



Опис конкурсних категорій East European Beer Award 2021

- 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. India Pale Lager** - світле пиво низового бродіння з використанням технології холодного (сухого) охмеління.
- 4. Dark Lager** – темне пиво низового бродіння, початкова щільність – 10-13%. Гіркота – 10-35 IBU.
- 5. IPA** – світлий ель верхового бродіння, початкова щільність – від 12 до 17%. Гіркота – від 40 до 70 IBU.
- 6. Double IPA** – світлий ель верхового бродіння, початкова щільність – від 15,5% до 20%. Гіркота – від 60 до 120 IBU
- 7. Experimental IPA** – ель верхового бродіння з додаванням лактози, фруктів, спецій, спеціальних солодів та інших злаків (Milkshake IPA, Brut IPA, New England IPA, Black IPA і т.д.).
- 8. Pale ale** – світлий ель верхового бродіння, початкова щільність – 12-15%. Англійський або американський стиль допускаються. Гіркота – 25-60 IBU.
- 9. Porter/Stout** – темне пиво верхового/низового бродіння з використанням спеціальних солодів. Початкова щільність – від 12% до 14,99%. Гіркота – від 20 IBU. Без лактози та інших добавок.
- 10. Porter/Stout Special** – темне пиво верхового/низового бродіння з використанням спеціальних солодів, початкова щільність – від 15%. Гіркота – від 20 IBU. Без лактози та інших добавок.
- 11. Sweet Stout** – темне пиво верхового бродіння з використанням спеціальних солодів та злаків з добавками у виді лактози, кави, какао, шоколаду, солодких натуральних сиропів та ін.
- 12. Weizenbier** – пшеничне пиво німецького типу верхового бродіння, відсоток пшеничного солоду не менше 30%. Без використання у виробництві добавок у вигляді спецій та цитрусових.
- 13. Witbier** – пшеничне пиво у бельгійському стилі з використанням несолодженої пшениці та добавок у вигляді спецій та цитрусових.
- 14. 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.
- 15. 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%.
- 16. 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%
- 17. Red/Amber/Semi dark** – напівтемне пиво верхового або низового бродіння. Кольоровість – від 20 до 40 EBC. Гіркота – від 10 IBU.
- 18. Sour/Wild** – пиво, що вироблено з використанням спеціальних мікроорганізмів або методом kettle souring (sour mash), допускаються версії з додаванням ягід, сиропів, трав, фруктів, тощо.
- 19. Non-alcoholic Beer** – пиво будь-якого стилю з ABV до 0,5%
- 20. 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.
- 21. Sweet Cider** – ферментований напій з яблучної або грушової сировини. Допускаються добавки у вигляді ягід, фруктів та сиропів Залишкова масова концентрація цукру від 3,00 г/см³
- 22. Dry Cider** – ферментований напій з яблучної або грушової сировини. Допускаються добавки у вигляді ягід, фруктів та сиропів Залишкова масова концентрація цукру до 2,99 г/см³