



Опис конкурсних категорій East European Beer Award 2019

1. **Pale Lager** – світле пиво низового бродіння, початкова щільність – 10-12,99%. Гіркота – 10-35 IBU.
2. **Pale Lager Special** – світле пиво низового бродіння, початкова щільність – від 13%. Гіркота – 10-35 IBU.
3. **Dark Lager** – темне пиво низового бродіння, початкова щільність – 10-13%. Гіркота – 10-35 IBU.
4. **IPA** – світлий ель верхового бродіння, початкова щільність – від 12 до 17%. Гіркота – від 40 до 70 IBU.
5. **Double IPA** – світлий ель верхового бродіння, початкова щільність – від 15,5% до 20%. Гіркота – від 60 до 120 IBU
6. **Pale ale** – світлий ель верхового бродіння, початкова щільність – 12-15%. Англійський або американський стиль допускаються. Гіркота – 25-60 IBU.
7. **Porter/Stout** – темне пиво верхового бродіння з використанням спеціальних солодів. Початкова щільність – від 12% до 14,99%. Гіркота – від 20 IBU. Допускається лактоза та інші добавки.
8. **Porter/Stout Special** – темне пиво верхового бродіння з використанням спеціальних солодів, початкова щільність – від 15%. Гіркота – від 20 IBU. Допускається лактоза та інші добавки.
9. **Witbier/Weizenbier** – пшеничне пиво, відсоток пшеничного солоду для вайценів – не менше 30%, для вітбірів – несолоджена пшениця і добавки у вигляді спецій і шкірок апельсина. Початкова щільність – від 12 до 17%.
10. **Flavor Beer (Herbal/Ginger/Root/Gruit)** – допускається пиво верхового або низового бродіння з використанням натуральних ароматизаторів у вигляді трав, спецій, сиропів, грюта тощо. Початкова щільність – від 10 до 16 плато. Кольоровість – від 2 до 60 EBC.
11. **Belgian Style Ale** – світле або темне пиво верхового бродіння в бельгійському стилі. Кольоровість – від 2 до 60 EBC. Обов'язкове використання бельгійських штамів дріжджів. Гіркота не обмежена. Сухе охмеління допускається. Початкова щільність – від 12 до 14%.
12. **Belgian Strong Ale** – світле або темне пиво в бельгійському стилі верхового бродіння. Кольоровість – від 2 до 60 EBC. Обов'язкове використання бельгійських штамів дріжджів. Гіркота не обмежена. Сухе охмеління допускається. Початкова щільність від 14%
13. **Red/Amber/Semi dark** – напівтемне пиво верхового або низового бродіння. Кольоровість – від 20 до 40 EBC. Гіркота – від 10 IBU.
14. **Sour/Wild** – пиво, що вироблено з використанням спеціальних мікроорганізмів або методом kettle souring (sour mash), допускаються версії з додаванням ягід, сиропів, трав, фруктів, тощо.
15. **Cider** – ферментований напій з яблучної або грушової сировини. Допускаються добавки у вигляді ягід, фруктів та сиропів
16. **Special Beer** – все інше пиво, що не потрапляє до попередніх категорій. Світлі або темні елі або лагери, будь-які експериментальні сорти без обмеження за рівнем кольоровості, гіркоти, початкової щільності.