것이 일반적임. 매시에서 배송까지 보통 6~8일이 걸렸다는 점에서 볼 때, 깨끗하고 강렬한 상면 발효 효모가 쓰였을 것임.

스타일 비교 : 옥수수가 두드러지는 어두운 색 크림 에일 같으나, 약간의 가벼운 특수 몰트 풍미를 가짐. 몰트 풍미와 밸런스는 현대의 부가물이 들어간 인터내셔널 앰버 라거 및 다크 라거, 아이리시 레드 에일, 벨지안 페일 에일과 대체적으로 유사함.

제원 : OG: 1.044-1.055
IBUs: 15-30 FG: 1.010-1.018
SRM: 11-20 ABV: 4.0-5.5%

상업 사례 : Apocalypse Brew Works Ortel's 1912

태그 : 표준-강도, 앰버-색, 상면-발효, 북미, 역사적-스타일, 밸런스

역사적 맥주 : 리히텐하이너

총평 : 시큼하고 스모키한 저비중의 역사적인 독일 밀 맥

주.높은 발효도와 탄산화로 인하여 복합적이나 상쾌하며, 낮은 비터와 중간 수준의 시큼함을 지님.

향 : 다소 강한 신선한 스모크 향, 시큼함의 가벼운 힌트, 중간 낮은 수준의 프루티 에스테르(보통 사과 또는 레몬), 중간 수준의 빵-그레이니 몰트. 스모크 특성은 빵같은 느낌보다 더 강하며, 스모크는 꺼져가는 불의 잔재처럼 기름지지 않은 "드라이" 특성을 가지고 있음.

외관 : 높은 황백색 헤드, 풍성하며 유지력 있음. 질은 노란색~밝은 금색. 꽤 맑으나, 다소 흐릿할 수 있음.

풍미 : 중간 강함의 과일 풍미, 보통 레몬이나 사과. 중간 강도의 깨끗한 젓산의 타르트함(핑키하지 않음). 향과 유사한 스모크 특성(드라이한 장작불)은 중간 강도. 드라이 피니시, 시고 스모키한 뒷맛. 낮은 비터; 홉이 아닌 산미가 밸런스를 부여함. 신선하고 깨끗한 입맛, 살짝 짠 뒷맛. 밀의 특성은 낮은 편; 스모크와 산미가 밸런스에 있어서 더 두드러짐. 레몬같은 타르트함, 풋사과 풍미는 피니시에서 제일 강하며, 스모크함이 그 다음. 복합적임.

마우스펠 : 얼얼한 산미. 높은 탄산화. 미디엄~미디엄 라이트 바디.

코멘트 : 숙성을 하지 않고 빨리 마심. 스모크와 시큼함은 흔치 않은 조합이며, 모든 사람에게 맞지는 않음.

역사 : 튀링겐(중부 독일)의 리히텐하인이 원조. 1800년대 후반에 인기가 가장 높았으며, 튀링겐 전역에서 유행했으며, 이는 1840년 이전의 베를리너 바이세와 비슷함.

특징 재료 : 훈제 보리 몰트, 밀 몰트, 락토바실러스, 상면 발효 효모. 곡물 구성은 다양하나, 밀은 보통 30-50%를 차지.

스타일 비교 : 고제, 그로지스키, 베를리너 바이세와 같이 낮은 알코올, 상면 발효, 중부 유럽의 밀 맥주라는 역사적인 유사성을 갖지만, 다른 맥주에서는 찾아보기 힘든 시큼함과 스모크라는 독특한 밸런스를 가지고 있음. 베를리너 바이세만큼의 산미가 있지 않으며, 코리엔더와 소금이 없는 훈제 고제, 혹은 고제의 산미를 지닌 그로지스키와 좀 더 유사함.

제원 : OG: 1.032-1.040
IBUs: 5-12 FG: 1.004-1.008
SRM: 3-6 ABV: 3.5-4.7%

태그 : 표준-강도, 옅은-색, 상면-발효, 중앙-유럽, 역사적-스타일, 밀-맥주-패밀리, 사우어, 혼연

역사적 맥주 : 런던 브라운에일

총평 : 감미롭고, 스위트한 몰트 중심적인 다크 브라운 에일로 캐러멜과 토피의 몰트 복합성과 스위트한 피니시를 가짐.

향 : 중간 수준의 몰트-스위트 향, 보통 풍부함, 캐러멜, 토피 특성을 지님. 낮음~중간의 프루티 에스테르, 보통 자두 같은 어두운 과일. 매우 낮음~없음의 홉 향, 얼씨, 플로럴 특성.

외관 : 중간~매우 어두운 브라운 색상이나 거의 검은색일 수도 있음. 거의 불투명하나, 관찰이 가능하다면 상대적으로 맑아야 함. 낮음~중간 수준의 황백색~황갈색 헤

드.

풍미 : 캐러멜, 토피같은 깊은 몰트 스위트 풍미는 피니시까지 이어짐. 비스킷과 커피의 힌트는 일반적. 일부 프루티 에스테르는 존재할 수 있음(일반적으로 어두운 과일); 영국 에일 치고는 상대적으로 깨끗한 발효. 낮은 수준의 홉 비터. 홉 풍미는 낮음~없음이며, 대체로 얼씨, 플로럴 특성. 중간 낮음~없음의 로스트하고 쓴 검은 몰트 풍미. 중간 정도의 스위트함을 가진 피니시는 부드럽고 몰티한 뒷맛을 동반. 설탕같은 스위트함을 가질 수 있음.

마우스펠 : 미디엄 바디, 잔당감이 좀 더 무거운 느낌을 주기도 함.중간 낮음~중간의 탄산화. 비중에 비해 대단히 크립같고 매끄러운 질감.

코멘트 : 점점 희귀해짐; Mann's는 영국 시장의 90%를 점유하고 있지만, 상당히 작은 부분을 차지함. 병입된 버전만 존재. 펍에서는 종종 캐스크 마일드와 비터와 함께 섞기도 함. 상업 버전은 저온 살균 후 가당을 하기도 하여, 설탕같은 스위트 함이 더해짐.

역사 : 1902년 Mann's에 의해 병 제품으로 개발 됨.그 당시 "런던에서 가장 스위트한 맥주"라고 주장하였음. 세계1차대전 이전 버전은 5% ABV 전후 였으나, 비슷한 밸런스를 지님. 20세기 후반 들어 인기가 떨어졌고, 지금은 거의 단종됨.

특징 재료 : 잉글리시 페일 에일 몰트를 베이스 몰트로 하며, 상당한 양의 어두운 캐러멜 몰트, 약간의 로스티드 (블랙) 몰트, 밀 몰트를 사용함 (이는 Mann's의 전통적인 곡물 구성이며, 다른 곳에서는 색상 및 풍미를 위해 다크 슈가를 주로 쓰기도 함) 낮음~높음 수준의 탄산염을 가진 양조용수. 영국산 홉 품종이 가장 전통적이나, 홉의 풍미와 비터가 낮기 때문에 어떤 홉을 써도 가능함. 발효 후에 락토스나 인공 감미료로 넣어 단 맛을 올리기도 함. (저온 살균의 경우)

스타일 비교 : 스위트 스타우트에서 다소 로스트함이 덜한 버전 (그리고, 적어도 미국 스위트 스타우트의 경우보다 더 낮은 비중을 가짐)이나 다크 마일드의 스위트 버전과 유사함.

제원 : OG: 1.033-1.038
IBUs: 15-20 FG: 1.012-1.015
SRM: 22-35 ABV: 2.8-3.6%

상업 사례 : Harveys Bloomsbury Brown Ale, Mann's Brown Ale

태그 : 세션-강도, 어두운-색, 상면-발효, 영국-섬, 역사적-스타일, 브라운-에일-패밀리, 몰트, 스위트

역사적 맥주 : 피보 그로지스키

총평 : 낮은 비중, 높은 탄산화, 가벼운 바디를 가진 에일로 오크 스모크 풍미와 깨끗한 홉 비터를 겸비함. 대단히 시음성이 좋음.

향 : 낮음~중간의 오크 스모크가 가장 뚜렷한 향기 요소; 하지만 미묘한 수준이며, 감지하기 어려울 수도 있음. 낮은 수준의 스파이시, 허브, 플로럴 홉 향은 일반적으로 존재하나, 스모크함의 강도보다 낮거나 같아야 함. 그레이니

한 밀의 힌트는 가장 좋은 예에서 감지됨. 그밖의 향은 깨끗하나, 가벼운 이과계 프루티 에스테르 (특히 잘 익은 빨간 사과 또는 배)는 허용. 산미는 없음. 물에서 기인한 약간의 황느낌이 존재할 수 있음.

외관 : 옅은 노란색~중간 금색, 대단히 맑음. 크고 풍성하며 조밀한 헤드와 뛰어난 유지성이 특징적임. 혼탁함은 결함.

맛 : 중간 낮음~중간의 오크 스모크 풍미로 시작해서 피니시까지 이어짐; 스모크는 향보다 풍미에서 더 강함. 스모크 특성은 차분하며, 매캐하거나 스위트한 인상을 주면 안 됨. 중간~강한 비터는 분명하며, 피니시까지 길게 남음. 전체적인 밸런스는 비터를 향함. 낮지만 지각할 수 있는 스파이시, 허브, 플로럴 홉 풍미. 낮은 수준의 그레이니한 밀 특성이 배경에 존재. 가벼운 이과계 프루티 에스테르(빨간 사과 또는 배)가 존재할 수 있음. 드라이, 크리스피 피니시. 산미는 없음.

마우스펠 : 가벼운 바디, 크리스피, 드라이 피니시. 탄산은 매우 높으며, 약간의 톡 쏘는 탄산감이나 꺼끌꺼끌한 느낌을 더해줌. 분명한 알코올의 온기는 없음.

코멘트 : 영어로는 "pivo grow-JEES-kee-uh"(피보 그로지스키어)라고 발음하며, 그로지스키의 맥주라는 의미. 독일어권 국가 및 일부 문헌에서는 그래처(Grätzer)로도 알려져 있음. 전통적으로 멀티 스텝 매시와 긴 보일링(~2시간)을 하며, 복수의 에일 효모를 사용함. 절대 여과는 하지 않으나, 보틀 컨디셔닝 하기 전에 아이징글라스로 청징을 함. 풍성한 거품을 수용하기 위해서 전통적으로 기다란 원뿔 모양의 잔에 서빙을 함.

역사 : 폴란드의 그로지스키(프러시아와 독일이 통치할 때 그레츠라고 불림)라는 도시에서 수세기 전부터 만들어진 독특한 스타일.19세기 후반에서 20세기 초에 그 명성과 인기는 세계적으로 빠르게 확산되었음. 정규적인 상업 생산은 2차 세계대전 후 점점 줄었으며, 1990년대 초반에 완전히 단종되었음. 이 가이드라인에서는 가장 인기가 있던 시기의 전통적인 버전에 대해서 기술함.

특징 재료 : 일반적으로 곡물은 오로지 오크 스모크 밀 몰트로만 구성됨. 오크 스모크 밀 몰트는 독일의 비치우드 스모크 보리 몰트와 다른(그리고 덜 강한) 스모크 특성을 가짐; 더 드라이하고, 크리스피하고, 메마른 특성이 있음- 베이컨/햄 스모크 풍미는 부적절함. Saazer 타입 홉(폴란드, 체코, 독일), 중간 수준 경도 황산염 양조용수, 상대적으로 깨끗하고 발효도가 좋은 유럽의 효모는 평균적인 에일 발효 온도에서 발효하는 것이 전통적임. 독일 헤페바이젠 효모나 페놀 및 강한 에스테르를 가진 균주는 부적절함.

스타일 비교 : 베를리너 바이세와 비슷한 강도이나, 절대 시큼하지 않음. 스모크함이 있으나, 라우흐비어보다 강하지 않음.

제원 : OG: 1.028-1.032
IBUs: 20-35 FG: 1.006-1.012
SRM: 3-6 ABV: 2.5-3.3%

태그 : 세션-강도, 옅은-색, 상면-발효, 중앙-유럽, 역사

적-스타일, 밀-맥주-패밀리, 비터, 혼연

역사적 맥주 : 금주법 이전 시대 라거

총평 : 깔끔하고 상쾌하지만 비터가 있는 페일 라거이며 주로 그레이니-스위트한 옥수수의 풍미를 보임. 100% 몰트 버전 또는 보다 크리스피하며 중성적인 쌀 기반의 버전이 있음. 높은 비터는 현대 대량 생산 라거와의 가장 큰 차이이며, 좀 더 강한 풍미도 차별점이 됨.

향 : 낮음~중간의 그레이니, 옥수수 또는 스위트한 몰티함이 분명함(쌀 기반 맥주는 좀 더 중성적)중간~중간 높음의 홉 풍미는 농가적부터 플로럴~허브/스파이시의 범위; 프루티나 시트러시한 현대의 홉 특성은 부적절함. 깨끗한 라거 특성, 낮은 DMS는 허용. 현대 미국 라거와 마찬가지로 약간의 효모 특성을 보임; 아주 미량의 보조적인 효모 느낌은 허용.

외관 : 노란색~짙은 금색. 크고 오래 지속되는 흰색 헤드. 상당히 맑음.

풍미 : 중간~중간 높음의 몰티함은 그레이니한 풍미를 지니며, 선택적으로 옥수수같은 균형감과 스위트한 인상을 가질 수 있음.상당한 수준의 홉 비터는 몰트와 대등하며, 드라이한 피니시까지 오래 남음. 100% 몰트 또는 쌀 기반 버전은 보통 좀 더 크리스피하고 드라이하며, 일반적으로 옥수수의 풍미가 없음. 중간~높음의 홉 풍미는 농가적, 플로럴, 허브/스파이시 특성. 중간~높음의 홉 비터는 너무 거칠어진 안 되며, 거친 뒷맛을 가져서도 안 됨. 현대 미국 라거와 마찬가지로, 라거 효모의 특성은 일정 부분 허용되나, 일반적으로 상당히 중성적임.

마우스필 : 미디엄 바디, 중간 수준의 풍부하고 크림같은 마우스필. 부드럽고, 충분히 라거링이 된 특성. 중간~높은 탄산화 수준.

코멘트 : 고전적인 미국 펄스너는 금주법 이전에도 이후에도 양조가 되었으나 약간의 차이가 존재함. 금주법 이전엔 1.050~1.060의 OG를 가졌으나, 금주법 이후에는 1.044~1.048로 떨어짐. 그에 상응하는 IBU도 금주법 이전의 30-40에서 금주법 이후엔 25-30으로 떨어짐.

역사 : 독일계 이민자들에 의해 미국에서 양조된 펄스너의 한 버전으로, 양조 공정과 효모는 독일에서 가지고 들어왔으나, 몰트와 홉은 미국 현지에 맞게 레시피를 조정해야 했음. 이 스타일은 금주법 이후에 사라졌으나, 1990년대 홈브루어에 의해 부활하였음. 상업 버전은 거의 만들어지지 않기 때문에, 이 스타일은 여전히 홈브루의 전유물로 남음.

특징 재료 : 육줄보리에 과도한 단백질 수준을 희석하기 위해 20~30%의 옥수수 플레이크 또는 쌀을 포함; 현대 버전은 100% 몰트일 수 있음.클러스터 같은 미국 토종의 홉, 전통적인 유럽의 홉, 또는 현대적인 노블 홉의 이중교배 등이 적절함. Cascade 같은 현대적인 미국산 홉은 부적절함. 높은 미네랄 함량을 가진 물은 유쾌하지 않은 거친 풍미와 거친 뒷맛으로 이어짐. 현대 버전은 상당히 깨끗하긴 하지만, 폭넓은 범위의 라거 효모 특성을 보여줌.

스타일 비교 : 현대 체코 프리미엄 페일 라거와 벨런스 와 비터가 유사하나, 금주법 이전 미국의 곡물과 홉의 특성

을 보임.현대 아메리칸 페일 라거보다 더 강하고, 비터가 더 세며, 풍미가 좋고 좀 더 높은 알코올을 지님.

제원 : OG: 1.044-1.060
IBUs: 25-40 FG: 1.010-1.015
SRM: 3-6 ABV: 4.5-6.0%

상업 사례 : Anchor California Lager, Coors Batch 19, Little Harpeth Chicken Scratch

태그 : 표준-강도, 옅은-색, 하면-발효, 라거링됨, 북미, 역사적-스타일, 펄스너-패밀리, 비터, 호피

역사적 맥주 : 금주법 이전 시대 포터

총평 : 미국의 재료 및 부가물을 사용한 영국 포터의 미국 버전.

향 : 그레이니한 몰트 향을 기본으로 낮은 수준의 다크 몰트(약간의 탄 느낌 또는 초콜릿 느낌)을 지님. 낮은 수준의 홉 향. 낮음~중간 낮음의 DMS는 허용. 낮은 수준의 캐러멜과 비스킷 향. 없음~매우 낮음의 에스테르. 가벼운 부가물(감초, 흑당밀)의 향은 허용. 디아세틸은 낮음~없음. 깨끗한 발효 특성은 허용.

외관 : 중간~다크 브라운의 색상이나, 일부 사례는 거의 검은색에 가까우며 루비 또는 마호가니 색조를 지님.상대적으로 맑음. 낮음~중간 크기의 황갈색 헤드는 지속력 있음.

풍미 : 그레이니한 베이스 몰트 풍미에 낮은 수준의 초콜릿 또는 탄 블랙 몰트 느낌을 가지며, 낮은 수준의 캐러멜, 비스킷, 감초, 토스트 느낌도 함께함. 옥수수/DMS 풍미는 낮음~중간 수준에서 허용. 미국산 홉의 비터는 낮음~중간이며 미국산 홉의 풍미는 낮음~없음. 밸런스는 통상적으로 몰트와 홉 간의 균형을 이루며, 미디엄 드라이 피니시.

마우스필 : 미디엄 라이트~미디엄 바디, 중간 수준의 탄산화, 낮음~중간의 크림미함. 다크 몰트로 인한 약간의 떼임이 있을 수 있음.

코멘트 : 펜실베이니아 포터 또는 이스트 코스트 포터로도 알려짐.

역사 : 혁명기에 필라델피아에서 상업적으로 양조되었고, 새롭게 만들어진 미드애틀랜틱 주에 널리 퍼졌으며, 조지 워싱턴 대통령이 이 맥주를 지지하기도 하였음.

특징적인 성분 : 두줄 또는 육줄보리 몰트(또는 이 둘의 조합)가 사용되며, 낮은 비율의 블랙, 초콜릿, 브라운 몰트(로스티드 발리는 거의 안 쓰임)를 포함한 다크 몰트가 쓰임. 부가물은 허용되며, 옥수수, 양조용 감초, 흑당밀, 그리고 포터린(Porterine; 포터와 비슷한 풍미와 색상을 내기 위해 콘시럽 등을 농축해서 만든 첨가물)을 포함함. 좀 더 옛날 버전은 부가물이 20%까지 들어갔음. 라거 또는 에일 효모. 역사적이거나 전통적인 미국 비터링 홉(Cluster, Willamette, Cascade)이 강조되나, 피니시와 플레이버 홉은 다양하게 쓰임.

스타일 비교 : 현대 아메리칸 포터보다 부드럽고, 호피함과 비터가 덜 함, 잉글리시 포터보다 캐러멜이 덜하며, 부가물과 라거의 특성이 더 존재함.

제원 : OG: 1.046-1.060
IBUs: 20-30 FG: 1.010-1.016
SRM: 18-30 ABV: 4.5-6.0%

상업 사례 : Stegmaier Porter, Yuengling Porter

태그 : 표준-강도, 어두운-색, 모든-발효, 북미, 역사적-스타일, 포터-패밀리, 몰티

역사적 맥주 : 로겐비어

총평 : 밀 대신 호밀로 만든 동켈바이젠이나 바디가 두텁고, 피니시 흡이 가벼움.

향 : 낮음~중간의 스파이시 호밀 향이 낮음~중간의 바이젠 효모 향(스파이시 클로브, 바나나 또는 시트러스같은 프루티 에스테르) 어우러짐. 가벼운 스파이시, 플로럴, 허브의 흡 향은 허용됨.

외관 : 밝은 구리색~오렌지색~매우 검붉은색- 혹은 구리색-브라운색. 크고 크림같은 황백색~황갈색의 헤드, 매우 조밀하며 유지력이 좋음(보통 두텁고 풍성함) 탁하고 흐릿한 외관.

풍미 : 그레이니하며, 중간 낮음~중간 강함의 스파이시한 호밀의 풍미, 보통 호밀빵 또는 호밀흑빵의 풍성한 풍미를 가짐. 중간~중간 낮음의 비터는 효모와 호밀의 특성이 그 뒤를 잇기 전에 몰트의 스위트함을 느끼게 해줌. 낮음~중간의 바이젠 효모 특성(바나나, 클로브)을 가지나, 밸런스는 다양함. 미디엄드라이, 그레이니한 피니시와 가벼운 비터(라이에서 온)를 가진 뒷맛. 낮음~중간의 스파이시, 허브, 플로럴의 흡 풍미는 허용되며, 뒷맛까지 유지됨.

마우스필 : 미디엄~미디엄 풀 바디. 높은 탄산화. 중간 수준의 크리미함.

코멘트 : 호밀은 껍질이 없는 곡물이라서 매시가 어려우며, 달라붙기 쉬운 끈끈한 매시 질감을 초래함. 호밀은 모든 곡물 중에서 가장 강렬한 풍미를 가지고 있는 것이 특징임. 로겐비어에 캐러웨이 씨를 넣는 것은 부적절함(일부 미국 양조자들은 넣기도 함); 호밀의 특성은 전통적으로 오로지 호밀 곡물에서 나와야 함.

역사 : 원래 바이에른, 레겐스브루크에서 양조되던 스페셜티 독일 호밀 맥주. 폭넓은 인기를 끌었던 적이 없었으며, 현대에는 거의 사라짐.

특징 재료 : 곡물 구성에 있어서 호밀 몰트는 보통 50% 이상을 차지함(일부 사례에선 60~65%). 나머지는 페일 몰트, 뮤닉 몰트, 밀 몰트, 크리스탈 몰트 및 조색용으로 약간의 디비터드 다크 몰트를 포함함. 바이젠 효모는 특유의 바나나 에스테르와 클로브 페놀을 생성함. 비터, 풍미, 향을 위해 Saazer 타입의 흡을 약간 사용. 낮은 발효 온도는 에스테르 형성을 억제함으로써 클로브 특성을 두드러지게 함. 전통적으로 디콕션 매시 사용 (바이스 비어와 동일)

스타일 비교 : 밀 몰트 대신 호밀 몰트를 사용한 동켈바이젠의 독특한 변형. 아메리칸 호밀 맥주는 바이젠 효모 특성이 없으며, 흡이 더 강함.

제원 : OG: 1.046-1.056

IBUs: 10-20 FG: 1.010-1.014
SRM: 14-19 ABV: 4.5-6.0%

상업 사례 : Thurn und Taxis Roggen

태그 : 표준-강도, 엠버-색, 상면-발효, 중앙-유럽, 역사적-스타일, 밀-맥주-패밀리

역사적 맥주 : 사티

총평 : 스위트하며 무겁고 강한 핀란드의 전통 맥주로 호밀, 주니퍼, 주니퍼 베리의 풍미와 강한 바나나 클로브 효모 특성을 지님.

향 : 높은 바나나 에스테르, 중간~중간 높음의 클로브 페놀. 시큼하지 않음. 낮음~중간의 주니퍼 특성을 가질 수 있음. 그레이니 몰트, 캐러멜, 호밀이 바탕에 깔림. 가벼운 알코올 향. 스위트한 몰트 느낌.

외관 : 밝은 노란색~다크 브라운색, 대부분은 중간~다크 엠버색. 일반적으로 상당히 탁함(비여과). 낮은 탄산화로 인한 작은 헤드.

풍미 : 강한 바나나와 중간~중간 높음의 클로브 효모 특성. 중간의 그레이니한 호밀의 풍미. 낮은 비터. 꽤 스위트한 피니시. 주니퍼는 솔같은 풍미를 줌; 주니퍼 베리는 진같은 풍미를 줌; 이 둘은 상호보완적이며 지배적이어서는 안 됨. 두드러지는 흡 풍미 없음. 중간 수준의 캐러멜 풍미가 있으나, 로스트 풍미는 없음. 겹겹이 쌓이고 복잡적이며, 일종의 워트같은 느낌은 다른 스타일에서는 흔치 않음. 산미는 없음.

마우스필 : 두텁고, 끈적하며, 단백질로 인하여 무거움(보일링을 하지 않아서 핫 브레이크가 없음). 거의 없음~중간 낮음 수준의 탄산화. 높은 알코올과 미숙성에서 기인한 높은 알코올 온기, 하지만 스위트함에 의해 종종 가려짐.

코멘트 : 호밀을 사용했다고 해서 캐러웨이(호밀 빵의 주된 풍미)같은 맛이 나는 것은 아님. 주니퍼 베리는 진(마찬가지로 주니퍼 베리의 풍미를 가짐) 같은 풍미를 줌. 주니퍼는 마치 흡과 같은 밸런스와 풍미를 주며, 스위트한 몰트와 대조를 이룸.

역사 : 핀란드의 전통적인 토착 맥주; 최소 500년 이상 된 농가의 전통이며, 보통 여름철 결혼식 같은 축제용으로 양조를 하며 양조한지 1-2주 안에 소비함. 이와 비슷한 전통 맥주가 에스토니아에 존재하며, Koduolu라는 이름으로 알려짐.

특징 재료 : 물렁한 보리와 물렁 혹은 물렁하지 않은 곡물, 주로 호밀을 사용. 적은 흡. 주니퍼 나무 가지는 라우터링에 쓰이나(전통적으로 속을 파낸 통나무에서), 주로 주니퍼/베리의 특성을 만들어 냄. 주로 상면 발효 제빵용 효모를 이용해서 높은 온도에서 빠르게 발효를 함.(독일 바이젠 효모는 좋은 대체품) 끓이지 않음; 오랫동안 매시를 하며, 흡 차를 별도로 추가함.

스타일 비교 : 바이젠복과 대단히 유사하나, 스위트하고 두터우며 호밀과 주니퍼베리의 특성을 지님.

제원 : OG: 1.076-1.120
IBUs: 7-15 FG: 1.016-1.020

상업 사례 : 핀란드의 여러 양조장에서 연중 생산됨.

태그 : 높은-강도, 앰버-색, 상면-발효, 중앙-유럽, 역사

스페셜티 타입 맥주에 대한 소개

스페셜티 타입 맥주는 카테고리 28~34에 설명된 스타일을 참조하는 데 사용되는 광범위한 용어이다. 이는 카테고리 1~27의 클래식 스타일과는 구별된다. 클래식 스타일은 독립적이며 표준 BJCP 스타일 설명으로 완벽하게 기술된다. 스페셜티 타입 맥주는, 추가 재료를 더하거나 대체 공정의 사용을 통해 맥주를 다르게 처리하여, 클래식 스타일 또는 다른 베이스 맥주를 변형한 형태를 포함한다. 스페셜티 타입 맥주의 스타일 설명은 클래식 스타일의 설명과 같이 독자적으로 완전히 설명될 수 없다. 대신, 스페셜티 타입 맥주의 스타일 설명은 추가 재료 또는 프로세스가 베이스 맥주 스타일에 어떤 영향을 주는지를 다룬다.

이 소개 섹션은 모든 스페셜티 타입 맥주 스타일의 일부라고 간주된다. 스페셜티 타입 맥주를 출품하고 심사하는 방법을 일반적으로 설명한다. 스타일에 대한 구체적인 지침은 개별 가이드라인에 포함될 것이다.

일반적으로 식재료가 포함된 스페셜티 타입 맥주를 제출할 때는 성분에 대한 식물의 정의보다는 성분에 대한 요리의 정의를 사용해야한다. 가정을 하기보다는 스타일 카테고리 설명에서 세부 재료 목록을 찾아야한다.

스페셜티 타입 맥주의 출품

스페셜티 타입 맥주 카테고리의 모든 항목에 추가 정보가 제공되어야하므로 참가자는 각 스타일 설명의 출품 지침 섹션을 면밀히 검토해야한다. 이 섹션에는 심사 위원이 기대하는 정보를 담고 있다. 심사 위원이 추가 정보없이 맥주를 인식할 수 있다고 가정하지 마시오; 일부는 가능하지만 대부분은 그렇지 않다. 이 정보를 생략하면 적절히 표기한 경우보다 거의 확실히 더 낮은 점수를 받게 될 것이다. 심사 위원의 입장에서 보라; 맥주를 적절히 심사하는데 필요한 유용한 정보를 적어라. 심사 위원은 할머니의 뜰에서 체리를 수확하였는지 상관하지 않을 것이므로, 쓸모없는 정보를 적지 마시오- 체리의 품종이나 어떤 맛인지 설명하시오.

베이스 맥주 스타일을 명시할 때, 스타일의 출품 지침을 주의 깊게 읽으시오. 어떤 사람들은 하나의 클래식 스타일이 필요하다고 말한다- 이것은 이 맥주가 가이드라인의 스타일 리스트에 포함되어야한다는 의미이다(역사적인 맥주 또는 열거된 대체 맥주 포함). 베이스 스타일이 명시되어야 하지만 그것이 클래식 스타일 일 필요는 없다고 말할 수도 있다- 이것은 출품자가 원하는대로 맥주 스타일을 설명할 수 있는 자유 권한이다. 베이스가 느슨하게 보면 포터인데, 잉글리시, 아메리칸 또는 발틱 포터로는 잘 평가될 수 없는 경우 지나치게 구체적인 필요는 없이 단순히 포터라고 표기하라. 특수 재료를 선보이도록 설계된 일부 맥주는 종종 꽤 중립적인 베이스를 갖는다.

특수 재료를 명시할 때, 구체적 일수록, 심사 위원이 특징적 특성을 더 잘 찾을 것임을 명심하라. 따라서, 맥주를 맛보고 얼마나 구체적으로 해야할지 결정하라. 별나거나 비싼 재료를 선보이고자 한다면, 구체적으로 작성하는 것이 좋을 것이다. 그러나 재료가 다소 일반적인 것 같다면 그냥 일반적인 이름을 사용하라. 향신료 같은 재료의 조합을 사용한다면, 흔한 이름(예 : 호박 파이 향신료, 카레 가루 등)의 혼합을 사용할 수 있다. 모든 개별 재료를 나열한다면, 심사 위원은 각각의 감지를 기대할 것이다. 그

리나 각 재료의 특정 성질이 더 큰 특성에 공헌한다는 점이 재료 혼합의 본질이라면, 그 결과로 나타나는 특성을 기술하시오. 심사관이 제공된 정보를 어떻게 이용할지 이해하시오.

스페셜티 타입 맥주를 어디에 출품할지 결정하는 것은 출품자에게 종종 어려운 일이다. 일부 스타일은 재료의 특정 조합으로 출품할 곳을 명시하므로 각 스타일을 주의 깊게 파악해야한다. 우리는 다른 것보다 우선 순위가 높은 성분(우선순위순서 : 와일드, 스모크, 나무, 과일/향신료, 곡물/설탕)을 임의로 정의했지만, 그 성분을 감지할 수 있는 경우에만 적용된다. 스페셜티 맥주를 출품할 부문을 찾을 때는, 조합이 허용되는 스타일로서, 스타일 설명과 가장 잘 어울리는 것을 찾아라. 맥주를 특정 스타일로 출품한다는 것은 심사관들에게 그 맥주가 특정 식별 가능 요소를 가질 것이라는 신호이다. 어떤 재료를 첨가했지만 검출될 수 없으면, 그 재료를 필요로 하는 스타일로 출품하지 마시오. 심사관이 감지할 수 없다면, 부재한다고 보고, 그에 따라 감점할 것이다.

스페셜티 타입 맥주의 심사

전체적인 밸런스는 성공적인 스페셜티 타입 맥주의 핵심이다. 출품작은 맥주와 특수 재료의 조화로운 마리아주이어야하며 다른것을 압도하지 않아야 한다. 특수 성분은 베이스 맥주를 보완하고 향상시켜야하며 결과는 마시기에 즐거워야한다. 해당 출품작은 출품 부문에 속하는 것으로 인정되거나, 적어도 다른 부문에 분명히 속하지 않은 것이어야 한다.

일부 숙련된 심사 위원은 세부 사항을 깊이 파고들기 전에 스페셜티 타입 맥주에 대한 빠른 쾌락주의적 입장을 거부할 것이다. 빠른 평가는 조합이 적절한지 여부를 판단하기 위해 설계되었다(예 : 풍미의 충돌이있는 경우). 조합이 나쁘다면 출품작이 얼마나 잘 만들어졌는지는 중요하지 않다; 단순히 즐겁지 않을 것이다. 하지만 심사관은 열린 마음을 유지해야한다; 예기치 않은 맛의 조합이

놀랍도록 맛있을 수도 있다.

심사 위원은 특정 베이스 맥주 스타일의 모든 특성을 추구하는 것에 대해 지나치게 과격하지 않아야한다. 어쨌든 베이스 맥주는 보통 특수 재료를 포함하지 않기 때문에, 맥주의 특성은 동일하지 않을 것이다. 추가적인 감각 효과를 만들어내는 풍미의 상호 작용이 있을 수 있다. 마찬가지로, 심사 위원은 발효 과정이 일부 재료(특히 발효 가능한 당이 들어있는 것)를 변형시킬 수 있으며 재료 특성이 순수한 특수 재료와 같지 않을 수 있음을 이해해야 한다. 따라서 심사 위원은 베이스 맥주와 특수 재료/공정을 드러낸다면 조합 결과의 전체적인 즐거움과 밸런스를 찾아야한다.

스페셜티 타입 맥주를 만들고 심사하는 것은 매우 보람이 있을 수 있다. 심사관은 창조적인 요소가 이러한 스타일에 존재하며, 별나고 맛있는 무언가가 일반적으로 보상을 받아야한다는 것을 명심해야한다. 이러한 스타일을 평가할 때 마음을 열고, 클래식 스타일만큼 엄격하게 판단하

지 마시오.

첨가된 재료가 맥주의 밸런스에 미치는 영향

재료 특성은 쾌적하고 보조적이어야하고, 인공적이거나 부적절하게 압도적이면 안되며(재료의 특성을 고려하여) 양조, 발효 또는 취급상의 결함이 없어야한다. 기저 맥주의 향기, 홉, 효모 부산물 및 몰트 성분은 추가적인 재료가 존재할때 분명하지 않을 수 있다. 이러한 구성 요소(특히 홉)는 의도적으로 억제되어 재료 특성이 최종표현에 나타나게 할 수도 있다. 베이스 맥주가 예일이면 따뜻한 발효에 적절한 불특정 프루티함 및/또는 기타 발효 부산물이 있을 수 있다. 베이스 맥주가 라거라면 전체적으로 발효 부산물이 적은 것이 적합하다. 특히 어두운 스타일에서는 약간의 몰트 향이 바람직 할 수 있다. 홉 향은 스타일에 따라 부재하거나 추가 된 재료와 밸런스 될 수 있다. 첨가 된 재료는 맥주에 추가 복잡성을 더해야하지만 결과의 표현이 불균형해질 정도로 현저하면 안된다.

28. 아메리칸 와일드 에일

아메리칸 와일드 에일이라는 이름은 크래프트 양조자와 홈브루어들이 공동으로 사용한다. 그러나 와일드라는 명칭은 이러한 맥주가 반드시 자연 발효된다는 것을 의미하지는 않는다; 오히려 전통적인 양조 효모 이외의 미생물에 의해 영향을 받는다는 것을 나타낸다.이 카테고리는 전통적인 유럽 사우어 또는 와일드 스타일에 맞지 않는 다양한 종류의 맥주를 대상으로 한다. 이 카테고리의 모든 스타일은 본질적으로 많은 독창적인 해석이 가능한 스페셜티 맥주이며, 스타일은 특정 발효 프로파일과 재료의 사용에 의해서만 정의된다. 스페셜티 스타일로서 출품자가 제공하는 필수 설명은 심사관에게 가장 중요하다.

이 카테고리 전반에서 브렛은 브레타노마이시스(Brettanomyces)의 약어로 사용된다. 공식적인 의사소통이 아닌 경우, 대부분의 크래프트 양조자 및 홈브루어들의 대화에서 사용하는 용어이다.

28A. 브렛 맥주

총평 : 베이스 스타일보다 더 자주 드라이하고 프루티함. 핑키 느낌은 낮음~높음, 맥주의 숙성과 사용된 브렛의 종류에 따라 다양함. 핑키함은 일반적으로 미숙성 100% 브렛 사례에서는 절제되어 있으나, 숙성에 따라 증가하는 경향이 있음. 가벼운 신맛을 지닐 수 있으며, 이는 브렛에서 오는 것은 아님.

향 : 베이스 스타일에 따라 다양함. 미숙성 브렛 발효 맥주는 프루티 느낌(예 : 열대 과일, 핵과, 시트러스)을 더 많이 지니지만, 사용된 브렛 균주에 따라 다양함. 미국산 홉 품종으로 대량 호핑된 100% 브렛 맥주의 경우, 발효 파생 풍미는 종종 홉 향기로 인해 드러나기 어려움. 오래된 100% 브렛 맥주는 살짝 핑키함(예 : 농장, 젖은 건초 또는 약간 얼씨나 스모키 느낌)이 개발되기 시작할 수도 있으나, 이 특성이 지배적이면 안됨. 맥주가 브렛 외에 양조 효모로 발효되는 경우, 기본 효모의 특성중 일부는 남아있을 수 있음. 희미한 사우어함은 허용되지만 현저한 특성이면 안됨.

외관 : 베이스 스타일에 따라 다양함. 투명도는 다양하며, 베이스 스타일과 재료에 따라 달라짐. 약간의 흐릿함은 반드시 결함은 아님.

풍미 : 베이스 스타일에 따라 다양함. 브렛 특성은 최소~

공격적인 범위. 꽤 프루티하거나(예 : 열대 과일, 베리, 핵과, 시트러스), 또는 약간 스모키, 얼씨 또는 농장 특성을 지님. 밴드에이드, 약취, 매니큐어 리무버, 치즈 등과 같이 불쾌한 핑키함은 안됨. 가벼운 사우어함은 맥주가 가볍게 타르트한 정도로 허용되나, 진짜 사우어하면 안됨. 미숙성시에는 항상 더 프루티하고, 숙성과 함께 더욱 핑키함을 드러냄. 아세트산 또는 젖산의 신맛은 아님. 몰트 풍미는 베이스 스타일보다 덜 두드러지며, 브렛에 의한 높은 발효도로 인해 가장 드라이하고 크리스피하도록 함.

마우스펠 : 베이스 스타일에 따라 다양함. 일반적으로 라이트 바디이고, 베이스 스타일에서 기대되는 것보다 더 가벼우나, 지나치게 가벼운 바디는 결함임. 일반적으로 중간~높은 탄산화. 헤드 지속성은 다양함.

코멘트 : 베이스 스타일은 이 맥주의 대부분의 특성을 설명하지만 브렛의 추가는 더 드라이하고 가벼워지고 핑키한 제품을 의미하게 됨. 미숙성 버전은 더 밝고 프루티하지만, 오래된 버전은 핑키함의 깊이를 지니며, 베이스 스타일의 특성을 많이 잃을 수 있음. 나무 숙성 버전은 와일드 스페셜티 맥주 스타일로 출품되어야함. 브렛 특성은 항상 스타일과 융합되어야함; 절대로 '브렛 폭탄'이되어서는 안됨. 브렛은 젖산을 생산하지 않은 점을 주목할 것.

역사 : 벨지안 와일드에일에 대한 현대 미국 크래프트 맥주의 해석, 또는 벨지안 와일드 에일이나 브렛을 포함하

는 역사적인 영국 맥주에 영감을 받아 실험한 것. 100% 브렛 맥주는 2000년 이후 인기를 얻었음; Port Brewing의 Mo Betta Bretta는 첫 유명한 사례 중 하나임.

특징 재료 : 사실상 모든 스타일의 맥주에, 어떻게든 발효되고, 하나 이상의 브렛 균주로 마무리. 또는, 유일한 발효 균주로서 브렛을 써서 만든 맥주.

스타일 비교 : 브렛이 없는 동일한 맥주 스타일에 비해, 브렛 맥주는 더 드라이하고, 더 높은 발효도를 가지며, 더 프루티하며, 더 라이트한 바디에, 숙성에 따라 약간 더 핑키할 것임. 벨지안 와일드 에일보다 사우어함과 깊이가 덜함.

출품 지침 : 출품자는 베이스 스타일(클래식 스타일 또는 일반 스타일 패밀리)을 반드시 명시하거나, 재료/사양/원하는 특성에 대한 설명을 제공해야 함. 출품자는 100% 브렛 발효가 수행되었는지 명시해야 함. 출품자는 사용된 브레타노마이시스 균주를 명시 할 수 있음.

제원 : 베이스 스타일에 따라 다양함.

상업 사례 : Boulevard Saison Brett, Hill Farmstead Arthur, Logsdon Seizoen Bretta, Russian River Sanctification, The Bruery Saison Rue, Victory Helios

태그 : 와일드-발효, 북미, 크래프트-스타일, 스페셜티-맥주

28B. 혼합 발효 사우어 맥주

총평 : 베이스 스타일 맥주의 사우어 및/또는 핑키 버전.

향 : 베이스 스타일에 따라 다양함. 비 사카로마이세스 미생물의 기여는 분명함~강함이며, 사우어함 및/또는 핑키하고 와일드한 느낌에 종종 기여해야함. 최고의 예는 하나의 지배적인 특성보다는 다양한 향기를 나타낼 것임. 향은 거칠거나 불쾌감을 불러일으키지 않아야 함.

외관 : 베이스 스타일에 따라 다양함. 투명도는 다양할 수 있음; 약간의 흐릿함은 결함이 아님. 높은 산도와 일부 락토바실러스 균주의 거품 방지 성질로 인해, 헤드 지속성은 부족할 수 있음.

풍미 : 베이스 스타일에 따라 다양함. 베이스 맥주와 발효 특성간의 기분좋은 밸런스를 찾음. 꽤 높은 산미/핑키함에서 미묘하고 즐거우며 조화로운 맥주까지 다양한 결과가 가능. 가장 좋은 예는 몰트 및/또는 홉을 보완하는 에스테르와 페놀을 지녀서 마시기에 즐거움. 와일드 특성은 현저할 수 있지만, 강한 몰트/홉 프로필을 가진 스타일에서는 지배적 일 필요는 없음. 산도는 견고하지만 즐거워야하며, 특쓰는 느낌이 들거나 식초같으면 안됨; 현저하거나 불쾌한/공격적인 아세트산은 결함. 비터는 특히 산미가 증가함에 따라 낮아지는 경향이 있음.

마우스필 : 베이스 스타일에 따라 다양함. 일반적으로 라이트 바디이고, 베이스 스타일에서 기대되는 것보다 거의 항상 더 가벼움. 일반적으로 중간~높은 탄산도이나, 높은 알코올의 예에서는 종종 더 낮음.

코멘트 : 이러한 맥주는 나무에서 숙성 될 수 있으나, 나무 특성이 주되거나 풍미를 지배하면 안됨. 사우어한 맥주는 맛의 충돌 때문에 일반적으로 비터하지 않음. 다양

한 효모와 박테리아가 프로필을 지배하기 때문에 베이스 맥주 스타일과의 관련성이 낮아짐. 부적절한 특성에는 디아세틸, 솔벤트, 낡은/끈적한 질감 및 심한 산화가 포함됨.

역사 : 벨지안 사우어 에일에 대한 현대 미국 크래프트 맥주의 해석, 또는 벨지안 사우어 에일에 영감을 받은 실험작.

특징 재료 : 사실상 모든 종류의 맥주. 보통 사카로마이시스 및/또는 브레타노마이시스와 함께 락토바실러스 및/또는 페디오코커스에 의해 발효됨. 또한 스타일을 혼합도 가능. 나무 또는 배럴 숙성은 일반적이지만 필수는 아님.

스타일 비교 : 베이스 스타일의 사우어 및/또는 핑키 버전.

출품 지침 : 출품자는 사용된 효모/박테리아와, 베이스 스타일 또는 맥주의 재료/사양/목표 특성을 식별할 수 있도록, 맥주에 대한 설명을 명시해야함.

제원 : 스타일에 따라 다양함.

상업 사례 : Boulevard Love Child, Cascade Vlad the Imp Aler, Jester King Le Petit Prince, Jolly Pumpkin Calabaza Blanca, Russian River Temptation, The Bruery Rueuze, The Bruery Tart of Darkness

태그 : 와일드-발효, 북미, 크래프트-스타일, 스페셜티-맥주, 사우어

28C. 와일드 스페셜티 맥주

총평 : 과일, 허브, 향신료 맥주 또는 나무 숙성 와일드 맥주의 사우어 및/또는 핑키 버전. 나무 숙성의 경우, 나무 특성이 주되거나 지배적이면 안됨.

향 : 베이스 스타일에 따라 다양함. 와일드 발효의 과일, 사우어함, 및/또는 핑키함과 더불어 사용된 특수 재료의 특성을 보여주어야 함. 최고의 예는 발효로부터의 향기와 특수 재료가 혼합되어, 정확하게 묘사하기 힘든 향기를 생성함.

외관 : 베이스 스타일에 따라 다양함, 일반적으로 맥주와 헤드에서 과일(사용된 경우)의 색상, 색조, 색감을 보여줌. 투명도는 다양할 수 있음; 약간의 흐릿함은 결함이 아님. 헤드 지속성은 종종 부족함.

풍미 : 베이스 스타일에 따라 다양함. 와일드 발효의 과일, 사우어함, 및/또는 핑키함과 더불어 사용된 특수 재료의 특성을 보여주어야함. 모든 과일의 스위트함은 일반적으로 사라지고, 과일로부터 온 에스테르만 남음. 과일과 와일드 발효의 사우어 특성은 현저할 수 있지만 압도적이면 안됨. 과일의 산미와 탄닌은 맥주의 드라이함을 향상시킬 수 있으므로, 밸런스에 주의가 필요함. 산미는 과일 풍미에 대한 인지를 향상시켜야하며, 손상시키면 안됨. 존재한다면, 나무 느낌은 풍미를 더하지만 밸런스 되어야함.

마우스필 : 베이스 스타일에 따라 다양함. 일반적으로 라이트 바디이고, 베이스 스타일에서 기대되는 것보다 더 가벼움. 일반적으로 중간~높은 탄산화; 탄산도는 베이스 스타일(명시되어 있다면)과 밸런스되어야 함. 과일이나 나무로부터의 탄닌의 존재는 약간의 떫게 만들 수 있으며,

바디감을 향상시키거나, 원래보다 더 드라이하게 보이게 함.

코멘트 : 람빅을 제외한 스타일에 과일, 허브, 향신료, 나무를 특징으로 하는 와일드 맥주. 다른 클래식 스타일(일반적으로 사우어하거나 아니거나)이거나, 보다 일반적인 것일 수 있음. 이 맥주는 나무숙성일 수 있으나, 나무 특성이 주되거나 지배적인 풍미이면 안됨.

역사 : 벨지안 와일드 에일에 대한 현대 미국 크래프트 맥주의 해석, 또는 벨지안 와일드 에일에 영감을 받은 실험작.

특징 재료 : 사실상 모든 종류의 맥주. 사카로마이시스, 브레타노마이시스, 락토바실러스, 페디오코커스 또는 다른 유사한 발효 미생물의 조합. 또한 스타일을 혼합도 가능. 체리, 라즈베리 및 복숭아가 일반적이거나, 다른 과일 또한 사용될 수 있음. 과일과 같은 특성을 지닌 채소(칠리, 대황(rhubarb), 호박 등)도 사용될 수 있음. 나무 또는 배럴 숙성은 일반적이지만 필수는 아님.

스타일 비교 : 과일, 허브, 향신료, 또는 나무 맥주와 같으나, 사우어 및/또는 핑키함.

출품 지침 : 출품자는 반드시 사용된 과일, 향신료, 허브, 나무의 종류를 명시해야 함. 출품자는 사용된 효모/박테리아와, 베이스 스타일 또는 맥주의 재료/사양 /목표 특성을 식별할 수 있도록, 맥주에 대한 설명을 명시해야함. 출품 맥주의 특별한 성질에 대한 일반적 설명은 모든 필수 항목을 포함할 수 있음.

제원 : 베이스 스타일에 따라 다양함.

상업 사례 : Cascade Bourbonic Plague, Jester King Atrial Rubicite, New Belgium Eric's Ale, New Glarus Belgian Red, Russian River Supplication, The Lost Abbey Cuvee de Tomme

태그 : 와일드-발효, 북미, 크래프트-스타일, 스페셜티-맥주, 사우어, 과일

29. 과일 맥주

과일 맥주 카테고리는 이 카테고리에서 정의한 모든 과일 혹은 과일의 조합으로 만들어진 맥주를 다룬다. 식물학적인 아닌 요리에서의 과일의 정의에 따르면- 과육과 씨로 구성되고, 달콤하거나 시며, 날 것으로 먹을 수 있는 식물. 예를 들면 사과(사과, 배, 모과), 핵과(체리, 자두, 복숭아, 살구, 망고 등), 베리(이름에 '베리'가 포함된 모든 과일), 커런트, 감귤류, 견과일(대추야자, 건자두, 건포도 등), 열대 과일 (바나나, 파인애플, 구아바, 파파야 등), 무화과, 석류, 선인장 열매 등등이 있음. 카테고리 30에서 정의한 향신료, 허브, 채소와는 구분되며, 특히 요리에서는 채소로 취급되나 식물학적으로 과일인 경우도 이 카테고리에 포함되지 않는다. 당신이 "기술적으로"라는 말을 써가면서까지 과일임을 정당화 해야만 한다면, 그것은 여기서 다루고자 하는 과일이 아니다.

29A. 과일 맥주

부연 설명, 특히 베이스 맥주에 추가된 재료의 밸런스에 대한 평가 방식은 "스페셜티 타입 맥주에 대한 소개" 항목 참고 요망.

총평 : 과일과 맥주의 조화로운 결합, 하지만 여전히 맥주로 인식되어야 함. 과일의 특성은 분명하면서도 맥주와 밸런스를 이루어야 하며, 지나치게 인공적인 느낌이 들어선 안 됨.

향 : 명시된 과일과 연관된 고유한 향이 분명해야 함; 하지만, 일부 과일(예, 라즈베리, 체리)은 보다 강한 향기를 가지며, 다른 과일(예, 블루 베리, 딸기)보다 더 두드러짐 - 과일의 특성과 강도는 미묘함에서 공격적 범위까지 허용. 부가적인 향은 베이스 맥주에 적합한 어떠한 향과도 잘 어울려야 함.

외관 : 명시된 베이스 맥주와 명시된 과일에 적합해야 함. 과일이 들어간 밝은 색 맥주는 고유한 색상을 보여주며, 이러한 색상은 분명해야 함. 맥주에 들어간 과일의 색상은 보통 그 과일의 과육 그 자체보다 밝은 색을 가지나, 약간 다른 어두움을 갖기도 함. 과일 맥주는 약간 흐릿할 수도 있고 맑을 수도 있으나, 탁함은 일반적으로 바람직하지 않음. 헤드는 과일의 색상을 일부 띄기도 함.

풍미 : 향과 마찬가지로 명시된 과일과 연관된 고유한 풍

미가 분명해야 하며, 강도는 미묘함에서 공격적 범위까지 허용. 과일과 그 바탕이 되는 맥주의 밸런스는 대단히 중요하며, 과일의 특성은 인공적이거나 '과일 주스'가 연상되듯이 지나치게 과하면 안 됨. 홉 비터와 풍미, 몰트 풍미, 알코올 함량, 에스테르같은 발효 부산물은 베이스 맥주의 기준을 따르며, 고유의 과일 풍미와 균형과 조화를 이루어야 함. 과일은 일반적으로 과일 맥주에 풍미를 더할 뿐이며 스위트함을 더하지 않음을 염두에 둘 것. 과일의 당은 보통 완전히 발효되어 명시된 베이스 맥주보다 가벼운 풍미와 드라이한 피니시에 기여함. 하지만 날 것 같고 덜 발효된 듯한 느낌을 주지 않는다면, 잔당감은 반드시 부정적인 특성만은 아님.

마우스펠 : 마우스펠은 지정된 베이스 맥주에 따라 다양하며 그 기준에 따름. 바디와 탄산화 수준은 명시된 베이스 맥주의 스타일에 적합해야 함. 과일은 일반적으로 발효물을 더해 맥주를 가볍게 함; 그 결과물은 명시된 맥주에서 예상되는 정도 보다 더 가볍게 느껴질 수 있음. 작고 어두운 과일은 베이스 맥주를 압도할 정도의 탄닌감을 더해줄 수도 함.

코멘트 : 전체적인 밸런스는 완성도 있는 과일 맥주의 핵심. 과일은 베이스 스타일을 보조해야하며 압도해서는 안 됨. 기본 스타일의 핵심 속성은 과일의 추가에 따라 달라질 수 있음; 베이스 맥주에서 과일을 섞지 않은 버전과 같은 맛을 기대하면 안 됨. 맥주를 마실 때의 유쾌함과

맥주와 과일의 밸런스를 기초로 심사해야 함.

출품 지침 : 출품자는 베이스 스타일을 반드시 명시해야 하나, 반드시 전형적인 스타일이어야 할 필요는 없음. 출품자는 반드시 사용된 과일의 종류를 명시해야 함. 람빅이 아닌 과일 사우어 맥주는 아메리칸 와일드 에일 카테고리 출품해야 함.

제원 : OG, FG, IBU, SRM 및 ABV는 베이스 맥주에 따라 다양하나, 과일은 색상에서 반영될 수 있음.

상업 사례 : Bell's Cherry Stout, Dogfish Head Aprihop, Ebulum Elderberry Black Ale, Founders Rübæus

태그 : 스페셜티-맥주, 과일

29B. 과일과 향신료 맥주

부연 설명, 특히 베이스 맥주에 추가된 재료의 밸런스에 대한 평가 방식은 "스페셜티 타입 맥주에 대한 소개" 항목 참고 요망. 과일의 정의는 카테고리 29의 서문을 따르고, 향신료에 대한 정의는 카테고리 30의 서문을 따름; 스타일 29A와 30A에서 유효한 모든 조합이 이 카테고리에서 허용됨. '향신료'라는 단어는 단순히 향신료만을 의미하는 것은 아님; 카테고리 30에 해당하는 모든 향신료, 허브, 채소 (SHV)가 쓰일 수 있음.

총평 : 과일, 향신료, 맥주의 조화로운 결합, 하지만 여전히 맥주로 인식되어야 함. 과일과 향신료의 특성은 각각 분명하면서도 맥주와 밸런스를 이루어야 하며, 지나치게 인공적인 느낌이 들어선 안 됨.

향 : 명시된 과일 및 향신료와 연관된 고유한 향이 분명해야 함; 하지만, 일부 과일(예, 라즈베리, 체리)과 일부 향신료(예, 시나몬, 생강)는 보다 강한 향기를 가지며, 다른 재료와(예, 블루 베리, 딸기)보다 더 두드러짐- 과일과 향신료의 특성 및 강도는 미묘함에서 공격적 범위까지 허용. 부가적인 향은 베이스 맥주에 적합한 어떠한 향과도 잘 어울려야 함. 홉 향은 명시된 베이스 맥주에 따라 부재하거나, 균형이 있어야 함.

외관 : 명시된 베이스 맥주와 명시된 과일 및 향신료에 적합해야 함. 과일 및 향신료가 들어간 밝은 색 맥주는 고유한 색상을 보여주며, 이러한 색상은 분명해야 함. 맥주에 들어간 과일의 색상은 보통 그 과일의 과육 그 자체보다 밝은 색을 가지나, 약간 다른 어둡기를 갖기도 함. 약간 흐릿할 수도 있고 맑을 수도 있으나, 흐릿함은 일반적으로 바람직하지 않음. 헤드는 과일 및 향신료의 색상을 일부 띠기도 함.

풍미 : 향과 마찬가지로 명시된 과일 및 향신료와 연관된 고유한 풍미가 분명해야 하며, 강도는 미묘함에서 공격적 범위까지 허용. 과일 및 향신료와 그 바탕이 되는 맥주의 밸런스는 대단히 중요하며, 과일의 특성은 인공적이거나 '향신료가 들어간 과일 주스'가 연상되듯이 지나치게 과하면 안 됨. 홉 비터와 풍미, 몰트 풍미, 알코올 함량, 에스 테르같은 발효 부산물은 베이스 맥주의 기준을 따르며, 고유의 과일 및 향신료의 풍미와 더불어 균형 및 조화를 이루어야 함. 과일은 일반적으로 풍미를 더할 뿐이며 스위트함을 더하지 않음을 염두에 둘 것. 과일의 당은 보통

완전히 발효되어 명시된 베이스 맥주보다 가벼운 풍미와 드라이한 피니시에 기여함. 하지만 날 것 같고 덜 발효된 듯한 느낌을 주지 않는다면, 잔당감은 반드시 부정적인 특성만은 아님. 일부 SHV는 본질적으로 비터가 있으며, 명시된 스타일보다 좀 더 비터가 강할 수 있음.

마우스펠 : 마우스펠은 지정된 베이스 맥주에 따라 다양하며 그 기준에 따름. 바디와 탄산화 수준은 명시된 베이스 맥주의 스타일에 적합해야 함. 과일은 일반적으로 발효물을 더해 맥주를 가볍게 함; 그 결과물은 명시된 맥주에서 예상되는 정도 보다 더 가볍게 느껴질 수 있음. 일부 SHV는 바디를 더해주기도 하나, 발효물의 첨가는 맥주를 가볍게 만들 수 있음. 일부 SHV는 약간의 뚝음을 더해주기도 하나, 날 것같은 향신료의 특성은 바람직하지 않음.

코멘트 : 전체적인 밸런스는 완성도 있는 과일과 향신료 맥주의 핵심. 과일 및 향신료는 베이스 스타일을 보조해야 하며 압도해서는 안 됨. 기본 스타일의 핵심 속성은 과일과 향신료의 추가에 따라 달라질 수 있음; 베이스 맥주에서 첨가물을 섞지 않은 버전과 같은 맛을 기대하면 안 됨. 맥주를 마실 때의 유쾌함과 맥주와 과일의 밸런스를 기초로 심사해야 함. 양조자는 맥주와 과일/향신료의 조합에 있어서, 잘 어울리는 조합이 있는 반면, 조화롭지 못한 조합이 있다는 것도 인지해야 함. 어떠한 과일, 향신료, 허브, 채소가 명시되더라도, 각 요소는 반드시 분명하면서 독특해야 함 (각각의 재료를 식별할 수 있을 정도는 아니지만, 다른 재료들 간의 밸런스는 여전히 중요함)- 다시 말해서, 어떠한 과일 및 향신료가 들어갔다고 밝히지 않아도(설사 명시했다 할지라도), 이 맥주는 과일과 향신료 맥주로 인지되어야 함.

출품 지침 : 출품자는 베이스 스타일을 반드시 명시해야 하나, 반드시 전형적인 스타일이어야 할 필요는 없음. 출품자는 반드시 사용된 과일 및 향신료/허브/채소(SHV)의 종류를 명시해야 함; 잘 알려진 조합의 경우(예, 애플 파이 향신료)의 경우엔, 굳이 각각의 SHV를 명시할 필요는 없음.

제원 : OG, FG, IBU, SRM 및 ABV는 베이스 맥주에 따라 다양하나, 과일은 색상에서 반영될 수 있음.

태그 : 스페셜티-맥주, 과일, 향신료

29C. 특수 과일 맥주

특수 과일 맥주는 발효당(꿀, 황설탕, 전화당 등)을 첨가하는 등, 약간의 부가적인 재료와 공정을 수반하는 과일 맥주이다.

부연 설명, 특히 베이스 맥주에 추가된 재료의 밸런스에 대한 평가 방식은 "스페셜티 타입 맥주에 대한 소개" 항목 참고 요망.

총평 : 과일, 설탕, 맥주의 조화로운 결합, 하지만 여전히 맥주로 인식되어야 함. 과일과 설탕의 특성은 분명하면서도 맥주와 밸런스를 이루어야 하며, 지나치게 인공적인 느낌이 들어선 안 됨.

향 : 과일 맥주와 동일하나, 일부 부가물(꿀, 흑당밀 등)은

향기 요소를 더할 수 있음. 어떠한 향기 요소가 존재하던 간에, 맥주 및 과일과 밸런스를 이뤄야하며, 유쾌한 조합이 되어야 함.

외관 : 과일 맥주와 동일.

풍미 : 과일 맥주와 동일하나, 일부 부가물(꿀, 흑당밀 등)은 풍미 요소를 더할 수 있음. 어떠한 풍미 요소가 존재하던지, 맥주 및 과일과 밸런스를 이뤄야하며, 유쾌한 조합이 되어야 함. 첨가된 설탕은 노골적이며 발효가 안된 듯한 풍미를 가져선 안 됨. 일부 설탕은 풍부한 피니시를 주는 비발효당을 가지고 있음; 완전 발효당은 피니시를 가볍게 함.

마우스필 : 과일 맥주와 동일하나, 첨가된 설탕의 종류에 따라 바디를 가볍게 또는 무겁게 만들기도 함.

코멘트 : 만약 대체 발효재료 또는 공정이 맥주에 차별적인 특성을 주지 않는다면, 추가적인 재료 및 공정에 대한 설명을 생략하여 29A 과일 맥주로 출품해야 함.

출품 지침 : 출품자는 베이스 스타일을 반드시 명시해야 하나, 반드시 전형적인 스타일이어야 할 필요는 없음. 출품자는 반드시 사용된 과일의 종류를 명시해야 함. 출품자는 반드시 사용된 설탕의 종류 또는 부가적인 공정을 명시해야 함.

제원 : OG, FG, IBU, SRM 및 ABV는 베이스 맥주에 따라 다양하나, 과일은 색상에서 반영될 수 있음.

상업 사례 : New Planet Raspberry Ale

태그 : 스페셜티-맥주, 과일

30. 향신료 맥주

우리는 향신료, 허브 및 채소에 대한 일반적인 또는 요리에서의 정의를 사용하며, 식물학 또는 과학적 정의를 사용하지 않는다. 일반적으로 향신료는 음식 맛내기에 사용되는 건조 씨앗, 씨앗 고풀리, 과일, 뿌리, 나무 껍질 등이다. 허브는 잎이 많은 식물 또는 식물의 일부(나뭇잎, 꽃, 꽃잎, 줄기)로 음식 맛내기에 사용된다. 야채는 풍미가 많거나 덜 달콤한 식용 식물로 주로 요리에 사용되거나 때로는 날 것으로 먹는다. 야채에는 일부 식물성 과일을 포함 할 수 있다. 이 카테고리에는 모든 요리 향신료, 허브 및 채소 뿐 아니라 견과류(코코넛을 포함하여 이름에 '너트'가 있는 것), 고추, 커피, 초콜릿, 스푸러스 팁, 로즈 팁, 히비스커스, 과일 껍질 (즙은 제외), 대황(rhubarb) 등이 명시적으로 포함됨. 요리 과일이나 곡물을 포함하지 않음. 풍미 가득한 발효성 설탕과 시럽(아가베 액, 메이플 시럽, 흑당밀, 수수, 당밀, 꿀 등)은 다른 허용 재료와 조합으로만 포함되어야하며, 지배적인 특성을 가져서는 안된다. 허용재료의 조합도 출품할 수 있다. 과일의 정의와 예는 범주 29를 참조하시오.

30A. 향신료, 허브, 또는 야채 맥주

부연 설명, 특히 베이스 맥주에 추가된 재료의 밸런스에 대한 평가 방식은 "스페셜티 타입 맥주에 대한 소개" 항목 참고 요망.

총평 : SHV와 맥주의 조화로운 결합, 하지만 여전히 맥주로 인식되어야 함. SHV의 특성은 분명하면서도 맥주와 밸런스를 이루어야 하며, 지나치게 인공적인 느낌이 들어선 안 됨.

향 : 특정 향신료, 허브 및/또는 야채(SHV)의 특성은 향에서 분명해야 함; 하지만, 일부 SHV(예, 생강, 시나몬)은 보다 강한 향기를 가지며, 다른 것(예, 야채)보다 더 두드러짐- SHV의 특성과 강도는 미묘함에서 공격적 범위까지 허용.각 SHV의 개별 특성은 조합하여 사용할 때 식별 불가능할 수 있음. 홉 향은 스타일에 따라 부재하거나 SHV와 밸런스 될 수 있음. SHV는 맥주에 추가 복잡성을 더해야하지만 결과의 표현이 불균형해질 정도로 현저하면 안 됨.

외관 : 명시된 베이스 맥주와 명시된 특수 재료에 적합해야 함. 향신료, 허브, 향신료가 들어간 밝은 색 맥주는 고유한 색상을 보여주며, 이러한 색상은 분명해야 함. 약간 흐릿할 수도 있고 맑을 수 있음. 헤드의 형성은 초콜릿과 같은 일부 재료에 의해 악영향을 받을 수 있음.

풍미 : 향과 마찬가지로 명시된 SHV와 연관된 고유한 풍미가 분명해야 하며, 강도는 미묘함에서 공격적 범위까지

허용. 각 SHV의 개별 특성은 조합하여 사용할 때 식별 불가능할 수 있음. SHV와 베이스 맥주의 밸런스는 대단히 중요하며, SHV의 특성은 인공적이거나 맥주에 압도적으로 지나치면 안됨. 홉 비터와 풍미, 몰트 풍미, 알코올 함량, 에스테르같은 발효 부산물은 베이스 맥주의 기준을 따르며, 고유의 SHV풍미와 균형과 조화를 이루어야 함. 일부 SHV는 본질적으로 비터가 있으며, 명시된 스타일보다 좀 더 비터가 강할 수 있음.

마우스필 : 마우스필은 지정된 베이스 맥주에 따라 다양하며 그 기준에 따름. 바디와 탄산화 수준은 제시된 베이스 맥주의 스타일에 적합해야 함. 일부 SHV는 바디를 더해주기도 하나, 발효물의 첨가는 맥주를 가볍게 만들 수 있음. 일부 SHV는 약간의 떼움을 더해주기도 하나, 날 것같은 향신료의 특성은 바람직하지 않음.

코멘트 : 전체적인 밸런스는 완성도 있는 향신료, 허브, 야채(SHV) 맥주의 핵심. SHV는 베이스 스타일을 보조해야하며 압도해서는 안 됨. 기본 스타일의 핵심 속성은 향신료, 허브, 야채의 추가에 따라 달라질 수 있음; 베이스 맥주에서 첨가물을 섞지 않은 버전과 같은 맛을 기대하면 안 됨.맥주를 마실 때의 유쾌함과 맥주와 과일의 밸런스를 기초로 심사해야 함. 각 SHV의 개별 특성은 조합하여 사용할 때 식별 불가능할 수 있음.

출품 지침 : 출품자는 베이스 스타일을 반드시 명시해야 하나, 반드시 전형적인 스타일이어야 할 필요는 없음.출품자는 반드시 사용된 과일 및 향신료/허브/채소(SHV)의 종류를 명시해야 함; 잘 알려진 조합의 경우(예, 애플 파

이 향신료)의 경우엔, 굳이 각각의 SHV를 명시할 필요는 없음.

제원 : OG, FG, IBUs, SRM 및 ABV는 베이스 맥주에 따라 다양함.

상업 사례 : Alesmith Speedway Stout, Bell's Java Stout, Elysian Avatar Jasmine IPA, Founders Breakfast Stout, Rogue Chipotle Ale, Traquair Jacobite Ale, Young's Double Chocolate Stout,

태그 : 스페셜티-맥주, 향신료

30B. 가을 계절 맥주

가을 계절 맥주는 신선한 날씨와 가을 추수 시즌을 연상하게 하는 맥주이며, 호박이나 다른 스퀴시호박 및 관련 향신료를 포함 할 수 있다. 부연 설명, 특히 베이스 맥주에 추가된 재료의 밸런스에 대한 평가 방식은 "스페셜티 타입 맥주에 대한 소개" 항목 참고 요망.

총평 : 앰버색~구리색, 종종 다소 풍부한 바디와 약간 뜨거운 피니시를 지닌 향신료 맥주로서, 신선한 가을 계절에 좋은 동반자로서 적합하며, 종종 추수 감사절 전통을 연상케함.

향 : 다양한 범위의 향기가 가능하나, 많은 예가 호박 파이, 당절임 양, 또는 유사한 추수 또는 추수감사절 테마의 음식을 연상시킴. 가을 시즌을 나타내는 향기의 모든 조합을 환영. 베이스 맥주 스타일은 향신료 및 기타 특수재료의 향기의 균형있는 표현을 보조하는 몰티 프로필을 지니고 있음. 추가 발효원료 (예 : 황설탕, 꿀, 흑당밀, 메이플 시럽 등)은 고유한 향기를 제공 할 수 있음. 홉 향기는 종종 부재하거나, 억제되거나, 약간 스파이시함. 알코올 향기가 일부 예에서 발견 될 수 있지만 이 특성은 절제 되어야함. 전체적인 향은 균형있고 조화되어야하며, 종종 꽤 복잡하고 매력적임.

외관 : 일반적으로 중간 앰버색~구리-브라운색 (더 가벼운 버전이 더 일반적임). 일반적으로 맑음이나, 다크 버전은 사실상 불투명할 수 있음. 일부 냉각혼탁(chill haze)는 허용됨. 일반적으로 잘 형성된 헤드를 가지며, 종종 황백색~황갈색임. 스퀴시를 넣은 일부 버전에서는 맥주에 대한 특이한 색조를 띠 것이며, 오렌지 같은 힌트를 지님.

풍미 : 많은 해석이 가능함; 결과 제품이 밸런스되고 약간의 향신료(및 선택적으로 설탕과 야채)를 제공하는 한, 양조자 창의력을 허용함. 가을 시즌과 관련된 향신료는 전형적임(향 섹션 참조). 향신료와 선택적 발효원료는 베이스 맥주 스타일을 지지해야하며, 잘 조화되어야함. 풍부함, 몰티 및/또는 스위트한 몰티 기반 풍미가 일반적이며, 캐러멜, 토스트, 비스킷 또는 견과류 풍미(토스트된 빵 껍질 또는 요리된 파이 크리스트 풍미를 환영)를 포함할 수 있음. 특정 발효 원료(흑당밀, 꿀, 흑설탕 등)의 특유 풍미를 포함 할 수 있지만, 이러한 요소는 필수는 아님. 스퀴시 기반 채소에서 파생된 풍미는 종종 파악하기 어려움. 광범위한 특수 재료는 지지적이고 균형잡혀야 하며, 베이스 맥주를 덮을 만큼 두드러지면 안됨. 비터와 홉 풍미는 일반적으로 제한되어서, 향신료와 특수 재료를 방해하지 않도록 함. 일반적으로 피니시는 다소 풀이고, 만족스러우

며, 종종 약간의 알코올 풍미가 있음. 로스티드 몰티 특성은 일반적으로 존재하지 않음.

마우스필 : 폭넓은 범위의 해석이 가능. 바디는 일반적으로 미디엄~풀이며, 특정 몰티 및/또는 채소 기반의 끈적함이 자주 나타남. 다소 낮음~다소 높은 탄산은 일반적임. 많은 사례는 잘 숙성된, 뜨거운 알코올 도수이나, 과도하게 따갑지는 않는 특성을 보임. 약간의 온기 효과를 나타내기 위해 과도하게 강할 필요는 없음.

코멘트 : 전체적인 밸런스는 완성도 있는 가을 계절 맥주의 핵심. 특수 재료는 베이스 스타일을 보조해야하며 압도해서는 안 됨. 양조자는 맥주와 특수 재료의 조합에 있어서, 잘 어울리는 조합이 있는 반면, 조화롭지 못한 조합이 있다는 것도 인지해야 함. 베이스 맥주가 클래식 스타일이라면, 원래의 스타일이 향기와 풍미를 통해 느껴져야 함. 어떠한 향신료, 허브 또는 추가적인 발효재료가 명시되었다면, 각 요소는 반드시 분명하면서 독특해야 함 (각각의 재료를 식별할 수 있을 정도는 아니지만, 다른 재료들 간의 밸런스는 여전히 중요함)- 다시 말해서, 어떠한 향신료가 들어갔다고 밝히지 않아도(설사 명시했다 할지라도), 이 맥주는 향신료 맥주로 인지되어야 함.

특징 재료 : 향신료는 필수, 가을 또는 추수감사절 시즌을 연상시키는 향신료(예 : 올스파이스, 넛맥, 시나몬, 클로브, 생강)가 포함되어 있지만 조합도 가능하고 독창성이 권장됨. 맛이 좋은 부가물이 자주 사용됨(예 : 흑당밀, 전화당, 황설탕, 꿀, 메이플 시럽 등). 스퀴시 타입 또는 박타입의 채소(가장 자주 쓰이는 것은 호박)가 자주 사용됨.

출품 지침 : 출품자는 베이스 스타일을 반드시 명시해야 하나, 반드시 전형적인 스타일이어야 할 필요는 없음. 출품자는 반드시 사용된 과일 및 향신료/허브/채소(SHV)의 종류를 명시해야 함; 잘 알려진 조합의 경우(예, 호박 파이 향신료)의 경우엔, 굳이 각각의 재료를 명시할 필요는 없음 맥주는 향신료를 포함해야하며, 야채 및/또는 설탕을 포함 할 수 있음.

제원 : OG, FG, IBUs, SRM 및 ABV는 베이스 맥주에 따라 다양함. ABV는 일반적으로 5%이상, 대부분의 예는 약간 앰버-구리색임.

상업 사례 : Dogfish Head Punkin Ale, Schlafly Pumpkin Ale, Southampton Pumpkin Ale

태그 : 스페셜티-맥주, 향신료

30C. 겨울 계절 맥주

겨울 계절 맥주는 추운 날씨와 크리스마스 휴가 시즌을 연상하게 하는 맥주이며, 크리스마스 시즌 향신료, 특수 설탕, 멀링 스파이스 또는 크리스마스 휴가 디저트를 연상하게 하는 것들이 포함됨. 부연 설명, 특히 베이스 맥주에 추가된 재료의 밸런스에 대한 평가 방식은 "스페셜티 타입 맥주에 대한 소개" 항목 참고 요망.

총평 : 더 강하고 더 어두움, 종종 풍부한 바디와 뜨거운 피니시를 지닌 향신료 맥주로서, 추운 겨울 계절에 좋은 동반자로서 적합함.

향 : 다양한 범위의 향기가 가능하나, 많은 예가 크리스

마스 쿠키, 진저브레드, 잉글리시 타입 크리스마스 푸딩, 상록수 나무, 또는 멀링 스파이스를 연상시킴. 크리스마스 시즌을 나타내는 향기의 모든 조합을 환영. 베이스 맥주 스타일은 향신료 및 기타 특수재료의 향기의 균형있는 표현을 보조하는 몰티 프로필을 지니고 있음. 추가 발효원료 (예 : 꿀, 흑당밀, 메이플 시럽 등)은 고유한 향기를 제공 할 수 있음. 홉 향기는 종종 부재하거나, 억제되거나, 약간 스파이스함. 일부 과일 특성(중종 말린 감귤 껍질, 또는 건포도나 자두와 같은 건조 과일)은 선택이나 허용됨. 알코올 향기가 일부 예에서 발견 될 수 있지만 이 특성은 절제 되어야함. 전체적인 향은 균형있고 조화 되어야하며, 종종 꽤 복잡하고 매력적임.

외관 : 일반적으로 중간 앰버색~매우 어두운 브라운색 (더 어두운 버전이 더 일반적임). 일반적으로 맑음이나, 다크 버전은 사실상 불투명할 수 있음. 일부 냉각혼탁 (chill haze)는 허용됨. 일반적으로 잘 형성된 헤드를 가지며, 종종 황백색~황갈색임.

풍미 : 많은 해석이 가능함; 결과 제품이 밸런스되고 약간의 향신료 표현을 제공하는 한, 양조자 창의력을 허용함. 크리스마스 시즌과 관련된 향신료는 전형적임(향 섹션 참조). 향신료와 선택적 발효원료는 베이스 맥주 스타일을 보조해야하며, 잘 조화되어야함. 풍부함, 몰티 및/또는 스위트한 몰트 기반 풍미가 일반적이며, 캐러멜, 토스트, 견과류 또는 초콜릿 풍미를 포함할 수 있음. 일부 건조 과일 또는 건포도, 자두, 무화과, 오렌지 껍질이나 레몬 껍질 같은 건조 과일 껍질 풍미를 포함할 수 있음. 특정 발효 원료(흑당밀, 꿀, 흑설탕 등)의 특유 풍미를 포함 할 수 있지만, 이러한 요소는 필수는 아님. 가벼운 상록수 나무 특성은 선택이나 몇몇 예에서 발견됨. 광범위한 특수 재료는 보조적이고 균형잡혀야 하며, 베이스 맥주를 덮을 만큼 두드러지면 안됨. 비터와 홉 풍미는 일반적으로 제한되어서, 향신료와 특수 재료를 방해하지 않도록 함. 일반적으로 피니시는 다소 풀이고, 만족스러우며, 종종 약간의 알코올 풍미가 있음. 로스티드 몰트 특성은 일반적으로 존재하지 않으며, 초콜릿 보다 더 강하지 않음.

마우스필 : 폭넓은 범위의 해석이 가능. 바디는 일반적으로 미디엄~풀이며, 특정 몰티 끈적함이 자주 나타남. 다소 낮음~다소 높은 탄산은 일반적임. 많은 사례는 잘 숙성된, 뜨끈한 알코올 도수이나, 과도하게 따갑지는 않는 특성을 보임. 약간의 온기 효과를 나타내기 위해 과도하게 강할 필요는 없음.

코멘트 : 전체적인 밸런스는 완성도 있는 겨울 계절 맥주의 핵심. 특수 재료는 베이스 스타일을 보조해야하며 압도해서는 안 됨. 양조자는 맥주와 특수 재료의 조합에 있어서, 잘 어울리는 조합이 있는 반면, 조화롭지 못한 조합

이 있다는 것도 인지해야 함. 베이스 맥주가 클래식 스타일이라면, 원래의 스타일이 향기와 풍미를 통해 느껴져야 함. 어떠한 향신료, 허브 또는 추가적인 발효재료가 명시되었다면, 각 요소는 반드시 분명하면서 독특해야 함 (각각의 재료를 식별할 수 있을 정도는 아니지만, 다른 재료들 간의 밸런스는 여전히 중요함). 어떠한 향신료, 허브 또는 추가적인 발효재료가 명시되었다면, 각 요소는 반드시 분명하면서 독특해야 함 (각각의 재료를 식별할 수 있을 정도는 아니지만, 다른 재료들 간의 밸런스는 여전히 중요함)- 다시 말해서, 어떠한 향신료가 들어갔다고 밝히지 않아도(설사 명시했다 할지라도), 이 맥주는 향신료 맥주로 인지되어야 함.

역사 : 역사적으로 알코올 함량과 풍부함이 다소 높은 맥주로서, 오랜 친구들이 함께 모여 시즌을 즐기는 겨울 휴가 동안에 즐기 위한 것임. 많은 맥주 양조장은 정상 맥주보다 더 어둡거나, 더 강렬하거나, 향신료를 넣었거나, 또는 더 특징있는 독특한 시즌 제품을 생산함. 향신료 버전은 미국이나 벨기에의 전통이며. 영국 또는 독일 양조장은 전통적으로 맥주에 향신료를 사용하지 않기 때문임.

특징 재료 :일반적으로 에일리지만 다크 스트롱 라거도 일부 존재함. 향신료는 필수, 크리스마스 시즌을 연상시키는 향신료(예 : 울스파이스, 닛맥, 시나몬, 클로브, 생강)가 포함되어 있지만 조합도 가능하고 독창성이 권장됨. 과일 껍질(예 : 오렌지, 레몬)이 사용될 수 있으며, 기타 과일의 미묘한 첨가도 가능. 맛이 좋은 부가물이 자주 사용됨(예 : 흑당밀, 당밀, 전화당, 황설탕, 꿀, 메이플 시럽 등).

출품 지침 : 출품자는 베이스 스타일을 반드시 명시해야 하나, 반드시 전형적인 스타일이어야 할 필요는 없음. 출품자는 반드시 사용된 향신료, 설탕, 과일 또는 추가의 발효재료를 명시해야 함; 잘 알려진 조합의 경우(예, 멀링 스파이스)의 경우엔, 굳이 각각의 재료를 명시할 필요는 없음.

제원 : OG, FG, IBUs, SRM 및 ABV는 베이스 맥주에 따라 다양함. ABV는 일반적으로 6%이상, 대부분의 예는 약간 어두운 색임.

상업 사례 : Anchor Our Special Ale, Goose Island Christmas Ale, Great Lakes Christmas Ale, Harpoon Winter Warmer, Lakefront Holiday 향신료 Lager Beer, Weyerbacher Winter Ale

태그 : 스페셜티-맥주, 향신료

31. 대체 발효재료 맥주

이 카테고리에서는 독특한 특성을 부여하는 부가적인 재료(곡물 또는 설탕)을 활용한 특수한 맥주들을 다룬다.

31A. 대체 곡물 맥주

대체 재료 맥주는 일반적인 맥주(클래식 스타일 여부를 떠나서)에 부가적 또는 일반적이지 않은 양조용 곡물(예,

호밀, 오프, 메밀, 스펠트밀, 기장, 수수, 쌀 등)을 첨가하거나, 그것들만으로 만든 맥주이다. 완전히 글루텐이 함유되지 않은 재료로 만들어진 글루텐 프리(GF) 맥주는 여기로 출품할 수 있으나, 글루텐 제거 공정을 거친 글루텐 프리 맥주는 각각 해당되는 베이스 맥주의 카테고리 출품해야 한다.

부연 설명, 특히 베이스 맥주에 추가된 재료의 밸런스에 대한 평가 방식은 "스페셜티 타입 맥주에 대한 소개" 항목 참고 요망.

총평 : 첨가된 곡물의 특성을 주요한 특징으로 하거나, 그로 인해 향상된 베이스 맥주. 특유의 특성은 첨가된 곡물의 특성에 크게 의존함.

향 : 베이스 맥주와 동일. 첨가된 곡물이 특별한 특성을 부여하나, 일부 곡물은 단순히 그레이니함 또는 너티함을 더할 뿐임. 대체 곡물은 이 맥주에 주요한 향을 부여해야 함.

외관 : 베이스 맥주의 스타일과 동일하나, 약간의 부가적인 탁함을 가질 수 있음.

풍미 : 베이스 맥주와 동일. 부가적인 곡물은 반드시 분명한 풍미를 가져야 하나, 반드시 식별 가능할 필요는 없음. 하지만, 대체 곡물은 이 맥주에 주요한 풍미를 부여해야 함. 곡물마다 서로 다른 특성을 가짐; 부가적인 곡물은 반드시 베이스 맥주의 풍미를 향상시켜야 함. 대부분의 경우 부가적인 그레이니, 빵, 너티한 풍미를 더함.

마우스필 : 베이스 맥주와 동일하나, 대부분의 부가 곡물들은 바디를 올리고(오프, 호밀), 점도를 올리며, 한편으로 어떤 곡물(글루텐-프리 곡물)은 바디를 가볍게 만들기도 함.

코멘트 : 만약 대체 곡물이 분명하게 차별되는 특성을 주지 않는다면, 베이스 맥주 스타일에 출품해야 함. 이 스타일은 대체 곡물이 필수적인 스타일(호밀 IPA, 오프밀 스타우트, 쌀, 옥수수를 기본으로 하는 인터내셔널 라거)을 위한 카테고리라 아님. 사케는 맥주가 아니며, 이 카테고리에 부적합.

출품 지침 : 출품자는 베이스 스타일을 반드시 명시해야 하나, 반드시 전형적인 스타일이어야 할 필요는 없음. 출품자는 반드시 사용된 대체 곡물을 명시해야 함.

제원 : OG, FG, IBU, SRM 및 ABV는 베이스 맥주에 따라 다양함.

상업 사례 : Green's Indian Pale Ale, Lakefront New Grist, New Planet Pale Ale

태그 : 스페셜티-맥주

31B. 대체 설탕 맥주

대체 재료 맥주는 일반적인 맥주(클래식 스타일 여부를 떠나서)에 부가적인 발효당(예, 꿀, 황설탕, 전화당, 흑당 밀, 당밀, 메이플 시럽, 수수 등)이 첨가된 맥주이다.

부연 설명, 특히 베이스 맥주에 추가된 재료의 밸런스에 대한 평가 방식은 "스페셜티 타입 맥주에 대한 소개" 항목 참고 요망.

총평 : 설탕과 맥주의 조화로운 결합, 하지만 여전히 맥주로 인식되어야 함. 설탕의 특성은 분명하면서도 맥주와 밸런스를 이루어야 하며, 지나치게 인공적인 느낌이 들어선 안 됨.

향 : 베이스 맥주와 동일하나, 일부 부가물(꿀, 흑당밀 등)은 향기 요소를 더할 수 있음. 어떠한 향기 요소가 존재하던 간에, 맥주적인 요소와 밸런스를 이뤄야하며, 유쾌한 조합이 되어야 함.

외관 : 베이스 맥주의 스타일과 동일하나, 일부 설탕은 색상에 영향을 줌.

풍미 : 베이스 맥주와 동일하나, 일부 부가물(꿀, 흑당밀 등)은 풍미 요소를 더할 수 있음. 어떠한 풍미 요소가 존재하던 간에, 맥주적인 요소와 밸런스를 이뤄야하며, 유쾌한 조합이 되어야 함. 첨가된 설탕은 노골적이며 발효가 안 된 듯한 풍미를 가져선 안 됨. 일부 설탕은 풍부한 피니시를 주는 비발효당을 가지고 있음; 완전 발효당은 피니시를 가볍게 함.

마우스필 : 베이스 맥주와 동일하나, 첨가된 설탕의 종류에 따라 바디를 가볍게 또는 무겁게 만들기도 함.

코멘트 : 만약 대체 발효재료가 분명하게 차별되는 특성을 주지 않는다면, 베이스 맥주 스타일에 출품해야 함. 꿀 기반의 맥주의 경우 꿀 맥주의 수준을 넘어서서, 맥주가 들어간 미드(예, braggot)라고 여겨질 정도로 많은 꿀이 쓰여서는 안 됨. 이 스타일은 대체 설탕이 필수적인 스타일, 혹은, 단순히 비중을 올리고, 발효도를 올리고, 풍미와 바디를 가볍게 하기 위해 맛을 가지지 않은 설탕을 소량 사용한 경우를 위한 카테고리가 아님; 이러한 맥주들은 일반적인 베이스 맥주로 출품해야 함.

출품 지침 : 출품자는 베이스 스타일을 반드시 명시해야 하나, 반드시 전형적인 스타일이어야 할 필요는 없음. 출품자는 반드시 사용된 설탕의 종류를 명시해야 함.

제원 : OG, FG, IBU, SRM 및 ABV는 베이스 맥주에 따라 다양함.

상업 사례 : Bell's Hopslam, Fullers Honey Dew, Lagunitas Brown Shugga'

태그 : 스페셜티-맥주

32. 혼제 맥주

이 카테고리에서는 혼연 특성을 갖는 스페셜티 맥주를 다룬다.

32A. 클래식 스타일 혼제 맥주

총평 : 혼연-강화 맥주로 혼연과 맥주 특성의 좋은 균형

을 보이며, 마시기에 즐거워야함. 혼연, 홉 및 몰트 특성의 밸런스는 더 좋은 예에서 나타남.

향 : 향은 베이스 맥주에서 예상되는 향과 혼제 몰트의 사용으로 인한 스모키함이 적절히 밸런스되어야함. 혼연과 베이스 맥주 스타일의 강도와 특성은 다양하며, 밸런스에서 두드러짐. 스모키함은 낮음~공격적으로 다양; 그러나 전체 표현에서의 밸런스는 완성도 높은 예제의 핵심임. 혼연의 품질 및 2차 특성은 혼연의 원인(예 : 오리나무, 오크, 비치우드)을 반영함. 날카롭거나, 페놀릭하거나, 거칠거나, 고무 또는 태운 혼연 파생 향기는 부적절함.

외관 : 다양함. 외관은 베이스 맥주 스타일을 반영해야하나, 종종 평범한 베이스 스타일보다 약간 어두움.

풍미 : 향에서처럼, 베이스 맥주 스타일에서 기대되는 풍미 특성과 스모키함이 밸런스되어야함. 스모키함은 낮음~공격적으로 다양. 혼연 풍미는 사용된 몰트의 종류에 따라 우디~약간 베이컨 느낌으로 다양함. 베이스 맥주 특성과 혼연의 밸런스는 다양하나, 혼합 결과는 다소 균형 있고 즐거워야 함. 혼연은 피니시에 약간의 드라이함을 더할 수 있음. 거친 맛, 쓴 맛, 탄 맛, 숯, 고무, 황, 약품 또는 페놀의 스모키함은 부적절함(그러나 일부 특성은 일부 베이스 스타일에 존재할 수 있지만, 혼제 몰트가 이러한 맛을 기여하면 안됨).

마우스필 : 베이스 스타일에 따라 다양함. 상당한 뚝뚝, 페놀의 혼연 파생 거친 느낌은 부적절함.

코멘트 : 고유의 스타일이 있는 Bamberg의 Rauchbier (즉, 비치우드 혼연 Märzen) 이외의 맥주로서, 혼연이 주된 풍미와 향 특성을 보이는 맥주를 위한 스타일임. 어떤 스타일의 맥주라도 혼제될 수 있음; 목표는 혼연 특성과 베이스 맥주 스타일 사이의 적절한 밸런스에 도달하느냐임. 출품작은 그 스타일이 얼마나 잘 표현되어 있는지, 그리고 혼연 특성과 얼마나 잘 밸런스되어 있는지 심사되어야함. 특정된 타입 또는 특정 유형의 혼연이 있는 출품작은 해당 유형의 혼연이 얼마나 잘 인식되고 베이스 스타일과 마리아주되는지 심사할 것임. 심사 위원은 맥주의 전체적인 밸런스와 혼연 특성이 베이스 맥주를 얼마나 잘 증진시키는지 평가해야함.

역사 : 혼제 몰트를 사용하는 과정은 크래프트 양조자에 의해 많은 스타일에 적용되었음. 독일 양조자들은 전통적으로 혼제 몰트를 북, 도펠북, 바이스비어, 동켈, 슈바르츠비어, 헬레스, 펄스 및 기타 스페셜티 스타일 맥주에 사용했음.

특징 재료 : 몰트를 혼제하는데 사용되는 재료의 차이로 독특한 향과 향 특성을 나타냄. 비치우드 또는 다른 견목(오크, 메이플, 메스킷, 오리, 피칸, 사과, 체리, 다른 과일 나무)으로 혼제된 몰트가 사용됨. 다양한 나무는 음식과의 조합(예 : 히코리는 갈비, 메이플은 베이컨 또는 소시지, 오리나무는 연어)으로 인해 특정 혼제 제품 중 하나를 연상하게 할 수 있음. 상록수 나무는 몰트에 약품, 솔 풍미를 더하기 때문에 절대로 사용해서는 안됨. 눈에 띄는 피트 혼제 몰트는 날카롭고, 찌르는 페놀과 먼지같은 얼씨함 때문에 보편적으로 바람직하지 않음. 나머지 재료는 베이스 스타일에 따라 다양함. 혼제 몰트를 눈에 띄는 양

의 다른 특이한 재료(과일, 채소, 향신료, 꿀 등)와 섞은 경우, 결과 맥주는 스페셜티 혼제 맥주에 출품해야함.

출품 지침 : 출품자는 베이스 스타일을 반드시 명시해야함. 출품자는 특정 혼연 특성이 두드러진다면 반드시 사용된 나무 또는 혼연의 종류를 명시해야함.

제원 : 베이스 맥주 스타일에 따라 다양함.

상업 사례 : Alaskan Smoked Porter, Schlenkerla Weizen Rauchbier and Ur-Bock Rauchbier, Spezial Lagerbier, Weissbier and Bockbier, Stone Smoked Porter

태그 : 스페셜티-맥주, 혼연

32B. 스페셜티 혼제 맥주

스페셜티 혼제 맥주는, 베이스가 클래식 스타일이 아닌 혼제 맥주와, 모든 종류의 혼제 맥주에 재료(과일, 채소, 향신료)를 추가하거나, 맥주를 독특하게 변형하는 과정이 포함된 것을 의미한다.

총평 : 혼연-강화 맥주로 혼연과 맥주 특성의 좋은 균형을 보이며, 마시기에 즐거워야함. 혼연, 홉 및 몰트 특성의 밸런스는 더 좋은 예에서 나타남.

향 : 향은 베이스 맥주에서 예상되는 향과 혼제 몰트의 사용으로 인한 스모키함, 다른 추가 재료가 적절히 밸런스되어야함. 혼연과 베이스 맥주 스타일, 추가 재료의 강도와 특성은 다양하며, 밸런스에서 두드러짐. 스모키함은 낮음~공격적으로 다양; 그러나 전체 표현에서의 밸런스는 완성도 높은 예제의 핵심임. 혼연의 품질 및 2차 특성은 혼연의 원인(예 : 오리나무, 오크, 비치우드)을 반영함. 날카롭거나, 페놀릭하거나, 거칠거나, 고무 또는 태운 혼연 파생 향기는 부적절함.

외관 : 다양함. 외관은 베이스 맥주 스타일을 반영해야하나, 종종 평범한 베이스 스타일보다 약간 어두움. 특정 과일과 향신료의 사용 또한, 맥주의 색상과 색조에 영향을 미칠 수 있음.

풍미 : 향에서처럼, 스모키함, 베이스 맥주 스타일에서 기대되는 풍미 특성, 추가 재료가 밸런스되어야함. 스모키함은 낮음~공격적으로 다양. 혼연 풍미는 사용된 몰트의 종류에 따라 우디~약간 베이컨 느낌으로 다양함. 베이스 맥주 특성과 혼연의 밸런스는 다양하나, 혼합 결과는 다소 균형 있고 즐거워야 함. 혼연은 피니시에 약간의 드라이함을 더할 수 있음. 거친 맛, 쓴 맛, 탄 맛, 숯, 고무, 황, 약품 또는 페놀의 스모키함은 부적절함. (그러나 일부 특성은 일부 베이스 스타일에 존재할 수 있지만, 혼제 몰트가 이러한 맛을 기여하면 안됨)

마우스필 : 베이스 맥주 스타일에 따라 다양함. 상당한 뚝뚝, 페놀의 혼연 파생 거친 느낌은 부적절함.

코멘트 : 어떤 스타일의 맥주라도 혼제될 수 있음; 목표는 혼연 특성과 베이스 맥주 스타일 사이의 적절한 밸런스에 도달하느냐임. 출품작은 그 스타일이 얼마나 잘 표현되어 있는지, 그리고 혼연 특성과 얼마나 잘 밸런스되어 있는지 심사되어야함. 특정된 타입 또는 인용된 유형의 혼연이 있는 출품작은 해당 유형의 혼연이 얼마나 잘

인식되고 베이스 스타일과 마리아주되는지 심사할 것임. 심사 위원은 맥주의 전체적인 밸런스와 혼연 특성과 추가 재료가 베이스 맥주를 얼마나 잘 증진시키는지 평가해야함.

특징 재료 : 몰트를 혼제하는데 사용되는 재료의 차이로 독특한 향과 향 특성을 나타냄. 비치우드 또는 다른 견목(오크, 메이플, 메스킷, 오리, 피칸, 사과, 체리, 다른 과일 나무)으로 혼제된 몰트가 사용됨. 다양한 나무는 음식과의 조합(예 : 히코리는 갈비, 메이플은 베이컨 또는 소시지, 오리나무는 연어)으로 인해 특정 혼제 제품 중 하나를 연상하게 할 수 있음. 상록수 나무는 몰트에 약품, 술 풍미를 더하기 때문에 절대로 사용해서는 안됨. 눈에 띄는 피트 혼제 몰트는 날카롭고, 찌르는 페놀과 먼지같은 얼씨

함 때문에 보편적으로 바람직하지 않음. 맥주재료는 베이스 스타일에 따라 다양함. 눈에 띄는 양의 다른 특이한 재료(과일, 채소, 향신료, 꿀 등).

출품 지침 : 출품자는 베이스 스타일을 반드시 명시해야함; 베이스맥주는 클래식 스타일이어야 할 필요는 없음. 출품자는 특정 혼연 특성이 두드러진다면 반드시 사용된 나무 또는 혼연의 종류를 명시해야함. 출품자는 반드시 사용된 추가 재료나 과정을 명시해서, 스페셜티 혼제 맥주인 이유를 제시해야함.

제원 : 베이스 맥주 스타일에 따라 다양함.

태그 : 스페셜티-맥주, 혼연

33. 나무 맥주

이 카테고리에는 첨가된 알코올 특성이 있거나 없는, 나무 숙성 특성의 스페셜티 맥주가 설명된다.

33A. 나무숙성 맥주

이 스타일은 이전에 사용한 배럴로 부터 추가되는 알코올 특성이 없는, 나무에서 숙성 된 맥주를 대상한다. 버번 배럴 또는 다른 유사한 맥주는 스페셜티 나무숙성 맥주로 출품해야한다.

총평 : 나무와 접촉하여 숙성의 특성과 베이스 맥주 스타일의 조화로운 결합. 가장 좋은 예는 부드럽고 맛이 좋으며 잘 밸런스되었고 잘 숙성된 것임.

향 : 베이스 스타일에 따라 다양함. 낮음~중간 수준의 나무 또는 오크 기반의 향은 일반적으로 존재. 신선한 나무는 때로는 날것의 "꽃내"를 부여할 수 있으나, 이 특성은 너무 강하면 안됨. 다른 선택적 향기는 나무의 숲에서 나오는 낮음~중간 수준의 바닐라, 캐러멜, 토피, 토스트 또는 코코아 특성을 포함함. 알코올 특성은 부드럽고 밸런스되어야하고 타는듯하지 않아야함. 약간의 은은한 산화 특성은 있을 수 있으며, 즐겁고, 세리와인 같은 특성을 떨 수 있으나, 종이 또는 판지와 같은 느낌은 없어야함. 추가적인 알코올 특성은 없어야함.

외관 : 베이스 스타일에 따라 다양함. 순수한 베이스 맥주 스타일보다 더 어두움. 특히 토스트한/숙을 태운(charred) 배럴을 사용하는 경우 더 어두움.

풍미 : 베이스 스타일에 따라 다양함. 나무는 대개 우디 또는 오크 풍미를 제공하며, 새 나무를 사용하면 날것의 "꽃내"를 지닐 수 있음. 선택적으로 존재할 수 있는 풍미에는 바닐라(나무의 바닐린으로부터); 캐러멜, 버터스카치, 토스트한 빵 또는 아몬드(토스트한 나무로부터); 커피, 초콜릿, 코코아(숙을 태운 나무로 부터)등이 포함. 나무 및/또는 기타 캐스크 파생 풍미는 밸런스되고, 보조적이며, 눈에 띄어야하나, 베이스 맥주 스타일을 압도하면 안됨. 약간의 은은한 산화 특성은 있을 수 있으나, 즐겁고, 세리와인 같은 특성을 띄어야하며, 종이 또는 판지와 같은 느낌은 없어야함.

마우스필 : 베이스 스타일에 따라 다양함. 목재는 캐스크

의 나이에 따라 맥주에 탄닌을 부가할 수 있음. 탄닌은 추가적인 떫음(결코 높으면 안됨) 또는 단순히 더 풍부한 마우스필을 줄 수 있음. 타르트 또는 산성 특성은 낮음~없음이어야 하며, 결코 혼란스럽지 않아야함.

코멘트 : 베이스 맥주 스타일이 분명해야함. 나무 기반의 특성은 분명해야하지만, 언밸런스할 만큼 지배적이면 안됨. 나무 기반 풍미의 강도는 나무와의 접촉 시간, 배럴의 나이, 상태 및 원산지 및 태운 수준, 나무의 종류에 기반함. "이 카테고리는 나무 숙성이 스타일의 필수 사항(예 : 플란더스 레드, 람빅 등)인 베이스 스타일에 사용해서는 안됨." 제한된 나무숙성 또는 미묘한 배경 특성만 나타나는 제품을 사용하여 만든 맥주는 나무 특성이 현저하지 않다면 베이스 맥주 스타일 카테고리에 출품 할 수 있음.

역사 : 대형 양조장에서는 거의 사용되지 않고 일반적으로 스페셜티 제품에만 사용되는 전통적인 제조 방법. 새롭고 독특한 제품을 추구하는 현대 미국 크래프트 양조장에서 인기가 있음. 오크 캐스크와 배럴이 전통적이나, 다른 목재도 점점 인기를 얻고 있음.

특징 재료 : 베이스 스타일에 따라 다양함. 나무 캐스크나 배럴에서 숙성 또는 나무 기반 첨가제(우드 칩, 우드 스테이브, 오크 에센스)를 사용. 더 풀 바디, 높은 비중의 베이스 스타일이 추가 풍미에 가장 잘 견딜 수 있기 때문에 종종 사용되나, 실험도 권장됨.

출품 지침 : 출품자는 사용한 나무와 태운 수준(태웠다)을 명시해야 함. 출품자는 베이스 스타일을 지정해야함; 베이스 스타일은 클래식 BJCP 스타일(즉, 하위 카테고리리명)이거나 일반적인 유형의 맥주(예: 포터, 브라운 에일) 일 수 있음. 특이한 나무가 사용 된 경우, 출품자는 나무가 맥주에 부여하는 감각적인 면의 간략한 설명을 제공해야함.

제원 :

OG : 베이스 스타일에 따라 다양함, 일반적으로 평균 이상.

FG : 베이스 스타일에 따라 다양함.

ABV : 베이스 스타일에 따라 다양함, 일반적으로 평균 이상.

IBUs : 베이스 스타일에 따라 다양함.

SRM: 베이스 스타일에 따라 다양함, 종종 순수한 베이스 스타일보다 어두움.

상업 사례 : Bush Prestige, Cigar City Humidor India Pale Ale, Faust Holzfassgereifter Eisbock, Firestone Walker Double Barrel Ale, Great Divide Oak aged Yeti Imperial Stout, Petrus aged Pale, Samuel Smith Yorkshire Sting

태그 : 스페셜티-맥주, 나무

33B. 스페셜티 나무숙성 맥주

이 스타일은 이전에 사용한 배럴로 부터 추가되는 알코올 특성이 있는, 나무에서 숙성 된 맥주를 대상한다. 버번 배럴 또는 다른 유사한 맥주는 이 부분으로 출몰해야한다.

총평 : 나무와 접촉하여 숙성한 특성(이전에 나무에 접촉된 알코올의 특성 포함)과 베이스 맥주 스타일의 조화로운 결합. 가장 좋은 예는 부드럽고 맛이 좋으며 잘 밸런스되었고 잘 숙성된 것임.

향 : 베이스 스타일에 따라 다양함. 낮음~중간 수준의 나무 또는 오크 기반의 향은 일반적으로 존재. 다른 향기는 종종 낮음~중간 수준의 바닐라, 캐러멜, 토피, 토스트 또는 코코아 특성을 포함하며, 나무에 저장되어 있던 알코올(증류주, 와인 등)과 연관된 향기등도 포함함. 추가된 알코올 특성은 부드럽고 밸런스되어야하고 타는듯하지 않아야함. 약간의 은은한 산화 특성은 있을 수 있으며, 즐겁고, 세리와와인 같은 특성을 띌 수 있으나, 종이 또는 판지와 같은 느낌은 없어야함.

외관 : 베이스 스타일에 따라 다양함. 순수한 베이스 맥주 스타일보다 더 어두움. 특히 위스키/버번 배럴을 사용하는 경우 더 어두움. 와인 배럴 또는 독특한 색을 가진 다른 제품에서 숙성된 맥주는 완성 된 맥주에 색상을 부여 할 수 있음.

풍미 : 베이스 스타일에 따라 다양함. 나무는 대개 우디 또는 오크 풍미를 제공함. 다른 풍미에는 바닐라 (나무의 바닐린으로부터); 캐러멜, 버터스카치, 토스트 한 빵 또는 아몬드(토스트한 나무로부터); 커피, 초콜릿, 코코아 (숙을 태운 나무로 부터)등이 일반적으로 포함; 나무에 저장되어 있던 알코올의 풍미를 포함함. 나무 및/또는 기타 캐스크 파생 풍미는 밸런스되고, 보조적이며, 눈에 띄어야하나, 베이스 맥주 스타일을 압도하면 안됨. 약간의 은은한 산화 특성은 있을 수 있으나, 즐겁고, 세리와와인 같은 특성을 띌어야하며, 종이 또는 판지와 같은 느낌은 없어야함.

마우스필 : 베이스 스타일에 따라 다양함. 목재는 캐스크의 나이에 따라 맥주에 탄닌을 부가할 수 있음. 탄닌은 추가적인 뽀름(결코 높으면 안됨) 또는 단순히 더 풍부한 마우스필을 줄 수 있음. 일반적으로 추가적인 알코올 온기를 지님. 높은 알코올 수준은 결코 타는듯한 맥주가 되어서는 안됨; 숙성된, 부드러운 풍미가 가장 바람직함. 타르트 또는 산성 특성은 낮음~없음이어야 함.

역사 : 대형 양조장에서는 거의 사용되지 않고 일반적으

로 스페셜티 제품에만 사용되는 전통적인 제조 방법. 새롭고 독특한 제품을 추구하는 현대 미국 크래프트 양조장에서 꽤 인기가 있음. 오크 캐스크와 배럴이 전통적이거나, 다른 목재도 사용 가능.

코멘트 : 베이스 맥주 스타일이 분명해야함. 나무 기반의 특성은 분명해야하지만, 언밸런스할 만큼 지배적이면 안됨. 나무 기반 풍미의 강도는 나무와의 접촉 시간, 배럴의 나이, 상태 및 이전 사용 용도, 나무의 종류에 기반함. 나무에 저장된 알코올 제품은 분명해야하지만, 언밸런스할 만큼 지배적이면 안됨. "이 카테고리는 배럴 숙성이 스타일의 필수 사항(예 : 플란디스레드, 램빅 등)인 베이스 스타일에 사용해서는 안됨." 특별한 나무 숙성 와일드 에일은 와일드 스페셜티 맥주 스타일로 출몰되어야함.

특징 재료 : 베이스 스타일에 따라 다양함. 알코올(예, 위스키, 버번, 포트, 셰리, 마테이라, 와인 등)을 저장하기 위해서 사용된 나무 캐스크나 배럴에서 숙성됨. 더 풀 바디, 높은 비중의 베이스 스타일이 추가 풍미에 가장 잘 견딜 수 있기 때문에 종종 사용되나, 실험도 권장됨.

출품 지침 : 출품자는 추가적인 알코올 특성과, 최종 풍미 프로필에 연관되었다면 배럴의 정보를 명시해야 함. 출품자는 베이스 스타일을 지정해야함; 베이스 스타일은 클래식 BJCP 스타일 (즉, 하위 카테고리명)이거나 일반적인 유형의 맥주(예 : 포터, 브라운 에일) 일 수 있음. 특이한 나무나 재료가 사용 된 경우, 출품자는 나무가 맥주에 부여하는 감각적인 면의 간략한 설명을 제공해야함.

제원 :

OG : 베이스 스타일에 따라 다양함, 일반적으로 평균 이상.

FG : 베이스 스타일에 따라 다양함.

ABV : 베이스 스타일에 따라 다양함, 일반적으로 평균 이상.

IBUs : 베이스 스타일에 따라 다양함.

SRM: 베이스 스타일에 따라 다양함, 종종 순수한 베이스 스타일보다 어두움.

상업 사례 : Founders Kentucky Breakfast Stout, Goose Island Bourbon County Stout, J.W. Lees Harvest Ale in Port, Sherry, Lagavulin Whisky or Calvados Casks, The Lost Abbey Angel's Share Ale; 많은 소형 양조장에는 펍내에서만 제공되며 종종 캐스크에서 직접 서빙됨.

태그 : 스페셜티-맥주, 나무

34. 스페셜티 맥주

가이드라인에는 많은 스페셜티 타입 맥주가 있지만, 스페셜티 맥주 카테고리는 다른 곳에서는 적합하지 않은 맥주를 대상으로 한다. 스페셜티 타입 카테고리의 수가 꽤 많기 때문에, 대부분의 맥주는 매우 특이하거나 독특한 것이 없다면, 다른 곳에 출품해야 한다. 이 카테고리에 맥주를 출품하기 전에 먼저 다른 스페셜티 타입 카테고리를 체크해보라.

34A. 클론 맥주

이 스타일은 기존 스타일에 잘 맞지 않는 특정 상업용 맥주의 재현을 위한 것이다. 클론이라는 단어의 사용은 정확한 복제를 의미하는 것은 아니다; 가이드라인 내에 정의된 스타일이 없는 특정 맥주로 대변되는 스타일의 해석을 의미한다. 맥주는 예제 맥주가 표방하는 넓은 스타일에 얼마나 잘 맞는지 심사되어야 하며, 특정 상업용 제품을 얼마나 정확히 복제되었는지 심사되는 것이 아니다. '클론 맥주'가 다른 스타일에 적합하면 여기에 출품하지 마시오.

총평 : 명시한 클론 맥주를 기반으로 함.

향 : 명시한 클론 맥주를 기반으로 함.

외관 : 명시한 클론 맥주를 기반으로 함.

풍미 : 명시한 클론 맥주를 기반으로 함.

마우스필 : 명시한 클론 맥주를 기반으로 함.

코멘트 : 기존 스타일에 맞지 않는 독특한 상업용 예제를 기반으로 하는 특정 맥주의 포괄적인 장소로 의도됨.

출품 지침 : 출품자는 복제되는 상업용 맥주의 이름, 맥주의 사양(제원), 간략한 감각 묘사 또는 맥주 양조에 사용된 재료 목록을 명시해야 함. 이 정보가 없으면 그 맥주에 익숙하지 않은 심사 위원은 비교할 근거가 없음.

제원 : OG, FG, IBUs, SRM 및 ABV는 명시한 맥주에 따라 다양함임.

태그 : 스페셜티-맥주

34B. 혼합 스타일 맥주

이 스타일은 가이드라인의 다른 곳에서 정의되지 않은 기존 스타일(클래식 맥주 또는 스페셜티 타입)의 조합을 대상으로 한다. '혼합 스타일 맥주'가 다른 스타일에 적합하면 여기에 출품하지 마시오.

총평 : 명시한 베이스 스타일을 기반으로 함. 모든 스페셜티 타입 맥주처럼, 맥주 스타일의 조합의 결과는, 조화롭고, 균형을 이루고, 마시기에 즐겁다.

향 : 명시한 베이스 스타일을 기반으로 함.

외관 : 명시한 베이스 스타일을 기반으로 함.

풍미 : 명시한 베이스 스타일을 기반으로 함.

마우스필 : 명시한 베이스 스타일을 기반으로 함.

코멘트 : 스페셜티 타입 맥주로 다른 곳에서 설명되지 않은 스타일의 스페셜티 타입 조합, 또는 다른 기존의 스타일 사이의 하이브리드 또는 융합 맥주.

출품 지침 : 출품자는 반드시 혼합되는 스타일을 명시해야 함. 출품자는 맥주의 감각 프로파일 또는 결과 맥주의 제원에 대한 추가 설명을 제공 할 수 있음.

태그 : 스페셜티-맥주

34C. 실험 맥주

이것은 분명히 기존 스타일 설명에 맞지 않는 모든 맥주를 포괄하는 카테고리이다. 다른 곳에 적합하지 않으면, 어떤 스타일의 맥주도 스타일을 벗어나지 않는다. 이것은 대회에 출품한 맥주의 최후의 수단이다.

총평 : 다양하나, 독특한 경험이어야 함.

향 : 다양함.

외관 : 다양함.

풍미 : 다양함.

마우스필 : 다양함.

코멘트 : 이 스타일은 독창성에서 궁극적임. 잘 알려진 상업용 맥주를 표방하면 안되며(그렇다면 클론 맥주임), 다른 기존의 스페셜티 타입 스타일(이 주요 카테고리의 맥주를 포함)에 적합하면 안됨.

출품 지침 : 출품자는 가이드라인의 다른 곳에 적합하지 않은 특수 재료나 과정을 포함하여 실험 맥주의 특별한 특성을 명시해야 함. 참가자는 맥주에 대한 제원과 간략한 감각 묘사 또는 맥주를 만드는 데 사용된 재료 목록을 제공해야 함. 이 정보가 없으면 심사 위원은 비교할 근거가 없음.

제원 : OG, FG, IBUs, SRM 및 ABV는 명시한 맥주에 따라 다양함임.

상업 사례 : 없음

태그 : 스페셜티-맥주

부록 A : 대체 카테고리 분류

많은 사람들이 홈브루 경연대회 이외의 목적(예 : 교육, 연구, 학습)으로 가이드라인을 사용할 수 있도록 BJCP 스타일의 대체 카테고리 분류를 요청했습니다. 이러한 요구를 잘 충족시키기위한 추가 시스템을 개발하였습니다. 대체 카테고리는 가이드라인의 현재 2015스타일과 함께 나열됩니다.

1. 2008 카테고리로 정렬한 스타일 (엄격)

이 시스템은 2008 카테고리에 2015 가이드라인의 해당 맥주 스타일을 분류한 것입니다. 2008 가이드라인에 없는 2015 스타일은 카테고리 23 스페셜티 맥주로 분류됩니다.

- (1) 1. 라이트 라거
 - 1A. 아메리칸 라이트라거
 - 1B. 아메리칸 라거
 - 2A. 인터네셔널 페일 라거
 - 4A. 뮤닉 헬레스
 - 5C. 독일 헬레스 엑스포트비어
- (1) 2. 펄스너
 - 5D. 독일 펄스
 - 3B. 체코 프리미엄 페일라거
 - 27. 역사적 맥주 : 금주법 이전 시대 라거
- (1) 3. 유럽 앰버 라거
 - 7A. 비엔나 라거
 - 6A. 메르첸
- (1) 4. 다크 라거
 - 2C. 인터네셔널 다크 라거
 - 8A. 뮤닉 동켈
 - 8B. 슈바르츠비어
- (1) 5. 북
 - 4C. 헬레스 북
 - 6C. 동클레스 북
 - 9A. 도펠북
 - 9B. 아이스북
- (1) 6. 라이트 하이브리드 맥주
 - 1C. 크림 에일
 - 18A. 블론드 에일
 - 5B. 켈쉬
 - 1D. 아메리칸 윗 비어
- (1) 7. 앰버 하이브리드 맥주
 - 2B. 인터네셔널 앰버 라거
 - 19B. 캘리포니아 커먼
 - 7B. 알트비어
- (1) 8. 잉글리시 페일 에일
 - 11A. 오디너리 비터
 - 11B. 베스트 비터
 - 11C. 스트롱 비터
- (1) 9. 스카티시 및 아이리시 에일
 - 14A. 스카티시 라이트
 - 14B. 스카티시 헤비
 - 14C. 스카티시 엑스포트
 - 15A. 아이리시 레드 에일
 - 17C. 위 헤비
- (1) 10. 아메리칸 에일
 - 18B. 아메리칸 페일 에일
 - 19A. 아메리칸 앰버에일
 - 19C. 아메리칸 브라운에일
- (1) 11. 잉글리시 브라운 에일
 - 13A. 다크 마일드
 - 27. 역사적 맥주 : 런던 브라운에일
 - 13B. 브리티시 브라운에일
- (1) 12. 포터
 - 13C. 잉글리시 포터
 - 20A. 아메리칸 포터
 - 9C. 발틱 포터
- (1) 13. 스타우트
 - 15B. 아이리시 스타우트
 - 16A. 스위트 스타우트
 - 16B. 오토밀 스타우트
 - 16D. 포린 엑스트라 스타우트
 - 20B. 아메리칸 스타우트
 - 20C. 임페리얼 스타우트
- (1) 14. 인디아 페일 에일 (IPA)
 - 12C. 잉글리시 IPA
 - 21A. 아메리칸 IPA
 - 22A. 더블 IPA
- (1) 15. 독일 윗 비어
 - 10A. 바이스비어
 - 10B. 동클레스 바이스비어
 - 10C. 바이젠북
 - 27. 역사적 맥주 : 로겐비어
- (1) 16. 벨기에 및 프랑스 에일
 - 24A. 윗비어
 - 24B. 벨지안 페일에일
 - 25B. 세종
 - 24C. 비에르 드 가르드
 - 34A. 클론 맥주 (벨지안 스타일만)
- (1) 17. 사우어 에일
 - 23A. 베를리너 바이세
 - 23B. 플란더스 레드에일
 - 23C. 아우트 브라운
 - 23D. 람빅
 - 23E. 괴즈
 - 23F. 과일 람빅
- (1) 18. 벨지안 스트롱 에일
 - 25A. 벨지안 블론드 에일
 - 26B. 벨지안 두벨
 - 26B. 벨지안 트리펠
 - 25C. 벨지안 골든 스트롱 에일

- 26D. 벨지안 다크 스트롱 에일
- (1) 19. 스트롱 에일
 - 17B. 올드 에일
 - 17D. 잉글리시 발리 와인
 - 22C. 아메리칸 발리 와인
- (1) 20. 과일 맥주
 - 29A. 과일 맥주
- (1) 21. 향신료 / 허브 / 야채 맥주
 - 30A. 향신료, 허브, 또는 야채 맥주
 - 30C. 겨울 계절 맥주
- (1) 22. 혼제 및 나무숙성 맥주
 - 6B. 라우호비어
 - 32A. 클래식 스타일 혼제 맥주
 - 33A. 나무숙성 맥주
- (1) 23. 스페셜티 맥주
 - 3A. 체코 페일 라거
 - 2B. 인터네셔널 앰버 라거
 - 3C. 체코 앰버라거
 - 4B. 페스트비어
 - 3D. 체코 다크 라거
 - 5A. 독일 라이히트비어
 - 7C. 켈러비어
 - 12A. 브리티시 골든 에일
 - 12B. 호주 스파클링 에일
 - 21B. 스페셜티 IPA (전체)
 - 15C. 아이리시 엑스트라 스타우트
 - 16C. 트로피칼 스타우트
 - 26A. 트라피스트 싱글
 - 17A. 브리티시 스트롱에일
 - 22B. 아메리칸 스트롱에일
 - 22D. 위트 와인
 - 27. 역사 맥주
(목록에 없는 것들)
 - 28A. 브릿 맥주
 - 28B. 혼합 발효 사우어 맥주
 - 28C. 사우어 과일 맥주
 - 29B. 과일과 향신료 맥주
 - 29C. 스페셜티 과일 맥주
 - 30B. 가을 계절 맥주
 - 31A. 대체 곡물 맥주
 - 31B. 대체 설탕 맥주
 - 32B. 스페셜티 혼제 맥주
 - 33B. 스페셜티 나무숙성 맥주
 - 34A. 클론 맥주 (비 벨지안 스타일)
 - 34B. 혼합 스타일 맥주
 - 34C. 실험 맥주

2. 2008 카테고리별 정렬한 스타일 (수정)

이 시스템은 2008 카테고리에 2015 가이드라인의 가장 가까운 맥주 스타일을 분류한 것입니다. 2015 가이드라인에 도입된 새로운 스타일은 가장 적합한 2008 카테고리에 (주관적 판단)에 추가되었습니다.

- (2) 1. 라이트 라거
 - 1A. 아메리칸 라이트라거

- 1B. 아메리칸 라거
- 2A. 인터네셔널 페일 라거
- 4A. 뮤닉 헬레스
- 4B. 페스트비어
- 5C. 독일 헬레스 엑스포트비어
- (2) 2. 필스너
 - 5A. 독일 라이히트비어
 - 3A. 체코 페일 라거
 - 5D. 독일 필스
 - 3B. 체코 프리미엄 페일라거
 - 27. 역사적 맥주 : 금주법 이전 시대 라거
- (2) 3. 유럽 앰버 라거
 - 7A. 비엔나 라거
 - 3C. 체코 앰버라거
 - 6A. 메르첸
 - 7C. 켈러비어
- (2) 4. 다크 라거
 - 2C. 인터네셔널 다크 라거
 - 8A. 뮤닉 동켈
 - 3D. 체코 다크 라거
 - 8B. 슈바르츠비어
- (2) 5. 복
 - 4C. 헬레스 복
 - 6C. 둥클레스 복
 - 9A. 도펠복
 - 9B. 아이스복
- (2) 6. 라이트 하이브리드 맥주
 - 1C. 크림 에일
 - 18A. 블론드 에일
 - 5B. 켈쉬
 - 1D. 아메리칸 워트 비어
- (2) 7. 앰버 하이브리드 맥주
 - 2B. 인터네셔널 앰버 라거
 - 27. 역사적 맥주 : 켄터키 커먼
 - 19B. 캘리포니아 커먼
 - 7B. 알트비어
- (2) 8. 잉글리시 페일 에일
 - 11A. 오디너리 비터
 - 11B. 베스트 비터
 - 11C. 스트롱 비터
 - 12A. 브리티시 골든 에일
 - 12B. 호주 스파클링 에일
- (2) 9. 스카티시 및 아이리시 에일
 - 14A. 스카티시 라이트
 - 14B. 스카티시 헤비
 - 14C. 스카티시 엑스포트
 - 15A. 아이리시 레드 에일
 - 17C. 워 헤비
- (2) 10. 아메리칸 에일
 - 18B. 아메리칸 페일 에일
 - 19A. 아메리칸 앰버에일
 - 19C. 아메리칸 브라운에일
- (2) 11. 잉글리시 브라운 에일
 - 13A. 다크 마일드

- 27. 역사적 맥주 : 런던 브라운에일
- 13B. 브리티시 브라운에일
- (2) 12. 포터
 - 13C. 잉글리시 포터
 - 27. 역사적 맥주 : 금주법 이전 시대 포터
 - 20A. 아메리칸 포터
 - 9C. 발틱 포터
- (2) 13. 스타우트
 - 15B. 아이리시 스타우트
 - 15C. 아이리시 엑스트라 스타우트
 - 16A. 스위트 스타우트
 - 16B. 오토밀 스타우트
 - 16C. 트로피칼 스타우트
 - 16D. 포린 엑스트라 스타우트
 - 20B. 아메리칸 스타우트
 - 20C. 임페리얼 스타우트
- (2) 14. 인디아 페일 에일 (IPA)
 - 12C. 잉글리시 IPA
 - 21A. 아메리칸 IPA
 - 22A. 더블 IPA
 - 21B. 스페셜티 IPA (전체)
- (2) 15. 독일 윗 비어
 - 10A. 바이스비어
 - 10B. 둥글레스 바이스비어
 - 10C. 바이젠북
 - 27. 역사적 맥주 : 로겐비어
 - 27. 역사적 맥주 : 사티
- (2) 16. 벨지안 및 프렌치 에일
 - 24A. 윗비어
 - 26A. 트라피스트 싱글
 - 24B. 벨지안 페일에일
 - 25B. 세종
 - 24C. 비에르 드 가르드
 - 34A. 클론 맥주 (벨지안 스타일만)
- (2) 17. 사우어 에일
 - 23A. 베를리너 바이세
 - 27. 역사적 맥주 : 고제
 - 23B. 플란더스 레드에일
 - 23C. 아우트 브라운
 - 23D. 람빅
 - 23E. 피즈
 - 23F. 과일 람빅
- (2) 18. 벨지안 스트롱 에일
 - 25A. 벨지안 블론드 에일
 - 26B. 벨지안 두벨
 - 26C. 벨지안 트리펠
 - 25C. 벨지안 골든 스트롱 에일
 - 26D. 벨지안 다크 스트롱 에일
- (2) 19. 스트롱 에일
 - 17B. 올드 에일
 - 17A. 브리티시 스트롱에일
 - 22B. 아메리칸 스트롱에일
 - 17D. 잉글리시 발리 와인
 - 22C. 아메리칸 발리 와인

- 22D. 위트와인
- (2) 20. 과일 맥주
 - 29A. 과일 맥주
- (2) 21. 향신료 / 허브 / 야채 맥주
 - 30A. 향신료, 허브, 또는 야채 맥주
 - 30B. 가을 계절 맥주
 - 30C. 겨울 계절 맥주
- (2) 22. 혼제 및 나무숙성 맥주
 - 27. 역사적 맥주 : 피보 그로지스키
 - 27. 역사적 맥주 : 리히텐하이너
 - 6B. 라우호비어
 - 32A. 클래식 스타일 혼제 맥주
 - 33A. 나무숙성 맥주
- (2) 23. 스페셜티 맥주
 - 28A. 브렛 맥주
 - 28B. 혼합 발효 사우어 맥주
 - 28C. 사우어 과일 맥주
 - 29B. 과일과 향신료 맥주
 - 29C. 스페셜티 과일 맥주
 - 31A. 대체 곡물 맥주
 - 31B. 대체 설탕 맥주
 - 32B. 스페셜티 혼제 맥주
 - 33B. 스페셜티 나무숙성 맥주
 - 34A. 클론 맥주 (비 벨지안 스타일)
 - 34B. 혼합 스타일 맥주
 - 34C. 실험 맥주

3. 스타일 패밀리로 정렬

이 시스템은 역사나 기원의 나라에 관계없이 스타일 패밀리나 맥주 스타일의 이름을 기반으로 한 새로운 카테고리를 사용합니다; 주로 색상과 효모를 기반으로. 작은 수의 폭 넓은 카테고리를 가집니다.

- (3) 1. 페일 라거
 - 1A. 아메리칸 라이트라거
 - 1B. 아메리칸 라거
 - 2A. 인터네셔널 페일 라거
 - 3A. 체코 페일 라거
 - 4A. 뮌헨 헬레스
 - 4B. 페스트비어
 - 5A. 독일 라이트비어
 - 5C. 독일 헬레스 엑스포트비어
 - 켈러비어 : 페일켈러비어
- (3) 2. 필스너
 - 3B. 체코 프리미엄 페일라거
 - 5D. 독일 필스
 - 27. 역사적 맥주 : 금주법 이전 시대 라거
- (3) 3. 앰버 라거
 - 2B. 인터네셔널 앰버 라거
 - 3C. 체코 앰버라거
 - 6A. 메르첸
 - 6B. 라우호비어
 - 7A. 비엔나 라거
 - 켈러비어 : 앰버켈러비어
 - 19B. 캘리포니아 커먼

- (3) 4. 다크 라거
 - 2C. 인터내셔널 다크 라거
 - 3D. 체코 다크 라거
 - 8A. 뮤닉 동켈
 - 8B. 슈바르츠비어
- (3) 5. 북
 - 4C. 헬레스 북
 - 6C. 동클레스 북
 - 9A. 도펠북
 - 9B. 아이스북
- (3) 6. 페일 에일
 - 1C. 크림 에일
 - 5B. 켈쉬
 - 12A. 브리티시 골든 에일
 - 12B. 호주 스파클링 에일
 - 18A. 블론드 에일
 - 18B. 아메리칸 페일 에일
 - 24B. 벨지안 페일 에일
 - 25A. 벨지안 블론드 에일
 - 25B. 세종
 - 26A. 트라피스트 싱글
- (3) 7. IPA
 - 12C. 잉글리시 IPA
 - 21A. 아메리칸 IPA
 - 21B. 스페셜티 IPA (전체)
 - 22A. 더블 IPA
- (3) 8. 앰버 에일
 - 7B. 알트비어
 - 11A. 오디너리 비터
 - 11B. 베스트 비터
 - 11C. 스트롱 비터
 - 14A. 스카티시 라이트
 - 14B. 스카티시 헤비
 - 14C. 스카티시 엑스포트
 - 15A. 아이리시 레드 에일
 - 19A. 아메리칸 앰버에일
 - 24C. 비에르 드 가르드
 - 26B. 벨지안 두벨
 - 27. 역사적 맥주 : 캔터키 커먼
- (3) 9. 브라운 에일
 - 13A. 다크 마일드
 - 13B. 브리티시 브라운에일
 - 19C. 아메리칸 브라운에일
 - 27. 역사적 맥주 : 런던 브라운에일
- (3) 10. 문지기
 - 9C. 발틱 포터
 - 13C. 잉글리시 포터
 - 20A. 아메리칸 포터
 - 27. 역사적 맥주 : 금주법 이전 시대 포터
- (3) 11. 스타우트
 - 15B. 아이리시 스타우트
 - 15C. 아이리시 엑스트라 스타우트
 - 16A. 스위트 스타우트
 - 16B. 오토밀 스타우트
 - 16C. 트로피칼 스타우트
 - 16D. 포린 엑스트라 스타우트
 - 20B. 아메리칸 스타우트
 - 20C. 임페리얼 스타우트
- (3) 12. 스트롱 에일
 - 17A. 브리티시 스트롱에일
 - 17B. 올드 에일
 - 17C. 위 헤비
 - 17D. 잉글리시 발리 와인
 - 22B. 아메리칸 스트롱에일
 - 22C. 아메리칸 발리 와인
 - 22D. 위트 와인
 - 25C. 벨지안 골든 스트롱 에일
 - 26B. 벨지안 트리펠
 - 26D. 벨지안 다크 스트롱 에일
- (3) 13. 윗 비어
 - 1D. 아메리칸 윗 비어
 - 10A. 바이스비어
 - 10B. 동클레스 바이스비어
 - 10C. 바이젠북
 - 23A. 베를리너 바이세
 - 23D. 람빅
 - 23E. 괴즈
 - 23F. 과일 람빅
 - 24A. 윗비어
 - 27. 역사적 맥주 : 고제
 - 27. 역사적 맥주 : 피보 그로지스키
 - 27. 역사적 맥주 : 리히텐하이너
 - 27. 역사적 맥주 : 로젠비어
 - 27. 역사적 맥주 : 사티
- (3) 14. 사우어 에일
 - 23B. 플란더스 레드에일
 - 23C. 아우트 브라운
- (3) 15. 스페셜티 맥주
 - 카테고리 28-34에 남아있는 모든 맥주

4. 원산지를 사용하여 정렬

이 시스템은 원산지 국가에 따른 새로운 카테고리를 사용합니다. 스페셜티 맥주는 생략하였습니다.

- (4) 1. 미국
 - 1A. 아메리칸 라이트라거
 - 1B. 아메리칸 라거
 - 1C. 크림 에일
 - 1D. 아메리칸 윗 비어
 - 18A. 블론드 에일
 - 18B. 아메리칸 페일 에일
 - 19A. 아메리칸 앰버에일
 - 19B. 캘리포니아 커먼
 - 19C. 아메리칸 브라운에일
 - 20A. 아메리칸 포터
 - 20B. 아메리칸 스타우트
 - 21A. 아메리칸 IPA
 - 21B. 스페셜티 IPA
 - 22A. 더블 IPA

- 22B. 아메리칸 스트롱에일
- 22C. 아메리칸 발리 와인
- 22D. 위트 와인
- 27. 역사적 맥주 : 켄터키 커먼
- 27. 역사적 맥주 : 금주법 이전 시대 라거
- 27. 역사적 맥주 : 금주법 이전 시대 포터
- (4) 2. 인터내셔널
 - 2A. 인터내셔널 페일 라거
 - 2B. 인터내셔널 앰버 라거
 - 2C. 인터내셔널 다크 라거
- (4) 3. 영국(잉글랜드)
 - 11A. 오디너리 비터
 - 11B. 베스트 비터
 - 11C. 스트롱 비터
 - 12A. 브리티시 골든 에일
 - 12C. 잉글리시 IPA
 - 13A. 다크 마일드
 - 13B. 브리티시 브라운에일
 - 13C. 잉글리시 포터
 - 16A. 스위트 스타우트
 - 16B. 오토밀 스타우트
 - 16C. 트로피칼 스타우트
 - 16D. 포린 엑스트라 스타우트
 - 17A. 브리티시 스트롱에일
 - 17B. 올드 에일
 - 17D. 잉글리시 발리 와인
 - 20C. 임페리얼 스타우트
 - 27. 역사적 맥주 : 런던 브라운에일
- (4) 4. 스코틀랜드
 - 14A. 스카티시 라이트
 - 14B. 스카티시 헤비
 - 14C. 스카티시 엑스포트
 - 17C. 위 헤비
- (4) 5. 아일랜드
 - 15A. 아이리시 레드 에일
 - 15B. 아이리시 스타우트
 - 15C. 아이리시 엑스트라 스타우트
- (4) 6. 벨기에
 - 23B. 플란더스 레드에일
 - 23C. 아우트 브라운
 - 23D. 램빅
 - 23E. 괴즈
 - 23F. 과일 램빅
 - 24A. 윗비어
 - 24B. 벨지안 페일에일
 - 25A. 벨지안 블론드 에일
 - 25B. 세종
 - 25C. 벨지안 골든 스트롱 에일
 - 26A. 트라피스트 싱글
 - 26B. 벨지안 두벨
 - 26B. 벨지안 트리펠
 - 26D. 벨지안 다크 스트롱 에일
- (4) 7. 프랑스
 - 24C. 비에르 드 가르드

- (4) 8. 독일
 - 4A. 뮌헨 헬레스
 - 4B. 페스트비어
 - 4C. 헬레스 북
 - 5A. 독일 라이히트비어
 - 5B. 켈쉬
 - 5C. 독일 헬레스 엑스포트비어
 - 5D. 독일 필스
 - 6A. 메르첸
 - 6B. 라우호비어
 - 6C. 동클레스 북
 - 7B. 알트비어
 - 7C. 켈러비어
 - 8A. 뮌헨 동켈
 - 8B. 슈바르츠비어
 - 9A. 도펠북
 - 9B. 아이스북
 - 10A. 바이스비어
 - 10B. 동클레스 바이스비어
 - 10C. 바이젠북
 - 23A. 베를리너 바이세
 - 27. 역사적 맥주 : 고제
 - 27. 역사적 맥주 : 리히텐하이너
 - 27. 역사적 맥주 : 로겐비어
- (4) 9. 오스트리아
 - 7A. 비엔나 라거
- (4) 10. 체코
 - 3A. 체코 페일 라거
 - 3B. 체코 프리미엄 페일라거
 - 3C. 체코 앰버라거
 - 3D. 체코 다크 라거
- (4) 11. 폴란드
 - 27. 역사적 맥주 : 피보 그로지스키
- (4) 12. 스칸디나비아
 - 9C. 발틱 포터
 - 27. 역사적 맥주 : 샤틀
- (4) 13. 호주
 - 12B. 호주 스파클링 에일

5. 역사를 사용하여 정렬

이 시스템에서는 스타일 패밀리와 정렬보다 더 세분화된 접근 방식으로 역사적 발전과 파생 스타일에 따른 그룹으로 스타일을 분할하고자 합니다.

- (5) 1. 필스너
 - 3A. 체코 페일 라거
 - 3B. 체코 프리미엄 페일라거
 - 5D. 독일 필스
 - 켈러비어 : 페일켈러비어
 - 27. 역사적 맥주 : 금주법 이전 시대 라거
 - 5A. 독일 라이히트비어
- (5) 2. 대중 시장 페일 라거
 - 1B. 아메리칸 라거
 - 2A. 인터내셔널 페일 라거
 - 1A. 아메리칸 라이트라거

- (5) 3. 유럽 페일 라거
 - 5C. 독일 헬레스 엑스포트비어
 - 4A. 뮤닉 헬레스
 - 4B. 페스트비어
 - 4C. 헬레스 북
- (5) 4. 앰버 라거
 - 7A. 비엔나 라거
 - 6A. 메르첸
 - 켈러비어 : 앰버켈러비어
 - 3C. 체코 앰버라거
 - 2B. 인터내셔널 앰버 라거
- (5) 5. 유럽 혼제 맥주
 - 27. 역사적 맥주 : 피보 그로지스키
 - 27. 역사적 맥주 : 리히텐하이너
 - 6B. 라우흐비어
- (5) 6. 토종 아메리칸 맥주
 - 1C. 크림 에일
 - 19B. 캘리포니아 커먼
 - 27. 역사적 맥주 : 켄터키 커먼
 - 18A. 블론드 에일
- (5) 7. 다크 라거
 - 8A. 뮤닉 동켈
 - 3D. 체코 다크 라거
 - 8B. 슈바르츠비어
 - 2C. 인터내셔널 다크 라거
- (5) 8. 북
 - 6C. 둥클레스 북
 - 9A. 도펠북
 - 9B. 아이스북
- (5) 9. 잉글리시 페일 에일
 - 11A. 오디너리 비터
 - 11B. 베스트 비터
 - 11C. 스트롱 비터
 - 12C. 잉글리시 IPA
- (5) 10. (잉글리시 페일 에일에서 파생된) 페일 에일
 - 15A. 아이리시 레드 에일
 - 12B. 호주 스파클링 에일
 - 24B. 벨지안 페일에일
 - 12A. 브리티시 골든 에일
- (5) 11. (잉글리시 스타일에서 파생된)
 - 아메리칸 페일 에일
 - 18B. 아메리칸 페일 에일
 - 19A. 아메리칸 앰버에일
 - 21A. 아메리칸 IPA
- (5) 12. (아메리칸 IPA에서 파생된) 아메리칸 비터 맥주
 - 21B. 스페셜티 IPA (전체)
 - 22A. 더블 IPA
- (5) 13. 상면-발효 독일 라거
 - 5B. 쾰쉬
 - 7B. 알트비어
- (5) 14. 유럽 농가 맥주
 - 24C. 비에르 드 가르드
 - 25B. 세종
 - 27. 역사적 맥주 : 사티
- (5) 15. 잉글리시 마일드
 - 13A. 다크 마일드
- (5) 16. (잉글리시 스타일에서 파생된)
 - 다크 아메리칸 맥주
 - 19C. 아메리칸 브라운에일
 - 27. 역사적 맥주 : 금주법 이전 시대 포터
 - 20A. 아메리칸 포터
 - 20B. 아메리칸 스타우트
- (5) 17. 포터
 - 13C. 잉글리시 포터
 - 9C. 발틱 포터
- (5) 18. 아이리시 스타우트
 - 16D. 포린 엑스트라 스타우트
 - 15C. 아이리시 엑스트라 스타우트
 - 15B. 아이리시 스타우트
- (5) 19. 잉글리시 스타우트
 - 20C. 임페리얼 스타우트
 - 16B. 오토밀 스타우트
 - 16A. 스위트 스타우트
 - 16C. 트로피칼 스타우트
- (5) 20. 스트롱 에일
 - 17B. 올드 에일
 - 17A. 브리티시 스트롱에일
 - 22B. 아메리칸 스트롱에일
- (5) 21. 발리와의인
 - 17D. 잉글리시 발리와의인
 - 22C. 아메리칸 발리와의인
 - 22D. 위트와의인
- (5) 22. 벨지안 에일
 - 25A. 벨지안 블론드 에일
 - 26A. 트라피스트 싱글
 - 26B. 벨지안 두벨
- (5) 23. 벨지안 스트롱 에일
 - 26B. 벨지안 트리펠
 - 25C. 벨지안 골든 스트롱 에일
 - 26D. 벨지안 다크 스트롱 에일
- (5) 24. 윗 비어
 - 10A. 바이스비어
 - 10B. 둥클레스 바이스비어
 - 10C. 바이젠북
 - 24A. 윗비어
 - 27. 역사적 맥주 : 로겐비어
 - 1D. 아메리칸 윗 비어
- (5) 25. 독일 사우어 에일
 - 23A. 베를리너 바이세
 - 27. 역사적 맥주 : 고제
- (5) 26. 벨지안 사우어 에일
 - 23B. 플란더스 레드에일
 - 23C. 야우트 브라운
 - 23D. 람빅
 - 23E. 피즈
 - 23F. 과일 람빅
- (5) 27. 스페셜티 맥주
 - 카테고리 28-34에 남아있는 모든 맥주