

**CERTIFIKACIJSKI PROGRAM ZA PIVSKE SUCE  
2015 VODIČ KROZ STILOVE**

**Vodič kroz pivske stilove**

**Copyright © 2015, BJCP, Inc.**

*The BJCP grants the right to make copies for use in  
BJCP-sanctioned competitions or for educational/judge training purposes.*

*All other rights reserved.*

**Updates available at [www.bjcp.org](http://www.bjcp.org).**

Edited by Gordon Strong

with

Kristen England

**Past Guideline Analysis:** Don Blake, Agatha Feltus, Tom Fitzpatrick, Mark Linsner, Jamil Zainasheff  
**New Style Contributions:** 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

**Review and Commentary:** 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



# SADRŽAJ

UVOD U VODIČ IZ 2015.

Stilovi i kategorije.....	
Nazivlje stilova i kategorija.....	
Korištenje Vodiča kroz stilove.....	
Format opisa stilova.....	
Jezik opisa stilova.....	
UVOD U PIVSKE STILOVE.....	
Osnovna kategorizacija.....	
Zajednička svojstva svih pivskih stilova.....	
Rječnik.....	
Termini za hmelj.....	
Termini za slad ili ukomljavanje.....	
Termini za kvasac ili fermentaciju.....	
Termini za kvalitetu ili nepoželjne okuse.....	
Termini za izgled.....	
Reference za boju.....	
Organiziranje stilova.....	
Reference za oznake stilova.....	
1. STANDARDNO AMERIČKO PIVO.....	
1A. American Light Lager.....	1
1B. American Lager.....	1
.....	1
1C. Cream Ale.....	1
.....	1
1D. American Wheat Beer.....	2
.....	2
2. INTERNATIONAL LAGER.....	3
.....	3
2A. International Pale Lager.....	3
.....	3
2B. International Amber Lager.....	3
.....	3
2C. International Dark Lager.....	4
.....	4
3. CZECH LAGER.....	4
.....	4
3A. Czech Pale Lager.....	4
.....	4
3B. Czech Premium Pale Lager.....	5
.....	5
3C. Czech Amber Lager.....	5
.....	5
3D. Czech Dark Lager.....	6
.....	6
4. PALE MALTY EUROPEAN LAGER.....	6
.....	6
4A. Munich Helles.....	6
.....	6
4B. Festbier.....	7
.....	7
4C. Helles Bock.....	7
.....	7
5. PALE BITTER EUROPEAN BEER.....	8
.....	8
5A. German Leichtbier.....	8
.....	8

5B. Kölsch.....	8
.....	8
5C. German Helles Exportbier.....	9
.....	9
5D. German Pils.....	9
.....	9
6. AMBER MALTY EUROPEAN LAGER.....	10
.....	10
6A. Märzen.....	10
.....	10
6B. Rauchbier.....	10
.....	10
6C. Dunkles Bock.....	11
.....	11
7. AMBER BITTER EUROPEAN BEER.....	12
.....	12
7A. Vienna Lager.....	12
.....	12
7B. Altbier.....	12
.....	12
7C. Kellerbier.....	13
.....	13
Kellerbier: Pale Kellerbier.....	13
.....	13
Kellerbier: Amber Kellerbier.....	14
.....	14
8. DARK EUROPEAN LAGER.....	14
.....	14
8A. Munich Dunkel.....	14
.....	14
8B. Schwarzbier.....	15
.....	15
9. STRONG EUROPEAN BEER.....	16
.....	16
9A. Doppelbock.....	16
.....	16
9B. Eisbock.....	16
.....	16
9C. Baltic Porter.....	17
.....	17
10. GERMAN WHEAT BEER.....	17
.....	17
10A. Weissbier.....	17
.....	17
10B. Dunkles Weissbier.....	18
.....	18
10C. Weizenbock.....	18
.....	18
11. BRITISH BITTER.....	19
.....	19
11A. Ordinary Bitter.....	19
.....	19
11B. Best Bitter.....	20
.....	20
11C. Strong Bitter.....	20
.....	20

12. PALE COMMONWEALTH BEER.....	21	19A. American Amber Ale .....	34
12A. British Golden Ale .....	21	19B. California Common .....	34
12B. Australian Sparkling Ale .....	21	19C. American Brown Ale.....	35
12C. English IPA.....	22	20. AMERICAN PORTER AND STOUT .....	35
13. BROWN BRITISH BEER .....	23	20A. American Porter .....	35
13A. Dark Mild.....	23	20B. American Stout .....	36
13B. British Brown Ale .....	23	20C. Imperial Stout .....	36
13C. English Porter.....	24	21. IPA.....	37
<i>ii BJCP Beer Style Guidelines – 2015 Edition</i>			
14. SCOTTISH ALE.....	25	21A. American IPA .....	37
14A. Scottish Light.....	25	21B. Specialty IPA .....	38
14B. Scottish Heavy.....	25	Specialty IPA: Belgian IPA.....	38
14C. Scottish Export .....	26	Specialty IPA: Black IPA .....	39
15. IRISH BEER .....	26	Specialty IPA: Brown IPA.....	39
15A. Irish Red Ale.....	26	Specialty IPA: Red IPA.....	40
15B. Irish Stout .....	27	Specialty IPA: Rye IPA .....	40
15C. Irish Extra Stout .....	27	Specialty IPA: White IPA .....	41
16. DARK BRITISH BEER .....	28	22. STRONG AMERICAN ALE.....	42
16A. Sweet Stout.....	28	22A. Double IPA.....	42
16B. Oatmeal Stout.....	28	22B. American Strong Ale.....	42
16C. Tropical Stout .....	29	22C. American Barleywine.....	43
16D. Foreign Extra Stout.....	29	22D. Wheatwine .....	44
17. STRONG BRITISH ALE .....	30	23. EUROPEAN SOUR ALE .....	44
17A. British Strong Ale .....	30	23A. Berliner Weisse .....	44
17B. Old Ale .....	30	23B. Flanders Red Ale.....	45
17C. Wee Heavy .....	31	23C. Oud Bruin.....	45
17D. English Barleywine.....	32	23D. Lambic .....	46
18. PALE AMERICAN ALE.....	32	23E. Gueuze.....	47
18A. Blonde Ale .....	32	23F. Fruit Lambic.....	47
18B. American Pale Ale .....	33	24. BELGIAN ALE.....	48
19. AMBER AND BROWN AMERICAN BEER .....	34		

24A. Witbier	48	29. FRUIT	
24B. Belgian Pale Ale	49	BEER.....	62
24C. Bière de	49	29A. Fruit Beer	62
Garde.....	49	29B. Fruit and Spice Beer	62
25. STRONG BELGIAN ALE	50	29C. Specialty Fruit	63
25A. Belgian Blond	50	Beer.....	63
Ale.....	50	30. SPICED	
25B. Saison	50	BEER.....	6
25C. Belgian Golden Strong	51	4	
Ale.....	51	30A. Spice, Herb, or Vegetable	
26. TRAPPIST	52	Beer.....	64
ALE.....	52	30B. Autumn Seasonal Beer	64
26A. Trappist	52	30C. Winter Seasonal	
Single.....	52	Beer.....	65
26B. Belgian	52	31. ALTERNATIVE FERMENTABLES BEER	66
Dubbel.....	52	31A. Alternative Grain Beer	66
26C. Belgian	53	31B. Alternative Sugar Beer	66
Tripel.....	53	32. SMOKED BEER	67
26D. Belgian Dark Strong Ale	53	32A. Classic Style Smoked Beer	67
27. HISTORICAL	54	32B. Specialty Smoked	
BEER.....	54	Beer.....	67
Historical Beer:	54	33. WOOD BEER	68
Gose.....	54	33A. Wood-Aged Beer	68
Historical Beer: Kentucky Common	55	33B. Specialty Wood-Aged Beer	69
Historical Beer:	55	34. SPECIALTY	
Lichtenhainer.....	55	BEER.....	70
Historical Beer: London Brown Ale	56	34A. Clone Beer	70
Historical Beer: Piwo Grodziskie	56	34B. Mixed-Style	
Historical Beer: Pre-Prohibition	57	Beer.....	70
Lager.....	57	34C. Experimental Beer	70
Historical Beer: Pre-Prohibition	57	APPENDIX A: ALTERNATE	
Porter.....	57	CATEGORIZATIONS.....	71
Historical Beer: Roggenbier	57	1. Styles Sorted Using 2008 Categories	
Historical Beer: Sahti	58	(Strict).....	71
INTRODUCTION TO SPECIALTY-TYPE BEER	59	2. Styles Sorted Using 2008 Guidelines	
Entering Specialty-Type	59	(Modified) ...	72
Beers.....	59	3. Styles Sorted Using Style Family	
Judging Specialty-Type Beers	59	Effects of Added Ingredients on Balance in	
Effects of Added Ingredients on Balance in	60	Beer .....	60
<i>BJCP Beer Style Guidelines – 2015 Edition</i> iii		28. AMERICAN WILD ALE	
28. AMERICAN WILD ALE	60	28A. Brett Beer	60
28A. Brett Beer	60	28B. Mixed-Fermentation Sour	
28B. Mixed-Fermentation Sour	61	Beer.....	61
Beer.....	61	28C. Wild Specialty	
28C. Wild Specialty	61	Beer.....	61
Beer.....	61		

X1. Dorada	
Pampeana.....	77
X2. IPA	
Argenta.....	77
Italian	
Styles.....	79
X3. Italian Grape	
Ale.....	79

---

## UVOD U VODIČ IZ 2015.

Izdanje Vodiča kroz stilove iz 2015. godine doživjelo je velike promjene u odnosu na izdanje iz 2008. Novo izdanje za ciljeve je imalo bolju obradu svjetskih pivskih stilova kakvi se mogu naći na njihovom lokalnom tržištu, držanje koraka s trendovima u najstajanju na tržištu zanatskog piva, opis povijesnih piva koja ponovo dobivaju svoje poklonike, bolji opis osjetilnih karakteristika modernih pivskih sastojaka, iskorištavanje novih istraživanja i referenci te pomoć organizatorima natjecanja u nastojanju da što bolje upravljaju s kompleksnošću takvih događaja.

Dodano je puno novih stilova, a neki od postojećih stilova su razdijeljeni u više kategorija ili su preimenovani. Iza grupiranja stilova u kategorije stoji nova filozofija po kojoj se stilovi grupiraju prema sličnim karakteristikama za suđenje, umjesto da se ravnamo prema njihovom zajedničkom nasljeđu ili zajedničkom nazivu.

Nemojte pretpostaviti da se ista primarna karakteristika (npr., boja, jačina, balans, dominantni okus, zemlja podrijetla) koristila za određivanje svake grupirane kategorije; na odabir kategorija utjecalo je više faktora i nijansi. Neke su promjene načinjene kako bi nam olakšale izradu budućih revidiranih izdanja. Naposljetku, osigurali smo dodatne upute za upotrebu vodiča kako bi smanjili potencijalne zloupotrebe na koje smo nailazili u prethodnim izdanjima.

Ako ste upoznati s izdanjem Vodiča iz 2008., imajte na umu da su izmijenjena imena i brojevi mnogih kategorija. Primijetiti ćete da smo dodali odjeljak Uvod u pivske stilove, kao što je u prethodnom izdanju učinjeno za stilove medovine i jabukovače. U tom se odjeljku opisuju uobičajene karakteristike piva i obilježja za koja se pretpostavlja da će ih pivo imati, osim ako nije drugačije naznačeno.

### Stilovi i kategorije

BJCP Vodič kroz stilove koristi određene specifične termine specijaliziranog značenja: *kategorija*, *podkategorija* i *stil*. Kad razmišljamo stilovima piva, medovine ili jabukovače, podkategorija je najvažniji epitet – *podkategorija* u biti znači isto što i *stil* te identificira glavne karakteristike pojedinog tipa piva, medovine ili jabukovače. Svaki od stilova ima kvalitetan opis koji postaje glavnim alatom za suđenje. Kad se specijalno pivo u opisu referira na klasični *stil*, pod time se misli na *naziv stila* (naziv *podkategorije*) u BJCP vodiču kroz stilove; za više informacija pročitajte Uvod u specijalne tipove piva.

*Kategorije* su proizvoljno grupirani stilovi piva, medovine ili jabukovače, koje obično odlikuju slične karakteristike, iako neke podkategorije nisu nužno povezane s ostalim podkategorijama unutar iste kategorije. Svrha strukturiranja u BJCP vodiču kroz stilove je grupiranje stilova piva, medovine ili jabukovače kako bi se olakšalo suđenje na natjecanjima; ne tražite dodatno značenje u ovakvom grupiranju. Ono ne implicira nikakve povijesne ili zemljopisne sveze.

Organizatori natjecanja mogu odrediti vlastite *nagradne kategorije* koje će se razlikovati od *stilskih kategorija* kakve imamo u ovom vodiču. **Ne zahtijeva se strogo pridržavanje stilskih kategorija za dodjeljivanje nagrada na natjecanjima!** Individualni stilovi mogu se grupirati na bilo koji način kako bi došli do željenih nagradnih kategorija na natjecanju, pošto je nekada potrebno balansirati broj prijava za svaku nagradnu kategoriju.

Iako su stilske kategorije korisnije za potrebe suđenja jer grupiraju piva sličnih perceptivnih

karakteristika, svjesni smo toga da možda nisu najbolje posložene za učenje o pivskim stilovima. U svrhu edukacije, stilovi se mogu grupirati u srodne stilove radi usporedbe i razlikovanja. Piva se mogu grupirati i prema zemlji podrijetla kako bi se bolje razumjela povijest piva u određenoj zemlji ili kako bi se naučilo više o lokalnom tržištu. Sva su grupiranja potpuno prihvatljiva; stilovi su grupirani na ovaj način isključivo kako bi se olakšalo suđenje na natjecanjima. Za alternativna grupiranja stilova pogledajte Dodatak A.

### Nazivlje stilova i kategorija

Pojedinci se znaju toliko usredotočiti na specifične nazive pivskih stilova i kategorija koje smo odabrali, da izgube iz vida opise samih stilova. Za odabrane nazive smatrali smo da najbolje predstavljaju opisane stilove i grupe. Prvo su imenovani stilovi, zatim smo ih grupirali prema sličnim karakteristikama ili regiji podrijetla, da bi na kraju odredili nazive tim grupama.

Shvaćamo da bi puno ovih stilova moglo imati kakvo drugo ime i da ih se drugačije zove u različitim (ili čak istim) krajevima svijeta. Nekoć smo znali koristiti više ovih imena u nazivima stilova kako bi izbjegli naklonjenost nekim imenima, ali zbog toga bi često ljudi koristili sva imena istovremeno. Imajte na umu da smo odabrali imena koja se obično upotrebljavaju ili opisuju stil koji možda nema lokalni naziv. Ne pokušavamo sugerirati pivovarama kako da nazovu svoje proizvode, već nastojimo imati zajednički naziv koji se lako može koristiti kao referenca.

Neka od imena koja upotrebljavamo su zaštićeni nazivi. Ne kažemo da se ti nazivi ne trebaju poštivati ili da ih sve komercijalne pivovare moraju upotrebljavati, već da se radi o najprikladnijim nazivima za opis stila. Ako vam se ovaj koncept čini

nerazumljivim, probajte zamisliti da se za svaki stil implicira izraz "u stilu" (npr. "u heffeweizen stilu"). Nismo htjeli koristiti izraz "u stilu" u nazivima, pošto je ovo ipak vodič kroz stilove, a naposljetku, sve je dio nekog stila.

Ponekad smo morali odabrati imena koja uključuju zemlju ili regiju podrijetla kako bi razlikovali stilove istog naziva (poput portera). Korišteni nazivi imaju opisnu svrhu, pa se ne radi nužno o lokalnim nazivima tih proizvoda. Stoga nitko iz ovog ne bi trebao zaključiti kako govorimo pivovarama da preimenuju svoja piva.

Korištenje naziva stilova i kategorija uz koje stoji ime zemlje ili regije također ne implicira da se ti stilovi proizvode isključivo u navedenim zemljama ili regijama, već naprosto da su izvorno nastali ili postali popularni na tim područjima. Puno se stilova danas proširilo svijetom uz suptilne razlike koje odražavaju lokalne sastojke. Prisjetite se impliciranog korištenja izraza "u stilu" dok razmatrate razlike kod tih proizvoda i pitate se radi li se uistinu o predstavnicima nekog drugog stila ili je jednostavno u pitanju uobičajena varijacija na koju nailazimo kod sličnih proizvoda iz različitih pivovara.

Ne koristimo nazive uz koje stoji ime zemlje ili regije kako bi ukazali na vlasništvo ili kakav drugi posebni status. U slučaju kad postoji opće korišteni naziv, radije ga iskoristimo za naziv stila nego da odaberemo naziv koji obuhvaća šire zemljopisno područje. Svjesni smo toga da određena imena povlače za sobom političke, etničke ili društvene sukobe, ali ne zauzimamo nikakvo stajalište po tom pitanju – pokušavamo opisati pivo, a ne riješiti razmirice.

### Korištenje Vodiča kroz stilove

Radeći na prethodnim izdanjima vodiča kroz stilove, nismo bili svjesni koliko će prožeti pivsku zajednicu. Vjerovali smo da stvaramo utvrđeni standard opisa stilova za korištenje na natjecanjima kućnih pivara, da bi kasnije uvidjeli koliko je prihvaćen diljem svijeta za opće opise piva. U puno je zemlja s rastućim tržištem zanatskog piva vodič korišten kao priručnik za određivanje stilova koji će se proizvoditi. Potrošači i trgovci počeli su koristiti stilove iz vodiča u opisu svojih proizvoda. No, nažalost, puno se ljudi povelu zapanjujućim logičkim zaokretom koji je debelo nadmašio našu izvornu namjeru, pa su vodič počeli koristiti kao neku vrst univerzalnog svetog pisma za pivo.

Iako shvaćamo zašto se vodič mogao zloupotrijebiti u kontekstu koji nadmašuje našu izvornu nakanu, svjedočili smo i zloupotrebama na natjecanjima i ostalim BJCP aktivnostima poput priprema za ispit i ocjenjivanja. Pojedinci razvijaju vlastito pogrešno tumačenje vodiča i zatim često nesvjesno upute druge na jednaku zloupotrebu. Nadamo se da će ove informacije ubuduće pomoći u sprječavanju mnogih slučajeva pogrešnog tumačenja. Ako primijetite pogrešnu primjenu vodiča, molimo vas da im ukažete na ovaj odjeljak.

Maksime koje navodimo u daljnjem tekstu izražavaju našu izvornu namjeru i osmišljene su kako bi ograničile zloupotrebu, a ne spriječile adaptaciju vodiča u neke nove svrhe:

1. **BJCP vodič kroz stilove je samo vodič, a ne specifikacija.** Ovo shvatite doslovno. Smisao je vodiča opis općih karakteristika najuobičajenijih primjera i pomoć pri suđenju; rigorozno primjenjivanje specifikacija kako bi se degradirali malo neobičajni primjeri nije smisao ovog vodiča. Ovo su sugestije, a ne strogo propisana pravila. Dozvolite određenu fleksibilnost kod suđenja kako bi se nagradili odlični primjeri. Detaljni opisi u vodiču trebali bi olakšati proces strukturirane evaluacije piva kakva se prakticira na natjecanjima kućnih pivara; ne uzimajte svaku pojedinu izjavu u opisu stila kao razlog za otpisivanje piva.
2. **Vodič kroz stilove napisan je prvenstveno za natjecanja kućnih pivara.** Individualni opisi stilova napisani su prvenstveno za pomoć pri suđenju, a kod nekih smo stilova nastojali definirati jasne okvire kako ne bi došlo do preklapanja kategorija na suđenju. Svjesni smo toga da se neki stilovi mogu preklapati na tržištu i da neki komercijalni primjeri mogu grančiti s ovdje postavljenim okvirima. Prilagodili smo organizaciju stilskih kategorija potrebama natjecanja kućnih pivara i nije nam namjera bila opisati svjetske stilove kako bi informirali širu javnost o njima.
3. **Znamo da puno ljudi koristi naš vodič.** Razumijemo da puno drugih organizacija ili grupa koristi naš vodič u svrhe koje nadilaze našu izvornu nakanu. Sretni smo vidjeti da te grupe nalaze vrijednost u našem radu. Dozvoljamo drugima da koriste naš sustav nazivlja i numeriranja. Međutim, nemojte donositi ishitrene zaključke o naravi piva i pivskih stilova na temelju upotrebe vodiča koja nadilazi njegovu izvornu nakanu. Znamo i to da neke pivovare koriste naš vodič za ponovno otkrivanje povijesnih stilova ili za proizvodnju stilova koji nisu uobičajeni u njihovim zemljama – oduševljeni smo time što možemo pomoći napretku zanatskog pivarstva na ovaj način. No, imajte na umu da nam ovo nije bila originalna misija, radi se samo o sretnoj nuspojavi.
4. **Stilovi se s vremenom mijenjaju.** Pivski se stilovi mijenjaju kroz godine, a neki od stilova su podložni rznim interpretacijama i debatama. To što se *naziv* stila nije mijenjao kroz godine ne znači da se *sama piva* nisu promijenila. Komercijalne pivovare podložne su

utjecaju tržišta i vladinih regulativa, tako da im se proizvodi definitivno mijenjaju s vremenom. Samo zato što pijemo pivo poznato kao *porter* ne znači da se kroz povijest uvijek proizvodilo na takav način. Pivski stilovi opisani u ovom vodiču načelno pokušavaju opisati trenutno dostupna moderna piva, osim ako nije drugačije navedeno (npr., u kategoriji povijesnih piva).

5. **Ne odgovara svako komercijalno pivo našim stilovima.** Nemojte pretpostaviti da će se svako pivo krasno smjestiti u jednu od naših kategorija. Neke pivovare uživaju u stvaranju primjera koji se ne podudaraju s našim (niti bilo kojim drugim) vodičem. Neke pivovare čak proizvedu piva koja se namjerno ne podudaraju s našim vodičem iako ih nazovu prema nekom od navedenih stilova. Potpuno je prihvatljivo za komercijalno pivo da ne odgovara nekom od naših stilova; nismo pokušavali kategorizirati svako komercijalno pivo – to nije naša namjera ni naša misija.
6. **Nismo definirali sve moguće pivske stilove.** Naravno da znamo za pivske stilove koji nisu definirani u našem vodiču. Razlog tomu može biti opskurnost ili nepopularnost stila, činjenica da kućni pivari ne kuhaju taj stil, nedostatak primjera ili postojećeg istraživačkog materijala za adekvatnu definiciju prema našim standardima ili se radi o stilu koji se proizvodi u kraju svijeta koji nismo često posjećivali. Možda je riječ o povijesnom stilu koji se više ne proizvodi. A možda je u pitanju stil za koji vjerujemo da je samo privremeno u modi. Bez obzira koji je razlog, mi ne smatramo da naš vodič predstavlja kompletnu kategorizaciju svih stilova ikad proizvedenih – on to ne predstavlja. Međutim, u njemu su ipak opisana piva uobičajena za kućne pivare i mnoge zanatske pivovare.
7. **Komercijalni primjeri se s vremenom mijenjaju.** Kao što se mijenjaju pivski stilovi, tako dolazi i do promjena kod individualnih primjera. Samo zato što je neko pivo jednom izvrsno predstavljalo stil, ne znači da će zauvijek zadržati taj status. Ponekad se pivo promijeni (mogući razlog je promjena vlasničke strukture) ili dođe do promjene trenda nekog stila, ali pivo ostane isto. Anchor Liberty je pripomogao definiranju američkog IPA stila u njegovim začecima, ali to pivo danas djeluje više kao tipični američki svijetli ale.
8. **Sastojci se s vremenom mijenjaju.** Najbolji primjer danas imamo u hmelju; na tržište neprestano dolaze nove sorte s jedinstvenim karakteristikama. Pivari u potrazi za različitošću znaju brzo prihvatiti

(i odbaciti) nove sastojke. Teško je tvrditi da je karakter nekog pivskog stila zapisan u kamenu kad se tipično korišteni sastojci neprestano mijenjaju. Uzmite u obzir ove promjene kod suđenja piva; nećete sve američke sorte hmelja ili sorte iz zemalja Novog svijeta podsjećati na citruse ili borovinu. Ne bazirajte suđenje strogo na sastojcima koji su bili dostupni ili su se obično upotrebljavali dok je ovo pisano; pristupite s razumijevanjem sastojcima koji su tipično korišteni i prilagodite suđenje promijenjenim sastojcima.

9. **Većina stilova ima prilično širok raspon karakteristika.** Neki smatraju da naši stilovi ograničavaju kreativnost pivarima zbog strogo propisanih okvira. To nam nije namjera; smatramo da kreativnost može dovesti do inovacija i da se pivarima treba dopustiti njihova interpretacija. Međutim, neće svaka inovacija ispasti dobro ili rezultirati pivom koje će se moći prepoznati među grupom piva koja dijele isti naziv. Stoga bi stilove trebalo interpretirati uz određenu fleksibilnost, ali u razumnim okvirima.
10. **Vodič kroz stilove nema težinu Deset zapovijedi.** Riječi ovog dokumenta nisu božanski nadahnute; napisane su u dobroj vjeri od strane ljudi koji su nastojali opisati pivo kako su ga doživjeli. Ne tretirajte ih kao neku vrstu Svetog pisma. Ne hvatajte se za gramatičko raščlanjivanje pojedinih riječi toliko da vam promakne ukupan smisao teksta. Najvažniji dio svakog stila je cjelokupni balans i dojam; to jest, da vas pivo podsjeća na pripadajući stil te da bude ugodno i pitko. Sama činjenica da se opisi stilova mogu promijeniti od izdanja do izdanja trebala bi jasno pokazati da riječi same po sebi nisu svete.

## Format opisa stilova

Koristili smo standardni format za opis pivskih stilova. Odjeljci u predlošku imaju specifična značenja koja bi trebalo razumjeti kako se ne bi zloupotrijebila:

- **Cjelokupni dojam.** U prethodnim izdanjima, ovdje su često samo ponovljene osnove opisa izgleda, arome, okusa i punoće. Međutim, ovaj odjeljak sada opisuje samu bit stila; karakteristike koje ga razlikuju od ostalih stilova i čine jedinstvenim. Cjelokupni dojam se također može smatrati proširenim opisom koji je prilagođen konzumentima i može se iskoristiti za opis i razlikovanje piva nekome tko nije pivski entuzijast ili sudac. Ovaj odjeljak uzima u obzir širu primjenu vodiča i omogućuje ljudima jednostavan opis piva bez ulaska u detalje koji su potrebni sucima.



- **Izgled, aroma, okus, punoća.** Ova četiri odjeljka čine osnovni građevni materijal stila. Oni su perceptivni elementi koji definiraju stil i prema njima se pivo sudi na natjecanju. Prepravili smo ih tako da se, za razliku od prethodnog izdanja, fokusiraju više na perceptivne karakteristike sastojaka nego na same sastojke ili korištene procese. Reći za Munich Helles da ima okus poput kontinentalnog pils slada je sjajan opis onoga što se osjeti; osim, dakako, ako nemate blage veze kakvog je okusa kontinentalni Pils slad. Naš je vodič napisan tako da educirani suci koji nisu upoznati s primjerima zadanog stila opet mogu vjerodostojno ocijeniti pivo koristeći se samo strukturiranom metodom ocjenjivanja i našim vodičem kao referencom.
- **Komentari.** Ovaj odjeljak sadrži zanimljive trivijalne podatke ili dodatne bilješke o stilu koje ne utječu na perceptivnu procjenu. Nemaju svi stilovi iscrpne komentare; neki su prilično jednostavni.
- **Povijest.** BJCP nije organizacija za povijesna istraživanja; koristimo višestruke reference, ali uzimamo si za pravo kazati da smo definirali povijest kod mnogih modernih stilova koji nisu spomenuti u referentnim knjigama. O nekim stilovima koje smo opisali mogu se napisati (i već su napisane) cijele knjige; predstavili smo samo kratki sažetak nekih najvažnijih točaka.
- **Karakteristični sastojci.** Ne pokušavamo napisati dovoljno detalja za sastavljanje recepta kod svakog stila, ali pokušali smo opisati tipične sastojke (a ponekad i procese) koji pripomažu stvaranju karaktera po kojem se stil razlikuje od ostalih. Ne proizvodi se svako pivo na isti način ili od istih sastojaka; naprosto smo opisali ono što je tipično, a ne ono što se traži.
- **Usporedba stila.** To je novi odjeljak u ovom izdanju vodiča čije bilješke opisuju na koji se način određeni stil razlikuje od sličnih ili povezanih stilova. Neki će ljudi možda bolje razumjeti novi stil ako ga se opiše kroz usporedbu s drugim stilom. Suci ponekad žele znati koje su ključne točke po kojima se pojedini stil razlikuje od drugih. Ovaj odjeljak sadrži takve indikacije koje olakšavaju smještanje perceptivnih bilješki u odgovarajući kontekst, posebice za suce koji nisu upoznati sa stilom.
- **Upute za prijavu.** Ovaj odjeljak ukazuje na potrebne informacije koje su sucima nužne za ocjenjivanje primjera zadanog stila. Natjecatelji bi uvijek trebali dostaviti ove podatke. Softver za prijavu piva morao bi uvijek tražiti te podatke. Organizatori natjecanja morali bi uvijek sucima dostaviti te informacije. Ako im informacije nisu dostavljene, suci ih trebaju zatražiti.
- **Bitna statistika.** Općenite karakteristike piva izražene su kroz početnu gustoću (OG), završnu gustoću (FG), alkohol po volumenu (ABV), međunarodne jedinice za gorčinu (IBU) i boju opisanu pomoću standardne referentne metode (SRM) od strane American Society of Brewing Chemists (ASBC). Korisnici vodiča izvan SAD-a koji za evaluaciju boje koriste metodu Europske pivarske konvencije (EBC) trebaju imati na umu da su EBC vrijednosti otprilike dvostruke ekvivalentnim SRM vrijednostima. Korisnicima koji su upoznati s Lovibond sustavom napominjemo da je Lovibond otprilike jednak SRM vrijednostima za boje u svim pivima osim onih najtamnijih. Čistuncima napominjemo da je ovdje riječ o bojama koje suci mogu razlikovati golim okom, a ne o bojama koje kemičari analiziraju pomoću laboratorijske opreme. Imajte na umu da su ove statističke vrijednosti samo vodilje, a ne apsolutne vrijednosti. Većina primjera smjestila se unutar zadanih vrijednosti, ali ne i svi mogući primjeri stila. Njihova je svrha da pomognu sucima odrediti redoslijed suđenja, a ne diskvalificirati prijavljeno pivo.
- **Komercijalni primjeri.** U vodiču su navedeni poznati komercijalni primjeri koje smatramo generalnim predstavnicima stila. Broj navedenih primjera se načelno smanjio naspram prethodnih izdanja vodiča kako bi olakšali ažuriranje. Namjera nam je uskoro objaviti dodatne primjere na mrežnoj stranici BJCP-a. Poredak navedenih primjera nema nikakvo značenje. Ne pretpostavljajte da bi svaki komercijalni primjer dobio savršene ocjene kad bi ga sudili prema opisu stila. Samo navođenje komercijalnog primjera kao reference ne znači da će svaki primjer biti svjetske kvalitete. Nekom pivama može naštetiti neodgovarajuće skladištenje, a neki primjeri se isto tako mogu promijeniti s vremenom. Ne uzimajte komercijalne primjere kao mjerilo za opis stila; piva na natjecanju treba suditi prema vodiču, a ne prema očekivanjima koja imate zbog komercijalnog primjera. Pojedino pivo rijetko može utjeloviti čitav raspon aroma i okusa ukupnog pivskog stila, pa stoga izbjegnite ovakvo ograničenje svojih očekivanja.
- **Oznake.** Kako bi olakšali sortiranje stilova u alternativne grupe, označili smo svojstva svakog stila držeći se informacijske arhitekture. Oznake nisu navedene nikakvim posebnim redom, a

smisao im je naznačiti svojstva ili informacije o određenom stilu. Oznakama ne pripisujte nikakvo dublje značenje.

## Jezik opisa stilova

Vodič je sastavljen od skupa dugih tekstova, pa su poneki opisi prilično dugački. Da proza ne bude suhoparna i dosadna, često su korišteni sinonimi (leksemi koji pripadaju istoj vrsti riječi, imaju različite izraze, a sadržaj im se potpuno ili djelomično podudara). Ne trebate čitati između redaka kad se upotrebljavaju sinonimi. U prošlom su izdanju pod upitnik došle razlike između *blagog* i *slabog*, *srednjeg* i *umjerenog*, *dubokog* i *tamnog*, kao i mnogi drugi slični primjeri – odgovor na to pitanje je da nema razlike između ovih izraza u kontekstu u kojem su korišteni; namijenjeno im je isto značenje (često opisuju relativnu percepciju intenziteta). Čitajte kako piše. Ako se uhvatite u raščlanjivanju vodiča kao da pokušavate pronaći skrivenu poruku, otišli ste predaleko.

Kad koristimo više različitih riječi za sličan opis, naprosto nastojimo biti pismeni i upotrijebiti razuman rječnik. Ne želimo nastupiti kao jezična policija i tvrditi da je samo jedan sinonim ispravan, dok su drugi pogrešni. Stoga ne tražite nekonzistentnost u upotrebi sinonima i nemojte pripisivati različite nijanse drugačijim riječima koje smo koristili za izražavanje istog pojma. Ne

inzistirajte na tome da se u zapisnicima za ocjenjivanje piva ili na ispitima koriste potpuno iste riječi kakve imamo u vodiču kroz stilove. Brinite se više oko toga da se prenese pojam nego da pojam bude precizno izražen.

Posebno pripazite na pridjeve koji su korišteni u opisu stilova. Oslonite se na njihov opis važnosti i kvalitete svake karakteristike. Primijetit ćete da su mnoge karakteristike opcionalne; piva koja nemaju elemente koje stil ne zahtijeva ne bi smjela zbog toga dobiti slabiju ocjenu. Izrazi poput *može imati*, *može sadržavati*, *prihvatljivo je*, *prikladno je*, *tipično je*, itd. ukazuju na **opcionalne** elemente. Elementi koji se **zahtijevaju** načelno su zapisani kao deklarativne fraze ili smo koristili riječi poput *mora* ili *treba*. Elementi koje pivo **ne mora** imati često su opisani frazama poput *ne odgovara stilu*, *ne* ili *ne smije*. Da ponovimo još jednom, ove riječi shvatite doslovno.

Nemojte se previše fokusirati na pojedine riječi ili fraze u opisu stila da ne promašite širi kontekst. Bitno je shvatiti cjelokupni dojam stila, ukupni balans te kako se stil razlikuje od povezanih ili sličnih stilova. Ne pridodajte pretjeranu važnost specifičnim frazama ukoliko bi to dovelo do promjene cjelokupnog dojma, balansa ili značenja stila ili ako bi to uzrokovalo diskvalifikaciju ili slabije ocjene piva zbog stilskih razlika.

---

## UVOD U PIVSKE STILOVE

*Kako bi skratili opise stilova koristili smo jednostavni žargon za prenošenje kompleksnijih pojmova i izostavili smo neke stavke koje se primijećuju samo u iznimnim okolnostima. Dio terminologije može imati kakvo drugo značenje u određenim djelovima svijeta, pa smo zato definirali njeno značenje kako bi izbjegli pomutnju. Također smo identificirali određene karakteristike kod kojih je za pretpostaviti da ih neće sadržavati svi pivski stilovi tako da ih ne moramo ponavljati u svakom stilu.*

### Osnovna kategorizacija

Najopćenitija kategorizacija pivskih stilova prema tipu kvasca je zapravo fenomen modernog zanatskog pivarstva. Američki pivari, kao i većina drugih zanatskih pivara, dijele pivo na *ale* ako je korišten (ale) kvasac gornjeg vrenja i na *lagere* ako je korišten (lager) kvasac donjeg vrenja. Većina kategorizacijskih sustava dozvoljava i treću klasifikaciju koju zbog korištene metode zovu spontano fermentirana piva; međutim, naziv *divlja* je vjerojatno najrašireniji termin među zanatskim pivarima za ova piva koja fermentiraju uz pomoć bakterija i sojeva kvasca koji ne spadaju u *saccharomyces*. Naziv *divlja* u ovom kontekstu ne implicira da su piva spontano fermentirala; kod većine je za željeni profil fermentacije zaslužan odabrani soj.

U njemačkoj i drugim pivarskim centrima starog svijeta se za razlikovanje piva tipično koristi terminologija *gornje vrenje* ili *donje vrenje*. Nijemci gledaju na *ale* kao na engleski tip piva, a *lager* im predstavlja metodu dozrijevanja piva. Tako da za *Kölsch* obično govore da je *lager* pivo gornjeg

vrenja, a ne *ale*.

Engleski pivari, posebice u povijesnom kontekstu, znaju odvojiti *ale* piva od *porter* i *stout* tipova piva

(iako će u istom dahu reći da nema razlika između *portera* i *stouta*). Ako zagrebemo u još dublji povijesni kontekst, mogli bi otići tako daleko da opišu *ale* kao pivo koje se razlikuje od *zahmeljenih* piva. Ove povijesne informacije važne su za razumijevanje starih recepata i zapisa, ali danas nemaju neku važnost u uobičajenoj terminologiji opisa piva.

Kod glavnog grupiranja pivskih stilova ovaj vodič se nastoji ravnati prema modernim definicijama zanatskih pivara za *ale*, *lager* i *divlja* piva, ali i spominje njihove opise u lokalnom ili regionalnom kontekstu kad je to moguće.

### Zajednička svojstva svih pivskih stilova

Za svojstva opisana u ovom odjeljku se smatra da ih

nalazimo u opisu svakog pivskog stila osim ako drugačije nije naznačeno. Nije potrebno ponavljati sve ove karakteristike u svakom opisu stila. *Nemojte misliti da je određena karakteristika (poput diacetila) dopuštena ako se ne spominje u opisu pivskog stila.*

Za sve pivske stilove se pretpostavlja da su čisto fermentirali i da nemaju tehničkih nedostataka poput acetaldehida, trpkoće, klorofenola, diacetila, DMS-a, viših alkohola i fenola, osim ako nije izričito navedeno drugačije u opisu pojedinog stila. Za sve pivske stilove se isto tako pretpostavlja da nemaju nedostataka uzrokovanih neodgovarajućim pakiranjem i skladištenjem poput oksidacije, negativnih efekata svjetlosti, kiselosti ili pljesnivih karakteristika.

Što se punoće tiče, za sva piva se pretpostavlja da nemaju trpkoću, da nisu kremasta i da ne ostavljaju neuobičajen dojam u ustima osim ako drugačije nije naznačeno. Za piva od 6 ili manje posto alkohola se pretpostavlja da nemaju okus ili toplinu alkohola, osim ako drugačije nije naznačeno. Piva s većim postotkom alkohola ne smiju biti gruba i žestoka ili podsjećati na otapala. Ako se može primijetiti karakter alkohola, trebao bi biti čist i lišen viših alkohola.

Lageri su obično uglađeni, čisti i nemaju estere, ali znaju imati blage, često prolazne, sumporne note od kvasca. Stilovi koji sadrže veliki udio Pilsner slada mogu imati blage note DMS-a; to nije nedostatak, ali se isto tako ne zahtijeva osim ako drugačije nije naznačeno. U oba slučaja, dopuštanje blažih nota sumpora i DMS-a se ne smije protumačiti kao zeleno svijetlo za izraženost ovih karakteristika – one nisu poželjne u većoj mjeri. Budite svjesni toga da neki tradicionalni sastojci često ostave laganu indikaciju svoje prisutnosti koja bi se u nekom drugom kontekstu mogla smatrati nedostatkom; to je potpuno privatljivo, iako nije nužno.

Ako drugačije nije naznačeno, računajte da svi lageri nemaju nikakve voćne arome i okuse (estere). Ale piva obično nisu toliko uglađena kao lageri, osim ako drugačije nije naznačeno, pa računajte da sva ale piva mogu imati ponešto estera (nisu nužni, ali nisu ni nedostatak).

### Rječnik

*Dio terminologije korištene u vodiču kroz stilove mogao bi biti nepoznat nekim čitateljima. Umjesto pojašnjenja čitavog rječnika, izdvojili smo neke termine koji bi mogli biti teže razumljivi ili imaju specifično značenje u vodiču. Ponekad se koriste nazivi sastojaka za skraćeni opis karaktera koji doprinose pivu. Kad suci koriste ove termine, ne znači nužno da su korišteni upravo ti specifični sastojci, već da primijećene karakteristike odgovaraju karakteristikama koje obično daju spomenuti sastojci.*

### Termini za hmelj

**Američki hmelj** – moderni američki pivarski hmelj iz ere zanatskog pivarstva koji obično ima

karakteristike citrusa, smole, zimzelenog drveća ili druge slične karakteristike. Sve više modernog hmelja može dati još neobičnije i eksperimentalne karakteristike, poput koštuničavog voća, bobičastog voća i dinje.

**Hmelj iz zemalja starog svijeta** – tradicionalni europski pivarski hmelj koji uključuje hmelj Saaz tipa, britanski pivarski hmelj i ostale sorte iz kontinentalne Europe. Tipično se opisuju kao cvjetni, pikantni, biljni ili zemljasti. U načelu nisu toliko intenzivni kao mnoge sorte iz zemalja novog svijeta.

**Hmelj iz zemalja novog svijeta** – američki hmelj, skupa s australskim i novozelandskim hmeljem i hmeljem koji raste na lokacijama izvan starog svijeta. Te sorte mogu imati sva svojstva klasičnih američkih sorti uz arome tropskog voća, koštuničavog voća, bijelog grožđa i ostale zanimljive arome.

**Hmelj Saaz tipa** – često ga se naziva plemenitim hmeljem pošto tradicionalno spada među najfinije sorte kontinentalnog europskog pivarskog hmelja. Često ima blagi cvjetni, pikantni ili biljni karakter; rijetko je agresivan, tipično je suptilnije i elegantne naravi.

### Termini za slad ili ukomljavanje

**Munich slad** – može dati krušnu, bogatu sladnu kvalitetu koja naglašava sladni profil piva bez dodavanja zaostale slatkoće, iako bi netko lako mogao zamijeniti sladni profil sa slatkoćom. Tamniji Munich slad može dati dumlju kvalitetu prepečenog slada koja podsjeća na prepečenu krušnu koru.

**Vienna slad** – može dati krušno-prepečene note slada, ali ne očekujte ekstremne prepečene note – više će podsjetiti na krušnu koru koja nije prepečena.

**Pilsner ili pils slad** – kontinentalni Pilsner slad je prilično karakterističan te ima blago slatki, lagano žitni karakter kojeg prati mekana, blago prepečena, kvaliteta meda. Sadrži više uzročnika DMS-a od ostalih vrsta slada, pa njegova upotreba ponekad može rezultirati blagim DMS-om okusa kukuruza.

**Produkti Maillardove reakcije** – radi se o spojevima koji nastaju iz kompleksnih interakcija između šećera i aminokiselina na visokim temperaturama, što rezultira smeđim, bogatim, slanim spojevima koji ponekad čak mogu podsjetiti na meso. U prethodnim izdanjima vodiča ovi su spojevi nazivani melanoidima, no oni su zapravo dio produkata Maillardove reakcije zaslužni za crveno-smeđe boje (prema Kunzeu i za "intenzivnu aromu"). U dijelu pivarske literature naizmjenično se koriste melanoidi i produkti Maillardove reakcije.

Pošto se pozadina kemije i karakterizacije okusa još ne razumije dobro, pivari se ne bi trebali upuštati u preduboke rasprave oko ovih točaka. Poanta svega je da mislimo na bogate sladne okuse za koje nam

treba odgovarajući izraz za diskusiju. Maillard se izgovara otprilike kao "majlard".

**Keksi** – suhi okus prepečenog žita, brašna ili tijesta koji podsjeća na engleske Digestive kekse; u pivarstvu se taj okus obično povezuje s Biscuit sladom i nekim vrstama tradicionalnog engleskog slada.

#### Termini za kvasac ili fermentaciju

**Profil čiste fermentacije** – kvaliteta koja se odnosi na završno pivo s vrlo malo ili nimalo nusprodukata fermentacije od kvasca, što tipično znači da nema estera, diacetila, acetaldehida ili sličnih komponenti, osim ako nije drugačije naznačeno. Ovo je skraćeni izraz za izraženije nusprodukte fermentacije s dugog popisa mogućih aroma i okusa (međutim, tipično je prihvatljiva njihova prisutnost u jedva primjetljivim tragovima).

**Jabučasto voće** – jabuke, kruške, dunje. Botanička klasifikacija uključuje i ostalo voće, ali ovo je uobičajeno voće na koje se referiram.

**Koštuničavo voće** – mesnato voće koje sadrži samo jednu košticu poput trešanja, šljiva, breskve, marelice, manga, itd.

**Brett** – skraćeni naziv za *Brettanomyces*, vrstu kvasca koja postiže visok stupanj prevrelosti i koja se često koristi za dobivanje voćnih ili kompleksnih divljih okusa (koža, znoj, **funk**, itd.) u fermentiranim napitcima. Naziv mu doslovice znači "britanske gljivice" i često se povezuje s kvalitetama koje nastaju za vrijeme odležavanja u bačvama. Uobičajeni sojevi koji se koriste u pivarstvu su *B. bruxellensis* i *B. anomalous*, iako ih se nekad naziva i drugim imenima; postoji nekoliko sojeva vrlo različitih profila (kao što je slučaj i sa *S. cerevisiae*). Može se koristiti kao soj za primarnu ili sekundarnu fermentaciju.

#### Termini za kvalitetu ili nepoželjne okuse

**Kvaliteta aditiva** – karakteristika arome, okusa ili punoće piva koja odražava upotrebu većeg postotka fermentabilnih aditiva. Može se očitovati kroz kukuruzni karakter, laganije tijelo od piva koje sadrži isključivo slad ili kroz općenito tanji okus piva. Ne implicira nužno upotrebu kakvog drugog specifičnog aditiva.

**DMS** – dimetil-sulfat, koji može poprimiti široki raspon perceptivnih karakteristika. Većina tih karakteristika ne odgovara ni jednom stilu piva; međutim, lagana kvaliteta kuhanog kukuruza može se očitovati u pivu koje sadrži puno Pilsner slada. Kad se u vodiču navodi da je dopuštena određena količina DMS-a, misli se na blagi okus kuhanog kukuruza, a ne na karakteristike kuhanog povrća ili kakve druge okuse DMS-a.

**Rustični** – grubi, srčani, robusni karakter koji podsjeća na starije, tradicionalne sastojke; možda neće pružiti toliko profinjeno iskustvo za osjetila.

**Elegantni** – uglašeni, ukusni, profinjeni, ugodni karakter koji sugerira na sastojke visoke kvalitete s kojima se pažljivo rukovalo; nema grube, oštre okuse i nije napadan za nepce.

**Divlji** – pozitivan ili negativan termin, ovisno o konetkstu. Ako je očekivan ili poželjan u stilu, često može poprimiti karakter staje, mokrog sijena, pokrivala za konje, seoskog dvorišta ili blago zemljasti karakter. Ako je preintenzivan, neočekivan ili nepoželjan, može poprimiti kvalitete silaže, fekalija, uneredene pelene ili staje za konje.

#### Termini za izgled

**Belgijska čipka (tragovi pjene)** – karakteristični i dugotrajni uzorak pjene po unutrašnjosti čaše nakon konzumacije. Izgled mu podsjeća na finu čipku iz Bruxellesa ili Belgije i poželjan je pokazatelj kvalitete piva u Belgiji.

**Karakteristični tragovi alkohola** – uzorak koji piće ostavlja po unutrašnjosti čaše nakon što se dio konzumirao. Termin se odnosi na kaplice koje polako klize od ostatka pića po stijenci čaše. Ne radi se o pokazatelju kvalitete, ali može ukazivati na viši postotak alkohola, šećera ili glicerola.

#### Reference za boju

*SRM je mjera koja prije određuje gustoću boje piva nego ton boje. Imajte to na umu dok koristite isključivo SRM brojeve za opis piva. Opisi boje piva u ovom vodiču načelno prate slijedeće odrednice SRM vrijednosti:*

Boja slame	2-3
Žuta	3-4
Zlatna	5-6
Jantarna	6-9
Duboka jantarna/svijetlo bakrena	10-14
Bakrena	14-17
Duboka bakrena/svijetlo smeđa	17-18
Smeđa	19-22
Tamno smeđa	22-30
Crno smeđa	30-35
Crna	30+
Crna, neprozirna	40+

#### Organiziranje stilova

Pivski stilovi koje smo opisali u ovom vodiču kategorizirani su na način da pomognu organiziranju natjecanja kućnih pivara. Kategorije (glavne grupe stilova) su umjetne tvorevine koje predstavljaju skup individualnih podkategorija (pivskih stilova) koje mogu i ne moraju imati bilo kakve povijesne, zemljopisne ili tradicionalne odnose jedna s drugom. Nemojte smatrati da svrstavanje nekog stila u određenu kategoriju povezuje stilove koji se nalaze u toj kategoriji. Grupirani su skupa samo kako bi olakšali organiziranje natjecanja, što zna biti velik i kompleksan posao. Imena grupa su također dodijeljena za potrebe natjecanja i ne smiju se koristiti u širem kontekstu u industriji piva i pivarstva.

**Ne mora se svaki stil suditi posebno na natjecanju;** stilovi se mogu kombinirati, podijeliti ili reorganizirati na neki drugi način za potrebe natjecanja. Organizatori natjecanja smiju od

podkategorija stilova složiti svoje vlastite kombinacije kategorija na natjecanju. Dozvoljena su sva logična grupiranja sve dok se sva prijavljena piva sude prema stilu u koji su prijavljena.

### Reference za oznake stilova

Kako bi olakšali drugačije grupiranje stilova prema potrebama natjecanja, dodali smo informativne oznake za svaki stil. Ove oznake ukazuju na određena svojstva piva koja se mogu iskoristiti u svrhu grupiranja. Kolumna "Značenje" objašnjava smisao oznake, ali ne radi se o rigoroznim, formalnim definicijama. Ove oznake ne nadmašuju opise stilova.

Kategorija	Oznaka	Značenje
<b>Jačina</b>		
	session-jačina	<4% ABV
	standardna-jačina	4-6% ABV
	snažna-jačina	6-9% ABV
	vrlo-snažna-jačina	>9% ABV
<b>Boja</b>		
	svijetla-boja	od boje slame do zlatne boje
	jantarna-boja	od jantarne do bakreno-smeđe boje
	tamna-boja	od tamno smeđe do crne boje
<b>Fermentacija/Dozrijevanje</b>		
	gornje-vrenje	ale kvasac
	donje-vrenje	lager kvasac
	bilo-koje-vrenje	ale kvasac ili lager kvasac
	divlje-vrenje	kvasac/bakterije koje nisu Saccharomyces
	lagerirano	dozrijevalo je na hladnom
	odležano	dugo je dozrijevalo prije puštanja u prodaju
<b>Regija podrijetla</b>		
	britansko-otočje	Engleska, Vels, Škotska, Irska
	zapadna-europa	Belgija, Francuska, Nizozemska
	središnja-europa	Njemačka, Austrija, Češka, Skandinavija
	istočna-europa	Poljska, Baltičke države, Rusija
	sjeverna-amerika	SAD, Kanada, Meksiko
	pacifik	Australija, Novi Zeland
<b>Srodstvo stila</b>		
	ipa-srodstvo	
	smeđi-ale-srodstvo	
	svijetli-ale-srodstvo	
	svijetli-lager-srodstvo	
	pilsner-srodstvo	
	jantarni-ale-srodstvo	
	jantarni-lager-srodstvo	
	tamni-lager-srodstvo	
	porter-srodstvo	
	stout-srodstvo	
	bock-srodstvo	
	jaki-ale-srodstvo	
	pšenično-pivo-srodstvo	
	specijalno-pivo	
<b>Razdoblje</b>		
	zanatski-stil	razvijeno je u razdoblju modernog zanatskog piva
	tradicionalni-stil	razvijeno je prije razdoblja modernog zanatskog piva
	povijesni-stil	više se ne proizvodi ili se proizvodi u vrlo ograničenim količinama
<b>Dominantni okus</b>		
	sladno	u okusu je istaknut slad
	goroko	u okusu je istaknuta gorčina
	balansirano	slad i gorčina su podjednakog intenziteta
	hmeljasto	okus hmelja
	prženo	prženi slad/žito
	slatko	primjetljiva zaostala slatkoća ili okus šećera
	dimljeno	okus dimljenog slada ili žita

	kiselost	primjetljiva kiselost ili namjerno istaknuta kiselina
	drvo	karakter drveta ili piva odležanog u bačvi
	voće	primjetljiv okus i/ili aroma voća
	začini	primjetljiv okus i/ili aroma začina

## 1. STANDARDNO AMERIČKO PIVO

Ova kategorija opisuje američka piva "za svaki dan" koja uživaju veliku popularnost. Opisana su kako ale, tako i lager piva koja obično nisu kompleksna te imaju ugladen, pristupačan okus. Ale piva u ovoj kategoriji naginju kvalitetama lagera i dizajnirana su tako da se sviđe ljubiteljima lagera za masovno tržište kao piva koja premošćuju razlike u stilovima. Piva za masovno tržište čije je porijeklo više međunarodno, opisana su u kategoriji Međunarodni lager.

### 1A. Američki light lager

**Ukupan dojam:** Jako karboniziran te gotovo bezokusan lager, vrlo laganog tijela, dizajniran kako bi se konzumirao vrlo hladan. Vrlo osvježavajuć i pogodan za utaživanje žeđi.

**Aroma:** Aroma slada se ne osjeti ili je slaba te se može doživjeti kao slatka i podsjećati na žito ili kukuruz. Aroma hmelja se ne osjeti ili je lagana s pikantnim ili cvjetnim karakterom. Iako je poželjan karakter čiste fermentacije, blage arome kvasnog karaktera (posebice lagane voćne arome jabuke) nisu nedostatak. Blagi DMS također nije nedostatak.

**Izgled:** Od vrlo blijede boje slame do blijedo žute boje. Bijele pjene koja rijetko zadržava oblik. Vrlo bistro.

**Okus:** Relativno neutralnog okusa, svježeg i suhog završetka uz slab do vrlo slab okus žita ili kukuruza koji može djelovati slatko zbog slabe gorčine. Okus hmelja je slab ili se ne osjeti te može imati cvjetnu, pikantnu ili biljnu kvalitetu (iako se rijetko kad okus hmelja može razaznati). Slaba do vrlo slaba hmeljna gorčina. Balans može varirati od blago sladnog do blago gorkog, ali je relativno ujednačen. Jaka karbonizacija može naglasiti svježinu suhog završetka. Karakter čiste fermentacije kakav se očekuje od lagera.

**Punoća:** Vrlo laganog (ponekad vodenastog) tijela. Vrlo jaka karbonizacija koja lagano "pecka" za jezik.

**Komentari:** Pivo dizajnirano kako bi se sviđelo najširem mogućem rasponu potrošača. Snažne okuse treba gledati kao nedostatak.

**Povijest:** Coors je kratko vrijeme proizvodio light lager početkom 40-tih godina prošlog stoljeća. Modernu verziju prvi je proizveo Rheingold 1967. godine s ciljem da se sviđi potrošačima koji paze na unos kalorija, ali popularnost je dosegao tek 1973. nakon što je Miller Brewing preuzeo recept i masovno reklamirao pivo sportskim fanovima pod sloganom "odličnog okusa, a manje zasitan". 90-tih godina ovaj je stil postao najprodavaniji u Sjedinjenim američkim državama.

**Karakteristični sastojci:** Dvoredni ili šestoredni ječam s visokim udjelom (do 40%) riže ili kukuruza kao dodataka. Dodavanje enzima može još više stanjiti tijelo i sniziti udio ugljikohidrata.

**Usporedba stila:** Verzija američkog lagera koja ima laganije tijelo, niži udio alkohola i manje kalorija. Ima manje hmeljnog karaktera i slabiju gorčinu od Leichtbier piva.

**Bitna statistika:** OG: 1.028 – 1.040

IBU: 8 – 12

FG: 0.998 – 1.008

SRM: 2 – 3

ABV: 2.8 – 4.2 %

**Komercijalni primjeri:** Bud Light, Coors light, Keystone Light, Michelob light, Miller Lite, Old Milwaukee Light

### 1B. Američki lager

**Ukupan dojam:** Lager vrlo svijetle boje, jako karboniziran, laganog tijela, visokog stupnja prevrelosti, neutralnog profila okusa i slabe gorčine. Poslužuje se vrlo hladan, pa može biti vrlo osvježavajuć i pogodan za utaživanje žeđi.

**Aroma:** Aroma slada je slaba ili se ne osjeti. Može biti slatka i podsjećati na žito ili kukuruz. Aroma hmelja može varirati, ili je nema ili se osjeti kao lagana, pikantna ili cvjetna aroma. Iako je poželjan karakter čiste fermentacije, blage arome kvasnog karaktera (posebice lagani karakter jabuke) nisu nedostatak. Blagi DMS također nije nedostatak.

**Izgled:** Od vrlo blijede boje slame do srednje žute boje. Bijele pjene koja rijetko zadržava oblik. Vrlo bistro.

**Okus:** Relativno neutralnog okusa, svježeg i suhog završetka uz umjereno slab do vrlo slab okus žita ili kukuruza koji može djelovati slatko zbog slabe gorčine. Okus hmelja je umjereno slab ili se ne osjeti te može imati cvjetnu, pikantnu ili biljnu kvalitetu (iako se rijetko kad okus hmelja može razaznati). Slaba do srednje slaba hmeljna gorčina. Balans može varirati od blago sladnog do blago gorkog, ali je relativno ujednačen. Jaka karbonizacija može naglasiti svježinu suhog završetka. Karakter čiste fermentacije kakav se očekuje od lagera.

**Punoća:** Laganog do srednje laganog tijela. Vrlo jaka karbonizacija koja lagano "pecka" za jezik.

**Komentari:** Snažne okuse treba gledati kao nedostatak. Kad konzumenti piva koja ne spadaju pod *craft* naruče *pivo* u SAD-u, obično očekuju da im se posluži jedan od predstavnika ovog stila. Iako ih se zna oglašavati kao pilsnere izvan Europe, ne radi se o tradicionalnim primjerima pilsnera.

**Povijest:** Iako su njemački doseljenici u SAD-u od sredine 19. stoljeća proizvodili lager piva inspirirana tradicionalnim Pilsnerima, na stil modernog američkog lagera snažno su utjecali Prohibicija i 2. svjetski rat. Pivovare koje su preživjele to razdoblje konsolidirale su svoj pogon, proširile distribuciju i snažno promovirale ovaj pivski stil koji sviđio velikom dijelu populacije. Uslijedila je više

desetljetna dominacija ovog stila koji je potakao mnoge internacionalne konkurente na proizvodnju podjednako blijedog proizvoda za masovno tržište potpomognutog žestokim oglašavanjem.

**Karakteristični sastojci:** Dvoredni ili šestoredni ječam s visokim postotkom (do 40%) riže ili kukuruza kao dodataka.

**Usporedba stila:** Snažnije pivo od američkog *light* lagera, s više okusa i tijela. Manje je gorak i slabijeg je okusa od međunarodnog lagera. Ima znatno manje okusa, manje hmelja i gorčine od tradicionalnih europskih pilsnera.

**Bitna statistika:** OG: 1.040 – 1.050  
IBU: 8 – 18 FG: 1.004 – 1.010  
SRM: 2 – 4 ABV: 4.2 – 5.3 %

**Komercijalni primjeri:** Budweiser, Coors Original, Grain Belt Premium Lager, Miller High Life, Pabst Blue Ribbon, Special Export

## 1C. Cream ale

**Ukupan dojam:** Čisto američko ljetno pivo puno okusa i dobrog stupnja prevrelosti. Vrlo je pitko i osvježavajuće, a ima više karaktera od tipičnih američkih lagera.

**Aroma:** Srednje slabe do slabe sladne note popraćene aromom koja podsjeća na kukuruz. Dozvoljena je i slaba aroma DMS-a, ali nije nužna. Aroma hmelja je srednje slaba ili je uopće nema, a može proizlaziti od bilo koje sorte hmelja, iako je uobičajeno korištenje hmelja koji daje cvjetne, pikantne ili biljne note. Međutim, ni hmelj ni slad ne dominiraju u cjelokupnoj aromi. Slabi voćni esteri mogu biti prisutni u nekim primjerima, ali nisu nužni za stil.

**Izgled:** Od boje blijede slame do umjereno zlatne, premda je obično svjetlije boje. Slabe do srednje pjene te srednje do jako karbonizirano. Pjena dobro zadržava oblik. Kristalno bistro.

**Okus:** Slaba do srednje slaba hmeljna gorčina. Slab do umjeren okus slada i slatkoće, ovisno o gustoći i stupnju prevrelosti. Obično ima visok stupanj prevrelosti. Ni slad ni hmelj ne dominiraju u okusu. Često ima slab do umjeren okus kukuruza, kao i ponešto DMS-a (iako DMS nije nužan). Završni okus varira od donekle suhog do slabašno slatkog. Mogući su i slabi voćni esteri. Slab do srednje izražen okus hmelja (bilo koje sorte, ali obično se koristi cvjetni, pikantni ili biljni hmelj).

**Punoća:** U načelu lagano i svježije, premda može imati i srednje tijelo. Glatko sa srednjim do visokim stupnjem prevrelosti; viši stupanj prevrelosti dovodi do okusa koji "utažuje žeđ". Jako karbonizirano.

**Komentari:** Klasična američka Cream ale piva (prije Prohibicije) bila su nešto jača, sadržavala su više hmelja (neka su bila i suho hmeljena) i gorča (25–30 i više IBU-a). Takve verzije trebale bi se prijaviti u povijesnu kategoriju. Većina komercijalnih primjera je u rasponu 1.050–1.053 OG i gorčina im rijetko prelazi 20 IBU-a.

**Povijest:** Radi se o blistavom ale pivu namijenjenom svakodnevnoj konzumaciji koje je nastala u 19. stoljeću i preživjelo Prohibiciju. Ale verzija američkog lagera. Proizvele su ga ale pivovare kako bi se nadmetale s lager pivovarama u Kanadi, sjeveroistoku SAD-a i državama srednjeg Atlantika. U originalu poznata kao blistava ale piva namijenjena svakodnevnoj konzumaciji za čiju su proizvodnju neke pivovare koristile lager kvasce

(ponekad ih još uvijek koriste) koje nisu miješali s ale kvascima. Mnogi primjeri koriste *kräusen* tehniku za karbonizaciju. Dozrijevanje na hladnom nije tradicionalno, premda ga moderne pivovare ponekad koriste.

**Karakteristični sastojci:** Najčešće se koriste američki sastojci. Uobičajen je šestoredni ječam ili kombinacija šestorednog i sjevernoameričkog dvorednog ječma. Od dodataka se koriste kukuruzne pahuljice u komini (do 20% udjela) i do 20% glukoze ili nekog drugog šećera za vrijeme kuhanja. Može se koristiti bilo koja sorta hmelja za gorčinu i aromu.

**Usporedba stila:** Slično je standardnom američkom lageru, ali s više karaktera.

**Bitna statistika:** OG: 1.042 – 1.055  
IBU: 8 – 20 FG: 1.006 – 1.012  
SRM: 2.5 – 5 ABV: 4.2 – 5.6 %

**Komercijalni primjeri:** Genesee Cream Ale, Liebotschaner Cream Ale, Little Kings Cream Ale, New Glarus Spotted Cow, Old Style, Sleeman Cream Ale

## 1D. Američko pšenično pivo

**Ukupan dojam:** Osvježavajuća pšenična piva koja mogu imati više hmeljnog karaktera i manje karaktera kvasca od svojih njemačkih srodnika. Čisti karakter fermentacije omogućuje da okus pšenice koji može podsjećati na kruh, tijesto ili žito, umjesto okusa kvasca, nadopuni okus i gorčina hmelja.

**Aroma:** Slab do umjeren karakter pšenice koji može podsjećati na žito, kruh ili tijesto. Prihvatljiva je blaga do umjerena sladna slatkoća. Esteri mogu biti umjereni ili ih uopće nema, a trebali bi odražavati relativno neutralne sojeve kvasca, tako da aroma banane nije prikladna. Aroma hmelja može biti slaba do umjerena te imati citrusni, pikantni, cvjetni ili voćni karakter. Nema fenola koji podsjećaju na klinčiće.

**Izgled:** Obično je svijetlo žute do zlatne boje. Bistrina može varirati od kristalne bistrine do mutnih primjera s kvascem koji djeluju kao njemački pšenični stil piva. Velika, dugotrajna, bijela pjena.

**Okus:** Blag do umjereno snažan okus pšenice koji podsjeća na žito, kruh ili tijesto može se ponekad osjetiti i u završnom okusu. Može imati umjerenu sladnu slatkoću ili prilično suh završni okus. Slaba do umjerena hmeljna gorčina koja se ponekad može osjetiti i u završnom okusu. Obično je balansiranog okusa, ali može biti i blago gorko. Slab do umjeren okus hmelja (citrusni, pikantni, cvjetni ili voćni hmelj). Esteri mogu biti umjereni ili ih uopće nema, ali ne bi smjeli imati okus banane. Nema fenola koji daju okus klinčića. Može imati određenu svježinu u završnom okusu.

**Punoća:** Srednje laganog do srednjeg tijela. Srednje jako do jako karbonizirano. Može djelovati blago kremasto, pošto pšenična piva ponekad ostavljaju mekani, paperjasti dojam.

**Komentari:** Postoje različite varijacije, od pitkih, prilično slatkih piva do suhih, agresivno hmeljenih piva snažnog okusa pšenice. Američka ražena piva trebaju se prijaviti u kategoriju **Specijalnih piva s alternativnim fermentabilnim sastojcima**.

**Povijest:** Američka craft adaptacija njemačkog

pšeničnog stila piva u kojoj se koristi kvasac čišćeg karaktera i više hmelja, a prvi su je popularizirali braća Widmer sredinom 80-tih godina prošlog stoljeća.

**Karakteristični sastojci:** Čisti američki ale ili lager kvasac (njemački *weissbier* kvasac nije prikladan). Veliki udio pšeničnog slada (često od 30-50% što je manje nego kod tipičnih njemačkih pšeničnih piva). Obično se koristi američki, njemački hmelj ili hmelj iz takozvanog Novog svijeta.

**Usporedba stila:** Ima više hmeljnog karaktera i manje karaktera kvasca od njemačkih pšeničnih

piva. Ne bi nikada smjelo imati karakter banane i klinčića poput njemačkog *weissbiera*. U načelu može imati jednak balans i raspon okusa kao Blonde ale piva, ali primarni okus slada dolazi od karaktera pšenice.

**Bitna statistika:** OG: 1.040 – 1.055  
IBU: 15 – 30 FG: 1.008 – 1.013  
SRM: 3 – 6 ABV: 4 – 5.5 %

**Komercijalni primjeri:** Bell's Oberon, Boulevard Unfiltered Wheat Beer, Goose Island 312 Urban Wheat Ale, Widmer Hefeweizen

## 2. MEĐUNARODNI LAGER

*Međunarodni lageri su premium lageri za masovno tržište koji se proizvode u većini svjetskih zemalja. Bez obzira da li su razvijeni iz američkih ili europskih stilova, svi naginju jednoličnom karakteru i jako su oglašavani. Korijen imaju u izvornim lagerima pilsner tipa, a razlikuju se u boji te sadrže dodatne sladne okuse zadržavajući istovremeno svoju privlačnost većini konzumenata. U mnogim zemljama, piva ovog stila imaju svoje lokalne nazive. Naziv "međunarodni" ne znači da se piva zaista tako zovu; više se radi o kategorizaciji sličnih piva koja se proizvode diljem svijeta.*

### 2A. Međunarodni svijetli lager

**Ukupan dojam:** Svijetli lager visokog stupnja prevrelosti, lišen snažnih okusa te obično dobro balansiran i jako karboniziran. Poslužuje se hladan, osvježavajuć je i pogodan za utaživanje žeđi.

**Aroma:** Slaba do srednje slaba aroma slada koja može biti slatka i podsjećati na žito ili kukuruz.

Aroma hmelja može varirati od vrlo slabe do srednje izražene pikantne ili cvjetne arome. Iako je načelno poželjan čist profil fermentacije, blage arome kvasnog karaktera (poput lagane voćne arome jabuke) nisu nedostatak. Blagi DMS ili blaga aroma kukuruza također nisu nedostatak.

**Izgled:** Od blijede boje slame do zlatne boje. Bijeje pjene koja ne mora duže zadržati oblik. Vrlo bistro.

**Okus:** Slab do umjeren okus žitnog slada i svjež, suh završni okus dobrog stupnja prevrelosti. Žitni karakter može biti donekle neutralan ili imati blagu kvalitetu kruha-krekera ili čak umjerenu slatnu slatkoću koja može podsjećati na kukuruz.

Okus hmelja je srednje izražen ili ga nema, a ako ga se može osjetiti, obično ima cvjetni, pikantni ili biljni karakter. Srednje slaba do srednje izražena hmeljna gorčina. Balans može varirati od blago sladnog do blago gorkog, ali je relativno ujednačen. Naknadni okus je neutralan s blagim okusom slada, a ponekad i hmelja. Blagi DMS nije nedostatak.

**Punoća:** Laganog do srednjeg tijela. Umjereno jako do jako karbonizirano. Karbonizacija može lagano "peckati" za jezik.

**Komentari:** Međunarodni lageri obično imaju manje dodataka od standardnih američkih lagera. Mogu sadržavati isključivo slad, ali snažni okusi su im nedostatak. Radi se o širokoj kategoriji međunarodnih lagera za masovno tržište u rasponu od boljih američkih lagera do tipičnih "uvoznih" međunarodnih piva ili piva u "zelenim bocama" koja se mogu naći u Hrvatskoj. Često ih se pogrešno etiketira kao "pilsner" piva. Ako se u ovoj vrsti komercijalnog piva razvije takozvani "skunked" neželjeni okus zbog izloženosti svjetlu u zelenim bocama, razlog je neodgovarajuće skladištenje. Dakle, ne radi se o okusu karakterističnom za stil.

**Povijest:** U SAD-u se razvilo kao premium verzija standardnog američkog lagera, sa sličnom poviješću. Izvan SAD-a, razvilo se ili kao imitacija lagera američkog stila ili kao pristupačnija (često i suša te manje gorka) verzija pilsnera. Često ih se

jako oglašava i izvozi od strane velikih industrijskih ili multinacionalnih pivovara.

**Karakteristični sastojci:** Dvoredni ili šestoredni bazni slad. Mogu sadržavati rižu, kukuruz ili šećer kao dodatak ili isključivo slad.

**Bitna statistika:** OG: 1.042 – 1.050  
IBU: 18 – 25 FG: 1.008 – 1.012  
SRM: 2 – 6 ABV: 4.6 – 6.0 %

**Komercijalni primjeri:** Asahi Super Dry, Birra Moretti, Corona Extra, Devils Backbone Gold Leaf Lager, Full Sail Session Premium Lager, Heineken, Red Stripe, Singha, Ožujsko, Karlovačko

### 2B. Međunarodni jantarni lager

**Ukupan dojam:** Sladni jantarni lager dobrog stupnja prevrelosti sa zanimljivim kvalitetama karamela ili prepečenca i suzdržanom gorčinom. Obično ima prilično dobar stupanj prevrelosti, a često i kvalitete određenih aditiva. Ugladenog je i pitkog karaktera kakav se očekuje od lager piva.

**Aroma:** Slaba do umjerena aroma slada koja može podsjećati na žito uz vrlo slabu do umjerenu slatko-karamelnu aromu ili aromu pečenog slada. Aroma hmelja, blago cvjetnog ili pikantnog karaktera, može biti slaba ili je uopće nema. Čistog je profila kakav se i očekuje od lagera. Prihvatljivi su blagi DMS ili blaga aroma kukuruza.

**Izgled:** Od zlatno-jantarne do crvenkasto-bakrene boje. Bijeje do bjelkaste pjene koja ne mora dugo zadržati oblik.

**Okus:** Slab do umjeren profil slada koji može varirati od suhog do žitno-slatkog. Ponekad se može osjetiti i slab do umjeren okus karamela te note prepečenca ili kruha. Dopuštena je i slaba do umjereno slaba slatkoća koja može podsjećati na kukuruz. Hmeljna gorčina je slaba do umjerena, a



okus hmelja je slab do umjeren i pikantnog je, biljnog ili cvjetnog karaktera. Balans može biti prilično na strani slada ili je ujednačen s gorčinom koja s vremenom postaje sve primjetnija, ali ne i napadna. Gorčina može biti jače izražena ako ju prati karakter slada. Čist profil fermentacije. Završni okus je umjereno suh s umjereno slatnim naknadnim okusom.

**Punoća:** Laganog do srednjeg tijela. Srednje do jako karbonizirano. Glatko, a neki primjeri mogu biti i kremasti.

**Komentari:** Radi se o širokom spektru jantarnih lagera za masovno tržište koji su ili neovisno razvijani u raznim zemljama ili su u pitanju prilično općenita jantarna piva koja su nekad možda imala povijesni značaj, ali su se s vremenom pretvorila u današnje neprimjetne proizvode.

**Povijest:** Iako variraju od zemlje do zemlje, u načelu predstavljaju adaptaciju međunarodnih lagera za masovno tržište ili evoluciju domaćih stilova u proizvode općenitih karakteristika.

**Karakteristični sastojci:** Dvoredni ili šestoredni ječam. Slad za boju poput Victory slada, amber slada, itd. Karamelni sladni aditivi. Europski ili američki hmelj ili kombinacija jednog i drugog.

**Usporedba stila:** Manje razvijenog sladnog okusa od Vienna lagera. Često ga upotpunjuje okus aditiva.

**Bitna statistika:** OG: 1.042 – 1.055  
IBU: 8 – 25 FG: 1.008 – 1.014  
SRM: 7 – 14 ABV: 4.6 – 6.0 %

**Komercijalni primjeri:** Brooklyn Lager, Capital Winter Skål, Dos Equis Amber, Schell's Oktoberfest, Yuengling Lager

## 2C. Međunarodni tamni lager

**Ukupan dojam:** Tamnija i donekle slada verzija međunarodnog svijetlog lagera s malo više tijela i okusa, ali jednako suzdržane gorčine. Slaba gorčina prepušta sladu dominaciju u okusu, a mali udio hmelja pruža vrlo slab balans.

**Aroma:** Aroma slada je slaba ili se uopće ne osjeti, a može imati blagi karakter kukuruza. Aroma prženog i karamelnog slada je srednje slaba ili se također ne osjeti. Aroma hmelja može varirati od blage pikantne ili cvjetne arome do toga da se ni ona uopće ne osjeti. Iako je načelno poželjan čist profil fermentacije, blage arome kvasnog karaktera (poput lagane voćne arome jabuke) nisu nedostatak. Blagi

DMS ili blaga aroma kukuruza također nisu nedostatak.

**Izgled:** Od duboke jantarne do tamno smeđe boje s odsjajem boje rubina. Vrlo bistro. Pjena može biti kratkotrajna i obično je bež ili lagano preplanule boje.

**Okus:** Slaba do srednje izražena slatna slatkoća. Okusi karamelnog i/ili prženog slada mogu varirati od srednje slabih do toga da se uopće ne osjete (mogu imati natruhe kave, melase ili kaka). Okus hmelja je slab ili ga se također ne osjeti. Ako ga se može osjetiti, obično ima cvjetni, pikantni ili biljni okus. Hmeljna gorčina je slaba do srednje izražena. Može imati vrlo lagani voćni okus. Završni okus je umjereno svjež. Balans je obično malo na strani slada. Zagoreni ili umjereno snažni okusi prženog slada su neprikladni za ovaj stil.

**Punoća:** Laganog do srednje laganog tijela. Glatko, s laganim kremastim kvalitetama. Srednje do jako karbonizirano.

**Komentari:** U ovaj stil spada širok raspon međunarodnih lagera tamnije boje od standardnih svijetlih lagera, koji nisu izraženo gorki i/ili nemaju izražene pržene arome i okuse.

**Povijest:** Tamnije verzije međunarodnih svijetlih lagera često su nastale u istim velikim, industrijskim pivovarama s ciljem da se svidi što većem broju konzumenata. Često se radi o obojanoj ili zaslađenoj preradi standardnog svijetlog industrijskog lagera ili pristupačnijoj (i jeftinijoj) verziji tradicionalnih tamnih lagera.

**Karakteristični sastojci:** Dvoredni ili šestoredni ječam, kukuruz, riža ili šećeri kao dodaci. Vrlo mali udio karamelnog i tamnijeg slada. Komercijalne verzije mogu koristiti i umjetna bojila.

**Usporedba stila:** Ima manje okusa i nije toliko bogato kao minhenski dunkel, crno pivo (*Schwarzbier*) ili ostali tamni lageri. Često sadrži dodatke, što je odlika i drugih međunarodnih lagera.

**Bitna statistika:** OG: 1.044 – 1.056  
IBU: 8 – 20 FG: 1.008 – 1.012  
SRM: 14 – 22 ABV: 4.2 – 6.0 %

**Komercijalni primjeri:** Baltika #4 Original, Devils Backbone Old Virginia Dark, Dixie Blackened Voodoo, Saint Pauli Girl Dark, San Miguel Dark, Session Black Dark lager, Shiner Bock, Osječko Crno Pivo

---

### 3. ČEŠKI LAGER

Češki lageri u načelu se dijele prema početnoj gustoći (točeni, lager, specijal) i boji (svijetli, jantarni, tamni). Češki nazivi za ove kategorije su svjetlé (svijetli), polotmavé (polutamni) i tmavé (tamni). Nazivi koji se odnose na podjelu prema gustoći su výčepní (točeni, 7-10 °P), ležák (lager, 11-12 °P) i speciální (specijal, 13 °P+). Česi također koriste riječ pivo. Podjela prema gustoći slična je njemačkoj podjeli na schankbier, vollbier i starkbier, iako su rasponi gustoće različiti. Češka piva unutar ove tri klase često se nazivaju prema stupnju Platoa početne gustoće. Postoje razne varijacije unutar podjele prema gustoći/boji, posebice u klasi speciální. Ovaj priručnik kombinira neke od tih klasa, dok neka druga piva koja se mogu naći na češkom tržištu nisu opisana (poput jakog češkog portera). To znači da niže opisane kategorije ne pokrivaju sva češka piva, već jednostavno grupiraju neke od najčešćih tipova piva za potrebe suđenja.

Češki lageri se načelno razlikuju od njemačkih i drugih zapadnih lagera u tome što su njemački lageri gotovo uvijek u potpunosti prevreli, dok češki lageri mogu sadržavati određen dio neprevrelog ekstrakta u gotovom pivu. Zbog toga imaju nešto višu završnu gustoću (pa tako i nešto niži stupanj prevrelosti), malo su punijeg tijela i okusa te imaju malo bogatiji i kompleksniji profil okusa koji odgovara boji i jačini piva. Njemački lageri obično imaju čišći profil fermentacije, dok češki lageri često fermentiraju na nižoj temperaturi (7-10°C), fermentacija im traje nešto duže te mogu sadržavati malo (jedva primjetnog) diacetila koji često zaokružuje tijelo piva, ali ne smeta u aromi ili okusu (izražena aroma maslaca je nepoželjna). Češki sojevi lager kvasca nisu uvijek tako čistog profila i ne postizu tako visok stupanj prevrelosti poput njemačkih sojeva, pa zbog toga ostavljaju višu završnu gustoću (čemu pomažu i metode ukomljavanja te niže temperature fermentacije). U proizvodnji čeških lagera tradicionalno se koristi dekocija (često i dvostruka dekocija), usprkos upotrebi modernog slada, dok se kod većine modernih njemačkih lagera koristi infuzijsko ukomljavanje u jedan ili više koraka. Ove razlike doprinose karakterističnom bogatijem okusu, punijem tijelu i drugačijem profilu okusa koji odlikuje češke lagere.

#### 3A. Češki svijetli lager

**Ukupan dojam:** Bogati, osvježavajući, hmeljasti, gorki češki lager laganijeg tijela i sličnih okusa poput jačeg češkog premium svijetlog lagera (pilsner tipa), ali za razliku od njega ima manji udio alkohola, laganije tijelo i nešto je manje intenzivan.

**Aroma:** Blaga do umjerena aroma bogatog krušnog slada u kombinaciji s blagom do umjerenom aromom pikantnog ili biljnog hmelja. Balans između slada i hmelja može varirati.

Prihvatljiva je vrlo blaga nota karamele. Prihvatljivi su i blagi (ali nenametljivi) diacetil te blagi voćni esteri koji u ovom slučaju potiču od hmelja, ali ne moraju nužno biti prisutni. Bez sumpora.

**Izgled:** Od svijetlo zlatne boje do duboke boje zlata. Kristalno bistro do vrlo bistro s dugotrajnom, kremastom bijelom pjenom.

**Okus:** Srednje slab do srednje izražen okus bogatog krušnog slada kojeg prati zaokružen, hmeljni završni okus. Slab do srednje snažan okus pikantnog ili biljnog hmelja. Gorčina je istaknuta, ali ne smije biti gruba. Puno je okusa i osvježava. Prihvatljivi su i blagi okusi diacetila ili voćnih estera, ali nisu nužni. Ako ih ima, ne bi smjeli dominirati okusom.

**Punoća:** Srednje laganog do srednjeg tijela. Umjereno karbonizirano.

**Komentari:** Češki naziv za ovaj stil piva je *světlé výčepní pivo*.

**Povijest:** Josef Groll je proizveo dva piva tijekom 1842.-43. godine, *výčepní* i *ležák*, od kojih se slabije pivo proizvodilo dvostruko više. Evan Rail smatra da se vjerojatno radilo o pivima od 10 °P i 12 °P, ali i

da je *výčepní* možda imao još manju gustoću.

Trenutno je ovo najprodavaniji pivski stil u Češkoj. **Karakteristični sastojci:** Mekana voda s niskim udjelom sulfata i karbonata, Saaz hmelj, češki pilsner slad, češki lager kvasac. Unatoč velikoj količini hmelja koju ovo pivo sadrži, voda s vrlo

malo minerala omogućuje karakteristično mekan i zaokružen hmeljni profil.

**Usporedba stila:** Osvježavajuća verzija češkog svijetlog premium lagera laganijeg tijela i slabijeg intenziteta, namjenjena za svakodnevnu konzumaciju.

**Bitna statistika:** OG: 1.028 – 1.044

IBU: 20 – 35 FG: 1.008 – 1.014

SRM: 3 – 6 ABV: 3.0 – 4.1 %

**Komercijalni primjeri:** Břežňák Světlé výčepní pivo, Notch Session Pils, Pivovar Kout na Šumavě Koutská 10°, Únětické pivo 10°

#### 3B. Češki svijetli premium lager

**Ukupan dojam:** Bogati, karakterni svijetli češki lager izraženog sladnog i hmeljnog profila te dugotrajnog, zaokruženog završnog okusa. Kompleksan je, a opet dobro balansiran i zaokružen. Okusi slada su kompleksni za pilsner tip piva, dok je gorčina snažna, ali nije gruba, što stvara dojam zaokruženosti koja pojačava pitkost.

**Aroma:** Srednje izražena do srednje snažna aroma bogatog krušnog slada i srednje slaba do srednje snažna pikantna, cvjetna ili biljna aroma hmelja. Iako balans slada i hmelja može varirati, njihov

odnos je bogat i kompleksan. Prihvatljivi su i blagi diacetil ili vrlo blagi voćni esteri koji potiču od hmelja, ali ne moraju nužno biti prisutni.

**Izgled:** Od zlatne do duboke zlatne boje. Kristalno bistro do vrlo bistro. Guste, dugotrajne, kremaste bijele pjene.

**Okus:** Bogat i kompleksan krušni okus slada kombiniran s naglašenom, a opet mekanom i zaokruženom gorčinom te cvjetnim i pikantnim okusom hmelja. Okusi slada i hmelja su srednje izraženi do srednje snažni, a slad može odavati i vrlo blagi dojam karamele. Gorčina je istaknuta, ali ne smije biti gruba. Balans dugotrajnog završnog okusa može biti na strani hmelja ili slada, ali nikada ne naginje agresivno na jednu stranu. Prihvatljivi su i blagi do umjereni okusi diacetila ili voćnih estera koji u ovom slučaju potiču od hmelja, ali nisu nužni.

**Punoća:** Srednjeg tijela. Umjerenost do slabo karbonizirano.

**Komentari:** U na čelu se radi o grupi *pivo Plzeňského typu*, to jest piva pilsner tipa. Ovaj stil je kombinacija čeških stilova *světlý ležák* (11-12.9 °P) i *světlé speciální pivo* (13-14.9 °P). Unatoč širokoj prihvaćenosti naziva pilsner diljem svijeta, u Češkoj se samo Pilsner Urquell tako zove. *Kvasnicové* ("kvasno pivo") verzije su vrlo popularne u Češkoj, a prave se ili dodavanjem *kräusena*, to jest sladovine koja sadrži kvasac, ili se pivu dodaje čisti kvasac nakon fermentacije. Ponekad su takva piva mutna te imaju suptilni kvasni karakter i pojačani hmeljni karakter. Moderni primjeri variraju u balansu slada i hmelja, a mnogi nemaju toliko izražen hmeljni profil kakav krasí Pilsner Urquell.

**Povijest:** Ovaj stil se obično povezuje s Pilsner Urquellom koji je prvi put proizveden 1842. Godine nakon izgradnje nove pivovare od strane građana nezadovoljnih standardom piva koje se tada proizvodilo u Pilzenu. Bavarskom pivaru Josefu Grollu pripisuje se nastanak ovog piva.

**Karakteristični sastojci:** Mekana voda s niskim udjelom sulfata i karbonata, Saaz hmelj, češki slad, češki lager kvasac. Unatoč velikoj količini hmelja koju ovo pivo sadrži, voda s vrlo malo minerala omogućuje karakteristično mekan i zaokružen hmeljni profil. Kod nekih zastupljenijih komercijalnih primjera došlo je do smanjenja gorčine posljednjih godina, premda ne u toliko mjeri kao kod mnogih suvremenih njemačkih primjera.

**Usporedba stila:** Zlatnije je boje, bogatijeg sladnog profila i ima više tijela od njemačkog pilsa. Punijeg je završnog okusa te ostavlja čišći i mekši dojam. Jači je od češkog svijetlog lagera.

**Bitna statistika:** OG: 1.044 – 1.060  
IBU: 30 – 45 FG: 1.013 – 1.017  
SRM: 3.5 – 6 ABV: 4.2 – 5.8 %

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

### 3C. Češki jantarni lager

**Ukupan dojam:** Sladni jantarni češki lager s hmeljnim karakterom koji može varirati od slabog do prilično primjetljivog. Okusi slada također mogu dosta varirati, pa tako postoje različite verzije, od suših, krušnih primjera s vrlo laganim okusom biskvita do slađih i donekle karamelnih primjera.

**Aroma:** Aroma bogatog slada umjerenog intenziteta u kojoj mogu dominirati mirisi kruha i produkti Maillardove reakcije ili lagane arome karamele, pa čak i bombona. Pikantni, svijetli ili biljni karakter hmelja može biti umjeren ili ga uopće nema. Čistog je karaktera kakav se i očekuje od lagera, iako se ponekad mogu osjetiti slabi voćni esteri (arome breskve, marelice, šljive, nektarine ili bobičastog voća). Moguća je slaba aroma diacetila, ali je i ne mora biti.

**Izgled:** Od duboke jantarne do bakrene boje. Bistro do kristalno bistro. Velika, dugotrajna, bjelkasta pjena.

**Okus:** Dominira kompleksan okus slada (srednjeg do srednje snažnog intenziteta) koji u svom profilu može varirati od suhog okusa obogaćenog produktima Maillardove reakcije do karamelnog te gotovo slatkog okusa. Karakter slada kod nekih primjera može podsjećati na bombone ili graham kreker. Slab do umjeren okus pikantnog hmelja. Istaknuta, ali čista hmeljna gorčina dovodi do balansiranog završnog okusa. Mogući su i suptilni okusi šljiva ili bobičastog voća. Moguć je i slabi diacetil. Nema okuse prženog slada. Završni okus može varirati od suhog i hmeljnog do relativno slatkog.

**Punoća:** Srednje punog do srednjeg tijela. Srednje jako do jako karbonizirano. Mekano je i zaokruženo te često može djelovati blago kremasto. Umjerenost do slabo karbonizirano.

**Komentari:** Češki naziv za ovaj stil je *polotmavé pivo*, što bi u prijevodu značilo polutamno. Ovaj stil je kombinacija čeških stilova *polotmavý ležák* (11-12.9 °P) i *polotmavé speciální pivo* (13-14.9 °P).

**Povijest:** Radi se o lageru Vienna stila koji se nastavio proizvoditi u Češkoj. Preporod malih čeških pivovara doveo je do porasta broja primjera ovog stila.

**Karakteristični sastojci:** Pilsner i karamelni slad, ali mogu se koristiti i Vienna te Munich slad. Voda s niskim udjelom minerala, Saaz hmelj i češki lager kvasac.

**Usporedba stila:** Ovaj stil može biti sličan Vienna lageru, ali s hmeljnim karakterom koji potiče od Saaz hmelja. Isto tako, može podsjećati na engleski bitter, ali puno je bogatije te ima dublji karamelni karakter. Primjeri koji se proizvode u većim pivovarima u načelu su slični češkom svijetlom premium lageru s ponešto okusa tamnijeg slada i manje hmelja, dok manje pivovare često proizvode verzije s puno izraženijim hmeljnim karakterom, kompleksnijim sladnim profilom ili s ponešto neprevrele slatkoće.

**Bitna statistika:** OG: 1.044 – 1.060  
IBU: 20 – 35 FG: 1.013 – 1.017  
SRM: 10 – 16 ABV: 4.4 – 5.8 %

**Komercijalni primjeri:** Bernard Jantarový ležák, Pivovar Vysoký Chlumec Démon, Primátor polotmavý 13°, Strakonický Dudá Klostermann polotmavý ležák 13°

### 3D. Češki tamni lager

**Ukupan dojam:** Bogati, tamni, sladni češki lager s prženim karakterom koji može varirati od jedva primjetljivog do prilično istaknutog. Pivo je sladno sa zanimljivim i kompleksnim profilom okusa te različitim udjelom hmelja što dovodi do velikog broja mogućih interpretacija.

**Aroma:** Bogata, duboka, ponekad i slatka sladna aroma srednjeg do srednje snažnog intenziteta s mogućim kvalitetama krušne kore, prepečenca, orašastog voća, kole, tamnog voća ili karamele. Karakter prženog slada može podsjećati na čokoladu ili slatku kavu, varira od umjerenog do toga da se uopće ne osjeti, ali ne bi smio nadvladati karakter baznog slada. Moguća je i slaba, pikantna hmeljna aroma. Također se ponekad može osjetiti i slabi diacetil te slabi voćni esteri (arome šljive ili bobičastog voća).

**Izgled:** Od tamne bakrene do gotovo crne boje koju često krasi crvenkasti odsjaj. Bistro do kristalno bistro. Velika, dugotrajna, bjelkasta do preplanula pjena.

**Okus:** Dominira srednje izražen do srednje snažan duboki, kompleksni sladni okus kojeg obično prate bogati sladni produkti Maillardove reakcije te lagana do umjerena neprevrela sladna slatkoća. Može imati i okuse slada koji podsjećaju na karamelu, prepečenac, orašasto voće, slatki korijen, sušeno tamno voće, čokoladu i kavu koje prati vrlo slabi do umjereni prženi karakter. Okus pikantnog hmelja varira od umjerenog slabog do toga da se uopće ne osjeti. Hmeljna gorčina može biti umjerena do srednje slaba, ali trebala bi se moći osjetiti. Balans može varirati od sladnog preko ujednačenog do blago hmeljnog. Ponekad se može osjetiti i slabi do umjereni diacetil te lagani esteri koji podsjećaju na šljive ili bobičasto voće.

**Punoća:** Srednjeg do srednje punog tijela te vrlo bogatog dojma u ustima koji ne smije djelovati teško ili prezasićeno. Umjereno kremaste teksture. Glatko. Umjereno do slabo karbonizirano. Kod jačih verzija može se osjetiti malo topline koju stvara

alkohol.

**Komentari:** Ovaj stil je kombinacija čeških stilova *tmavý ležák* (11-12.9 °P) i *tmavé speciální pivo* (13-14.9 °P). Moderni primjeri su suši te imaju jače izraženu gorčinu od tradicionalnih verzija koje često imaju gorčinu u rasponu od 18-20 IBU-a i slađi balans.

**Povijest:** Pivovara U Fleků proizvodi pivo ovog stila još od 1499. godine. Mnoge nove male pivovare također proizvode piva ovog stila.

**Karakteristični sastojci:** Uobičajeni sastojci su pilsner i tamni karamelni slad s dodatkom odgorčenog prženog slada, ali mogu se koristiti i Vienna te Munich slad. Voda s niskim udjelom minerala, Saaz hmelj i češki lager kvasac. Ako pivo sadrži voćne estere, oni obično nastaju od slada, a ne od kvasca.

**Usporedba stila:** Ovo pivo je češka verzija tamnog lagersa koji se po karakteru može smjestiti između minhenskog dunkela i crnog piva (Schwarzbier), ali obično ima bogatiji sladni i hmeljni karakter (kako u aromi, tako i u okusu i/ili gorčini).

**Bitna statistika:** OG: 1.044 – 1.060

IBU: 18 – 34

FG: 1.013 – 1.017

SRM: 14 – 35

ABV: 4.4 – 5.8 %

**Komercijalni primjeri:** 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 Břežnice Herold, U Fleků Flekovský tmavý 13°ležák

---

## 4. EUROPSKI SVIJETLI SLADNI LAGER

*U ovoj kategoriji opisani su sladni, svijetli njemački lageri kojima dominira pilsner slad, a po jačini spadaju u vollbier i starkbier grupu. Iako su sladni, imaju dobar stupanj prevrelosti i vrlo su čistog profila kao i većina njemačkih piva.*

### 4A. Minhenski helles

**Ukupan dojam:** Sladni njemački lager zlatne boje, čistog profila kojeg krasi ugađeni žitno-slatki sladni okus te mekan i suh završni okus. Suptilna doza pikantnog, cvjetnog ili biljnog hmelja te suzdržana gorčina omogućuju sladni balans koji nije presladak, pa je stoga ovo pivo osvježavajuće i pogodno za svakodnevnu konzumaciju.

**Aroma:** Umjerena žitno-slatka aroma slada. Slaba do umjereno slaba pikantna, cvjetna ili biljna hmeljna aroma. Iako je poželjna čista aroma, vrlo blaga pozadinska nota DMS-a nije nedostatak. Ugodan i čist profil fermentacije u kojem slad dominira balansom. Svježiji primjeri imaju više sladno-slatku aromu.

**Izgled:** Od srednje žute do blijedo zlatne boje. Bistro. Dugotrajna, kremasta bijela pjena.

**Okus:** Umjereno sladno u početku uz sugestiju slatkoće. Umjeren žitno-slatki okus slada, mekanog i zaokruženog dojma kojeg podržava slaba do srednje slaba hmeljna gorčina. Završni okus je mekan i suh, ne grize za jezik. Slab do umjereno slab okus pikantnog, cvjetnog ili biljnog hmelja. Iako slad dominira nad hmeljem kako u okusu, tako

i u završnom i naknadnom okusu, prisutnost hmelja ipak bi se trebala moći primijetiti. Ne bi smjelo imati neprevrelu slatkoću, već bi jednostavno trebalo ostavljati dojam sladnog piva suzdržane gorčine. Vrlo svježiji primjeri čine se slađima zbog svježeg, bogatog karaktera slada koji s vremenom može izbljediti. Čist profil fermentacije.

**Punoća:** Srednjeg tijela. Srednje karbonizirano. Glatkog karaktera koji odaje dojam propisnog odležavanja na niskim temperaturama.

**Komentari:** Kao potpuno prevrela demonstracija pils slada, Helles je naglašeno sladno, ali ne i pretjerano slatko pivo koje se fokusira na okus slada s hmeljnom gorčinom u sporednoj ulozi. Izvojni primjeri mogu brzo izgubiti ponešto sladnog karaktera koji često sugerira na slatkoću. Helles u samom Minhenu je obično nešto laganijeg profila od primjera koji se proizvode van grada i koji mogu imati više tijela, okusa i hmeljnog karaktera.

**Povijest:** Prvi put je napravljeno u Munchenu 1894. godine u Spaten pivovari kako bi se nadmetalo sa svijetlim pivom Pilsner tipa. Trenutno je ovo napopularniji stil u južnoj Njemačkoj.

**Karakteristični sastojci:** Kontinentalni pilsner slad, tradicionalne njemačke sorte plemenitog hmelja, čisti njemački lager kvasac.

**Usporedba stila:** U balansu slada i gorčine je sličan minhenskom Dunkelu, ali nije toliko slado-sladak i svijetle je, a ne tamne boje. Ima više tijela i sladniji je od njemačkog Pilsa, ali i manje hmeljnog karaktera od Pilsa. Sličnog je sladnog profila kao njemačko Export pivo, ali nije toliko balansirano hmeljem.

**Bitna statistika:** OG: 1.044 – 1.048  
IBU: 16 – 22 FG: 1.006 – 1.012  
SRM: 3 – 5 ABV: 4.7 – 5.4 %

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

#### 4B. Festbier

**Ukupan dojam:** Ugladeni, čisti svijetli njemački lager umjereno snažnog sladnog okusa i laganog hmeljnog karaktera. Spretno balansira jačinu i pitkost okusom i završnim okusom koji potiče na ispijanje. Demonstrira elegantne okuse njemačkog slada bez težine i zasitnosti.

**Aroma:** Umjereno bogata sladna aroma s naglaskom na mirise prepečenca i tijesta te dojmom slatkoće. Slaba do srednje slaba aroma cvjetnog, biljnog ili pikantnog hmeljna. Aroma slada ne bi smjela imati duboke prepečene, karamelne ili biskvitne kvalitete. Karakter čiste fermentacije kakav se očekuje od lagera.

**Izgled:** Od duboke žute do duboke zlatne boje. Ne bi smjelo imati jantarne nijanse. Bistro. Dugotrajna bijela do bjelkasta pjena. Većina komercijalnih primjera ima srednje zlatnu boju.

**Okus:** Srednje izražen do srednje snažan sladni okus u početku uz blago prepečenu kvalitetu kruha ili tijesta i dojam mekane slatkoće. Slaba do srednje slaba hmeljna gorčina; balans je definitivno na strani slada. Dobrog je stupnja prevrelosti i **djeluje svježe**, ali ne i suho. Karakter čiste fermentacije kakav se očekuje od lagera. U okusu se uglavnom osjeti pils slad uz vrlo blage prepečene note. Gorčina pruža potporu, ali trebala bi omogućiti sladni, puniji završni okus.

**Punoća:** Srednjeg tijela i ugladene, donekle kremaste teksture. Srednje karbonizirano. **Toplina koju stvara alkohol bi se trebala jedva primijetiti ili je uopće ne bi trebalo biti.**

**Komentari:** Ovaj stil predstavlja moderno njemačko pivo kakvo se poslužuje na Oktoberfestu (iako nije strogo rezervirano za Oktoberfest, pošto se poslužuje i na mnogim drugim njemačkim festivalima) i ponekad ga se naziva Wiesn (u prijevodu "livada" što je ujedno i lokalni naziv za Oktoberfest). Odabrali smo naziv *Festbier* zbog njemačkih i EU propisa prema kojima je naziv *Oktoberfest* zaštićen i rezerviran za piva koja se proizvode isključivo u minhenskim pivovarama s namjenom konzumacije na samom Oktoberfestu. Zemlje izvan EU nisu podložne ovim propisima, pa tako mnoge craft pivovare u SAD-u proizvode piva koja nazivaju Oktoberfest, ali baziraju ih na tradicionalnom stilu koji je u ovom priručniku opisan kao *Märzen*.

**Povijest:** Od 1990. godine, većina piva posluživanih na Oktoberfestu bilo je ovog stila. Pivo namijenjeno izvozu u SAD još uvijek se radi u tradicionalnom jantarnom stilu, a tako ga interpretiraju i proizvođači piva u SAD-u. Paulaner je prvi proizveo zlatnu verziju sredinom 70-tih godina prošlog stoljeća jer su smatrali da je tradicionalno Oktoberfest pivo prezasitno. Stoga su razvili laganiju i pitkiju, ali još uvijek sladnu verziju želeći da bude što pristupačnija konzumentima (prema riječima glavnog pivara u Paulaneru). Ali vrstu piva koje se poslužuje na Oktoberfestu ipak određuje minhensko gradsko vijeće.

**Karakteristični sastojci:** Uglavnom se koristi pilsner slad uz manji dodatak Vienna i/ili Munich slada kako bi se pojačao sladni profil. Razlike u komercijalnim primjerima uglavnom nastaju zbog korištenja slada od različitih proizvođača i drukčijeg kvasca, a ne zbog različite recepture.

**Usporedba stila:** Nije toliko intenzivno niti ima toliko bogat karakter prepečenog slada kao Märzen. Bogatiji je i puniji tijela od Hellesa te ima više hmeljnog okusa i viši postotak alkohola. Nije toliko gogotog i intenzivnog sladnog profila kao Maibocka. Kompleksnost slada mu je slična jačim verzijama češkog svijetlog premium lagera, iako nema njihov hmeljni profil.

**Bitna statistika:** OG: 1.054 – 1.057  
IBU: 18 – 25 FG: 1.010 – 1.012  
SRM: 4 – 7 ABV: 5.8 – 6.3 %

**Komercijalni primjeri:** Paulaner Oktoberfest, Hacker-Pschorr Superior Oktoberfest, Hofbräu Festbier, Löwenbräu Oktoberfestbier, **Paulaner Wiesn**, Schönramer Gold, Weihenstephaner Festbier

#### 4C. Helles Bock

**Ukupan dojam:** Relativno svijetlo, jako, sladno njemačko lager pivo ugodnog stupnja prevrelosti koji pojačava pitkost. Hmeljni karakter je načelno primjetniji nego kod ostalih bockova.

**Aroma:** Umjerena do snažna žitno-slatka aroma slada koja često sadrži laganu kvalitetu prepečenca popraćenu slabom aromom produkata Maillardove reakcije. Aroma pikantnog, biljnog ili cvjetnog hmelja varira od umjereno slabe do toga da se uopće ne osjeti. Čist profil fermentacije. Voćni esteri trebali bi biti slabi ili ih uopće ne bi trebalo biti. Ponekad može imati vrlo blagu aromu alkohola. Može imati i blagu aromu DMS-a.

**Izgled:** Od duboke zlatne do svijetlo jantarne boje. Bistro do kristalno bistro. Velika, kremasta, dugotrajna, bijela pjena.

**Okus:** Dominira umjeren do umjereno snažan žitno-slatki okus slada kojeg obogaćuje ponešto prepečenih nota i/ili produkti Maillardove reakcije. Malo do nimalo karamelnog okusa. Može imati blagi okus DMS-a. Okus hmelja je umjeren ili ga nema (pikantni, biljni, cvjetni, papreni hmelj). Umjerena hmeljna gorčina (boljeg je balansa od ostalih bockova). Čist profil fermentacije. Dobrog je stupnja prevrelosti, nije prezasićeno te ima umjereno suh završetak koji može imati okus i po sladu i po hmelju.

**Punoća:** Srednjeg tijela. Umjereno do umjereno jako karbonizirano. Ugladeno i čisto bez grubih okusa ili trpkosti unatoč pojačanoj hmeljnoj gorčini. Može se osjetiti malo topline koja stvara alkohol.

**Komentari:** Naziva ga se i Mai Bock, ali postoji rasprava oko toga da li su Helles ("svijetli") Bock i Mai ("svibanj") Bock sinonimi. Većina se slaže da se radi o identičnom pivu, ali neki vjeruju da je Maibock festivalski tip piva ("Fest") koji doseže gornju granicu što se udjela hmelja i boje tiče. Bilo kakvi voćni okusi ili arome nastaju od Munich slada i ostalih specijalnih sladova, a ne od estera koji se mogu razviti za vrijeme fermentacije. Hmelj kompenzira slabiju izraženost produkata Maillardove reakcije.

**Povijest:** Helles Bock je prilično nedavno razvijeno pivo u usporedbi s ostalim članovima bock obitelji. Maibocka se obično poslužuje u proljeće s naglaskom na svibanj.

**Karakteristični sastojci:** Bazu čine Pils i/ili Vienna slad s ponešto Munich slada za dodatan karakter (iako u puno manjoj mjeri nego kod tradicionalnog bocka). Koristi se isključivo slad,

nema aditiva. Plemeniti hmelj. Čisti lager kvasac. Obično se koristi dekokcija, ali se uvarak kraće kuha nego kod Dunkel Bockova kako pivo ne bi ispalo pretamno.

**Usporedba stila:** Može se smatrati svijetlijom verzijom Dunkles Bocka ili verzijom minhenskog Hellesa bock jačine. Iako je prilično sladno, ovo pivo obično nema toliko okusa tamnog i bogatog slada te može biti suše, jače zahmeljeno i gorče od Dunkles Bocka. Ima bogatiji sladni karakter i više alkohola od Festbiera.

**Bitna statistika:** OG: 1.064 – 1.072  
IBU: 23 – 35 FG: 1.011 – 1.018  
SRM: 6 – 11 ABV: 6.3 – 7.4 %

**Komercijalni primjeri:** Altenmünster Maibock, Ayinger Maibock, Capital Maibock, Blind Tiger Maibock, Einbecker Mai-Urbock, Hacker-Pschorr Hubertus Bock, Mahr's Bock

---

## 5. EUROPSKO GORKO SVIJETLO PIVO

*U ovoj kategoriji opisana su svijetla piva njemačkog porijekla ujednačenog ili gorkog balansa s blagim do umjereno snažnim hmeljnim karakterom za koji su zaslužne klasične njemačke sorte hmelja. U načelu fermentiraju na niskim temperaturama i odležavaju na hladnom kako bi dobila ugladeni profil. Dobrog su stupnja prevrelosti kao i većina njemačkih piva.*

### 5A. Njemački Leichtbier

**Ukupan dojam:** Svijetli njemački lager visokog stupnja prevrelosti i laganijeg tijela s nižim postotkom alkohola i manjim udjelom kalorija od piva normalne jačine. Zanimljivo je za piti zbog umjerene gorčine i primjetljivog okusa slada i hmelja.

**Aroma:** Slaba do srednje izražena aroma hmelja pikantnog, biljnog ili cvjetnog karaktera. Slaba do srednje slaba žitno-slatka aroma slada s blagim mirisom krepera. Čisti profil fermentacije.

**Izgled:** Od boje slame do svijetlo zlatne boje. Kristalno bistro. Umjerena bijela pjena prosječne do ispodprosječne postojanosti.

**Okus:** Slab do srednje izražen žitno-slatki okus slada u početku. Srednje izražena hmeljna gorčina. Slab do srednje izražen okus hmelja pikantne, biljne ili cvjetne kvalitete. Karakter čiste fermentacije i propisnog odležavanja na hladnom. Suhog je završnog okusa te blago sladnog i hmeljnog naknadnog okusa.

**Punoća:** Laganog do vrlo laganog tijela. Srednje do jako karbonizirano. Ugladenog je dojma i dobrog je stupnja prevrelosti.

**Komentari:** Oglašava ga se prvenstveno kao dijetno pivo s manjim udjelom ugljikohidrata, alkohola i kalorija. Leichtbier se izgovara "lajštbir". Također ga se naziva i dijetnim Pilsom ili dijetnim Hellesom. Prema gustoći, ovaj stil spada u *schankbier* klasu piva. Postoje različite varijacije u Leicht klasi, od Weissbier ili Kölsch piva do Altbiera, a kao takva, trebala bi se prijaviti u kategoriju *Piva miješanog stila*.

**Povijest:** Tradicionalne verzije bile su namijenjene fizičkim radnicima, ali se zato moderne verzije baziraju više na popularnom američkom pivu iste jačine.

**Karakteristični sastojci:** Slični sastojci koriste se za proizvodnju njemačkog Pilsa ili Hellesa, dakle radi se o kontinentalnom pils sladu, njemačkom lager kvascu i plemenitom hmelju.

**Usporedba stila:** Djeluje kao slabiji i ne toliko agresivan njemački Pils ili Helles laganijeg tijela.

**Bitna statistika:** OG: 1.026 – 1.034  
IBU: 15 – 28 FG: 1.006 – 1.010  
SRM: 2 – 5 ABV: 2.4 – 3.6 %

**Komercijalni primjeri:** Beck's Light, Bitburger Light, Mahr's Leicht, Paulaner Münchner Hell Leicht, Paulaner Premium Leicht

### 5B. Kölsch

**Ukupan dojam:** Čisto, svježe, nježno balansirano pivo koje obično ima vrlo suptilan voćni i hmeljni karakter. Ublaženi sladni profil dovodi do ugodnog i osvježavajućeg završnog okusa dobrog stupnja prevrelosti. Svježina čini veliku razliku kod ovog piva čiji nježni karakter može brzo izbljediti. Karakterizira ga kristalna bistrina.

**Aroma:** Slaba do vrlo slaba aroma slada žitno-slatkog karaktera. Prihvatljiva je ugodna, suptilna voćna aroma kao produkt fermentacije (aroma jabuke, višnje ili kruške), ali nije uvijek prisutna. Moguća je slaba aroma cvjetnog, pikantnog ili biljnog hmelja koja je prihvatljiva za ovaj stil. Neki kvasci mogu proizvesti vrlo blagi vinski ili sumporni karakter (ova karakteristika je također dopuštena, nije neprihvatljiva).

**Izgled:** Od vrlo blijede zlatne boje do svijetlo zlatne boje. Vrlo bistro (autentične verzije su filtrirane do kristalne bistrine). Nježne bijele pjene koja obično ne traje dugo.

**Okus:** Mekan, zaokružen okus uključuje nježan balans mekanog slada dobrog stupnja prevrelosti, gotovo neprimjetne voćne slatkoće od fermentacije i

srednje slabe do srednje izražene gorčine s nježnom suhoćom i blagim peckanjem na jeziku u završnom okusu (nema grubi naknadni okus). Slad je obično žitno-sladak te može imati vrlo lagane krušne ili medne kvalitete. Okus hmelja varira od slabog do umjereno snažnog; većinom je srednje slab do srednje izražen te ima cvjetni, pikantni ili biljni karakter. Može djelovati sladno-slatko na prvu, ali to nije nužno za stil. Nema primijetljivu neprevrelu slatkoću. Može imati blagu vinsku, mineralnu ili sumpornu notu koja naglašava suhoću i balansira okus. Rijetko ima i blagi okus pšenice koji je također prihvatljiv za stil. Izuzev navedenog, pivo je vrlo čistog okusa.

**Punoća:** Srednje laganog do srednjeg tijela (većina primjera ima srednje lagano tijelo). Srednje do srednje jako karbonizirano. Ugladeno je i u načelu svježe s dobrim stupnjem prevrelosti.

**Komentari:** U njemačkoj se proizvodi kao pivo gornjeg vrenja koje zatim odležava na hladnom. Svaka pivovara u Kölnu proizvodi pivo različitog karaktera i svaka interpretira Kölsch konvenciju na nešto drugačiji način, stoga treba dopustiti određene varijacije unutar stila prilikom suđenja. Suše verzije mogu djelovati hmeljnije ili gorče no što to sugerira razina IBU-a. Zbog svog nježnog profila, Kölsch ima relativno kratak rok trajanja; stariji primjerci i izvezena piva mogu poprimiti neželjene okuse zbog oksidacije. Poslužuje se u visokim, uskim čašama od 2dl koje se nazivaju *Stange*.

**Povijest:** U Kölnu se tradicija proizvodnje piva gornjeg vrenja održava još od srednjeg vijeka, ali se pivo kakvo je Kölsch danas razvilo krajem 19. stoljeća kako bi se nadmetalo sa svijetlim lagerima donjeg vrenja koji su počeli preuzimati tržište. Kölsch je naziv zaštićen Kölsch Konvencijom (1986) i ograničen je na dvadesetak pivovara u i oko Kölna. Konvencija je pivo definirala kao "lagano, čisto, puno pivo gornjeg vrenja (*Vollbier*), visokog stupnja prevrelosti i naglašene hmeljnog profila".

**Karakteristični sastojci:** Tradicionalni njemački hmeljevi (Hallertau, Tettang, Spalt ili Hertsbrucker). Njemački Pils ili svijetli slad. Ale kvasac čistog profila koji može postići dobar stupanj prevrelosti. Smije se koristiti do 20% pšenice, ali takvi slučajevi su rijetki kod autentičnih verzija. Trenutna komercijalna praksa je fermentacija na višim temperaturama, kratko odležavanje na hladnom i posluživanje piva dok je još mlado.

**Usporedba stila:** Neiskusnom nepcu lako se može desiti da ga zamijeni za cream ale donekle suptilan Pils.

**Bitna statistika:** OG: 1.044 – 1.050  
IBU: 18 – 30 FG: 1.007 – 1.011  
SRM: 3.5 – 5 ABV: 4.4 – 5.2 %

**Komercijalni primjeri:** Früh Kölsch, Gaffel Kölsch, Mühlen Kölsch, Reissdorf Kölsch, Sion Kölsch, Süner Kölsch

## 5C. Njemački Helles Exportbier

**Ukupan dojam:** Svijetli, balansirani, ugladeni njemački lager koji je nešto jači od prosječnog piva te ima umjereno tijelo i blagi, aromatični hmeljni i sladni karakter.

**Aroma:** Slaba do srednje izražena aroma hmelja koji obično ima cvjetni, pikantni ili biljni karakter.

Umjerena žitno-slatka aroma slada. Čisti profil fermentacije. Dopusštena je blaga sumporna nota u početku koja s vremenom nestaje, kao i slaba pozadinska nota DMS-a.

**Izgled:** Od svijetlo zlatne do duboke zlatne boje. Bistro. Postojane bijele pjene.

**Okus:** Okusom ne dominira niti žitno-slatki slad niti cvjetni, pikantni ili biljni hmelj već su u dobrom balansu uz mrvicu sladne slatkoće što dovodi do ugladenog, a opet osvježavajućeg piva. Balans se proteže kroz završni okus, a hmeljna gorčina se zadržava u naknadnom okusu (iako neki primjerci mogu imati blago slatki završetak). Karakter čiste fermentacije. Može se primijetiti ponešto mineralnog karaktera od vode specifičnog profila iako obično nema preizraženi okus minerala.

**Punoća:** Srednjeg tijela, srednje karbonizirano. Ugladeno, ali osvježavajuće.

**Komentari:** Ponekad se naziva i Dortmundler ili Dortmundler Export. Proizvodi se s nešto višom početnom gustoćom od ostalih *light* lagera te ima postojano sladno tijelo i sladni profil koji nadopunjuje sulfatima naglašenu hmeljnu gorčinu. Izraz "Export" označava jakosnu kategoriju piva u njemačkoj pivarskoj tradiciji i ne veže se strogo uz "Dortmunder" stil. Pivo iz ostalih gradova ili regija također se može proizvesti u Export jačini i tako označiti (iako nije nužno namjenjeno izvozu).

**Povijest:** Dortmundler stil je proizišao iz dortmundske industrijske regije 70-tih godina 19. stoljeća kao odgovor na svijetle pilsnere i postao je vrlo popularan nakon 2. svjetskog rata, ali se potražnja za njim smanjila 70-tih godina. Ostala piva Export klase razvijala su se neovisno o njemu i obično se radilo nešto jačim verzijama već postojećih piva. Moderne njemačke verzije ovog stila obično imaju gustoću od 12-13 °P.

**Karakteristični sastojci:** Voda bogata mineralima s visokim udjelom sulfata, karbonata i klorida, njemački ili češki plemeniti hmelj, Pilsner slad i njemački lager kvasac. Novije komercijalne verzije mogu sadržavati aditive ili hmeljni ekstrakt.

**Usporedba stila:** Sadrži manje hmelja za aromu od Pilsa, ali ima više tijela. Gorči je od Hellea.

**Bitna statistika:** OG: 1.048 – 1.056  
IBU: 20 – 30 FG: 1.010 – 1.015  
SRM: 4 – 7 ABV: 4.8 – 6.0 %

**Komercijalni primjeri:** DAB Original, Dortmundler Kronen, Dortmundler Union Export, Flensburger Gold, Gordon Biersch Golden Export, Great Lakes Dortmundler Gold

## 5C. Njemački Pils

**Ukupan dojam:** Njemačko zlatno pivo donjeg vrenja, laganijeg tijela i visokog stupnja prevrelosti kojeg karakterizira izvrsna postojanost pjene i elegantna, cvjetna aroma hmelja. Kao svježe, čisto, i osvježavajuće pivo, njemački Pils demonstrira najbolju kvalitetu njemačkog slada i hmelja.

**Aroma:** Umjereno slaba do slaba aroma bogatog žitno-slatkog slada (koji često ima blage kvalitete meda i lagano prepečenog krepera) i karakteristična aroma cvjetnog, pikantnog ili biljnog hmelja. Čisti profil fermentacije. Ponekad može imati vrlo blagu sumpornu notu koja nastaje zbog profila vode i kvasca. Hmeljni profil je umjereno slab do umjereno snažan, ali ne bi smio u potpunosti nadvladati aromu slada. Jednodimenzionalni

primjeri su inferiorni naspram kompleksnijih kvaliteta primjera kod kojih se osjete svi sastojci. Može imati vrlo slabu pozadinsku notu DMS-a.

**Izgled:** Od boje slame do svijetlo zlatne boje, kristalno bistro do vrlo bistro s kremastom, dugotrajnom bijelom pjenom.

**Okus:** Srednje izražena do snažna hmeljna gorčina dominira okusom i zadržava se u naknadnom okusu. Umjeren do umjereno slab karakter žitno-slatkog slada podupire hmeljnu gorčinu. Slab do snažan cvjetni, pikantni ili biljni okus hmelja. Čisti profil fermentacije. Suh do srednje suh, svježi završni okus dobrog stupnja prevrelosti s gorkim naknadnim okusom i laganim okusom slada. Primjeri za koje se koristi voda s visokim udjelom sulfata često imaju slabi sumporni okus koji naglašava suhoću i produžuje završni okus, što je prihvatljivo, ali nije nužno za stil. Neke verzije imaju mekani završetak s više okusa slada, ali još uvijek primjetljivom gorčinom i okusom hmelja te balansom na strani gorčine.

**Punoća:** Srednje laganog tijela. Srednje do jako karbonizirano.

**Komentari:** Moderni primjeri Pilsa svijetlije su boje, sušeg završnog okusa i snažnije gorčine ako ih se prati od juga prema sjeveru Njemačke, što odražava veći udio sulfata u vodi. Bavarski Pils obično ima nešto mekšu gorčinu, više okusa slada i izraženiji karakter hmelja za aromu, ali opet sadrži dovoljno hmelja i dovoljno je svježeg završnog okusa da bi ga se moglo razlikovati od Hellesa. U Njemačkoj je uobičajeno korištenje naziva "Pils" umjesto "Pilsner" kako bi ga se razlikovalo od češkog stila, a neki kažu kako je to ujedno iskaz poštovanja prema češkom originalu.

**Povijest:** Ovaj stil nastao je prilagodbom češkog pilsnera pivarskim uvjetima u Njemačkoj, što se posebice odnosi na vodu bogatiju mineralima te na domaće sorte hmelja. Prvi put je proizveden početkom 70-ih godina 19. stoljeća u Njemačkoj. Populariziran je nakon 2. svjetskog rata od kada su njemačke škole pivarstva počele naglašavati upotrebu modernih tehnika. Zajedno sa sestrinskim stilom, češkim pilsnerom, preteča je najzastupljenijih pivskih stilova današnjice. Prosječna razina IBU-a najcejenjenijih komercijalnih primjera s vremenom se smanjila.

**Karakteristični sastojci:** Kontinentalni Pilsner slad, njemačke sorte hmelja (posebice plemenite sorte poput Hallertauera, Tettnangera i Splata za okus i aromu; Saaz se **rijeđe** koristi), njemački lager kvasac.

**Usporedba stila:** Laganijeg je tijela, svijetlije boje, suši je, svježiji te ima viši stupanj prevrelosti od češkog svijetlog premium lagera. Ima više hmeljnog karaktera, okusa slada i gorčine od međunarodnih svijetlih lagera. Također, ima više hmeljnog karaktera i gorčine te suši i svježiji završni okus od minhenskog Hellesa. Helles ima više okusa slada koji je po karakteru identičan karakteru Pilsa.

**Bitna statistika:** OG: 1.044 – 1.050  
IBU: 22 – 40 FG: 1.008 – 1.013  
SRM: 2 – 5 ABV: 4.4 – 5.2 %

**Komercijalni primjeri:** König Pilsener, Left Hand Polestar Pils, Paulaner Premium Pils, Schönramer Pils, Stoudt Pils, Tröegs Sunshine Pils, Trumer Pils

---

## 6. EUROPSKI SLADNI JANTARNI

### LAGER

*U ovu kategoriju grupirani su jantarni lageri donjeg vrenja i njemačkog porijekla koji su sladni u balansu, a po jačini spadaju u vollbier i starkbier klasu.*

#### 6A. Märzen

**Ukupan dojam:** Elegantni, sladni njemački jantarni lager kojeg karakterizira čist, bogat, prepečen i krušni okus slada, suzdržana gorčina i suhi završni okus koji potiče na daljnju konzumaciju. Cjelokupni dojam sladnog profila je mekan, elegantan i kompleksan s bogatim naknadnim okusom koji nikada nije prezasićen ili težak.

**Aroma:** Aroma njemačkog slada umjerenog intenziteta koja obično ima bogat, krušni, donekle prepečeni karakter uz blage note krušne kore. Karakter čiste fermentacije kakva se i očekuje od lagera. Nema arome hmelja. Arome karamele, suhog biskvita ili prženog slada ne odgovaraju stilu. Ponekad se može osjetiti vrlo blagi alkohol koji nikada ne bi smio djelovati oštro. Primarnu aromu trebao bi imati čisti, elegantni i bogati slad.

**Izgled:** Jantarno-narančaste do duboke crvenkasto-bakrene boje. Ne bi smjelo biti zlatne boje. Vrlo bistro s postojanom, bjelkastom pjenom.

**Okus:** Početni okus slada može djelovati slatko, ali završni okus je umjereno suh do suh.

Karakterističan i kompleksan sladni profil često sadrži okuse kruha ili prepečenca. Hmeljna gorčina je umjerena, a okus hmelja je slab ili se uopće ne osjeti (koriste se njemačke kompleksne, cvjetne, biljne ili pikantne sorte). Hmelj pruža dovoljno balansa da sladni okus i završetak ne djeluju slatko.

Naknadni okus je također sladan s istim elegantnim, bogatim okusima slada koji se zadržavaju u ustima. Primjetljivi okusi karamelnog, biskvitnog ili prženog slada ne odgovaraju stilu. Karakter čiste fermentacije kakva se i očekuje od lagera.

**Punoća:** Srednjeg tijela, ugladene, kremaste teksture koja često djeluje punije u ustima. Srednje karbonizirano. Potpuno prevrelo bez slatkog ili prezasićenog dojma. Iako može lagano zagrijati dok se konzumira, jačina alkohola trebala bi ostati relativno neprimjetna.

**Komentari:** Moderne domaće verzije njemačkog Oktoberfesta obično su zlatne boje – takve verzije



opisane su *Festbier* u stilu. Njemačke Export verzije (barem što se tržišta SAD-a tiče) obično imaju narančasto-jantarnu boju i osebujan karakter prepečenog slada, a obično ih se etiketira kao *Oktoberfest* piva. Američke craft verzije u načelu se baziraju na ovom stilu, pa će tako većina Amerikanaca prepoznati upravo ovo pivo kao *Oktoberfest*. Povijesne verzije ovog piva obično su bile tamnije, više su išle prema smeđoj boji, ali pošto su postojale mnoge "nijanse" Märzena (kad se naziv koristi za opis jačine piva), opis ovog stila odnosi se specifično na jaču jantarnu verziju lagera ovog stila. Ako se koristi ovakvo nazivlje, moderni *Festbier* može se smatrati svijetlom verzijom Märzena.

**Povijest:** Kao što ime sugerira, obično se proizvodilo kao jače pivo u ožujku, pa bi zatim odležavalo u hladnim špiljama tokom ljeta. Moderne verzije svoje korijene imaju u lageru koji se prvi put proizveo u pivovari Spaten 1841. godine, a bio je preteča razvitku Vienna lagera. Međutim, naziv Märzen je puno stariji; rani primjeri imali su tamno smeđu boju, a u Austriji se naziv nije koristio koristeći za opis stila, već jačine piva (14 °P). Njemačka verzija jantarnog lagera (u to vrijeme Vienna stila) prvi se put poslužila na Oktoberfestu 1872. godine. Ta se tradicija nastavila sve do 1990. godine kada je zlatni *Festbier* prihvaćen za standardno pivo na festivalu.

**Karakteristični sastojci:** Sladni sastav varira, premda tradicionalne njemačke verzije obično naglašavaju Munich slad. Za elegantni dojam zaslužni su sastojci najbolje kvalitete, što se posebno odnosi na bazni slad. Dekokcija se tradicionalno koristila za razvoj bogatog sladnog profila.

**Usporedba stila:** Nije tako jak i bogat kao Dunkles Bock. Ima dublji i bogatiji sladni profil nego *Festbier* s nešto više tijela i nešto manje hmeljnog karaktera. Sadrži manje hmelja, ali je jednako sladan kao češki jantarni lager.

**Bitna statistika:** OG: 1.054 – 1.060  
IBU: 18 – 24 FG: 1.010 – 1.014  
SRM: 8 – 17 ABV: 5.8 – 6.3%

**Komercijalni primjeri:** Buergerliches Ur-Saalfelder, Hacker-Pschorr Original Oktoberfest, **Paulaner Oktoberfest**, Weltenburg Kloster Anno 1050

## 6B. Rauchbier

**Ukupan dojam:** Elegantni, sladni njemački jantarni lager s balansirajućim, nadopunjujućim karakterom dima od bukovine. Karakteriziraju ga aroma i okus bogatog prepečenog slada, suzdržana gorčina, slab do snažan okus dima, čisti profil fermentacije i dobar stupanj prevrelosti.

**Aroma:** Spoj dima i slada različitog balansa i intenziteta. Karakter dima od bukovine može varirati od suptilnog do prilično snažnog te može podsjećati na dim, drva ili slaninu. Karakter slada može biti slab do umjeren te može djelovati donekle bogato, sladno-slatko ili podsjećati na prepečenac. Odnos slada i dima je često obrnuto proporcionalan (tj., kad se dim jače osjeti, slad se osjeti slabije i obratno). Aroma hmelja može biti vrlo slaba ili je uopće nema. Karakter čiste fermentacije kakva se očekuje od lagera.

**Izgled:** Pivo bi trebalo biti vrlo bistro s velikom, kremastom, bogatom pjenom preplanule do krem boje. Srednje jantarne/svijetlo bakrene do tamno smeđe boje.

**Okus:** U načelu prati profil arome sa spojem dima i slada koji variraju u balansu i intenzitetu, no uvijek se nadopunjuju. Trebale bi se primijetiti kvalitete Märzena, posebice bogati okus slada, okus prepečenca te slab do snažan okus dima od bukovine. Kad se snažno osjeti, dim može poprimiti karakter šunke ili slanine, što je prihvatljivo sve dok ne počne djelovati masno. U ustima se pivo može činiti donekle sladno, bogato i slatko, no završni okus obično je srednje suh do suh, a karakter dima ponekad može dodatno pojačati suhoću završnog okusa. Naknadni okus može odražavati bogati slad i okuse dima, ali najpoženije je da bude balansirani. Umjerena, balansirana hmeljna gorčina. Okus plemenitog hmelja je umjeren ili ga nema, a korišteni hmelj trebao bi imati pikantne, cvjetne ili biljne note. Karakter čiste fermentacije kakav se očekuje od lagera. Grube, gorke, zagorene, spaljene, gumaste ili sumporne karakteristike dima nisu prikladne, kao ni okusi fenola.

**Punoća:** Srednjeg tijela. Srednje do srednje jako karbonizirano. Ugladeni karakter kakav se očekuje od lagera. Značajna trpkoca ili grubi dojmovi fenola nisu prikladni.

**Komentari:** Rauchbier na njemačkom doslovno znači "dimljeno pivo". Intenzitet dimljenog karaktera može jako varirati; nisu svi primjeri jako dimljeni. Kod suđenja ovog stila treba dozvoliti razne varijacije. U Njemačkoj su dostupni i ostali primjeri dimljenih piva poput Dunkles Bock, Weissbier, Dunkel, Schwarzbier i Helles piva, uključujući i primjere poput Spezial Lagera. Piva navedenih stilova prijavljuju se u kategoriju Dimljena piva klasičnog stila.

**Povijest:** Ovo pivo je povijesni specijalitet grada Bamberga koji se nalazi u bavarskoj regiji Frankoniji. Za pravljenje jantarnog lagera u Märzen stilu koristi se slad dimljen na bukovini. Dimljeni karakter slada varira ovisno o proizvođaču; neke pivovare proizvode vlastiti dimljeni slad (*rauchmalz*).

**Karakteristični sastojci:** Njemački Rauchmalz (Vienna tip slada dimljen na bukovini) obično čini 20-100% sladnog sastava dok ostatak čini njemački slad koji se uglavnom koristi za Märzen. Neke pivovare podešavaju boju pomoću malo prženog slada. Njemački lager kvasac. Njemački ili češki hmelj.

**Usporedba stila:** Djeluje poput nešto tamnijeg Märzena s balansiranom, slatkom, dimljenom aromom i okusom.

**Bitna statistika:** OG: 1.050 – 1.057  
IBU: 20 – 30 FG: 1.012 – 1.016  
SRM: 12 – 22 ABV: 4.8 – 6.0%

**Komercijalni primjeri:** Eisenbahn Rauchbier, Kaiserdom Rauchbier, Schlenkerla Rauchbier Märzen, Spezial Rauchbier Märzen, Victory Scarlet Fire Rauchbier

## 6C. Dunkles Bock

**Ukupan dojam:** Tamno, jako, sladno njemačko lager pivo u kojem su naglašene bogate sladne i donekle prepečene kvalitete kontinentalnog slada uz završni okus koji ne smije biti sladak.

**Aroma:** Srednje izražena do srednje snažna krušna, bogata, sladna aroma koju često prate umjerene note bogatih produkata Maillardove reakcije i/ili prepečenca. Doslovno nema arome hmelja. Može se primijetiti nešto alkohola. Čistog je karaktera kakav se očekuje od lagera, iako slad može proizvesti blagi karakter tamnog voća (koji je slab ili se ne osjeti), posebice u dozrijelim primjerima.

**Izgled:** Od svijetlo bakrene do smeđe boje, često s atraktivnim crvenkastim odsjajem. Odležavanje na hladnim temperaturama trebalo bi rezultirati dobrom bistrinom unatoč tamnoj boji. Velika, kremasta, dugotrajna, bjelkasta pjena.

**Okus:** Kompleksnim, bogatim profilom slada dominiraju bogati, prepečeni okusi produkata Maillardove reakcije. Ponekad se može osjetiti i nešto karamelnih nota. Hmeljna gorčina u načelu samo podupire sladne okuse i dozvoljava da djelić slatkoće ostane u završnom okusu. Dobrog je stupnja prevrelosti, nije prezasićeno. Čisti profil fermentacije, iako slad može proizvesti blagi karakter tamnog voće. Nema okusa hmelja. Nema prženi ili zagoreni karakter.

**Punoća:** Srednjeg do srednje punog tijela. Umjereno do umjereno slabo karbonizirano. Može se osjetiti nešto topline od alkohola, ali ne smije djelovati žestoko. Ugladeno, bez grubih okusa ili trpkosti.

**Komentari:** Dekokcija i dugo kuhanje igraju važnu ulogu u razvoju okusa jer pojačavaju karamelne okuse slada i okuse produkata Maillardove reakcije. Bilo kakvi voćni okusi ili arome dolaze od Munich

slada i ostalih specijalnih sladova, a ne od estera koji se razvijaju za vrijeme fermentacije.

**Povijest:** Nastalo je u sjeverno njemačkom gradu Einbecku, pivarskom centru i popularnom izvoznom središtu u vremenu Hanzeatskog saveza (od 14. do 17. stoljeća). Ponovno je oživljeno u Münchenu početkom 17. stoljeća. Ime "bock" izvedeno je iz imena grada Einbecka na bavarskom narječju i počelo se koristiti tek nakon što je pivo došlo u München. "Bock" također znači i jarac na njemačkom, pa se tako jarac često koristi kao logo i na reklamnim oglasima.

**Karakteristični sastojci:** Munich i Vienna slad, rijetko se dodaje neznatan udio tamnog prženog slada radi boje. Nikad se ne koriste bilo kakvi neslađeni aditivi. Koriste se kontinentalne europske sorte hmelja. Čisti njemački lager kvasac.

**Usporedba stila:** Tamnije je, ima bogatiji sladni okus i manje primjetljivu gorčinu od Helles Bocka. Nije toliko jako i nema toliko bogat sladni profil kao Doppelbock. Ima izraženiji okus slada i jači je od Märzena. Bogatije je, slabije hmeljeno te ima niži stupanj prevrelosti od češkog jantarnog lagera.

**Bitna statistika:** OG: 1.064 – 1.072

IBU: 20 – 27 FG: 1.013 – 1.019

SRM: 14 – 22 ABV: 6.3 – 7.2%

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

---

## 7. EUROPSKO GORKO JANTARNO PIVO

*U ovu kategoriju grupirana su jantarna piva njemačkog ili austrijskog porijekla ujednačenog ili gorkog balansa.*

### 7A. Vienna lager

**Ukupan dojam:** Jantarni lager umjerene jačine kojeg karakteriziraju mekani, elegantni sladni profil i umjerena gorčina te relativno suh završni okus. Okus slada je čist, bogat karakteristikama kruha, može donekle podsjećati na prepečenac te ostavlja elegantan dojam za koji su zaslužni kvalitetni bazni slad i odgovarajući proizvodni proces, a ne specijalni slad ili aditivi.

**Aroma:** Umjereno intenzivna sladna aroma koju prate mirisi prepečenca i bogatog slada. Čisti karakter kakav se očekuje od lagera. Aroma cvjetnog, pikantnog hmelja može biti slaba ili je uopće nema. Istaknuta aroma karamele ili prženog slada ne odgovara stilu.

**Izgled:** Svijetlo crvenkaste jantarne do bakrene boje. Bistro. Velika, dugotrajna bjelkasta pjena.

**Okus:** U prvom je planu mekana, elegantna kompleksnost slada s dovoljno snažnom hmeljnom gorčinom da završni okus bude balansiran. Okus slada naginje bogatom, prepečenom karakteru bez istaknutog karamelnog ili prženog okusa. Dosta je suhog i svježeg završnog okusa, a u naknadnom okusu bi se trebali osjetiti i slad i hmeljna gorčina. Okus cvjetnog, pikantnog hmelja može biti slab ili

ga uopće nema. Karakter čiste fermentacije kakav se očekuje od lagera.

**Punoća:** Srednje laganog do srednjeg tijela. Nježnog, kremastog dojma. Umjereno karbonizirano. Ugladeno.

**Komentari:** Radi se o pivu standardne jačine namjenjenom svakodnevnoj konzumaciji, a ne o pivu proizvedenom za festivale. Američke verzije mogu biti nešto jače, suše i gorče, dok su moderne

europske verzije obično slađe. Mnogi su meksički jantarni i tamni lageri bili vjerniji originalu, ali su danas nažalost sličniji američkim, slatkim i aditivima krcatim, međunarodnim jantarnim/tamnim lagerima. Nažalost, puno modernih primjera koristi aditive koji umanjuju bogatu kompleksnost slada kakva karakterizira najbolje primjere stila. U budućem će priručniku ovaj stil vjerojatno biti prebačen u Povijesnu kategoriju što bi omogućilo zaseban opis klasičnog stila, dok bi se slađe moderne verzije pridružile opisu stilova međunarodnih jantarnih ili tamnih lagera.

**Povijest:** Razvio ga je Anton Dreher u Beču 1841. godine, a popularnost je stekao sredinom druge polovice 19. stoljeća. Stil je gotovo izumro u području svog nastanka (Austrija), ali se nastavio

proizvoditi u Meksiku gdje su ga sa sobom doveli Santiago Graf i ostali pivari među austrijskim doseljenicima krajem 19. stoljeća. Sve je teže pronaći autentične primjere (ako izuzmemo craft pivarstvo), pošto su nekoć dobri primjeri postali sve slađi te sadrže sve više aditiva.

**Karakteristični sastojci:** Vienna slad doprinosi lagano prepečenom i kompleksnom sladnom profilu obogaćenom produktima Maillardove reakcije. Kao što je slučaj s Märzen pivom, trebao bi se koristiti samo slad najbolje kvalitete skupa s kontinentalnim hmeljem (po mogućnosti plemenite sorte). Može se koristiti karamelni i/ili tamniji slad u manjoj mjeri, ali karamelni slad ne bi smio značajno doprinijeti aromi i okusu dok tamniji slad ne bi smio dati ni malo prženog karaktera.

**Usporedba stila:** Laganijeg je sladnog karaktera, ima nešto manje tijela i nešto je gorči u balansu od Märzena, iako sadrži puno sličnih okusa za koje je zaslužan slad. Karakter slada sličan je Märzenu, ali nije toliko intenzivan već je više u balansu. Slabije je od Märzena ili Festbiera. U usporedbi s češkim jantarnim lagerom nije toliko bogato, sladno ni hmeljno.

**Bitna statistika:** OG: 1.048 – 1.055  
IBU: 18 – 30 FG: 1.010 – 1.014  
SRM: 9 – 15 ABV: 4.7 – 5.5%

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

## 7B. Altbier

**Ukupan dojam:** Dobro balansirano, gorko, a opet sladno, čisto i uglađeno njemačko pivo jantarne do bakrene boje kojeg karakterizira dobar stupanj prevrelosti. Gorčina je balansirana bogatim slodom, a intenzitet i karakter slada može varirati od umjerenog do snažnog (gorčina se pojačava proporcionalno bogatstvu slada).

**Aroma:** Čista, ali robusna i kompleksna aroma slada bogatog žitnim karakterom, aroma pikantnog hmelja i suzdržanih (slabih do srednje slabih) voćnih estera. Karakter slada odražava njemački bazni slad kojeg prate bogate note pečenog kruha i krušne kore koja može podsjećati na orašaste plodove i prepečenac. Aroma hmelja može varirati od umjerene do vrlo slabe te može imati papreni, pikantni, cvjetni, biljni ili parfimirani karakter plemenitog hmelja.

**Izgled:** Raspon boje seže od svijetlo jantarne do duboke bakrene, gotovo smeđe boje, a najčešće ima brončano-narančastu boju. Kristalne bistrine. Gusta, kremasta, dugotrajna bjelkasta pjena.

**Okus:** Istaknuta hmeljna gorčina dobro je balansirana snažnim, a opet čistim i svježim sladnim karakterom. Na sladni profil utječe srednje visok do visok stupanj prevrelosti, ali opet je zadržan dobar dio bogatih i kompleksnih te donekle žitnih okusa slada. Ponešto voćnih estera (posebice onih koji podsjećaju na višnje) može preživjeti period odležavanja na hladnim temperaturama. Dugotrajan, srednje suh do suh završni okus, koji može biti gorko-sladak ili posjećati na orašasto voće, odražava i hmeljnu gorčinu i kompleksnost slada. Okus pikantnog, paprenog ili cvjetnog hmelja može biti umjeren do slab. Nema okusa prženog

slada ili bilo kakvih grubih okusa. Izražena gorčina ponekad je zamaskirana snažnim sladnim karakterom, pa se gorčina može učiniti umjerenom ako završni okus nije vrlo suh. Ponekad je prisutan lagani sumporni ili mineralni karakter.

**Punoća:** Srednjeg tijela. Uglađeno. Srednje do srednje jako karbonizirano, ali karbonizacija može biti i slabija kad se poslužuje s točionika. Trpkosti nema ili je slaba. Unatoč vrlo bogatom okusu, dovoljno je laganog tijela da se može piti kao *session* pivo u pivnicama Düsseldorfa gdje se i proizvodi.

**Komentari:** Radi se o pivu gornjeg vrenja koje zatim odležava na hladnom. Fermentira na niskim temperaturama za ale pivo (15°C - 20°C) i odležava na hladnim temperaturama (10°C) kako bi se dobio čišći i uglađeniji okus od tipičnog okusa većine ale piva. Zum Uerige je prekrasno pivo, ali ima agresivniju gorčinu i kompleksnije je od većine drugih njemačkih primjera. U tom smislu slično je Fuller's ESB-u u kategoriji jakih bittera – dakle, vrlo je poznato, ali na neki način izlazi van stilskog okvira, stoga nemojte sva Altbier piva suditi kao da su klonovi Zum Uerige već dozvolite da imaju balansiraniju gorčinu (većina drugih njemačkih primjera ima gorčinu između 25-35 IBU). Jače verzije ovog piva, takozvani *sticke* i *doppelsticke*, ne prijavljuju se u ovu kategoriju.

**Povijest:** Ovo je tradicionalni stil piva iz Düsseldorfa. "Alt" se odnosi na "stari" način pravljenja piva (tj., na upotrebu kvasca gornjeg vrenja) koji je bio uobičajen prije popularizacije lager piva. Iako je po karakteristikama slično lager pivu, proizvodilo se i prije izolacije sojeva kvasca donjeg vrenja. Puno klasičnih primjera mogu se naći u *brewpubovima* Altstada ("starog grada") u Düsseldorfu.

**Karakteristični sastojci:** Sladni sastav varira, ali obično ga čini njemački bazni slad (uglavnom Pils, ponekad Munich) s malim količinama kristalnog, čokoladnog i/ili crnog slada za podešavanje boje. Ponekad se stavlja i nešto pšenice, pa čak i pržene pšenice. Tradicionalno se koristi Spalt hmelj, ali može se koristiti neki drugi hmelj Saaz tipa. Čisti ale kvasac koji može postići visok stupanj prevrelosti. Tradicionalno se koristi ukomljavanje u više koraka ili dekokcija.

**Usporedba stila:** Gorče je i sladnije od međunarodnih jantarnih lagera. Iako sadrži drukčije sastojke, po načinu proizvodnje, konačnom okusu i boji je donekle slično California Common pivu.

**Bitna statistika:** OG: 1.044 – 1.052  
IBU: 25 – 50 FG: 1.008 – 1.014  
SRM: 11 – 17 ABV: 4.3 – 5.5%

**Komercijalni primjeri:** Bolten Alt, Diebels Alt, Fückschen Alt, Original Schlüssel Alt, Schlösser Alt, Schumacher Alt, Uerige Altbier

## 7C. Kellerbier

**Aroma:** Odražava bazni stil. Obično ima dodatan kvasni karakter s nusproduktima kakvi se rijetko mogu naći u njemačkom pivu koje je propisno odležalo na hladnoj temperaturi (primjerice diacetil, sumpor i acetaldehid).

**Izgled:** Odražava bazni stil. Obično je donekle mutno te zna biti nešto tamnije od baznog stila.

**Okus:** Odražava bazni stil. Obično ima dodatan kvasni karakter s nusproduktima kakvi se rijetko

mogu naći u njemačkom pivu koje je propisno odležalo na hladnoj temperaturi (primjerice diacetil, sumpor i acetaldehid), ali njihova prisutnost ne smije smetati u okusu.

**Punoća:** Odražava bazni stil. Obično ima nešto više tijela i kremastu teksturu zbog kvasca u suspenziji, a može djelovati i blago klizavo ako ima diacetila. Može biti slabije karbonizirano od baznog stila.

**Komentari:** Radi se o mladim, nefiltriranim i nepasteriziranim verzijama tradicionalnih njemačkih pivskih stilova koja se po tradiciji toče iz direktno tanka za odležavanje. Ime im doslovce znači "podrumsko pivo" što ukazuje na pivo koje se poslužuje iz podruma za odležavanje na hladnom. Pošto se ova metoda posluživanja može primijeniti na velik broj različitih piva, nije toliko jednostavno ustanoviti koja sve piva spadaju u ovaj stil. Međutim, postoji nekoliko uobičajenih varijanti koje se mogu opisati i koristiti kao podloga za ostale verzije. Ponekad se opisuju kao *Naturtrüb* ili prirodno mutna piva. Ponekad ih zovu i *Zwickelbier* što je naziv za pipu kroz koju se uzimaju uzorci iz tanka za odležavanje na hladnom.

**Povijest:** Izvorno se naziv Kellerbier odnosio na sva lager piva koja su dozrijevala u špiljama ili podrumima ispod pivovare. U 19. stoljeću, Kellerbier je bilo jako, odležano pivo pripremljeno za konzumaciju tokom ljeta (Sommerbier), a čuvalo se u podrumu i posluživalo od tamo. No, s početkom korištenja rashladnih uređaja naziv Kellerbier prebacio se na specijalna piva koja su posluživana mlada direktno iz podruma ili tanka za odležavanje na hladnom. Neke od današnjih pivovara koriste naziv isključivo u marketinške svrhe kako bi pivo djelovalo posebno. Iako se ponekad smatra da je Kellerbier više način posluživanja nego pivski stil, ta se tehnika posluživanja uglavnom koristi za određene stilove u određenim regijama (poput Hellesa na području Minhena ili Märzena u Frankoniji).

**Upute za prijavu:** U prijavi se mora navesti radi li se o *svijetlom Kellerbieru* (baziranom na Hellesu) ili *jantarnom Kellerbieru* (baziranom na Märzenu). Natjecatelj može navesti i neki drugi tip Kellerbiera baziran na stilovima poput Pilsa, Bocka ili Schwarzbiera, ali trebao bi sucima ustupiti i opis tog stila.

### **Kellerbier: Svijetli Kellerbier**

*Vrlo učestalo sezonsko ljetno pivo koje se proizvodi u mnogim pivovarama na području Minhena i poslužuje u pivskim vrtovima gdje uživa veliku popularnost.*

**Ukupan dojam:** Mladi, svježi Helles koji uz sladni i potpuno prevreli profil Pils slada ima i naglašeniji hmeljni karakter (aromu, okus i gorčinu), a pivo je mutno te često ima određenu razinu diacetila uz moguće note zelene jabuke i/ili ostalih aroma i okusa koje nastaju od kvasca. Poput tradicionalnog Hellesa i Keller verzija je namijenjena konzumaciji na litre, tako da bi morala zadržati karakteristike laganog, osvježavajućeg i pitkog lagera.

**Aroma:** Umjereno slaba do umjereno snažna pikantna, cvjetna ili biljna aroma hmelja. Vrlo slab do umjeren diacetil kojeg mogu pratiti vrlo slabe note zelene jabuke i/ili neke druge arome nastale od kvasca. Ugodna žitno-slatka aroma čistog slada uz moguću blagu pozadinsku notu DMS-a.

**Izgled:** Blago do umjereno mutno, ne smije biti ekstremno zamućeno. Od srednje žute do blijedo zlatne boje. Dugotrajna, kremasta bijela pjena. Kad se poslužuje točeno, zna biti slabo karbonizirano te imati vrlo slabu pjenu.

**Okus:** Umjereno slavno uz zaokruženi, žitno-slatki profil. Slab do umjereno snažan okus pikantnog, cvjetnog ili biljnog hmelja s umjerenom hmeljnom gorčinom koja se zna zadržati u okusu. Završni okus je svjež i suh, ali naknadni okus ostaje sladan. Vrlo slab do umjeren diacetil koji bi uvijek trebao ostati u ugodnim, pitkim okvirima i donekle balansirati ostale karakteristike piva, stoga preintenzivna prisutnost diacetila nije prikladna. Moguće su vrlo slabe note zelene jabuke i/ili neki drugi okusi nastali od kvasca, a moguća je i blaga pozadinska nota DMS-a.

**Punoća:** Srednjeg tijela. Slabo do srednje karbonizirano. Ovisno o tome koliko ga je u suspenziji, kvasac može pripomoći u stvaranju blago kremaste teksture. Može djelovati i blago klizavo na jeziku ako ima diacetila.

**Komentari:** Većina Kellerbiera su zapravo mlade, nefiltrirane i nepasterizirane verzije minhenskog Hellesa, iako se povremeno može raditi i o Pilsu ili kakvom drugom zlatnom lageru proizvedenom s namjerom da se posluži dok je još mlad. Najbolji primjeri poslužuju se isključivo na točionicima u mnogim pivovarama na području Minhena. Pivo u boci vjerojatno neće imati svježinu, hmeljni karakter i karakteristike mladog piva kakve imaju očene verzije.

**Povijest:** Ovo je moderna adaptacija tradicionalnog frankonijskog stila na bazi Hellesa umjesto Märzena. Danas je popularno kao ljetno sezonsko pivo.

**Karakteristični sastojci:** Kao kod minhenskog Hellesa koristi se Pilsner slad, njemački hmelj i njemački lager kvasac.

**Usporedba stila:** Obično se radi o mladoj, nefiltriranoj i nepasteriziranoj verziji minhenskog Hellesa, iako se može raditi i o mladoj, nefiltriranoj i nepasteriziranoj verziji kakvog drugog zlatnog njemačkog lagera poput Pilsnera ili sezonskog zlatnog lagera proizvedenog s namjerom da se posluži dok je još mlad.

**Bitna statistika:** OG: 1.045 – 1.051  
IBU: 22 – 35 FG: 1.008 – 1.012  
SRM: 3 – 7 ABV: 4.7 – 5.4%

**Komercijalni primjeri:** (lokalno) Paulaner, Paulaner Brauhaus, Hofbräu, Tegernseer Tal. (u bocama) Ayinger Kellerbier, Hacker-Pschorr Münchner Kellerbier Anno 1417, Hofbräu Münchner Sommer Naturtrüb, Wolnzacher Hell Naturtrüb

### **Kellerbier: Jantarni Kellerbier**

*Izvorni Kellerbier stil iz njemačke regije Frankonije. Ovaj je stil puno stariji od relativno nedavno razvijenog svijetlog Kellerbiera u Helles stilu koji je danas popularan na području Minhena.*

**Ukupan dojam:** Mlado, nefiltrirano i nepasterizirano pivo koje se po boji smjestilo između Hellesa i Märzena, ima pikantniji hmeljni profil i viši stupanj prevrelosti. Postoje razne interpretacije što se boje i balansa tiče, ali jačina im je uvijek negdje oko pitkih 4.8% alkohola. Balans varira od suhих, pikantnih i svjetlijih interpretacija

pivovara St. Georgen i Löwenbräu, do tamnijih i slasnijih interpretacija pivovare Fränkische Schweiz. Ovaj stil se prije svega fokusira na metodu proizvodnje jednostavnih pitkih piva za susjedstvo od lokalnih sastojaka s namjerom da se poslužuje svježije. Dakle, važan je balans s fokusom na pitkost i probavljivost.

**Aroma:** Aroma njemačkog slada umjerenog intenziteta koja obično ima bogat, krušni, donekle prepečeni karakter uz blage note krušne kore. Umjereni slada do umjereni pikantna, paprena aroma hmelja. Vrlo slab do slab diacetil kojeg povremeno mogu pratiti slabe do umjereni slabe note sumpora, vrlo slabe note zelene jabuke i/ili neke druge arome nastale od kvasca. Arome karamela, biskvita ili prženog slada ne odgovaraju stilu.

**Izgled:** Ovisno o starosti, može biti umjereni mutno do bistri, ali ne smije nikada biti ekstremno zamućeno. Od zlatne do duboke crvenkastojantarne boje. Bjelkasta, kremasta pjena. Kad se poslužuje točeno, zna biti slabo karbonizirano te imati vrlo slabu pjenu.

**Okus:** Početni okus slada može djelovati slatko, ali završni okus je umjereni suh do suh i blago gorak. Karakterističan i kompleksan sladni profil često sadrži okuse kruha ili prepečenca. Hmeljna gorčina je umjereni do umjereni snažna, a pikantni ili biljni okus hmelja je slab do umjereni snažan. Balans može biti na strani slada ili hmelja, ali ne smije završavati slatko. Primjetljivi okusi karamelnog ili prženog slada ne odgovaraju stilu. Vrlo slab do slab diacetil. Moguće su vrlo slabe note zelene jabuke i/ili neki drugi okusi nastali od kvasca. Ugladeni, sladni naknadni okus.

**Punoća:** Srednjeg tijela, kremaste teksture i srednje karbonizirano. Slabo do srednje karbonizirano. Potpuno prevrelo, bez slatkog ili prezasićenog dojma.

**Komentari:** Najbolji primjeri jantarnog Kellerbiera poslužuju se isključivo na točionicima u

mnogim malim pivovarama na području Frankonije (pošto se radi o pivu koje je najbolje dok je još svježije, način posluživanja je vrlo važan dio stila). Pivo u boci vjerojatno neće imati svježinu, hmeljni karakter i karakteristike mladog piva kakve imaju točene verzije.

**Povijest:** Ovo je klasični, povijesni stil kakav je bio prije adaptacije u drugim područjima. Ovakav se original posluživao u lokalnim gostionicama kao pivo koje jednostavno nije dovoljno dugo odležalo na hladnom da bi se razbistrilo. Mnoge su pivovare u Frankoniji odvajale dio mladog piva u ljetnim mjesecima za festivale poput Annafesta (od 1840. godine) koji se održavao svakog srpnja u gradu Forcheimu, gdje se tradicionalno konzumiralo direktno iz tankova za odležavanje.

**Karakteristični sastojci:** Sladni sastav varira, iako tradicionalne njemačke verzije stavljaju naglasak na korištenje frankonijskog svijetlog i tamnijeg slada. Elegantni dojam nastaje zbog lokalnih sastojaka visoke kvalitete, što se posebno odnosi na slad. Obično se koristi Spalt ili neka druga sorta tipično pikantnog lokalnog hmelja. Skromne frankonijske pivovare rijetko su koristile dekokciju kako bi smanjile utrošak energije.

**Usporedba stila:** Obično se radi o mladoj, nefiltriranoj, nepasteriziranoj i hmeljnijoj verziji minhenskog Hellesa ili Märzena. Fränkische Schweiz verzije mogu imati i tamno jantarnu ili čak smeđu boju.

**Bitna statistika:** OG: 1.048 – 1.054  
IBU: 25 – 40 FG: 1.012 – 1.016  
SRM: 7 – 17 ABV: 4.8 – 5.4%

**Komercijalni primjeri:** (lokalno) Greif, Eichhorn, Niderkeller, Hebendanz (u bocama) Buttenheimer Kaiserdom Kellerbier, Kulmbacher Monchschof Kellerbier, Leikeim Kellerbier, Löwenbräu Kellerbier, Mahr's Kellerbier, St. Georgen Kellerbier, Tucher Kellerbier Naturtrüb

---

## 8. EUROPSKI TAMNI LAGER

*Ova kategorija sadrži njemačke vollbier lagere čija je boja tamnija od jantarno-smeđe.*

### 8A. Minhenski Dunkel

**Ukupan dojam:** Karakterizira ga dubina, bogatstvo i kompleksnost tipična za tamniji Munich slad kojeg prate produkti Maillardove reakcije. Ima duboke arome i okuse kruha, prepečenca, a svježiji primjeri često sadrže i okuse koji podsjećaju na čokoladu. Ne smije biti grubo, prženo ili trpkoo. Iako je balans je izrazito na strani slada, ovo pivo mora biti vrlo pitko.

**Aroma:** Bogata, elegantna, duboka slatkoća slada koja obično podsjeća na krušnu koru (često i na prepečenu krušnu koru). Prihvatljive su i natruhe čokolade, orašastog voća i/ili karamela, dok svježiji primjeri tradicionalnih verzija često imaju snažniju aromu čokolade. Čisti profil fermentacije. Prihvatljiva je vrlo blaga aroma pikantnog, cvjetnog ili biljnog hmelja.

**Izgled:** Od duboke bakrene do tamno smeđe boje, često s crvenkastom nijansom. Kremaste, blago do

srednje preplanule pjene. Obično je bistri, premda postoje i mutnije nefiltrirane verzije.

**Okus:** Dominira mekani, bogati i kompleksni okus tamnijeg Munich slada, obično s tonovima koji podsjećaju na krušnu koru, ali bez zagorenih, grubih okusa prepečenog žita. Okus može biti umjereni sladan, ali ne bi smio biti pretjeran ili

prezasićen. Mogu biti prisutni i blagi okusi karamela, prepečenca ili orašastog voća. Vrlo svježiji primjeri često imaju ugodan slavno-čokoladni karakter koji ne smije djelovati zagoreno ili slatko. Zagoreni ili gorki okusi prženog slada su neprikladni, kao i naglašeni karamelni okusi karamelnog/kristalnog slada. Hmeljna gorčina je umjereni slaba, ali primjetljiva dok je balans izrazito na strani slada. Okus hmelja varira od slabog do toga da se uopće ne osjeti, a kada se može primjetiti trebao bi odražavati cvjetne, pikantne ili biljne sorte njemačkog hmelja. Naknadni okus je

sladan, premda hmeljna gorčina može više doći do izražaja u srednje suhom završnom okusu. Čisti profil fermentacije i čisti karakter kakav se očekuje od lagera.

**Punoća:** Srednjeg do srednje punog tijela i mekanog dojma obogaćenog dekstrinima. Međutim, pivo nije prezasićeno ili teško za piti. Umjeren je karbonizirano. Kontinentalni slad Munich tipa trebao bi stvoriti bogat dojam, ali bez grube ili napadne trpkocē.

**Komentari:** Nefiltrirane njemačke verzije mogu imati okus poput tekućeg kruha s kvasnim, zemljastim, bogatim okusom kakav se ne može naći u izvoznim filtriranim primjerima.

**Povijest:** Ovo je klasični smeđi lager iz Minhena koji se razvio kao tamnije, naglašeno slavno pivo u usporedbi s ostalim lagerima te regije. Iako je nastao u Munchenu, stil je postao popularan u čitavoj Bavarskoj (posebno u Frankoniji). Frankonijske verzije su često tamnije i gorče.

**Karakteristični sastojci:** Tradicionalno se proizvodi od njemačkog Munich slada (100%-tnog udjela u nekim slučajevima) dok ostatak čini njemački Pilsner slad. Male količine karamelnog/kristalnog slada mogu dodati dekstrine i boju, ali ne smiju rezultirati pretjeranom zaostalom slatkoćom. Blagi dodatak prženog slada (poput Carafe ili čokoladnog slada) može se koristiti za poboljšanje boje, ali ne bi smio proizvesti intenzivne okuse. Obavezno se koriste tradicionalne sorte njemačkog hmelja i njemački lager kvasci. Voda umjerenih karbonata. Često se koristi dekokcija (ćak i trostruka) kako bi se naglasili okusi slada i stvorila dubina boje.

**Usporedba stila:** Nema toliko intenzivan sladni profil poput Bocka (pa se stoga lakše konzumira u većim kolićinama). Nedostaju mu snažniji prženi okusi (a često i hmeljna gorćina) kakve ima Schwarzbier. Bogatije je te više orijentirano na slad, a manje na hmelj od češkog tamnog lagera.

**Bitna statistika:** OG: 1.048 – 1.056  
IBU: 18 – 28 FG: 1.010 – 1.016  
SRM: 14 – 28 ABV: 4.5 – 5.6 %

**Komercijalni primjeri:** Ayinger Altbairisch Dunkel, Chuckanut Dunkel Lager, Ettaler Kloster Dunkel, Hacker-Pschorr Alt Munich Dark, Weltenburger Kloster Barock-Dunkel

## 8B. Schwarzbier

**Ukupan dojam:** Tamni njemački lager koji balansira pržene, a opet uglađene okuse slada s umjerenom hmeljnom gorćinom. Laganije tijelo, suhoća te izostanak grubog, zagorenog ili teškog naknadnog okusa čine ovo pivo prilićno pitkim.

**Aroma:** Slaba do umjerena aroma slada. Često se može osjetiti slaba, ali aromatićna sladna slatkoća u mirisu i/ili naznake prženog slada. Slad može varirati od čistog i neutralnog do umjerenog bogatog i krušnog mirisa te može imati naznake tamne karamele. Karakter prženog slada može donekle podsjećati na tamnu ćokoladu ili kavu, ali ne smije imati zagorenu aromu. Moguća je slaba pikantna,

cvjetna ili biljna aroma hmelja. Ima čisti karakter kakav se očekuje od lager kvasca, iako može imati blagu sumpornu aromu.

**Izgled:** Od srednje do vrlo tamne smeđe boje, često s dubokom crvenkastom nijansom. Gotovo nikada nije potpuno crno. Vrlo je bistro. Velika, dugotrajna, preplanula pjena.

**Okus:** Blag do umjeren okus slada, koji može varirati od čistog, neutralnog karaktera do umjerenog bogatog, krušno-slatke kvalitete. Lagani do umjereni okusi prženog slada mogu doprinijeti gorko-ćokoladnom dojmu koji traje u završnom okusu, ali ne smiju biti zagoreni. Srednje slaba do srednje izražena gorćina koja može potrajati u završnom okusu. Lagan do umjeren pikantni, cvjetni ili biljni okus hmelja. Ima čisti karakter kakav se očekuje od lagera. Naknadni okus se obićno polako isušuje i zadržava u ustima, a sadrži hmeljnu gorćinu i nadopunjujući, ali suptilni prženi karakter u pozadini. Prihvatljivo je ponešto zaostale slatkoće, ali ona nije nužna za stil.

**Punoća:** Srednje laganog do srednjeg tijela.

Umjeren do umjeren jako karbonizirano. Uglađeno. Nema grubih okusa ili trpkocē unatoć korištenju tamnog, prženog slada.

**Komentari:** Ime mu na njemakom doslovno znaći "crno pivo". Iako ga se ponekad naziva "crni Pils" rijetko je toliko tamne boje ili toliko gorak kao Pils; stoga ne očekujte snažne pržene okuse kao kod portera.

**Povijest:** Ovaj stil je regionalni specijalitet iz Thuringena, Saksonije u Frankonije u Njemaćkoj. Iako mu je povijest pomalo nedorećena, sumnja se da je u početku raćeno kao pivo gornjeg vrenja. Popularnost mu je poćela rasti nakon ponovnog ujedinjenja Njemaćke. Poslužio je kao inspiracija za crne lagere kakvi se proizvode u Japanu.

**Karakteristićni sastojci:** Njemaćki Munich i Pilsner slad čine bazu, a nadopunjuju ih male kolićine prženog slada (poput Carafe) za tamnu boju i suptilne pržene okuse. Oljušteni prženi slad daje nezagorene pržene okuse. Tradicionalno se koriste njemaćke sorte hmelje i čisti njemaćki lager kvasac.

**Usporedba stila:** U usporedbi s minhenskim Dunkelom, obićno je tamnije boje, suši je, lakšeg je tijela te ima primjetljiv (ali ne i snažan) okus prženog slada koji balansira sladnu bazu. Ne bi smio imati okus amerićkog portera u kojem je korišten lager kvasac. Suši je te ima manje sladnog i hmeljnog karaktera od češkog tamnog lagera.

**Bitna statistika:** OG: 1.046 – 1.052  
IBU: 20 – 30 FG: 1.010 – 1.016  
SRM: 17 – 30 ABV: 4.4 – 5.4 %

**Komercijalni primjeri:** Devils Backbone Schwartz Bier, Einbecker Schwarzbier, Eisenbahn Dunkel, Kōstritzer Schwarzbier, Mōnchshof Schwarzbier, Neuzeller Original Badebier

---

## 9. EUROPSKO JAKO PIVO

Ova kategorija sadrži jake lagere intenzivnijeg okusa s područja Njemačke i Baltika. Većinom su tamne boje, ali postoji i pokoja svijetla verzija.

### 9A. Doppelbock

**Ukupan dojam:** Jak, bogat i vrlo sladan njemački lager koji dolazi u svijetloj i tamnoj varijanti. Tamnije verzije imaju bogatije razvijene, dublje okuse slada, dok su svjetlije verzije obično nešto suše te sadrže nešto više hmelja.

**Aroma:** Vrlo snažna sladna aroma. Tamnije verzije imaju značajnu aromu produkata Maillardove reakcije i često ponešto prepečene arome.

Prihvatljiva je blaga aroma karamele. Slabije verzije imaju snažnu sladnu aromu s ponešto produkata Maillardove reakcije i prepečenih nota. Doslovno nema aromu hmelja, iako je prihvatljiva blaga aroma plemenitog hmelja u svjetlijim verzijama. Tamnije verzije mogu imati i umjereno slab karakter tamnog voća zahvaljujući sladu (nije nužno za stil). Vrlo blaga čokoladna aroma može biti prisutna u tamnijim verzijama, ali ne smije imati pržene ili zagorene note. Može imati umjerenu aromu alkohola.

**Izgled:** Od duboko zlatne do tamno smeđe boje. Tamnije verzije često imaju crvenkasti odsjaj. Odležavanje na hladnim temperaturama trebalo bi rezultirati dobrom bistrinom. Velika, kremasta, dugotrajna pjena (boja pjene varira ovisno o baznom stilu: bijela je kod svijetlih verzija, bjelkasta kod tamnih verzija). Jače verzije mogu imati slabiju i kratkotrajnu pjenu, ali zato mogu ostaviti primjetljive tragove na čaši karakteristične za piva s visokim udjelom alkohola.

**Okus:** Vrlo bogato i sladno. Tamnije verzije imaju značajane produkte Maillardove reakcije i često ponešto prepečenih okusa. Svjetlije verzije imaju snažan okus slada s ponešto produkata Maillardove reakcije i prepečenih nota. Vrlo blagi čokoladni okus može biti prisutan u tamnijim verzijama, ali ne smije djelovati prženo ili zagoreno. Čistog je karaktera kakav se očekuje od lagera. Tamnije verzije mogu imati i umjereno slab karakter tamnog voća zahvaljujući sladu (**nije nužno za stil**).

Neizbježan je dojam jačine alkohola, ali on mora biti ugladen i topao, a ne grub ili žestok. Malo do nimalo okusa hmelja (u svjetlijim verzijama dopušteno je nešto više okusa). Hmeljna gorčina varira od umjerene do umjereno slabe, ali uvijek dozvoljava sladu da dominira okusom. Većina verzija je prilično sladno-slatka, ali trebale bi ostaviti dojam prevrelosti. Slatkoća nastaje od slabijeg hmeljenja, a ne od nepotpune fermentacije. Svjetlije verzije u načelu imaju suši završni okus.

**Punoća:** Srednje punog do punog tijela. Umjereno do umjereno slabo karbonizirano. Vrlo ugladeno, bez grubih okusa ili trpkoće. Može se osjetiti blaga toplina od alkohola, ali ne smije djelovati žestoko.

**Komentari:** Većina verzija ima tamnu boju te odražava karamelizirajući efekt dekokcije koja ujetno stvara produkte Maillardove reakcije, ali postoje i odlične svijetle verzije. Svijetle verzije nemaju jednako bogat okus kao ni okuse tamnog slada koje nalazimo u tamnijim verzijama, te mogu

biti nešto suše, hmeljnije i gorče. I dok je većina tradicionalnih primjera unutar niže navedenih vrijednosti, može se reći da ovaj stil zapravo nema gornju granicu početne gustoće, alkohola i gorčine (što ga čini stilom u koji spadaju vrlo jaki lageri).

**Povijest:** Ovo je bavarski specijalitet kojeg su prvi put proizveli redovnici Sv. Franje Paulskog u Minhenu. Povijesne verzije imale su niži stupanj prevrelosti od modernih interpretacija te su posljedično tome bile slađe i imale manji udio alkohola (zbog čega su ga redovnici smatrali "tekućim kruhom"). Za naziv "doppel (dupli) bock" zaslužni su minhenski potrošači. Mnoga doppelbock piva imaju nastavak "-ator" u svom nazivu kao posvetu prototipu Salvatoru ili naprosto radi iskorištavanja popularnosti stila. Tradicionalno je tamno smeđe boje, a svjetliji primjeri su nastali relativno nedavno.

**Karakteristični sastojci:** Pils i/ili Vienna slad za svjetlije verzije (s ponešto Munich slada), Munich i Vienna slad za tamnije verzije i ponekad mrvica tamnog prženog slada (poput Carafe). Hmelj Saaz tipa. Čisti lager kvasac. Tradicionalno se koristi dekokcija.

**Usporedba stila:** Jača, bogatija i punija verzija Dunkles Bocka ili Helles Bocka. Svjetlije verzije imaju viši stupanj prevrelosti i manje karaktera tamnog voća od tamnijih verzija.

**Bitna statistika:** OG: 1.072 – 1.112  
IBU: 16 – 26 FG: 1.016 – 1.024  
SRM: 6 – 25 ABV: 7.0 – 10.0 %

**Komercijalni primjeri: Tamne verzije** - Andechser Doppelbock Dunkel, Ayinger Celebrator, Paulaner Salvator, Spaten Optimator, Tröegs Troegenator, Weihenstephaner Korbinian,;  
**Svijetle verzije** - Eggenberg Urbock 23°, Eku 28, Plank Bavarian Heller Doppelbock

### 9B. Eisbock

**Ukupan dojam:** Jak, pun, bogat i sladan tamni njemački lager koji često ima viskoznu kvalitetu i intenzivne okuse. Iako su mu okusi koncentrirani, alkohol ne smije biti žestok, već bi trebao biti ugladen i stvarati dojam topline.

**Aroma:** Dominira balans bogatog, intenzivnog slada i izraženog alkohola. Nema arome hmelja. Zahvaljujući sladu, može imati izraženu aromu estera koji podsjećaju na tamno voće. Arome

alkohola ne smiju biti grube ili podsjećati na otapala.

**Izgled:** Od duboke bakrene do tamno smeđe boje, često s atraktivnim crvenkastim odsjajem. Odležavanje na hladnim temperaturama trebalo bi rezultirati dobrom bistrinom. Pjena obično umjereno do slabo zadržava oblik. Boja pjene varira od bjelkaste boje do duboke boje bjelokosti. Često se mogu primijetiti naglašeni tragovi na čaši karakteristični za piva s visokim udjelom alkohola.

**Okus:** Bogati, slatki slad u balansu s izraženim alkoholom. Slad može imati produkte Maillardove reakcije, prepečenu kvalitetu, nešto karamele i povremeno blagi okus čokolade. Nema okusa hmelja. Hmeljna gorčina je tek tolika da ne dođe do prezasićenosti okusa sladnom slatkoćom. Nema diacetila. Zahvaljujući sladu, može imati izražene okuse estera koji podsjećaju na tamno voće. Alkohol treba biti ugladen, a ne grub ili žestok te bi morao pomoći hmeljnoj gorčini u balansiranju snažnog okusa slada. U završnom okusu trebaju se osjetiti slad i alkohol, a alkohol može stvoriti i određeni dojam suhoće. Ne smije biti ljepljiv, sirupast ili pretjerano sladak. Čistog je karaktera kakav se očekuje od lagera.

**Punoća:** Punog do vrlo punog tijela. Slabo karbonizirano. Izražena toplina od alkohola, ali bez oštrog žestine. Vrlo ugladen, bez grubih okusa od alkohola, gorčine, visokih alkohola ili drugih koncentriranih okusa.

**Komentari:** Produženo odležavanje na hladnim temperaturama često je nužno nakon smrzavanja kako bi se izgadio alkohol i poboljšao balans slada i alkohola. Izgovara se "AJS-bock".

**Povijest:** Ovo je tradicionalni specijalitet iz Kulmbacha dobiven smrzavanjem doppelbocka i odvajanjem leda čime dolazi do koncentracije okusa i udjela alkohola (ali isto tako može doći i do koncentracije bilo kakvih nepoželjnih okusa).

**Karakteristični sastojci:** Isti kao kod doppelbocka. Komercijalni primjeri Eisbocka u načelu imaju od 7% do 33% alkohola.

**Usporedba stila:** Eisbock nije samo jači doppelbock. Naziv se odnosi na postupak smrzavanja i koncentracije piva i ne opisuje udio alkohola, pošto su neki primjeri doppelbocka čak i jači od Eisbocka. Nije toliko gusto, bogato ili slatko kao pšenično vino.

**Bitna statistika:** OG: 1.078 – 1.120  
IBU: 25 – 35 FG: 1.020 – 1.035  
SRM: 18 – 30 ABV: 9.0 – 14.0%

**Komercijalni primjeri:** Kulmbacher Eisbock

## 9C. Baltički porter

**Ukupan dojam:** Baltički porter često ima okuse slada koji podsjećaju na engleski porter te suzdržani prženi okus sličan Schwarzbieru, ali ima više početnu gustoću i veći udio alkohola od ovih stilova. Karakteriziraju ga vrlo kompleksni, slojeviti okusi slada i okusi tamnog voća.

**Aroma:** Bogata sladna slatkoća koja često sadrži note karamele, orašastog voća, prepečenca i/ili slatkog korijena. Kompleksni profil alkohola i estera umjerene jačine podsjeća na šljive, suhe šljive, groždice, višnje/trešnje ili ribizle te povremeno ima kvalitete vina (poput Porta). Osjeti se ponešto karaktera tamnijeg slada koji podsjeća na duboku

čokoladu, kavu ili melasu, ali nema zagorene arome. Nema hmelja. Nema kiselih aroma. Vrlo je ugladen.

**Izgled:** Od tamno crvenkaste bakrene boje do neprozirne tamno smeđe (ali ne i crne) boje. Gusta, dugotrajana pjena preplanule boje. Bistro, iako tamnije verzije mogu biti neprozirne.

**Okus:** Poput arome, ima bogatu sladnu slatkoću s kompleksnim spojem dubokog okusa slada, estera koji podsjećaju na sušeno voće i alkohola. Ima naglašeni, gotovo zagoreni, ali opet ugladeni prženi okus poput Schwarzbiera. Punog je okusa i vrlo je ugladen. Ima čisti karakter kakav se očekuje od lagera. Početni okus je sladak, ali okusi tamnijeg slada brzo preuzmu dominaciju i traju do završnog okusa. Završni okus je mrvicu suh s natruhama pržene kave ili slatkog korijena. Slad može imati kompleksnost karamele, orašastog voća, melase i/ili slatkog korijena. Blage naznake crnog ribizla i tamnog voća. Srednje slaba do srednje izražena gorčina od slada i hmelja, samo za balans. Okus blago pikantnog hmelja je srednje slab ili ga uopće nema.

**Punoća:** U načelu je prilično punog tijela s dozrijelom toplinom od alkohola. Srednje do srednje jako karbonizirano što stvara dojam dodatne punoće. Zbog jače karbonizacije ne ostavlja težak dojam na jeziku.

**Komentari:** Može ga se opisati i kao dupli/imperijalni porter, iako bi verzije s jakim prženim okusima ili s izraženim hmeljnim profilom ne odgovaraju ovom stilu. Većina verzija dolazi u rasponu od 7-8.5% alkohola. Danske pivovare često ga nazivaju stout, što ukazuje na povijesni razvoj terminologije od vremena kad se naziv porter koristio kao opći naziv za porter i stout piva.

**Povijest:** Tradicionalno pivo zemalja koje graniče s Baltičkim morem. Razvilo se u vremenu kad su iz Engleske uvažana smeđa i imperijalna stout piva visoke početne gustoće. Povijesno gledano, radi se o pivu gornjeg vrenja, ali su mnoge pivovare prilagodile recepturu za kvasac donjeg vrenja kakav koriste za proizvodnju ostalih piva u svojoj ponudi.

**Karakteristični sastojci:** U načelu se koristi lager kvasac (ako se koristi ale kvasac fermentacija se odvija na hladnoj temperaturi, što se i zahtijeva kod proizvodnje ovog stila u Rusiji). Odgorčeni čokoladni ili crni slad. Za bazu se koristi Munich ili Vienna slad. Kontinentalni hmelj (obično Saaz tipa). Može sadržavati kristalni slad i/ili aditive. U povijesnim receptima uobičajeno je korištenje smeđeg ili jantarnog (amber) slada.

**Usporedba stila:** Ugladenijeg je profila od imperijalnog stouta, obično ima manje alkohola i puno manje prženog okusa. U načelu mu nedostaju pržene kvalitete stouta. Ima više karakteristike prženog, ali ne i zagorenog Schwarzbiera. U usporedbi s ostalim porterima ima prilično voćni profil. Jači je od ostalih portera.

**Bitna statistika:** OG: 1.060 – 1.090  
IBU: 20 – 40 FG: 1.016 – 1.024  
SRM: 17 – 30 ABV: 5.5 – 9.5%

**Komercijalni primjeri:** Aldaris Porteris, Baltika #6 Porter, Devils Backbone Danzig, Okocim Porter, Sinebrychoff Porter, Zywiec Porter



---

## 10. NJEMAČKO PŠENIČNO PIVO

Ova kategorija sadrži tamna i svijetla njemačka pšenična piva *vollbier* i *starbier* jačine koja nemaju kiseli profil.

### 10A. Weissbier

**Ukupan dojam:** Svijetlo, osvježavajuće njemačko pšenično pivo, jake karbonizacije, suhog završnog okusa, paperjastog dojma u ustima i specifičnog profila po banani i klinčićima karakterističnog za ovaj tip kvasca.

**Aroma:** Umjereni do snažni fenoli (obično arome klinčića) i voćni esteri (obično arome banane). Balans i intenzitet fenola i estera može varirati, ali kod najboljih primjera su prilično balansirani i dosta istaknuti. Karakter hmelja je slab ili se uopće ne osjeti. Može se osjetiti blaga do umjerena aroma pšenice (koja može podsjetiti na kruh ili žitarice), ali ostale karakteristike slada se ne bi smjele osjetiti. Moguće su, ali i prihvatljive, arome koje sadrže blagi do umjereni karakter vanilije i/ili neznatni miris žvakaće gume. Niti jedna od mogućih navedenih karakteristika ne bi smjela biti snažna ili dominirati, ali često mogu stvoriti dodatnu kompleksnost i balans.

**Izgled:** Od svijetle boje slame do zlatne boje. Karakteristična je vrlo gusta, kremasta, dugotrajna bijela pjena. Visoki udio proteina u pšenici narušava bistrinu ovog nefiltriranog piva, iako mutnoća donekle varira.

**Okus:** Slab do umjereno snažan okus banane i klinčića. Balans i intenzitet fenola i estera može varirati, ali kod najboljih primjera su prilično balansirani i dosta istaknuti. Moguć je vrlo blag do umjeren karakter vanilije i/ili neznatne note žvakaće gume koje mogu naglasiti okus banane, slatkoću i zaokruženost, ali nijedna od navedenih karakteristika, ako je prisutna, ne bi smjela dominirati. Mekani, donekle krušni ili žitni okus pšenice nadopunjuje pivo, kao i pomalo žitno-slatki karakter slada. Okus hmelja je vrlo slab ili se ne osjeti, dok je hmeljna gorčina vrlo slaba do umjereno slaba. Zaokruženo, bogato okusima te relativno suhog završnog okusa. Za dojam slatkoće više je zaslužan izostanak hmeljne gorčine nego zaostala slatkoća. Sladak ili težak završni okus znatno bi umanjio pitkost ovog piva.

**Punoća:** Srednje laganog do srednjeg tijela. Nikada nije teško za piti. Kvasac u suspenziji može pojačati percepciju tijela. Tekstura pšenice ostavlja dojam paperjaste, kremaste punoće koja se može razviti u lagani, pjenasti završni okus potpomognut jakom do vrlo jakim karbonizacijom. Uvijek je pjenušavo.

**Komentari:** Radi se osvježavajućem pivu koje brzo sazrijeva, blago je hmeljeno te ima jedinstveni kvasni karakter banane i klinčića. Najčešće ne podnosi vrijeme na najbolji način, pa ga je najbolje piti dok je mlado i svježe. Nefiltrirane verzije ("mit hefe") poslužuju se s kvascem u suspenziji dok su *krystal* verzije filtrirane te imaju izvrsnu bistrinu.

Karakter *Krystal* weizena u načelu ima više voćnih aroma i okusa te manje fenola od *weissbiera* s kvascem. Također ga se naziva i *hefeweizen*.

**Povijest:** Iako Bavarska ima tradiciju proizvodnje pšeničnog piva dugu nekoliko stotina godina, nekoć

je proizvodnja ovog stila bila rezervirana isključivo za bavarsko plemstvo koje je nad njim držalo monopol. Proizvodnju modernog *weissbiera* započeo je Schneider 1872. godine. Međutim, svijetli *weissbier* postao je popularan tek nakon 60-tih godina prošlog stoljeća. Prilično je popularan i danas, posebice u južnoj Njemačkoj.

**Karakteristični sastojci:** Prema njemačkoj pivarskoj tradiciji, najmanje 50% sladnog sastava mora sačinjavati pšenični slad, iako ga neke verzije koriste i do 70%; dok ostatak obično sačinjava Pilsner slad. Tradicionalno se koristi dekokcija, iako moderni pivari ne slijede takvu praksu. *Weizen* ale kvasac proizvodi tipičan pikantni i voćni karakter, međutim fermentacija na visokim temperaturama može utjecati na balans i uzrokovati neželjene okuse.

**Bitna statistika:** OG: 1.044 – 1.052  
IBU: 8 – 15 FG: 1.010 – 1.014  
SRM: 2 – 6 ABV: 4.3 – 5.6%

**Komercijalni primjeri:** Ayinger Bräu Weisse, Hacker-Pschorr Weisse, Paulaner Hefe-Weizen Naturtrüb, Schneider Weisse Unser Original, Weihenstephaner Hefeweissbier

### 10B. Dunkles Weissbier

**Ukupan dojam:** Umjereno tamno njemačko pšenično pivo s kvasnim karakterom po banani i klinčićima kojeg podržavaju okusi prepečenog kruha ili karamelnog slada. Jako je karbonizirano i osvježavajuće, ima kremastu, paperjastu teksturu i lagani završni okus koji potiče na konzumaciju.

**Aroma:** Umjereni fenoli (obično arome klinčića) i voćni esteri (obično arome banane). Balans i intenzitet fenola i estera može varirati, ali kod najboljih primjera su prilično balansirani. Moguć je slab do umjeren karakter vanilije i/ili neznatne note žvakaće gume, ali te arome ne smiju dominirati. Aroma hmelja je slaba ili je nema, a ako se osjeti može biti blago cvjetna, pikantna ili biljna. Može se osjetiti blaga do umjerena aroma pšenice (koja može podsjetiti na kruh, tijesto ili žitarice) i često je popraćena aromom karamele, krušne kore ili bogatijom aromom slada. Aroma slada može donekle ublažiti fenole i estere.

**Izgled:** Od svijetlo bakrene do smeđe boje mahagonija. Karakteristična je vrlo gusta, kremasta, dugotrajna bjelkasta pjena. Visoki udio proteina u pšenici narušava bistrinu ovog tradicionalno nefiltriranog piva, iako mutnoća donekle varira.

Kvasni talog u suspenziji također doprinosi mutnoći.

**Okus:** Slab do umjereni snažan okus banane i klinčića. Balans i intenzitet fenola i estera može varirati, ali kod najboljih primjera su razumno balansirani i prilično istaknuti. Moguć je vrlo blag do umjeren karakter vanilije i/ili slabe note žvakaće gume koje mogu naglasiti okus banane, slatkoću i zaokruženost, ali ni jedna od navedenih karakteristika, ako je prisutna, ne bi smjela dominirati. Mekani, donekle krušni ili žitni okus pšenice (koji može podsjetiti i na tijesto) nadopunjuje pivo, kao i bogatiji okus karamele, prepečenca ili krušne kore. Bogati okus slada može biti slab do srednje snažan i podržava karakter kvasca. Karakter prženog slada je neprikladan. Okus pikantnog, biljnog ili cvjetnog hmelja je vrlo slab ili ga nema, a hmeljna gorčina je vrlo slaba do slaba. Zaokruženo, bogato okusima, često donekle sladnog dojma s relativno suhim završnim okusom.

**Punoća:** Srednje laganog do srednje punog tijela. Tekstura pšenice i kvasac u suspenziji ostavljaju dojam paperjaste, kremaste punoće koja se može razviti u laganiji završni okus potpomognut umjerenom do jakim karbonizacijom. Pjenušavo.

**Komentari:** Korištenje Munich i/ili Vienna slada daje ovom stilu duboki, bogati karakter ječmenog slada kakav se ne nalazi u weissbieru. Također ga se naziva i *dunkelweizen*.

**Povijest:** Iako Bavarska ima tradiciju proizvodnje pšeničnog piva dugu nekoliko stotina godina, proizvodnja ovog stila bila rezervirana isključivo za bavarsko plemstvo sve do kraja 18. stoljeća. Staromodno bavarsko pšenično pivo često je bilo tamne boje, kao i većina piva tog vremena. Svijetli weissbier postao je popularan od 60-tih godina 20. stoljeća, dok je tradicionalno tamno pšenično pivo na neki način ostalo pivo za stariju populaciju.

**Karakteristični sastojci:** Prema njemačkoj pivarskoj tradiciji, najmanje 50% sladnog sastava mora sačinjavati pšenični slad, iako ga neke verzije koriste i do 70%; dok ostatak obično sačinjavaju Munich ili Vienna slad, tamni ili karamelni pšenični slad ili Pilsner slad s eventualnim sladom za boju. Tradicionalno se koristi dekokcija, iako danas ne tako često. Weizen ale kvasci proizvode tipičan pikantni i voćni karakter, međutim ekstremne temperature fermentacije mogu utjecati na balans i uzrokovati neželjene okuse.

**Usporedba stila:** Odražava najbolje od kvasnog i pšeničnog karaktera weissbiera spojenog s bogatim sladom Munich Dunkela. Zbog izraženijeg sladnog profila, karakter banane i klinčića često nije tako primjetljiv kao kod weissbiera.

**Bitna statistika:** OG: 1.044 – 1.056

IBU: 10 – 18 FG: 1.010 – 1.014

SRM: 14 – 23 ABV: 4.3 – 5.6%

**Komercijalni primjeri:** Ayinger Ur-Weisse, Ettaler Weissbier Dunkel, Franziskaner Hefe-Weisse Dunkel, Hacker-Pschorr Weisse Dark, Tucher Dunkles Hefe Weizen, Weihestephaner Hefeweissbier Dunkel

## 10C. Weizenbock

**Ukupan dojam:** Jaki, sladni, voćni ale na bazi pšenice koji kombinira najbolje okuse slada i kvasca iz weissbiera (svijetlog ili tamnog) s okusom

bogatog slada, jačinom i tijelom Dunkles Bocka ili Doppelbocka.

**Aroma:** Srednje snažan do snažan karakter bogatog slada uz značajne arome krušno-žitnog karaktera pšenice. Svjetlije verzije imaju bogatu krušnu, prepečenu sladnu aromu, dok tamnije verzije imaju dublju, bogatiju aromu slada potpomognutu značajnom aromom produkata Maillardove reakcije. Karakter slada sličan Helles Bocku kod svijetlih verzija (žitno-slatko-bogato, blago prepečeno) ili Dunkles Bocku kod tamnih verzija (krušno-sladno-bogato, jako prepečeno uz moguću aromu karamele). Kvasac doprinosi tipičnom weizen karakteru banane i začina (klinčići, vanilija) koji može varirati od srednje slabog do srednje snažnog. Tamnije verzije mogu imati i ponešto arome tamnog voća (šljive, suhe šljive, grožđe, groždice), posebno stariji primjeri. Prihvatljiva je slaba do umjerena aroma alkohola, ali ne smije biti žestoka ili podsjećati na otapala. Nema arome hmelja. Slad, kvasac i alkohol se isprepliću i stvaraju kompleksnu, primamljivu i istaknutu aromu.

**Izgled:** Postoje svijetle i tamne verzije od kojih su svijetle verzije svijetlo zlatne do jantarne boje, dok su tamne verzije tamno jantarne do tamne, rubin smeđe boje. Karakteristična je vrlo gusta, kremasta, dugotrajna bijela do bjelkasta (svijetle verzije) ili blago preplanula (tamne verzije) pjena. Visoki udio proteina u pšenici narušava bistrinu ovog tradicionalno nefiltriranog piva, iako mutnoća donekle varira. Kvasni talog u suspenziji također doprinosi mutnoći.

**Okus:** Sličan je aromi sa srednje snažnim do snažnim okusom bogatog slada kojeg prati značajan krušno-žitni okus pšenice. Svjetlije verzije imaju bogati krušni, prepečeni, žitno-slatki okus slada, dok tamnije verzije imaju dublje, krušnim notama bogatije ili prepečene okuse slada potpomognute značajnim okusom produkata Maillardove reakcije uz moguću karamelu. Slab do umjeren kvasni karakter banane i začina (klinčići, vanilija). Tamnije verzije mogu imati i ponešto okusa tamnog voća (šljive, suhe šljive, grožđe, groždice), posebno stariji primjeri. Ponekad može imati i lagani čokoladni karakter (ali prženi karakter već nije u stilu). Nema okusa hmelja. Slaba hmeljna gorčina može ostaviti blago slatki dojam, ali ovo pivo obično završava suho (što je ponekad dodatno naglašeno laganim alkoholnim karakterom). Međuigra slada, kvasca i alkohola stvara dodatnu kompleksnost i zanimljivost koja se s vremenom pojačava.

**Punoća:** Srednje punog do punog tijela. Tipično je paperjaste ili kremaste teksture, a znatan udio alkohola obično stvara umjerenu toplinu. Umjeren do jako karbonizirano.

**Komentari:** Ovo je Weissbier napravljen u jačini Bocka ili Doppelbocka. Schneider također proizvodi i Eisbock verziju. Postoje svijetle i tamne verzije od kojih su tamne uobičajenije. Kao što je slučaj kod Doppelbocka, svijetle verzije nemaju toliko bogat i kompleksan sladni profil te često sadrže više hmelja. Blago oksidirani produkti maillardove reakcije mogu stvoriti bogate, intenzivne okuse i arome kakve često imaju stariji uvozni primjeri; svježije verzije nemaju taj karakter. Stariji primjeri mogu također poprimiti i kompleksnost koja podsjeća na blagi šeri.

**Povijest:** Aventinus, kao najstariji svjetski pšenični doppelbock gornjeg vrenja, prvi put je proizveden 1907. godine u Schneider Weisse Brauhausu u Münchenu.

**Karakteristični sastojci:** Koristi se veliki postotak pšeničnog slada (po njemačkoj pivarskoj tradiciji mora ga biti najmanje 50%, iako ga može biti i do 70%) dok ostatak obično čine Munich i/ili Vienna ječmeni slad kod tamnijih verzija, a svjetlije verzije sadrže više Pils slada. Može sadržavati i vrlo umjerenu količinu slada za boju. Tradicionalna dekokcija daje odgovarajuće tijelo bez pretjerane slatkoće. Weizen ale kvasci proizvode tipičan pikantni i voćni karakter. Previsoka ili prehladna temperatura fermentacije poremetit će balans fenola i estera te može stvoriti neželjene okuse. Odabir hmelja je zapravo nevažan, ali po tradiciji se koriste njemačke sorte.

**Usporedba stila:** Jače je i bogatije od Weissbiera ili Dunkles Weissbiera, ali sličnog je kvasnog karaktera. Može ga se direktno usporediti s Doppelbock stilom, bilo u svijetloj ili tamnoj varijanti. Iako može jako varirati što se jačine tiče, većina primjera je u rasponu Bocka ili Doppelbocka.

**Upute za prijavu:** Natjecatelj treba navesti radi li se o **svijetloj** ili **tamnoj** verziji.

**Bitna statistika:** OG: 1.064 – 1.090

IBU: 15 – 30 FG: 1.015 – 1.022

SRM: 6 – 25 ABV: 6.5 – 9.0%

**Komercijalni primjeri:** **Tamni** – Eisenbahn Weizenbock, Plank Bavarian Dunkler Weizenbock, Penn Weizenbock, Schneider Unser Aventinus; **Svijetli** – Plank Bavarian Heller Weizenbock, Weihenstephaner Vitus

---

## 11. BRITANSKI BITER

*Britanski bitteri proizašli su iz engleskih pale ale piva kao proizvod namjenjen za točionike krajem 19. stoljeća. Korištenje kristalnog slada u bitteru proširilo se nakon 2. svjetskog rata. Tradicionalno se posluživalo vrlo suježe bez pomoći pritiska (točilo se isključivo pomoću ručne pumpe ili gravitacije) na podrumskoj temperaturi (tzv. "real ale"). Većina bittera u kegovima ili bocama proizvedenih u Ujedinjenom Kraljevstvu za strana tržišta ima viši udio alkohola i jaču karbonizaciju od cask verzija te drugačiji karakter i balans od svojih točenih srodnika u Britaniji (često su slađi i sadrže manje hmelja od cask verzija). Ovaj priručnik stila opisuje "real ale" verziju stila, a ne izvozne formulacije komercijalnih proizvoda.*

*Postoji nekoliko regionalnih varijanti bittera koje variraju od tamnijih, sladih verzija koje se poslužuju skoro bez pjene, do bistrijih, hmeljnih, svjetlijih verzija bogate pjene.*

*Suci ne bi smjeli prenasaglasiti karamelni profil ovih stilova. Izvozni bitteri znaju oksidirati što dovodi do pojačanja okusa koji podsjećaju na karamelu (kao i nekih neželjenih okusa). Nemojte smatrati da su okusi nastali zbog oksidacije tradicionalni ili nužni za stil.*

### 11A. Obični bitter

**Ukupan dojam:** Niska početna gustoća, nizak udio alkohola i slaba karbonizacija čine ovo pivo vrlo pitkim. Profil slada može varirati u okusu i intenzitetu, ali ne bi smio narušiti opći dojam gorčine. Pitkost je najvažnija komponenta ovog stila.

**Aroma:** Slaba do umjerena aroma slada koja često (ali ne i uvijek) ima karamelnu kvalitetu.

Uobičajena je kompleksnost slada koja podsjeća na kruh, kekse ili na blagi prepečenac. Blaga do umjerena voćna aroma. Aroma hmelja je umjerena ili je uopće nema. Ako se može osjetiti, tipično ima cvjetni, zemljasti, smolasti i/ili voćni karakter. U načelu nema diacetila iako je dopušten vrlo blagi diacetil.

**Izgled:** Od svijetlo jantarne do svijetlo bakrene boje. Bistro do kristalno bistro. Slaba do umjerena bijela do bjelkasta pjena. Pjene može biti vrlo malo zbog slabe karbonizacije.

**Okus:** Srednje izražena do umjereno snažna gorčina. Umjereno slabi do umjereno snažni voćni esteri. Umjeren do slab okus hmelja, tipično zemljastog, smolastog, voćnog i/ili cvjetnog karaktera. Slab do srednje izražen okus slada suhog završnog okusa. Profil slada obično podsjeća na kruh, kekse ili na blagi prepečenac. Mogući su i slabi do umjereni karamelni okusi. Balans je često izrazito gorak, iako sama gorčina ne bi smjela u potpunosti nadvladati okus slada, estere i okus

hmelja. U načelu nema diacetila iako je dopušten vrlo blagi diacetil.

**Punoća:** Laganog do srednje laganog tijela. Slabo je karbonizirano, iako primjeri u boci mogu biti i umjereno karbonizirani.

**Komentari:** Ovo je najlakše pivo među britanskim bitterima kojeg konzumenti zovu samo "bitter" (iako ga pivari zovu obični bitter kako bi ga razlikovali od ostalih bittera).

**Povijest:** Vidjeti komentare u uvodnom opisu kategorije.

**Karakteristični sastojci:** Pale ale slad, amber i/ili kristalni slad. Može se koristiti i mrvicu tamnog slada za podešavanje boje. Smiju se koristiti šećer kao dodatak, kukuruz ili pšenica. Tradicionalno se koristi engleski hmelj za aromu, iako su dopuštene i ostale sorte: ako se koristi američki hmelj, trebalo bi ga umjereno dozirati. Osebujni engleski kvasac.

**Usporedba stila:** Pojedine moderne varijante proizvode se isključivo od svijetlog slada i poznate su pod nazivom zlatni ale, ljetni ale ili zlatni bitter. Naglasak je na dodavanju hmelja za gorčinu za razliku od agresivnog hmeljenja na polovici ili pred kraj kuhanja kakvo se prakticira u proizvodnji američkog alea.

**Bitna statistika:** OG: 1.030 – 1.039

IBU: 25 – 35 FG: 1.007 – 1.011

SRM: 8 – 14 ABV: 3.2 – 3.8%

**Komercijalni primjeri:** Adnams Southwold Bitter, Brains Bitter, Fuller's Chiswick Bitter,

Greene King IPA, Tetley's Original Bitter, Young's Bitter

## 11B. Best bitter

**Ukupan dojam:** Osvježavajuće, *session* pivo bogatog okusa. Balans nekih primjera može biti više na strani slada, ali to ne bi smjelo narušiti opći dojam gorčine. Pitkost je najvažnija komponenta ovog stila.

**Aroma:** Slaba do umjerena aroma slada koja često (ali ne i uvijek) ima slabu do srednje slabu karamelnu kvalitetu. Uobičajena je kompleksnost slada koja podsjeća na kruh, kekse ili na blagi prepečenac. Blaga do umjerena voćna aroma. Aroma hmelja je umjerena ili je uopće nema. Ako se može osjetiti, tipično ima cvjetni, zemljasti, smolasti i/ili voćni karakter. U načelu nema diacetila iako je dopušten vrlo blagi diacetil.

**Izgled:** Od svijetlo jantarne do srednje bakrene boje. Bistro do kristalno bistro. Slaba do umjerena bijela do bjelkasta pjena. Pjene može biti vrlo malo zbog slabe karbonizacije.

**Okus:** Srednje izražena do umjereno snažna gorčina. Umjereno slabi do umjereno snažni voćni esteri. Umjeren do slab okus hmelja, tipično zemljastog, smolastog, voćnog i/ili cvjetnog karaktera. Slab do srednje izražen okus slada suhog završnog okusa. Profil slada obično podsjeća na kruh, kekse ili na blagi prepečenac. Mogući su i slabi do umjereni karamelni okusi. Balans je često izrazito gorak, iako sama gorčina ne bi smjela u potpunosti nadvladati okus slada, estere i okus hmelja. U načelu nema diacetila iako je dopušten vrlo blagi diacetil.

**Punoća:** Srednje laganog do srednjeg tijela. Slabo je karbonizirano, iako primjeri u boci ili limenci mogu biti i umjereno karbonizirani.

**Punoća:** Laganog do srednje laganog tijela. Slabo je karbonizirano, iako primjeri u boci mogu biti i umjereno karbonizirani.

**Komentari:** Izraženijeg je sladnog okusa od običnog bittera. Ovo je nešto snažniji ale, *session* jačine.

**Povijest:** Vidjeti komentare u uvodnom opisu kategorije.

**Karakteristični sastojci:** Pale ale slad, amber i/ili kristalni slad. Može se koristiti i mrvicu tamnog slada za podešavanje boje. Smiju se koristiti šećer kao dodatak, kukuruz ili pšenica. Tradicionalno se koristi engleski hmelj za aromu, iako su dopuštene i ostale sorte: ako se koristi američki hmelj, trebalo bi ga umjereno dozirati. Osebniji engleski kvasac.

**Usporedba stila:** Ima više alkohola od običnog bittera i često je proizveden od kvalitetnijih sastojaka. Ima manje alkohola od jakog bittera. Ima više karaktera karamelnog ili baznog slada i nešto je tamniji nego britanski zlatni ale. Naglasak je na dodavanju hmelja za gorčinu za razliku od agresivnog hmeljenja na polovici ili pred kraj kuhanja kakvo se prakticira u proizvodnji američkog alea.

**Bitna statistika:** OG: 1.040 – 1.048  
IBU: 25 – 40 FG: 1.008 – 1.012  
SRM: 8 – 16 ABV: 3.8 – 4.6%

**Komercijalni primjeri:** 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

## 11C. Jaki bitter

**Ukupan dojam:** Engleski bitter ale prosječne do umjereno snažne jačine. Slad i hmelj su prilično izbalansirani ili je balans malo više na strani hmelja. Pitkost je najvažnija komponenta ovog stila. Ovo je prilično širok stil koji pivarima dopušta veliku slobodu interpretacije.

**Aroma:** Aroma hmelja je umjereno snažna do umjereno slaba i obično je cvjetnog, zemljastog, smolastog i/ili voćnog karaktera. Srednje izražena do srednje snažna aroma slada koja može imati slabu do umjerenu karamelnu komponentu. Srednje slabi do srednje snažni voćni esteri. U načelu nema diacetila iako je dopušten vrlo blagi diacetil.

**Izgled:** Svjetlo jantarne do duboke bakrene boje. Bistro do kristalno bistro. Slaba do umjerena bijela do bjelkasta pjena. Slabija pjena prihvatljiva je kad je pivo slabo karbonizirano.

**Okus:** Srednje izražena do srednje snažna gorčina koju podupiru primjetljivi okusi slada. Profil slada obično podsjeća na kruh, kekse, orašasto voće ili na blagi prepečenac te može imati i umjereno slab do umjeren okus karamele. Okus hmelja je umjeren do umjereno snažan i obično ima cvjetni, zemljasti, smolasti i/ili voćni karakter. Hmeljna gorčina i okus hmelja trebaju se osjetiti, ali ne bi smjeli u potpunosti nadvladati okuse slada. Umjereno slabi do snažni voćni esteri. Ponekad se može osjetiti i malo alkohola. Ima srednje suh do suh završni okus. U načelu nema diacetila iako je dopušten vrlo blagi diacetil.

**Punoća:** Srednje laganog do srednje punog tijela. Slabo do umjereno karbonizirano, iako su primjeri u boci jače karbonizirani. Jače verzije mogu imati blagu toplinu od alkohola koja se ne bi smjela prejako osjetiti.

**Komentari:** U Engleskoj je danas "ESB" zaštitni znak pivovare Fuller's i ne smatra ga se općenitim pivskim stilom. Fuller's ESB je jedinstveno pivo vrlo snažnog, kompleksnog sladnog profila kakav se ne nalazi u drugim primjerima, zbog čega suci često daju slabije ocjene tradicionalnim engleskim jakim biterima. U Americi je termin ESB preuzet za opis britanskog tipa sladnog, gorkog, crvenkastog ale piva standardne jačine (po američkim mjerilima) koje je kao stil postalo vrlo popularno među craft pivarima. To bi moglo navesti neke suce da pogriješe i za predstavnike ovog stila uzmu ESB piva iz američkih brewpub-ova.

**Povijest:** Vidjeti komentare u uvodnom opisu kategorije. Jake bittere može se gledati kao verzije best bittera s većom početnom gustoćom (iako nisu nužno "više premium" pošto su best bitteri po tradiciji najbolji proizvod pivovare). Britanski Pale ale načelno se smatra svijetlim, gorkim premium pivom izvozne jačine koji je otprilike sličan jakom bitteru, iako su verzije u bocama nešto drugačije (jače su karbonizirane). Premda se moderni britanski pale ale smatra bitterom u boci, povijesno gledano radi se o različitim stilovima.

**Karakteristični sastojci:** Pale ale slad, amber i/ili kristalni slad, a može se koristiti i mrvicu crnog slada za podešavanje boje. Smiju se koristiti šećer kao dodatak, kukuruz ili pšenica. Najčešće se koristi engleski hmelj za aromu, iako su dopuštene i ostale

sorte: ako se koristi američki hmelj, trebalo bi ga umjereno dozirati. Osebniji engleski kvasac. "Burton" verzije koriste vodu sa srednjim do visokim udjelom sulfata koja može pojačati dojam suhoće i stvoriti mineralnu ili sumpornu aromu i okus.

**Usporedba stila:** Ima izraženije okuse slada i hmelja od specijalnog ili best bittera, kao i viši udio alkohola. Jače verzije mogu se donekle preklapati s britanskim jakim aleom, iako su jaki bitteri obično svjetliji i gorči. Ima sladniji okus (posebice okus

karamele) i više estera od američkog pale alea, ali i drugačiji karakter hmeljne arome.

**Bitna statistika:** OG: 1.048 – 1.060  
IBU: 30 – 50 FG: 1.010 – 1.016  
SRM: 8 – 18 ABV: 4.6 – 6.2%

**Komercijalni primjeri:** 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

---

## 12. COMMONWEALTH SVIJETLO PIVO

*Ova kategorija sadrži svijetla, umjereno jaka, gorka ale piva izraženijeg hmeljnog profila koja dolaze iz zemalja bivšeg Britanskog carstva.*

### 12A. Britanski zlatni ale

**Ukupan dojam:** Svijetli bitter izraženijeg hmeljnog profila, prosječne do umjerene jačine. Pitkost i osvježavajuće kvalitete glavne su komponente ovog stila.

**Aroma:** Aroma hmelja je umjereno slaba do umjereno snažna i može odražavati bilo koju sortu hmelja. Obično je to cvjetni, biljni ili zemljasti engleski hmelj i citrusni američki hmelj. Često se koristi samo jedna sorta hmelja kako bi u potpunosti došla do izražaja. Ima malo do nimalo arome slada, bez karamele. Srednje slaba do slaba voćna aroma za koju je više zaslužan hmelj nego esteri. Malo do nimalo diacetila.

**Izgled:** Od boje slame do zlatne boje. Bistro do kristalno bistro. Slaba do umjerena bijela pjena. Slabija pjena prihvatljiva je kad je pivo slabo karbonizirano.

**Okus:** Srednje izražena do srednje snažna gorčina. Okus hmelja je umjeren do umjereno snažani odražava bilo koju sortu, iako se hmelj citrusnog okusa sve češće koristi. Srednje slab do slab karakter slada u načelu podsjeća na kruh, a ponekad ima i blagi okus kekisa. Okusa karamele najčešće nema. Malo do nimalo diacetila. Hmeljna gorčina i okus trebaju biti naglašeni. Umjereno slabi do slabi esteri. Srednje suh do suh završni okus. Gorčina se pojačava proporcionalno udjelu alkohola, ali uvijek je balansirana.

**Punoća:** Laganog do srednjeg tijela. Točene verzije su slabo do umjereno karbonizirane, a primjeri u boci su jače karbonizirani. Jače verzije mogu imati blagu toplinu od alkohola koja se ne bi smjela prejak osjetiti.

**Komentari:** Ovo je dobro zahmeljeno pivo koje utažuje žeđ i ističe karakteristike hmelja. Poslužuje se hladnije od tradicionalnih bittera pošto je izvorno plasirano na tržište kao osvježavajuće ljetno pivo, ali sada se često proizvodi tokom cijele godine. Iako se na početku proizvodilo samo s engleskim hmeljem, danas se sve češće koristi američki hmelj citrusnog okusa. Umjesto naziva zlatni ale, koriste se i nazivi zlatni bitter, ljetni ale ili britanski blonde ale. Pakira se u cask, kegovе ili boce.

**Povijest:** Moderni zlatni ale razvio se u Engleskoj kako bi se nadmetao s intenzivno oglašavanim lagerima. Teško je identificirati prvi primjer ovog stila, ali mnogi smatraju da je temelj postavio Hop

Back's Summer Lightning koji je prvi put proizveden 1986. godine.

**Karakteristični sastojci:** Pale ale ili lager slad svjetlije boje koji služi kao "bijelo platno" za hmeljni karakter. Smiju se koristiti šećer kao dodatak,

kukuruz ili pšenica. Najčešće se koristi engleski hmelj, iako se sve više koriste američke citrusne sorte. Engleski kvasac donekle čistog karaktera.

**Usporedba stila:** Najslabiji je američkom pale aleu, iako često ima manji udio alkohola i obično sadrži britanske sastojke. U usporedbi s britanskim bitterom i pale ale-om, nema karamelni karakter i ima manje estera. Suho je poput bittera, ali s manje sladnog karaktera koji podupire hmelj što u konačnici rezultira drugačijim balansom. Često sadrži američki hmelj i u tome prednjači nad većinom ostalih modernih britanskih stilova.

**Bitna statistika:** OG: 1.038 – 1.053  
IBU: 20 – 45 FG: 1.006 – 1.012  
SRM: 2 – 6 ABV: 3.8 – 5.0%

**Komercijalni primjeri:** 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

### 12B. Australski pjenušavi ale

**Ukupan dojam:** Ugladeno i balansirano, sve se komponente spajaju sličnim intenzitetom.

Umjerenih je okusa kod kojih do izražaja dolaze australski sastojci. Ima veliki raspon okusa. Vrlo je pitko i pogodno za vruće klimatske uvjete. Oslanja se na kvasni karakter.

**Aroma:** Prilično je mekane, čiste arome u kojoj se ističe balansirani spoj estera, hmelja, slada i kvasca umjerenog do slabog intenziteta. Esteri često podsjećaju na kruške i jabuke, a moguć je i vrlo blagi dodir banane. Hmelj ima zemljastu, biljnu aromu ili karakteristični miris sorte Pride of Ringwood koja podsjeća na željezo. Slad može varirati od neutralno žitnog preko umjereno slatkog do blago krušnog; ne bi smio imati aromu karamele. Vrlo svježi primjeri mogu imati laganu aromu kvasca i sumpora.

**Izgled:** Od duboke žute do svjetlo jantarne boje. Često je srednje zlatne boje. Visoka, živahna, dugotrajna bijela pjena sitnih mjehurića. Kristalno je bistro ako se dekantira, ali obično se toči skupa s kvascem kako bi dobilo zamučeni izgled. Ako se

kvasni talog ostavi u boci, pivo ne bi trebalo biti mutno.

**Okus:** Srednje izražen do slab zaokružen, žitni do krušni okus slada na početku djeluje blago do sladno-slatko, ali se ubrzo javlja srednje izražena do srednje snažna gorčina koja balansira slad. Obično nema karamelnih okusa. Visokog je stupnja prevrelosti što dovodi do suhog završetka s gorčinom koja se zadržava u okusu, iako tijelo piva odaje dojam punoće. Srednje izražen do srednje snažan okus hmelja traje u naknadnom okusu i djeluje donekle zemljasto, ponekad i biljno, smolasto, papreno ili podsjeća na željezo, ali ne bi smio djelovati cvjetno. Esteri su srednje snažni do srednje slabi i često podsjećaju na kruške i jabuke. Moguć je i okus banane, ali ne smije dominirati. Može biti lagano mineralno ili sumporasto, posebice ako pivo sadrži kvasni talog. Ne smije djelovati bezlično.

**Punoća:** **Jako do vrlo jako karbonizirano s pjenušavim mjehurićima koji lagano grizu za jezik.** Srednjeg do srednje punog tijela koje djeluje punije ako se pivo toči s kvascem. Jače verzije mogu imati blagu toplinu od alkohola koja izostaje kod slabijih verzija. Vrlo je dobrog stupnja prevrelosti tako da ne bi smjelo imati zaostalu slatkoću.

**Komentari:** Coopers proizvodi svoje najprodavanije pjenušavo pivo još od 1862. godine, ali se formulacije mijenjale kroz godine. Danas je ovo pivo kristalno bistro ako se dekantira, ali konobari obično natoče većinu piva u čašu i zatim pomiješaju kvasni talog s ostatkom piva u boci te sve skupa uliju u čašu. U nekim barovima boce se kotrljaju po šanku radi istog efekta! Kad se poslužuje točeno, pivovara savjetuje konobare da okrenu keč naopako ne bi li se kvasac pomiješao s pivom. Čini se da mutni izgled ovog stila preferiraju moderni konzumenti. Uvijek se prirodno karbonizira, čak i u kegu. Ovo je pivo za svakodnevnu konzumaciju koje je najbolje piti dok je još svježije.

**Povijest:** Pivarski zapisi otkrivaju da se većina proizvodnje australskog piva u 19. stoljeću odnosila točeni XXX (Mild) i porter. Ale u boci se izvorno razvio kao odgovor na uvozni flaširani pale ale britanskih pivovara kao što je Bass i Wm Younger' Monk. Početkom 20. stoljeća flaširani pale ale ispao je iz mode i primat su preuzela "lakša" lager piva. Iako su mnoga australska pjenušava i pale ale piva bila deklarirana kao ale, radilo se zapravo o lagerima donjeg vrenja čiji je sastav bio sličan ale pivu kojeg su zamijenili. Coopers iz Adelaidea u Južnoj Australiji je jedina pivovara koja još uvijek proizvodi pjenušavi ale.

**Karakteristični sastojci:** Blago sušeni australski dvoredni pale ale slad, ali mogu se koristiti i sorte predviđene za lagere. Mali udio kristalnog slada koristi se samo za boju. Moderni primjeri ne koriste aditive, a šećer od trske koristi se samo za karbonizaciju. Povijesni primjeri sadržavali su 45% dvorednog slada, 30% šestorednog slada koji je bogatiji proteinima i oko 25% šećera kojim bi razrijedili udio dušika. Tradicionalno se koristio australski hmelj Cluster i Goldings dok ih nije zamijenio Pride of Ringwood sredinom 60-tih godina prošlog stoljeća. Burton tip kvasca koji može postići visok stupanj prevrelosti (tipično se koristi

australski soj). Profil vode varira, ali obično ima nizak udio karbonata i umjereni udio sulfata.

**Usporedba stila:** Ima površnu sličnost s engleskim pale ale-om, iako je puno jače karbonizirano, sadrži manje karamele, manje hmelja za aromu te odražava karakteristični australski soj kvasca i australske sorte hmelja. Zbog visokog stupnja prevrelosti djeluje gorče nego što IBU sugerira, niske je završne gustoće i ima donekle sirov hmeljni profil.

**Bitna statistika:** OG: 1.038 – 1.050  
IBU: 20 – 35 FG: 1.004 – 1.006  
SRM: 4 – 7 ABV: 4.5 – 6.0%

**Komercijalni primjeri:** Coopers Original Pale Ale, Coopers Sparkling Ale

## 12C. Engleski IPA

**Ukupan dojam:** Hmeljasti, umjereno jaki svijetli britanski ale kojeg karakterizira dobar stupanj prevrelosti, suhi završetak te hmeljna aroma i okus. Klasični britanski sastojci omogućuju najbolji profil okusa.

**Aroma:** Tipična je umjerena do umjereno snažna aroma hmelja cvjetnog, pikantno-paprenog karaktera ili hmelja koji podsjeća na citrusenaranče. Prihvatljiva je pomalo travnata aroma od suhog hmeljenja, ali nije nužna. Uobičajena je umjereno slaba aroma slada koja podsjeća na karamelu ili prepečenac. Prihvatljiva je i slaba do umjerena voćna aroma. Neke verzije mogu imati sumpornu notu, ali taj karakter nije obavezan.

**Izgled:** Boja je u rasponu od zlatne do duboke jantarne, ali većina ih je prilično svijetle boje.

Trebalo bi biti bistro, iako nefiltrirane suho hmeljene verzije mogu biti malo mutne. Umjereno bogata, dugotrajna bjelkasta pjena.

**Okus:** Okus hmelja je srednje izražen do snažan s umjerenom do naglašenom hmeljnom gorčinom. Okus hmelja trebao bi biti sličan aromi (cvjetnog, pikantno-paprenog karaktera ili karaktera citrusenaranče i/ili vrlo blago travnat). Okus slada trebao bi biti srednje slab do srednje izražen i podsjećati donekle na kruh, a može imati i blage do srednje blage aspekte keksa, prepečenca i/ili karamele. Srednje slabi do srednje izraženi voćni okusi.

Završni okus je srednje-suh do vrlo suh, a gorčina se može zadržati u naknadnom okusu, ali ne smije biti gruba. Iako je balans je na strani hmelja, potpora slada trebala bi biti primjetljiva. Ako se koristi voda s visokim udjelom sulfata, obično je prisutan karakteristični mineralni, suhi završetak uz ponešto sumpornog okusa i gorčina koja se zadržava u ustima. U jačim verzijama može se primijetiti ponešto čistog alkoholnog okusa. Okus hrastovine je neprikladan za ovaj stil.

**Punoća:** Ugladenog, srednje laganog do srednjeg tijela bez trpkosti prouzročene hmeljem. Umjerena do umjereno jaka karbonizacija može doprinijeti suhom dojamu unatoč sladu koji podupire hmeljni profil. Slaba, uglađena toplina od alkohola može se i trebala bi se osjetiti u jačim (ali ne svim) verzijama.

**Komentari:** Vrlo visok stupanj prevrelosti i veliki udio hmelja bitne su karakteristike koje je IPA trebala imati kako bi stigla do Indije u dobrom stanju. Međutim, ovi uvjeti za transport do Indije ne znače da do Indije nisu otpremana i druga piva, poput portera, ili da je IPA osmišljena s ciljem slanja do Indije, da se IPA jače hmeljila od drugih

piva čija su svojstva trebala biti sačuvana ili da joj je udio alkohola bio neuobičajen za svoje vrijeme. Mnogi su današnji primjeri prilično slabe jačine, premda su označeni kao IPA. CAMRA kaže da "takozvane IPA-a čija je jačina oko 3,5% nisu vjerne stilu". Engleski pivski povjesničar Martyn Cornell komentirao je da takva piva "nisu baš različita od običnih bittera". Stoga smo odlučili složiti se s navedenim izvorima za ovaj vodič, a ne s onim što neke moderne britanske pivovare nazivaju IPA. Samo budite svjesni da na današnjem britanskom tržištu postoje ova dva tipa IPA-e.

**Povijest:** Iako izvještaji o njegovom nastanku variraju, većina se slaže da je pivo koje se kasnije proslavilo kao IPA bilo pale ale pripremljen za transport do Indije krajem 18. i početkom 19. stoljeća. George Hodgson iz pivovare Bow postao je vrlo poznat izvoznik IPA-e početkom 19. stoljeća i prvo je ime koje se spominje otkako se IPA popularizirala. Kao što je slučaj sa svakim engleskim pivom duge povijesti, njena popularnost i formulacija mijenjala se kroz godine. Zahvaljujući vodi bogatoj sulfatima, pivovare iz Burtona mogle su uspješno proizvoditi IPA-u, pa su do 30-tih godina 19. stoljeća ostvarile dominaciju na tržištu, a upravo se u to vrijeme počinje koristiti i naziv India pale ale. Jačina i popularnost piva jenjavali su s vremenom, pa je stil gotovo nestao u drugoj polovici 20. stoljeća. Ovaj se naziv često koristio za opis, po ničemu posebnih, pale ale i bitter piva (taj se trend

nastavio kod nekih modernih britanskih primjera). U vodiču je opisan stil koji je ponovo ožvjljen 80-tih godina prošlog stoljeća od strane craft pivovara. Moderni su primjeri inspirirani klasičnim verzijama, ali ne treba smatrati da imaju neprekinuto podrijetlo koje bi osiguralo identičan profil. White Shield je primjer s vjerojatno najstarijim podrijetlom čiji počeci sežu do jakih IPA kakve su se proizvodile u Burtonu od 1829.

**Karakteristični sastojci:** Pale ale slad. Tradicionalno se koristi engleski hmelj, posebice za aromu. Engleski kvasac koji može postići visok stupanj prevrelosti. U nekim se verzijama može koristiti i rafinirani šećer. Neke verzije imaju sulfatni karakter od vode Burton tipa, ali to nije ključno za stil.

**Usporedba stila:** U načelu ima više hmelja za aromu i manje voćnih i/ili karamelnih aroma i okusa od britanskog pale alea i bittera. Nema toliko intenzivan hmeljni profil kao tipične američke verzije, ali ima naglašeniji okus slada.

**Bitna statistika:** OG: 1.050 – 1.075  
IBU: 40 – 60 FG: 1.010 – 1.018  
SRM: 6 – 14 ABV: 5 – 7.5%

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

---

## 13. BRITANSKO SMEĐE PIVO

*Iako tamni mild, smeđi ale i engleski porter imaju dugu i živopisnu povijest, ovaj vodič opisuje moderne verzije. Grupirani su skupa isključivo u svrhu suđenja, pošto su često sličnog okusa i balansa, tako da se ovime ne implicira bilo kakvo zajedničko podrijetlo. Slične su im karakteristike umjerena jačina, uglavnom sladni balans i britansko podrijetlo. Ovi stilovi nemaju nikakve povijesne poveznice. Ni jedan od opisanih stilova nije se razvio u bilo koji drugi, niti je ikad bio dio ostalih stilova. Naziv kategorije povijesno se nikad nije koristio za opis ove grupe piva, već je to naš naziv kategorije za suđenje. "Smeđe pivo" bilo je poseban i važan povijesni proizvod i nema veze s nazivom ove kategorije.*

### 13A. Tamni mild

**Ukupan dojam:** Tamni britanski session ale niže početne gustoće s naglaskom na slad, ali opet pogodno za konzumaciju u većim količinama. Osvježavajuće, a opet bogato širokim rasponom okusa; od okusa tamnog slada do okusa tamnog šećera.

**Aroma:** Slaba do umjerena aroma slada uz koju se ponekad može osjetiti nešto voćnih mirisa. Aroma slada može poprimiti široki raspon karaktera koji uključuje mirise karamela, žita, prepečenog slada, orašastog voća, čokolade ili blagi miris prženog slada. Zemljasta ili cvjetna aroma hmelja je slaba ili je uopće nema. Diacetil je vrlo blag ili ga nema.

**Izgled:** Bakrene do tamno smeđe boje ili boje mahagonija. Postoji i nekoliko svjetlijih primjera (srednje jantarne do svijetlo smeđe boje). U načelu je bistro, premda se tradicionalno ne filtrira. Slaba do umjerena bjelkasta do preplanula pjena koja može kratko zadržati oblik.

**Okus:** U načelu sladno pivo koje može imati vrlo širok raspon okusa nastalih od slada i kvasca (npr. sladni, slatki, karamelni okusi, okusi prepečenca, orašastog voća, čokolade, kave, prženog slada, voća,

slatkog korijena, šljiva, grožđica). Može imati slatki ili suhi završni okus. Verzije u kojima je korišten tamniji slad mogu imati suhi, prženi završni okus. Slaba do umjerena gorčina dovoljna je za određeni balans, ali nije dovoljna za nadvladavanje slada.

Voćni esteri su umjereni ili ih uopće nema. Diacetil i okus hmelja su slabi ili ih nema.

**Punoća:** Laganog do srednjeg tijela. U načelu je slabo do srednje slabo karbonizirano. Verzije s prženim sladom mogu imati blagu trpkost. Slade verzije mogu ostaviti puniji dojam zbog veće završne gustoće.

**Komentari:** Većina primjera su session piva niske početne gustoće koja završavaju negdje oko 3.2% alkohola, iako postoje i jače verzije (4%+) namijenjene za izvoz, festivale, određeno doba godine i/ili posebne prilike. Načelno se poslužuje u cask verziji, dok su flaširane verzije session jačine i često nisu pogodne za transport. Moguće su vrlo različite interpretacije. Postoje i svijetle verzije, ali one su još rijeđe od tamnog milda, tako da ovaj vodič opisuje modernu tamnu verziju.

**Povijest:** Povijesno je naziv "mild" označavao mlado pivo i koristio se za razlikovanje od starijeg ili

jače zahmeljenog piva koje bi trebalo duže stajati. Korijeni modernog milda sežu do slabijeg alea X tipa iz 19. stoljeća, ali se tamni mild pojavio tek u 20. stoljeću. Danas se naziv upotrebljava za slabija piva s manje gorčine od bittera. Vodič opisuje modernu britansku verziju. Naziv mild trenutno nije baš popularan među konzumentima i mnoge pivovare ga više uopće ne koriste, što sve češće postaje slučaj. **Ne postoji nikakva povijesna poveznica ili odnos između milda i portera.** **Usporedba stila:** Neke verzije mogu djelovati poput modernih engleskih portera niže početne gustoće. Nije ni približno slatko kao londonski smeđi ale.

**Karakteristični sastojci:** Britanski svijetli bazni slad (koji često sadrži dosta dekstrina), kristalni slad, tamni slad ili tamni šećer kao dodatak, a može sadržavati i kukuruzne pahuljice te pivarsku karamelu za boju. Osebniji engleski ale kvasac. Može se koristiti bilo koja sorta hmelja pošto im karakter obično bude prigušen i rijetko kad ga se može primijetiti.

**Bitna statistika:** OG: 1.030 – 1.038  
IBU: 10 – 25 FG: 1.008 – 1.013  
SRM: 12 – 25 ABV: 3.0 – 3.8%

**Komercijalni primjeri:** Banks's Mild, Cain's Dark Mild, Highgate Dark Mild, Brain's Dark, Moorhouse Black Cat, Rudgate Ruby Mild, Theakston Traditional Mild

### 13B. Britanski smeđi ale

**Ukupan dojam:** Sladni, smeđi, naglašeno karamelni britanski ale lišen prženih okusa portera.

**Aroma:** Lagana, slatka aroma slada s notama orašatog voća ili blagim notama čokolade i blagom do snažnom karamelnom kvalitetom. Može se primijetiti i blaga, ali privlačna cvjetna ili zemljasta aroma hmelja. U ovom pivu može se osjetiti i blaga voćna aroma, ali ona ne bi smjela dominirati.

**Izgled:** Tamno jantarne do tamne crvenkasto-smeđe boje. Bistro. Slaba do umjerena bjelkasta do blago preplanula pjena.

**Okus:** Nježna do umjerena slatna slatkoća s blagim do snažnim karakterom karamela i srednje suhim do suhim završnim okusom. Slad također može imati karakter orašastog voća, prepečenca, keksa ili blagi čokoladni karakter. Srednje izražena do srednje slaba hmeljna gorčina. Balans slada i hmelja je ujednačen ili naginje na slatnu stranu, a okus hmelja je slab ili ga uopće nema (obično ima cvjetne ili zemljaste kvalitete). Mogući su i slabi do umjereni voćni esteri.

**Punoća:** Srednje laganog do srednjeg tijela. Srednje do srednje jako karbonizirano.

**Komentari:** Ovo je vrlo široka kategorija u kojoj su moguće različite interpretacije od svjetlijih verzija preko hmeljnih do dubokih, tamnijih i naglašeno karamelnih verzija. Međutim, ni jedna verzija ne bi smjela imati snažne pržene okuse. U prošlosti je popularnija bila jača verzija smeđeg alea koju je danas vrlo teško naći. Iako se londonski smeđi ale oglašava pod nazivom smeđi ale, za potrebe suđenja odvojili smo ga u poseban stil zbog značajne razlike u balansu (što se posebno odnosi na slatkoću) i postotku alkohola. Ipak, to ne znači da oba stila nisu u istoj obitelji piva.

**Povijest:** Smeđi ale ima dugu povijest u Velikoj Britaniji, iako je nekoliko različitih proizvoda

koristilo ovaj naziv u određenom trenutku.

Moderna flaširana verzija smeđeg alea nastala je u 20. stoljeću i drugačija je od povijesnih proizvoda istog naziva. Proizvodilo se s različitim početnim gustoćama, ali moderni smeđi ale načelno ima nešto veći postotak alkohola (prema trenutnim britanskim standardima). Ovaj stil bazira se na modernom jačem britanskom smeđem aleu, a ne na povijesnim verzijama ili slađem londonskom smeđem aleu. Trenutno se uglavnom puni u boce. **Karakteristični sastojci:** Britanski mild ale ili pale ale bazni slad i karamelni slad. Može sadržavati i manju količinu tamnijeg slada (npr. čokoladni) koji doprinosi boji i karakteru orašastog voća. Najautentičnije su engleske sorte hmelja.

**Usporedba stila:** Sladnijeg je balansa od britanskog bittera s više okusa tamnijeg slada. Jače je od tamnog milda. Nema toliko prženog karaktera kao engleski porter. Jače je i nije ni približno slatko kao londonski smeđi ale.

**Bitna statistika:** OG: 1.040 – 1.052  
IBU: 20 – 30 FG: 1.008 – 1.013  
SRM: 12 – 22 ABV: 4.2 – 5.4%

**Komercijalni primjeri:** Maxim Double Maxim, Newcastle Brown Ale, Riggwelter Yorkshire Ale, Samuel Smith's Nut Brown Ale, Wychwood Hobgoblin

### 13C. Britanski smeđi ale

*U Britaniji se jednostavno zove "porter", a naziv "engleski porter" koristi se kako bi ga razlikovali od ostalih portera u ovom vodiču.*

**Ukupan dojam:** Smeđe pivo umjerene jačine i suzdržanog prženog karaktera te gorčine. Prženi okusi mogu varirati, ali u načelu nema zagorenih kvaliteta, a često ima čokoladno-karamelno-sladni profil.

**Aroma:** Umjerena do umjereno slaba aroma slada koji može podsjećati na kruh, kekse ili prepečenac uz blagi miris prženog slada te moguću čokoladnu kvalitetu. Potporu može pružati i dodatni sladni karakter (karamelni, po orašastom voću i/ili slatki). Može imati umjerenu aromu cvjetnog ili zemljastog hmelja. Voćni esteri su umjereni ili ih nema. Diacetil je slab ili ga nema.

**Izgled:** Svijetlo smeđe do tamno smeđe boje, često s crvenkastim odsjajem. Dobre bistrine, iako može biti i skoro neprozirno. Umjerena bjelkasta do blago preplanula pjena koja dobro do solidno zadržava oblik.

**Okus:** Umjeren okus slada koji može podsjećati na kruh, kekse ili prepečenac te uključuje blagi do umjereni okus prženog slada (često čokoladnog karaktera) kojeg često nadopunjuje popriličan karakter karamela i orašastog voća. Potproru mogu pružati i drugi sekundarni okusi poput kave, slatkog korijena, keksa ili prepečenca. Ne bi smio imati preizražen zagoreni ili grubi prženi okus, iako male količine mogu doprinijeti okusu gorke čokolade koji daje na kompleksnosti. Okus zemljastog ili cvjetnog hmelja je umjeren ili ga uopće nema. Srednje slaba do srednje izražena hmeljna gorčina utječe na balans koji može biti blago sladan do blago gorak. Obično ima prilično dobar stupanj preverelosti, iako postoje i nešto slađe verzije. Diacetil je umjereno slab ili ga uopće nema. Umjereni do slabi voćni esteri.



**Punoća:** Srednje laganog do srednjeg tijela. Umjereno slabo do umjereno jako karbonizirano. Lagane do umjerene kremaste teksture.

**Komentari:** Ovaj vodič opisuje modernu verziju engleskog portera, što znači da nisu opisane sve moguće varijacije u svakoj regiji gdje se porter proizvodio. Povijesne verzije trebaju se prijaviti u kategoriju Povijesnih stilova uz odgovarajući opis profila prijavljenog piva. Moderni craft primjeri u Ujedinjenom kraljevstvu su bogatiji i sadrže više hmelja.

**Povijest:** Porter je nastao u Londonu prije kojih 300 godina razvivši se iz ranijeg, slađeg smeđeg piva koje je tad uživalo popularnost. Više puta je evoluirao zbog tehnološkog razvoja, razvoja sirovina i promjene ukusa konzumenata. Kao stil je postao jako popularan u 19. stoljeću što se odrazilo na velik izvoz prije pada popularnosti za vrijeme 1. Svjetskog rata i konačnog nestanka s tržišta u 50-tim godinama 20. stoljeća. Ponovno se vratio u opticaj sredinom 70-tih godina s početkom razdoblja craft piva. Smatra se da je naziv "porter" proizišao iz njegove popularnosti među londonskom radničkom klasom koja se bavila utovarima/istovarima robe.

Preteča je stoutu (koji su se u pučetu zvali "stout porter") i izvorište raznih regionalnih interpretacija. **Ne postoji nikakva povijesna poveznica ili odnos između milda i portera.**

**Karakteristični sastojci:** Sladni sastav varira, ali uvijek sadrži nešto za tamnu boju. Uobičajen je čokoladni i/ili neki drugi tamni prženi slad, karamelni slad ili šećeri. Porteri londonskog tipa često koriste smeđi slad za karakterističan okus.

**Usporedba stila:** Razlikuje se od američkog portera po tome što obično ima mekše, slađe i više karamelne okuse, manju početnu gustoću i obično manje alkohola, dok američki porter obično ima više hmeljnog karaktera. Ima više tijela i prženih aroma/okusa od britanskog smeđe alea. Ima veću početnu gustoću od tamnog milda.

**Bitna statistika:** OG: 1.040 – 1.052

IBU: 18 – 35 FG: 1.008 – 1.014

SRM: 20 – 30 ABV: 4.0 – 5.4%

**Komercijalni primjeri:** Burton Bridge Burton Porter, Fuller's London Porter, Nethergate Old Grouler Porter, RCH Old Slug Porter, Samuel Smith Taddy Porter

---

## 14. ŠKOTSKI ALE

*Izvorno značenje "šiling" (/-) alea već se godinama pogrešno opisuje. Pojedini stilovi piva nikad nisu bili zamišljeni kao 60/-, 70/- ili 80/-. Šiling se odnosio samo na cijenu bačve piva. Postojala su tako 54/- stout piva i 86/- IPA-e, itd. Niže opisana škotska piva nazvana su Light, Heavy i Export što je pokrivalo raspon cijena od otprilike 60/- do 90/- i odnosilo se na jednostavna, tamna, sladna piva. Jača piva od 120/- spadaju izvan ovog opsega, kao i najjači škotski ale (tzv. Wee Heavy). Vodič gotovo jednako opisuje svaki stil od škotskog light, heavy do export alea. S povećanjem gustoće mijenja se i karakter opisanog piva. Povijesno gledano, ova tri tipa piva proizvodila su se u različitim jačinama i predstavljala su adaptaciju engleskog pale alea s manje alkohola, manjim udjelom hmelja i tamnijom bojom (za što je često zaslužno dodavanje karamela). Modernije verzije (nakon 2. Svjetskog rata) obično imaju kompleksniji sladni sastav.*

### 14A. Škotski light

**Ukupan dojam:** Sladno, načelno karamelno pivo koje može sadržavati malo estera i ponekad imati naknadni okus po butterscotch slatkišu. Hmelj služi samo za balans i kao potpora sladu. Karakter slada može varirati od suhog i žitnog do bogatog, prepečenog i karamelnog, ali nikada nije pržen, a pogotovo nema karakter slada dimljenog na tresetu. Ovo je tradicionalno najtamniji škotski ale, ponekad je skoro crne boje, ali nema nikakav zagoreni, pretjerano prženi karakter.

**Aroma:** Slaba do srednje izražena sladna aroma koju često prate mirisi prepečenih krušnih mrvica, piškota i engleskih keksa. Dozvoljena je slaba do srednje izražena aroma karamela i slaba aroma butterscotch slatkiša. Najbolji primjeri imaju blagu aromu koštuničavog voća. Može imati slabu aromu tradicionalnog engleskog hmelja (zemljasto, cvjetno, po narančama, citrusno, pikantno, itd.) Aroma slada dimljenog na tresetu je neprikladna.

**Izgled:** Svijetlo bakrene do vrlo tamne smeđe boje. Bistro. Slaba do umjerena kremasta, bjelkasta pjena.

**Okus:** Slad je potpuno dominantan s okusima koji variraju od svijetlog, krušnog slada s karamelnim notama do bogatog, prepečenog slada s prženim naglaskom (koji nesmije biti pretjeran) ili kombinacijom navedenih okusa. Voćni esteri nisu

nužni, ali stvaraju dojam dubine iako nikad ne smiju biti jako izraženi. Hmeljna gorčina je tek toliko da pruži balans sladu. Okus hmelja je dozvoljen u slabom intenzitetu ili ga uopće nema, a ako se može osjetiti trebao bi odražavati

tradicionalni engleski karakter (zemljasti, cvjetni, po narančama, citrusni, pikantni, itd.). Završni okus varira od bogatog i sladnog do suhog i žitnog. Prihvatljiv je i suptilni karakter butterscotch slatkiša, međutim neprihvatljiv je okus zagorenog šećera. Balans slada i hmelja naginje na sladnu stranu. Okus slada dimljenog na tresetu je neprikladan.

**Punoća:** Srednje laganog do srednjeg tijela. Slabo do umjereno karbonizirano. Može varirati od relativno bogatog i kremastog do suhog i žitnog dojma.

**Komentari:** Radi se o aleu orijentiranom na slad za čiji karakter nije zaslužan proces kuhanja već specijalni slad. Sagorijevanje slada ili šećera u sladovini kroz "karamelizaciju u kotlu za kuhanje" nije tradicionalan dio procesa, kao što nije ni napadan karakter butterscotch slatkiša. Najčešće se poslužuje na točioniku. Karakter slada dimljenog na tresetu je neprikladan, a bilo kakva aroma ili okus dima tradicionalno dolaze od treseta sa izvora vode. Škotski ale s dimljenim karakterom treba se prijaviti u kategoriju Dimljenih piva klasičnog stila.

**Karakteristični sastojci:** Izvorno se koristio škotski svijetli slad, kukuruzna krupica ili pahuljice i pivarska karamela za boju. Kasnije se sladni sastav adaptirao na dodatne sastojke poput jantarnog i smeđeg slada, kristalnog i pšeničnog slada te prženog žita ili tamnih šećera za boju, ali ne i za "prženi" okus. Dodavanje šećera je tradicionalno. Kvasac čistog ili blago voćnog karaktera. Slad dimljen na tresetu nije autentičan, niti prikladan.

**Usporedba stila:** Sličnog je karaktera poput Wee Heavy piva, ali je puno slabije. Slične je boje kao tamni mild, ali sadrži nešto manje alkohola.

**Bitna statistika:** OG: 1.030 – 1.035  
IBU: 10 – 20 FG: 1.010 – 1.013  
SRM: 17 – 22 ABV: 2.5 – 3.2%

**Komercijalni primjeri:** McEwan's 60

## 14B. Škotski Heavy

**Ukupan dojam:** Sladno, načelno karamelno pivo koje može sadržavati malo estera i ponekad imati naknadni okus po butterscotch slatkišu. Hmelj služi samo za balans i kao potpora sladu. Karakter slada može varirati od suhog i žitnog do bogatog, prepečenog i karamelnog, ali nikada nije pržen, a pogotovo nema karakter slada dimljenog na tresetu.

**Aroma:** Slaba do srednje izražena sladna aroma koju često prate mirisi prepečenih krušnih mrvica, piškota i engleskih keksa. Dozvoljena je slaba do srednje izražena aroma karamele i slaba aroma butterscotch slatkiša. Najbolji primjeri imaju blagu aromu koštuničavog voća. Može imati slabu aromu tradicionalnog engleskog hmelja (zemljasto, cvjetno, po narančama, citrusno, pikantno, itd.) Aroma slada dimljenog na tresetu je neprikladna.

**Izgled:** Svijetlo bakrene do vrlo tamne smeđe boje. Bistro. Slaba do umjerena kremasta, bjelkasta pjena.

**Okus:** Slad je potpuno dominantan s okusima koji variraju od svijetlog, krušnog slada s karamelnim notama do bogatog, prepečenog slada s prženim naglaskom (koji nesmije biti pretjeran) ili kombinacijom navedenih okusa. Voćni esteri nisu nužni, ali stvaraju dojam dubine iako nikad ne smiju biti jako izraženi. Hmeljna gorčina je tek tolika da pruži balans sladu. Okus hmelja je dozvoljen u slabom intenzitetu ili ga uopće nema, a ako se može osjetiti trebao bi odražavati tradicionalni engleski karakter (zemljasti, cvjetni, po narančama, citrusni, pikantni, itd.). Završni okus varira od bogatog i sladnog do suhog i žitnog. Prihvatljiv je i suptilni karakter butterscotch slatkiša, međutim neprihvatljiv je okus zagorenog šećera. Balans slada i hmelja naginje na slatnu stranu. Okus slada dimljenog na tresetu je neprikladan.

**Punoća:** Srednje laganog do srednjeg tijela. Slabo do umjereno karbonizirano. Može varirati od relativno bogatog i kremastog do suhog i žitnog dojma.

**Komentari:** Radi se o aleu orijentiranom na slad za čiji karakter nije zaslužan proces kuhanja već specijalni slad. Sagorijevanje slada ili šećera u sladovini kroz "karamelizaciju u kotlu za kuhanje" nije tradicionalan dio procesa, kao što nije ni napadan karakter butterscotch slatkiša. Najčešće se poslužuje na točioniku. Karakter slada dimljenog na tresetu je neprikladan, a bilo kakva aroma ili okus dima tradicionalno dolaze od treseta sa izvora vode.

Škotski ale s dimljenim karakterom treba se prijaviti u kategoriju Dimljenih piva klasičnog stila.

**Karakteristični sastojci:** Izvorno se koristio škotski svijetli slad, kukuruzna krupica ili pahuljice i pivarska karamela za boju. Kasnije se sladni sastav adaptirao na dodatne sastojke poput jantarnog i smeđeg slada, kristalnog i pšeničnog slada te prženog žita ili tamnih šećera za boju, ali ne i za "prženi" okus. Dodavanje šećera je tradicionalno. Kvasac čistog ili blago voćnog karaktera. Slad dimljen na tresetu nije autentičan, niti prikladan.

**Usporedba stila:** Sličnog je karaktera poput Wee Heavy piva, ali je puno slabije.

**Bitna statistika:** OG: 1.035 – 1.040  
IBU: 10 – 20 FG: 1.010 – 1.015  
SRM: 13 – 22 ABV: 3.2 – 3.9%

**Komercijalni primjeri:** Broughton Greenmantle Ale, Caledonia Smooth, McEwan's 70, Orkney Raven Ale, Tennent's Special Ale

## 14C. Škotski Export

**Ukupan dojam:** Sladno, načelno karamelno pivo koje može sadržavati malo estera i ponekad imati naknadni okus po butterscotch slatkišu. Hmelj služi samo za balans i kao potpora sladu. Karakter slada može varirati od suhog i žitnog do bogatog, prepečenog i karamelnog, ali nikada nije pržen, a pogotovo nema karakter slada dimljenog na tresetu.

**Aroma:** Slaba do srednje izražena sladna aroma koju često prate mirisi prepečenih krušnih mrvica, piškota i engleskih keksa. Dozvoljena je slaba do srednje izražena aroma karamele i slaba aroma butterscotch slatkiša. Najbolji primjeri imaju blagu aromu koštuničavog voća. Može imati slabu aromu tradicionalnog engleskog hmelja (zemljasto, cvjetno, po narančama, citrusno, pikantno, itd.) Aroma slada dimljenog na tresetu je neprikladna.

**Izgled:** Svijetlo bakrene do vrlo tamne smeđe boje. Bistro. Slaba do umjerena kremasta, bjelkasta pjena.

**Okus:** Slad je potpuno dominantan s okusima koji variraju od svijetlog, krušnog slada s karamelnim notama do bogatog, prepečenog slada s prženim naglaskom (koji nesmije biti pretjeran) ili kombinacijom navedenih okusa. Voćni esteri nisu nužni, ali stvaraju dojam dubine iako nikad ne smiju biti jako izraženi. Hmeljna gorčina je tek tolika da pruži balans sladu. Okus hmelja je dozvoljen u slabom intenzitetu ili ga uopće nema, a ako se može osjetiti trebao bi odražavati tradicionalni engleski karakter (zemljasti, cvjetni, po narančama, citrusni, pikantni, itd.). Završni okus varira od bogatog i sladnog do suhog i žitnog. Prihvatljiv je i suptilni karakter butterscotch slatkiša, međutim neprihvatljiv je okus zagorenog šećera. Balans slada i hmelja naginje na slatnu stranu. Okus slada dimljenog na tresetu je neprikladan.

**Punoća:** Srednje laganog do srednjeg tijela. Slabo do umjereno karbonizirano. Može varirati od relativno bogatog i kremastog do suhog i žitnog dojma.

**Komentari:** Radi se o aleu orijentiranom na slad za čiji karakter nije zaslužan proces kuhanja već specijalni slad. Sagorijevanje slada ili šećera u sladovini kroz "karamelizaciju u kotlu za kuhanje" nije tradicionalan dio procesa, kao što nije ni napadan karakter butterscotch slatkiša. Najčešće se

poslužuje na točioniku. Karakter slada dimljenog na tresetu je neprikladan, a bilo kakva aroma ili okus dima tradicionalno dolaze od treseta sa izvora vode. Skotski ale s dimljenim karakterom treba se prijaviti u kategoriju Dimljenih piva klasičnog stila. **Karakteristični sastojci:** Izvorno se koristio škotski svijetli slad, kukuruzna krupica ili pahuljice i pivarska karamela za boju. Kasnije se sladni sastav adaptirao na dodatne sastojke poput jantarnog i smeđeg slada, kristalnog i pšeničnog slada te prženog žita ili tamnih šećera za boju, ali ne i za "prženi" okus. Dodavanje šećera je tradicionalno.

Kvasac čistog ili blago voćnog karaktera. Slad dimljen na tresetu nije autentičan, niti prikladan. **Usporedba stila:** Sličnog je karaktera poput Wee Heavy piva, ali je puno slabije.

**Bitna statistika:** OG: 1.040 – 1.060  
IBU: 15 – 30 FG: 1.010 – 1.016  
SRM: 13 – 22 ABV: 3.9 – 6.0%

**Komercijalni primjeri:** Belhaven Scottish Ale, Broughton Exciseman's Ale, Orkney Dark Island, Pelican MacPelican's Scottish Style Ale, Weasel Boy Plaid Ferret Scottish Ale

---

## 15. IRSKO PIVO

*Tradicionalna irska piva opisana u ovoj kategoriji su jantarna do tamna piva gornjeg vrenja umjerene do nešto **snažnije jačine** koja se često i naširoko pogrešno razumijevaju zbog razlika u izvoznim verzijama ili pretjeranog fokusa na specifične karakteristike piva proizvedenih u poznatim pivovarama velikog kapaciteta.*

### 15A. Irski crveni ale

**Ukupan dojam:** Pitko pivo za pinte koje često ima suptilne okuse. Blago je slatko u balansu, obično ima mekanu karamelnu slatkoću u početku, blagi okus žita i kekisa te dodir pržene suhoće u završnom okusu. Neke verzije više naglašavaju karamelu i slatkoću, dok su kod drugih istaknutiji žitni okus i pržena suhoća.

**Aroma:** Slaba do umjerena aroma slada neutralnog, žitnog karaktera ili aroma slada s karakterom blage karamele i prepečenca. Može imati vrlo blagi karakter maslaca (iako to nije nužno za stil). Aroma zemljastog ili cvjetnog hmelja je slaba ili je uopće nema (obično je nema). Prilično je čistog profila.

**Izgled:** Srednje jantarne do srednje crvenkasto-bakrene boje. Bistro. Slaba bjelkasta do preplanula pjena prosječne trajnosti.

**Okus:** Umjereni do vrlo slabi okus karamelnog slada i slatkoće kojeg rijetko prati blaga kvaliteta prepečenca s maslacem ili karamele. Okus je obično prilično neutralan i djeluje žitno ili može poprimiti blage note prepečenca ili kekisa dok u završetku slijedi blagi okus prženog žita koji je zaslužan za karakterističnu suhoću završnog okusa. Može imati blagi zemljasti ili cvjetni okus hmelja. Srednje izražena do srednje slaba hmeljna gorčina. Srednje suh do suh završni okus. Čisto i uglađeno. Malo do nimalo estera. Balans je obično lagano na strani slada, iako upotreba vrlo male količine prženog žita može malo pojačati dojam gorčine.

**Punoća:** Srednje laganog do srednjeg tijela, iako primjeri s malo diacetila mogu ostaviti blago klizav dojam u ustima (što nije nužno za stil). Umjereno karbonizirano. Uglađeno. Umjerenog stupnja prevrelosti.

**Komentari:** Postoji nekoliko varijacija unutar stila zbog čega je vodič donekle proširen kako bi ih sve obuhvatili. Tradicionalni irski primjeri sadrže relativno malo hmelja, imaju žitni profil s blagom prženom suhoćom u završetku i načelno su prilično neutralnog karaktera. Moderni irski izvojni primjeri su više karamelni i slatki te mogu sadržavati i više estera. Američke craft verzije često su zapravo jače verzije irskih izvoznih primjera. Novonastala Irska

craft scena istražuje mogućnosti gorčih verzija tradicionalnih primjera. Naposljetku, postoje i određeni komercijalni primjeri koji zvuče irski, ali u svojoj biti spadaju u međunarodne jantarne lagere

zbog slatkastog okusa i malo gorčine. Ovaj vodič opisuje tradicionalne irske primjere i pomalo se dotiče irskih izvoznih verzija te modernih irskih craft verzija.

**Povijest:** Iako Irska ima dugu povijest proizvodnje ale piva, moderni irski crveni ale kao stil je u biti adaptacija ili interpretacija popularnog engleskog bittera s manje hmelja i malo prženog žita za boju i suhoću. Otkako je ponovo otkriven kao stil među craft pivarima u Irskoj, postao je sastavni dio proizvodnje većine pivovara, skupa s pale aleom i stoutom.

**Karakteristični sastojci:** U načelu sadrži malo prženog ječma ili crnog slada koji daju crvenkastu boju i suhi, prženi završni okus. Svijetli bazni slad. U povijesti se karamelni slad uvezio i bio je skuplji, pa ga nisu sve pivovare koristile.

**Usporedba stila:** Ovo je irski ekvivalent engleskom bitteru s manje gorčine i hmelja koji završava suho zbog prženog ječma. Većeg je stupnja prevrelosti te ima manje okusa karamele i lakše tijelo od škotskih ale piva jednake jačine.

**Bitna statistika:** OG: 1.036 – 1.046  
IBU: 18 – 28 FG: 1.010 – 1.014  
SRM: 9 – 14 ABV: 3.8 – 5.0%

**Komercijalni primjeri:** 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

### 15B. Irski stout

**Ukupan dojam:** Crno pivo izraženog prženog okusa koji često podsjeća na kavu. Balans može varirati od dosta ujednačenog do prilično gorkog, pa stoga balansirane verzije imaju malo slatke slatkoće dok su gorke verzije prilično suhe. Točene verzije tipično su kremaste zbog dušika, ali flaširane verzije nemaju takav karakter. Prženi okus može biti suh i podsjećati na kavu, a donekle i na čokoladu.

**Aroma:** Umjerena kavasta aroma obično dominira, a može imati i blage sekundarne note tamne

čokolade, kakaa i/ili prženog žita. Esteri su srednje slabi ili ih uopće nema. Aroma hmelja je slaba ili je nema, može biti zemljasta ili cvjetna, ali obično se ne može osjetiti.

**Izgled:** Potpuno crne do duboke smeđe boje s odsjajem boje granata. Prema Guinnessu, "Guinness pivo može izgledati crno, ali zapravo ima vrlo tamnu nijansu boje rubina". Neprozirno. Kada se toči pomoću dušika ima karakterističnu gustu, kremastu, dugotrajnu preplanulu do smeđu pjenu, ali ne očekujte tako čvrstu, kremastu pjenu kod flaširanih verzija.

**Okus:** Umjeren okus prženog žita ili slada uz srednje izraženu do snažnu hmeljnu gorčinu. Završni okus može varirati od suhog i kavastog do umjereno balansiranog s dodirrom karamela ili sladne slatkoće. Obično ima kavaste okuse, ali može imati i karakter gorko-slatke čokolade ili karakter čokoladi bez šećera koji traje do završnog okusa. Balansirajući faktor može uključivati ponešto kremastih okusa, srednje slabih voćnih okusa (koji mogu i izostati) i srednje izražen okus, često zemljastog, hmelja (koji također može izostati). Gorčina donekle varira kao i prženi karakter i suhoća završnog okusa, pa u ovom slučaju pivarima treba dopustiti određenu slobodu interpretacije.

**Punoća:** Srednje laganog do srednje punog tijela s donekle kremastim karakterom (pogotovo kad se toči pomoću dušika). Slabo do umjereno karbonizirano. Ovo pivo je nevjerojatno uglađeno s obzirom na snažnu hmeljnu gorčinu i značajan udio tamnog žita. Može imati blagu trpkost od prženog žita, ali grubi okusi su nepoželjni.

**Komentari:** Kad bi pivovara imala stout i porter u ponudi, stout je uvijek bio jače pivo (izvorno se zvao "stout porter"). Moderne verzije proizvode se s manjom početnom gustoćom te više nisu nužno jače od portera. Danas se tipično poslužuju na točionicima, dok su flaširane verzije obično tipično proizvedene s većom OG i obično nose naziv extra stout. Postoje različite verzije, ovisno u kojoj se irskoj regiji proizvode, po čemu je stil sličan raznolikosti engleskih bittera. Stout piva dublinskog tipa sadrže prženi ječam, gorča su i suša. Stout kakav se proizvodi u Corku je slađi, nije toliko gorak, a za njegov okus je zaslužan čokoladni i specijalni slad. Komercijalni primjeri ovog stila gotovo uvijek se toče pomoću dušika. Ne očekujte kod flaširanih verzija tako punu, kremastu teksturu ili vrlo dugotrajnu pjenu koja se tradicionalno povezuje s dušikom.

**Povijest:** Stil se razvio kroz pokušaj stjecanja dodatnog kapitala na uspjehu londonskih portera, ali je u početku imao punije, više kremasto i snažnije ("stout") tijelo i jačinu. Guinness je 1799. godine proizvodio samo porter kojem je 1810. pridružio "jaču" ("stouter") verziju portera". Irski se stout odvojio od londonskog single stouta (ili naprosto portera) krajem 19. stoljeća zbog naglašenije upotrebe tamnijeg slada. Guinness je među prvima počeo koristiti crni slad za porter i stout u 20-tim godinama 19. stoljeća. Nakon 2. Svjetskog rata, Guinness je počeo koristiti prženi ječam, dok su londonske pivovare nastavile upotrebljavati smeđi slad. Guinness je od 50-tih godina počeo koristiti ječmene pahuljice što je dovelo do znatno većeg stupnja prevrelosti. 1959. godine lansiran je Guinness Draught kao brend.

Draught limenke i boce razvijene su krajem 80-tih i 90-tih godina.

**Karakteristični sastojci:** Guinness sadrži prženi ječam, ječmene pahuljice i svijetli slad, ali druge pivovare ne koriste nužno prženi ječam već ga zamjenjuju čokoladnim ili nekim drugim tamnim i specijalnim sladom. Bez obzira na korištenu kombinaciju slada ili ostalih žitarica, krajnji proizvod trebao bi biti crne boje. Stout kakav se proizvodi u Corku vjerojatno je sličniji povijesnom stoutu londonskog tipa zbog sladnog sastava u kojem ne dominira prženi ječam.

**Usporedba stila:** Slabije je od irskog extra stouta, ali ima slične okuse. Tamnije je boje (crne) od engleskog portera (smeđe).

**Bitna statistika:** OG: 1.036 – 1.044

IBU: 25 – 45 FG: 1.007 – 1.011

SRM: 25 – 40 ABV: 4.0 – 4.5%

**Komercijalni primjeri:** Beamish Irish Stout, Guinness Draught, Harpoon Boston Irish Stout, Murphy's Irish Stout, O'Hara's Irish Stout, Porterhouse Wrasslers 4X

## 15C. Irski extra stout

**Ukupan dojam:** Crno pivo punijeg tijela s izraženim prženim okusom koji često podsjeća na kavu ili tamnu čokoladu uz ponešto sladne kompleksnosti. Balans varira od umjereno gorko-slatkog do gorkog, tako da balansiranije verzije imaju bogatiji sladni profil do umjerenog intenziteta, dok su gorče verzije prilično suhe.

**Aroma:** Umjerene do umjereno snažne kavaste arome koje često prate sekundarne note tamne čokolade, kakaa, keksa, vanilije i/ili prženog žita. Esteri su srednje slabi ili ih nema. Aroma hmelja je slaba ili je nema, može biti blago zemljasta ili pikantna, ali obično se ne može osjetiti. Slad i prženi karakter dominiraju aromom.

**Izgled:** Potpuno crne boje. Neprozirno. Karakteristična je gusta, kremasta, preplanula pjena.

**Okus:** Umjeren do umjereno snažan okus tamnog, prženog žita ili slada sa srednje izraženom do srednje snažnom hmeljnom gorčinom. Završni okus može biti suh i podsjećati na kavu ili umjereno balansiran s karamelnom ili sladnom slatkoćom umjerenog intenziteta. Tipični su okusi pržene kave, ali također je učestao i karakter tamne čokolade koji se proteže do završnog okusa. Često su prisutni pozadinski okusi Moka kave, keksa ili vanilije koji daju na kompleksnosti. Voćni okusi su srednje slabi ili ih nema. Okus hmelja je srednje izražen ili ga uopće nema (često je zemljastog ili pikantnog karaktera). Intenzitet gorčine donekle varira, kao i prženi karakter te suhoća završnog okusa, stoga dozvolite pivarima određenu slobodu interpretacije.

**Punoća:** Srednje punog do punog tijela i donekle kremastog karaktera. Umjereno karbonizirano. Vrlo uglađenog profila. Može imati blagu trpkost od prženog žita, ali grubi okusi nisu poželjni. Može imati blagu toplinu od alkohola.

**Komentari:** Tradicionalno se puni u boce. Konzumenti očekuju da stout uvijek bude crne boje, a jednako tako očekuju da se osjeti i intenzitet okusa prženog žita. Ne proizvode sve pivovare suhu, prženu verziju tipičnu za Guinness; balansiranija i čokoladna verzija jednako je prihvatljiva.

**Povijest:** Ima iste korijene kao i irski stout, ali radi se o jačem pivu. Guinness Extra Stout (Extra Superior Porter, kasnije preimenovan u Double Stout) prvi put je proizveden 1821. godine i uglavnom se punio u boce. Guinness ga opisuje kao "pivo punijeg tijela s dubljom, karakterističnom prženom gorčinom i bogatom, zreloom teksturom. Od svih danas dostupnih tipova Guinnessa, ovo pivo je najbliže porteru kakvog je izvorno proizvodio Arthur Guinness". Imajte na umu da Guinness Extra Stout u moderno vrijeme ima različitu jačinu u različitim regijama; europska verzija ima oko 4.2% alkohola i odgovara stilu irskog stouta.

**Karakteristični sastojci:** Slični su sastojcima irskog stouta.

**Usporedba stila:** Otprilike je između irskog stouta i foreign extra stouta što se jačine i intenziteta okusa tiče i sličnog je balansa. Ima više tijela, bogatije je, a često ima i kompleksniji sladni profil od irskog stouta. Crne je boje, nije smeđe poput potera.

**itna statistika:** OG: 1.052 – 1.062  
IBU: 35 – 50 FG: 1.010 – 1.014  
SRM: 25 – 40 ABV: 5.5 – 6.5%

**Komercijalni primjeri:** Guinness Extra Stout (US verzija), O'Hara's Leann Folláin, Sheaf Stout

---

## 16. BRITANSKO TAMNO PIVO

*Ova kategorija sadrži prosječno jaka do jaka, gorka do slatka moderna britanska i irska stout piva koja su potekla iz Engleske iako ih se danas uglavnom povezuje s Irskom. U ovom slučaju, "britansko" se odnosi na šire britansko otočje, a ne na Veliku Britaniju.*

### 16A. Slatki stout

**Ukupan dojam:** Vrlo tamni, slatki, blago prženi ale punog tijela čiji okus može asociirati na kavu s vrhnjem ili zaslađeni espresso.

**Aroma:** Blaga aroma prženog žita koja ponekad ima kavaste i/ili čokoladne note. Često ostavlja dojam kremaste slatkoće. Voćne arome mogu biti slabe do umjereno snažne. Diacetil je slab ili ga uopće nema. Aroma hmelja cvjetnih i zemljastih nota je slaba ili je nema.

**Izgled:** Od vrlo tamne smeđe do crne boje. Može biti neprozirno (ako nije, treba biti bistro).

Kremasta preplanula do smeđa pjena.

**Okus:** Okusom dominira dojam tamnog prženog žita i slada uz okuse kave i/ili čokolade. Hmeljna gorčina je umjerena. Srednje izražena do snažna slatkoća osigurava protutežu prženom karakteru i hmeljnoj gorčini te traje do završnog okusa. Slabi do umjereni voćni esteri. Diacetil je slab ili ga uopće nema. Balans između tamnog žita/slada i slatkoće može varirati od prilično slatkog do umjereno suhog i donekle prženog.

**Punoća:** Srednje punog do punog tijela i kremaste teksture. Slabo do umjereno karbonizirano. Jaka zaostala slatkoća od nefermentabilnih šećera pojačava dojam punoće.

**Komentari:** Početna gustoća je niža u Engleskoj, dok je izvoznim i američkim verzijama veća. Postoji više varijacija, a varijable koje najviše podlažu različitoj interpretaciji su intenzitet zaostale slatkoće i prženog karaktera te njihov međusobni balans. Pojedine engleske verzije su vrlo slatke (niskog su stupnja prevrelosti) te imaju vrlo mali postotak alkohola (Tennent's Sweetheart Stout ima samo 2%), ali kao takve odskaču u usporedbi s ostalim primjerima. Ovaj vodič uglavnom opisuje balansirane izvozne verzije s većom početnom gustoćom umjesto vrlo slatkih verzija s malim postotkom alkohola koje mnogi smatraju prilično nepitkima.

**Povijest:** Ovo je engleski stil stouta koji se razvio početkom 20. stoljeća. Povijesno je poznat kao "mliječni" ili "kremasti" stout, međutim engleski

zakon više ne dopušta ove nazive (iako su prihvatljivi u drugim zemljama). Naziv "mliječni" proizišao je od korištenja laktoze ili mliječnog

šećera kao zaslađivača. U početku je oglašavan kao tonik za invalide i dojilje.

**Karakteristični sastojci:** Kod većine slatkih stoutova slatkoća dolazi od slabije gorčine naspram većine ostalih stoutova te većeg postotka nefermentabilnih dekstrina. Često se dodaje laktoza, kao nefermentabilni šećer, kako bi nastala dodatna zaostala slatkoća. Bazu čini svijetli slad uz koji se može koristiti prženi ječam, crni slad, čokoladni slad, kristalni slad te dodaci poput kukuruza ili pivarskih šećera.

**Usporedba stila:** Puno je slađi i nije toliko gorak kao ostali stoutovi (izuzev jačeg tropskog stouta). Prženi karakter mu je blag i nije toliko zagoren kao kod ostalih stoutova. Po balansu je donekle sličan zobenom stoutu, iako je slađi od njega.

**Bitna statistika:** OG: 1.044 – 1.060  
IBU: 20 – 40 FG: 1.012 – 1.024  
SRM: 30 – 40 ABV: 4.0 – 6.0%

**Komercijalni primjeri:** Bristol Beer Factory Milk Stout, Left Hand Milk Stout, Lancaster Milk Stout, Mackeson's XXX Stout, Marston's Oyster Stout, Samuel Adams Cream Stout

### 16B. Zobeni stout

**Ukupan dojam:** Vrlo tamni, pržni, sladni ale punog tijela kojeg nadopunjuje okus zobi. Slatkoća, balans i dojam koji zob ostavlja mogu znatno varirati.

**Aroma:** Blage arome prženog žita koje načelno imaju kavasti karakter. Blaga sladna slatkoća može podsjetiti na kavu s vrhnjem. Voćne arome trebaju biti slabe do srednje snažne. Diacetil je srednje slab ili ga uopće nema. Aroma zemljastog ili cvjetnog hmelja je srednje slaba ili je nema. Moguća je i blaga aroma zobi koja može podsjetiti na žito i orašasto voće.

**Izgled:** Srednje smeđe do crne boje. Gusta, kremasta, dugotrajna preplanula do smeđa pjena. Može biti neprozirno (ako nije, treba biti bistro).  
**Okus:** Slično je aromi s rasponom okusa od blage pržene kave do okusa kave s vrhnjem te slabim do umjereno snažnim voćnim okusom. Zob i tamno, prženo žito dovode do određene kompleksnosti okusa, pa tako zob može dati okuse orašastog voća, žita ili zemljaste okuse. Tamno žito u kombinaciji sa slatkoćom slada može podsjetiti na mliječnu čokoladu ili kavu s vrhnjem. Srednje izražena hmeljna gorčina s balansom na strani slada. Završni okus varira od srednje slatkog do srednje suhog. Diacetil je srednje slab ili ga uopće nema. Okus hmelja je srednje slab ili ga nema, a ako se može osjetiti obično je zemljastog ili cvjetnog profila.  
**Punoća:** Srednje punog do punog tijela. Zob daje ugladenu, svilenkastu, ponekad gotovo uljastu, klizavu teksturu. Kremasto. Srednje do srednje jako karbonizirano.

**Komentari:** Po slatkoći je načelno između slatkog i irskog stouta. Postoje prilično slatke i prilično suhe verzije, kao i engleske te američke verzije (od kojih američke verzije obično sadrže više hmelja, nisu toliko slatke i nemaju toliko voćni profil). Intenzitet gorčine također varira kao i dojam koji ostavlja zob. Ako se koristi manja količina zobi, pivo može dobiti svilenkasto tijelo u određenoj mjeri i bogatiji okus, dok korištenje veće količine može dati prilično intenzivan okus gotovo uljaste punoće, suhog završetka i blage žitne trpkooće. Prilikom suđenja dozvolite razlike u interpretaciji.

**Povijest:** Radi se o varijanti stouta za dojlje ili invalide s kraja 19. stoljeća u čijem se sastavu nalazi zob, po čemu je sličan razvoju slatkog stouta kod kojeg se koristila laktoza. Originalna škotska verzija koristila je prilično veliku količinu zobenog slada. Kasnije je prošao kroz sumnjivu fazu u kojoj su neki engleski pivari samo ubacili šačicu zobi u svoj stout kako bi na legalan način proizveli "zdravi" zoben stout i iskoristili njegov marketinški potencijal. U Engleskoj je najveću popularnost uživao između dva Svjetska rata da bi zatim ponovo oživio kao izvozni proizvod u eri craft piva što je pomoglo prihvaćanju zobenog stouta kao popularnog, modernog američkog stila craft piva koji koristi primjetljivu (a ne samo simboličnu) količinu zobi.

**Karakteristični sastojci:** Svijetli, karamelni i tamni prženi slad (često čokoladni) i žito. Zobena kaša ili zoben slad (5-20% ili više) koriste se radi dodatne punoće tijela i kompleksnosti okusa. Hmelj se koristi primarno za gorčinu. Mogu se koristiti i pivarski šećeri ili sirupi. Engleski ale kvasac.

**Usporedba stila:** Većina ih djeluje poput križanca između irskog extra stouta i slatkog stouta s dodatkom zobi. Postoji nekoliko varijacija od kojih su slađe verzije više nalik slatkome stoutu s dodatkom zobi umjesto laktoze, dok su suše verzije više nalik irskom extra stoutu kojeg karakterizira izraženiji profil orašastog voća i bogatiji okusi. Obje verzije obično naglašavaju tijelo i punoću.

**Bitna statistika:** OG: 1.045 – 1.065  
IBU: 25 – 40 FG: 1.010 – 1.018  
SRM: 22 – 40 ABV: 4.2 – 5.9%

**Komercijalni primjeri:** 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

## 16C. Tropski stout

**Ukupan dojam:** Vrlo tamni, slatki, voćni ale umjerene jačine s ugladenim prženim okusima lišenim grube zagorenosti.

**Aroma:** Očita slatkoća umjerenog do snažnog intenziteta. Umjerene do snažne arome prženog žita koje mogu pratiti kavaste i/ili čokoladne note. Srednje izražene do snažne voćne arome. Može imati arome melase, slatkog korijena, suhog voća i/ili vina. Jače verzije mogu imati suptilnu, čistu aromu alkohola. Aroma hmelja je slaba ili je uopće nema. Diacetil je slab ili ga nema.

**Izgled:** Vrlo duboke smeđe do crne boje. Bistrina se obično teško razaznaje zbog tamne boje (ako nije neprozirno trebalo bi biti bistro). Velika preplanula do smeđa pjena koja dobro zadržava oblik.

**Okus:** Prilično je slatko s ugladenim okusima tamnog žita i suzdržanom gorčinom. Karakter prženog žita i slada može biti umjeren do snažan s ugladenim okusima kave i čokolade, ali slatki završni okus ublažava cjelokupan prženi karakter u balansu. Umjereni do snažni voćni esteri. Može imati i slatku kvalitetu koja podsjeća na tamni rum. Okus hmelja je slab ili ga uopće nema. Diacetil je srednje slab ili ga nema.

**Punoća:** Srednje punog do punog tijela koje često ima ugladeni, kremasti karakter. Može ostavljati dojam topline od alkohola (koja nikad ne smije biti žestoka). Umjereno do umjereno jako karbonizirano.

**Komentari:** Intenzitet slatkoće može jako varirati. Iznenadujuće je osvježavajuće u vrućem klimatskom podneblju.

**Povijest:** Izvorno se proizvodio kao stout s velikom početnom gustoćom za tropska tržišta, postao je popularan, pa su ga lokalni pivari klonirali koristeći pri tom često lokalne šećere i druge lokalne sastojke.

**Karakteristični sastojci:** Slično je slatkome stoutu, ali s većom početnom gustoćom. Svijetli i tamni prženi slad i žito. Hmelj se koristi uglavnom za gorčinu. Može sadržavati aditive i šećer kako bi se povećala gustoća. Obično se proizvodi pomoću lager kvasca koji fermentira na višim temperaturama.

**Usporedba stila:** Ima okus jačeg slatkog stouta s više voćnih estera. Slično je nekim primjerima imperijalnog stouta, ali bez snažne gorčine, snažnog/zagorenog prženog karaktera i hmelja za aromu, a ima i manje alkohola. Puno je slađi i sadrži manje hmelja od američkog stouta. Puno je slađi i nije toliko gorak kao export stout podjednake početne gustoće.

**Bitna statistika:** OG: 1.056 – 1.075  
IBU: 30 – 50 FG: 1.010 – 1.018  
SRM: 30 – 40 ABV: 5.5 – 8.0%

**Komercijalni primjeri:** ABC Extra Stout, Dragon Stout, Jamaica Stout, Lion Stout, Royal Extra Stout

## 16D. Foreign extra stout

**Ukupan dojam:** Vrlo tamni, prilično suhi stout umjerene jačine s istaknutim prženim okusima.

**Aroma:** Umjerene do snažne arome prženog žita koje često prate kavaste, čokoladne i/ili lagano

zagorene note. Voćne arome su slabe do srednje izražene. Može imati slatku aromu ili arome melase, slatkog korijena, suhog voća i/ili vina. Jače verzije mogu imati suptilnu, čistu aromu alkohola. Aroma zamljastog, biljnog ili cvjetnog hmelja je slaba ili je nema. Diacetil je slab ili ga nema.

**Izgled:** Vrlo duboke smeđe do crne boje. Bistrina se obično teško razaznaje zbog tamne boje (ako nije neprozirno trebalo bi biti bistro). Velika preplanula do smeđa pjena koja dobro zadržava oblik.

**Okus:** Umjeren do snažan okus prženog žita i slada kojeg prati kavasti, čokoladni ili lagano zagoreni karakter žita, ali bez reskih okusa. Umjeren suho. Slabi do srednje izraženi esteri. Srednje izražena do snažna gorčina. Okus hmelja koji može imati zemljasti, biljni ili cvjetni karakter je umjeren ili ga nema. Diacetil je srednje slab ili ga nema.

**Punoća:** Srednje punog do punog tijela koje često ima ugladeni, a ponekad i kremasti karakter. Može ostavljati dojam topline od alkohola (koja nikad ne smije biti žestoka). Umjeren do umjeren jako karbonizirano.

**Komentari:** Poznat je i pod nazivom Foreign stout, export stout ili foreign export stout. Povijesne verzije (barem one prije 1. Svjetskog rata) imale su jednaku početnu gustoću kao i extra stout za domaće tržište, ali im je postotak alkohola bio viši zbog duge sekundarne fermentacije uz pomoć *Brettanomyces* kvasca. Verzije za domaće tržište i verzije za izvoz razlikovale su se u količini korištenog hmelja i duljini dozrijevanja.

**Povijest:** Radi se o jačim stoutovima koji se danas proizvode za izvozno tržište, međutim njihova povijest seže sve do 18. i 19. stoljeća kad su ovakve verzije jačih export stoutova sadržavale više hmelja. Prema Guinnessu, njihov se Guinness Foreign Extra Stout (u originalu zvan West India Porter, a kasnije Foreign Extra Double Stout) prvi put proizveo 1801. godine s "ekstra količinom hmelja kako bi dobio karakterističan okus te dulji rok trajanja po toplom vremenu. Proizvodi se (danas) u Africi, Aziji i na Karibima te (trenutno) čini 40% ukupne svjetske proizvodnje Guinnessa."

**Karakteristični sastojci:** Svijetli i tamni prženi slad i žito, a u povijesti je mogao sadržavati i smeđi i amber slad. Hmelj se koristi uglavnom za gorčinu i tipično se koriste engleske sorte. Može sadržavati aditive i šećer kako bi se povećala gustoća.

**Usporedba stila:** Sličnog je balansa kao irski extra stout, ali sadrži više alkohola. Nije toliko jak ili intenzivan kao ruski imperijalni stout. Nema toliko snažnu gorčinu ni toliko puno hmelja za aromu kao američki stout. Slične je početne gustoće kao tropski stout, ali završava suše, gorči je te ima manje estera.

**Bitna statistika:** OG: 1.056 – 1.075

IBU: 50 – 70 FG: 1.010 – 1.018

SRM: 30 – 40 ABV: 6.3 – 8.0%

**Komercijalni primjeri:** Coopers Best Extra Stout, Guinness Foreign Extra Stout, The Kernel Export Stout, Ridgeway Foreign Extra Stout, Southwark Old Stout

---

## 17. BRITANSKO JAKO PIVO

*Ova kategorija sadrži jače pive s britanskog otočja koje nemaju prženi profil.*

### 17A. Britanski jaki ale

**Ukupan dojam:** Ale respektabilne jačine koji tradicionalno dozrijeva u bocama i podrumu. Može imati široki raspon interpretacija, ali većinu primjera odlikuje raznoliki intenzitet bogatog sladnog profila, hmelja za aromu i gorčinu, voćnih estera i topline od alkohola. Suci bi trebali dozvoliti veliki raspon karaktera. Sve dok je pivo po jačini unutar zadanih granica te ima zanimljiv "britanski" karakter, vrlo vjerojatno odgovara stilu. Okusi i intenzitet slada i aditiva također mogu jako varirati, ali bilo koja kombinacija trebala bi biti ugodna za konzumaciju.

**Aroma:** Sladno-slatko s voćnim esterima koje često prati kompleksni spoj aroma suhog voća, karamele, lješnjaka i/ili ostalih aroma specijalnog slada.

Prihvatljivo je i ponešto alkoholnih nota koje ne bi smjele biti žestoke ili podsjećati na otapala. Arome hmelja mogu jako varirati, ali tipično sadrže zemljaste, smolaste, voćne i/ili cvjetne note. Balans također može jako varirati, ali većinu primjera odlikuje spoj slada, hmelja i alkohola u različitom intenzitetu.

**Izgled:** Od duboke zlatne do tamne crvenkasto-smeđe boje (većina ih je prilično tamne boje). U načelu je bistro, iako tamnije verzije mogu biti gotovo neprozirne. **Umjeren do slaba pjena boje kreme ili svjetlije preplanule nijanse** koja prosječno zadržava oblik.

**Okus:** Srednje izražen do snažan karakter slada kojeg često obogaćuju okusi orašatog voća ili karamele. Tamniji primjeri ponekad imaju blage čokoladne note. Pivarski šećeri mogu dati zanimljivu kompleksnost okusa. Balans je često na strani slada, ali može biti i dobro zahmeljeno što

utječe na sladni dojam. Uobičajeni su umjereni voćni esteri koji često poprime karakter tamnog ili suhog voća. Završni okus varira od srednje suhog do donekle slatkog. Jačina alkohola trebala bi se primijetiti, ali ne smije nadvladati ostale okuse. Diacetil je slab ili ga nema i načelno nije poželjan.

**Punoća:** Srednjeg do punog tijela koje djeluje kao da ga možete žvakati. Često se može osjetiti toplina od alkohola koja je uvijek dobrodošla. Slabo do umjeren karbonizirano. Ugladene teksture.

**Komentari:** Jačina i karakter pojedinih primjera mogu jako varirati (što se više odnosi na prijavljena piva nego na stil). Po stilu spadaju između piva normalne gustoće (jaki bitteri, smeđi ale, engleski porter) i ječmenih vina (barleywine). Stil uključuje svijetla sladno-hmeljasta piva, engleska jaka zimsko piva (winter warmers), jake tamne mildove, slabija Burton ale piva i razna unikatna piva s početnom gustoćom u niže navedenom rasponu koja se ne mogu svrstati u ostale kategorije. Tradicionalno se radi o pivu koje dozrijeva u bocama i pogodno je za odležavanje u podrumu.

**Povijest:** Pošto ova kategorija načelno opisuje grupu nepovezanih, manje zastupljenih stilova ograničene proizvodnje, nasljeđe joj jako varira. Neki primjeri oslanjaju se na povijesne verzije, dok se drugi oslanjaju na moderne verzije. Tako imamo primjere koji su direktno potekli od starijih stilova poput Burton alea i primjere koji samo održavaju povijesnu poveznicu sa starijim stilovima. Što se grupiranja tiče, ideja je relativno moderna, pošto piva ove jakosne kategorije ne bi bila neuobičajena u prošlosti. Nemojte zbog grupiranja ove kategorije izvoditi zaključke o povijesnim odnosima između pojedinih primjera, pošto je u pitanju skoro pa moderna kategorija britanskih specijala kod kojih se pojam "specijal" odnosi na udio alkohola.

**Karakteristični sastojci:** Sladni sastav varira. Često se bazira na svijetlom sladu s dodatkom karamelnog i specijalnog slada. Pojedini tamniji primjeri sugeriraju na upotrebu tamnog slada (npr. čokoladni, crni slad), ali on se koristi u vrlo umjerenoj količini kako bi se izbjegao pretjerani prženi karakter. Uobičajeno je korištenje šećera, kao i škrobnih aditiva (kukuruz, kukuruzne pahuljice, pšenica). Tradicionalno se koristi engleski hmelj za aromu.

**Usporedba stila:** Po gustoći se značajno preklapa sa starim aleom, ali nema ustajali ili ostarjeli karakter. Moguć je širok raspon interpretacija. Ne bi smjelo biti toliko bogato ili jako kao englesko ječmeno vino. Jače je od nešto jačih piva za svakodnevnu konzumaciju (jaki bitteri, smeđi ale, porteri). Ima izraženiji karakter specijalnog slada i/ili šećera od američkog jakog alea.

**Bitna statistika:** OG: 1.055 – 1.080  
IBU: 30 – 60 FG: 1.015 – 1.022  
SRM: 8 – 22 ABV: 5.5 – 8.0%

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

## 17B. Stari ale

**Ukupan dojam:** Ale umjerene do prilično izražene jačine koji je snažniji od standardnih piva, ali obično nije jak ili bogat kao ječmeno vino (barleywine). Obično je sladnog balansa. "Stari ale trebao bi biti pivo koje grije i koje je najbolje piti iz manjih čaša kraj tople vatre u hladnoj zimskoj noći" – Michael Jackson.

**Aroma:** Sladno-slatko s voćnim esterima. Često ima kompleksni spoj aroma suhog voća, vina, karamele, melase, lješnjaka, laganog sirupa i/ili ostalih aroma specijalnog slada. Prihvatljivo je i ponešto alkohola te oksidiranih nota sličnih onima kakve nalazimo u šeriju ili portu. Arome hmelja obično nema zbog dugog odležavanja.

**Izgled:** Svijetlo jantarne do vrlo tamne crvenkasto-smeđe boje (većina ih je prilično tamne boje). Starost i oksidacija mogu dodatno potamniti pivo. Može biti gotovo neprozirno (ako nije, trebalo bi biti bistro). **Umjerena do slaba pjena boje kreme ili svjetlije preplanule nijanse;** alkohol i starost mogu negativno utjecati na pjenu.

**Okus:** Srednje izražen do snažan karakter slada s jako slatkim kompleksnošću, često popraćenom okusima lješnjaka, karamele i/ili melase. Mogući su blagi okusi čokoladnog ili prženog slada, ali ne smiju biti istaknuti. Balans je često sladno-sladak,

ali može biti i prilično hmeljast (dojam gorčine često ovisi o tome koliko je pivo odležalo). Uobičajeni su umjereni do snažni voćni esteri koji mogu poprimiti karakter suhog voća ili vina. Završni okus varira od suhog do donekle slatkog. Duže odležavanje može doprinijeti oksidiranim okusima koji podsjećaju na ukusan stari šeri, porto ili madeira vino. Jačina alkohola trebala bi biti primjetljiva, ali ne i pretjerana. Diacetil je slab ili ga nema. Neke verzije koje odležavaju u drvenim bačvama ili su pomiješane s nekom drugom šaržom, mogu poprimiti karakter od bakterija mliječne kiseline ili *Brettanomyces*; ali to je samo opcija i takav karakter ne bi smio biti prejak. Bilo kakva kiselost ili tanini od starosti trebali bi se dobro uklopiti u pivo i doprinijeti kompleksnosti okusa, a ne dominirati njime.

**Punoća:** Srednjeg do punog tijela koje djeluje kao da ga možete žvakati, iako stariji primjeri mogu imati slabije tijelo zbog neprestanog vrenja tijekom odležavanja. Često se može osjetiti toplina od alkohola koja je uvijek dobrodošla. Slabo do umjereno karbonizirano, ovisno o starosti i trajanju dozrijevanja. Lagana kiselost također može biti prisutna, kao i ponešto tanina ako je pivo odležalo u drvenim bačvama, ali pivo ne mora nužno poprimiti takav karakter da bi odgovaralo stilu.

**Komentari:** Jačina i karakter dosta variraju. Dominantna kvaliteta koja definira ovaj stil je dojam starosti koji se može ispoljiti na različite načine (kompleksnost, bakterije mliječne kiseline, Brett, oksidacija, životinjska koža, kvalitete vina, itd.). Iako u drugim stilovima ove kvalitete mogu biti nepoželjne, u starom aleu su prihvatljive ako rezultiraju ugodnim, pitkim i kompleksnim karakterom. Ni na koji način se ove dopuštene karakteristike ne smiju interpretirati kao obilježje stila kod nepitkog piva punog nedostataka. Old Peculier je prilično jedinstveno pivo koje se dosta razlikuje od ostalih starih aleova.

**Povijest:** Povijesno gledano, radi se o ostarjelom aleu koji bi se čuvao u skladištu za miješanje s drugim šaržama ili bi se konzumirao na vrhuncu zrelosti (nazivi "ustajali" ili "skladišteni" odnose se na piva koja su odležala ili su držana duže vrijeme na skladištu). Danas na britanskom tržištu postoje barem dva definitivna tipa ovog pivskog stila; slabije, točene verzije odležanog milda od oko 4.5% alkohola koje su vrlo slične jedna drugoj i jače verzije koje često imaju 6-8% posto alkohola ili čak i više.

**Karakteristični sastojci:** Sladni sastav varira, iako je načelno sličan britanskom jakom aleu. Karakter koji se razvije od starosti je najistaknutija značajka konačnog profila ovog stila, tako da je za njega više zaslužno rukovanje s gotovim pivom nego sam proizvodni proces. Može odležavati u drvenim bačvama, ali nebi smjelo poprimiti jako izražen karakter drveta.

**Usporedba stila:** Ugrubo se preklapa s britanskim jakim aleom i slabijim primjerima engleskog ječmenog vina, ali uvijek ima kvalitete koje dolaze sa starošću. Razlika između starog alea i ječmenog vina postaje proizvoljna iznad 7% alkohola i načelno se svodi na izraženiju odležanu kvalitetu (posebice od drvene bačve). U ječmenom vinu se obično razvijaju "zrelije" kvalitete, dok se u starom aleu više očituju kvalitete drvene bačve



(bakterije mliječne kiseline, Brett, kvalitete vina, itd.).

**Bitna statistika:** OG: 1.055 – 1.088  
IBU: 30 – 60 FG: 1.015 – 1.022  
SRM: 10 – 22 ABV: 5.5 – 9.0%

**Komercijalni primjeri:** Burton Bridge Olde Expensive, Gale's Prize Old Ale, Greene King Olde Suffolk Ale, Marston Owd Roger, Theakston Old Peculier

## 17C. Wee Heavy

**Ukupan dojam:** Bogato, sladno pivo puno dekstrina koje obično karakterizira karamelna slatkoća, pa može djelovati kao desertno pivo. Kompleksni sekundarni okusi slada i alkohola sprječavaju jednodimenzionalnu kvalitetu. Jačina i sladni profil mogu varirati, ali ne smiju djelovati prezasušeno ili podsjećati sirup.

**Aroma:** Duboke sladne arome koju prati snažna aroma karamele. Blage sekundarne arome dima također mogu biti prisutne i stvoriti dodatnu kompleksnost, ali aroma slada dimljenog na tresetu ne odgovara stilu. Diacetil treba biti slab ili ga uopće ne bi trebalo biti. U jačim se verzijama često mogu osjetiti slabi do umjereni esteri i alkohol. Hmelj je vrlo slab ili ga uopće nema, a kada se može osjetiti obično djeluje blago zemljasto ili cvjetno..

**Izgled:** Svijetlo bakrene do tamno smeđe boje, često s dubokim crvenim odsjajem. Bistro. Obično ima veliku preplanulu pjenu koja zna kratko zadržati oblik. U jačim se verzijama mogu primijetiti tragovi na čaši karakteristični za piva s visokim postotkom alkohola.

**Okus:** Bogatog sladnog okusa s istaknutim okusom karamele (posebice u jačim verzijama). Mogu biti prisutne i natruhe prženog slada (koje se ponekad mogu doživjeti kao naznake dimljenog karaktera) kao i ponešto karaktera orašastog voća, što bi se moglo osjetiti i u završnom okusu. Okus slada dimljenog na tresetu ne odgovara stilu. Okusi hmelja i gorčina su slabi do srednje slabi, tako da bi sladni utisak trebao dominirati balansom. Diacetil treba biti slab ili ga uopće ne bi trebalo biti. Obično su prisutni slabi do umjereni esteri i alkohol. Esteri mogu podsjećati na šljive, grožđice ili suho voće. Okus je obično pun i sladak, ali završni okus može biti sladak do srednje suh, a ponekad ga prati i blaga prženo-žitna nota.

**Punoća:** Srednje punog do punog tijela, a neke verzije (ali ne sve) mogu imati gustu, ljepljivu teksturu koja stvara dojam kao da pivo možete zažvakati. Obično je prisutna glatka toplina od alkohola i prilično je dobrodošla pošto balansira sladnu slatkoću. Umjereno karbonizirano.

**Komentari:** Također znano kao "jaki škotski ale". Naziv "wee heavy" znači "mali jaki" i svoje korijene ima u pivu koje je proslavilo taj naziv, Fowler's Wee Heavy, ale za 12 gvineja. Povijesno gledano, radi se o najjačem škotskom ale pivu.

**Povijest:** Iako je u međuvremenu došlo do promjene formulacija i metoda proizvodnje, piva ovog stila u većem su srodstvu s povijesnim pivom od modernog, slabijeg škotskog alea, pošto imaju svoje korijene u jakom ale pivu iz 18. i 19. stoljeća. U pitanju je premium proizvod često namijenjen za izvozno tržište. Moderne verzije imaju nižu početnu i završnu gustoću od svojih povijesnih prethodnika.

**Karakteristični sastojci:** Kvalitetno modificiran svijetli slad s dodatkom do prženog ječma za boju. Može se koristiti i nešto kristalnog slada za podešavanje boje. U nekim verzijama može se osjetiti blagi dimljeni karakter koji nastaje od prženog žita ili u procesu ključanja sladovine. Slad dimljen na tresetu je potpuno netradicionalan.

**Usporedba stila:** Donekle je slično engleskom ječmenom vinu.

**Bitna statistika:** OG: 1.070 – 1.130  
IBU: 17 – 35 FG: 1.018 – 1.040  
SRM: 14 – 25 ABV: 6.5 – 10.0%

**Komercijalni primjeri:** Belhaven Wee Heavy, Gordon Highland Scotch Ale, Inveralmond Black Friar, McEwan's Scotch Ale, Orkney Skull Splitter, Traquair House Ale

## 17D. Englesko ječmeno vino

**Ukupan dojam:** Obilježava ga bogatstvo slada te kompleksni, intenzivni okusi. Punog je i bogatog tijela uz alkohol koji grije i ugodni voćni ili hmeljni utjecaj. S vremenom može poprimiti okuse koji podsjećaju na porto. Ovo je zimsko pivo za polaganu konzumaciju.

**Aroma:** Vrlo bogato i snažno sladno. Tamnije verzije često imaju karamelnu aromu, dok je kod svjetlijih verzija karamelni karakter blaži. Može imati umjerene do snažne voćne mirise koji često poprime karakter tamnog ili suhog voća, posebice u tamnim verzijama. Aroma hmelja može varirati od blage do istaknute i tipično djeluje cvjetno, zemljasto ili podsjeća na marmeladu. Arome alkohola mogu biti slabe do umjerene i trebaju biti mekane i zaokružene. Intenzitet ovih aroma često jenjava s vremenom. Aroma može imati i bogati karakter koji uključuje note kruha, prepečenca, karamele i/ili melase. Starije verzije mogu poprimiti kvalitetu šerija, moguće su arome vina ili porta dok će se arome slada s vremenom prigušiti.

**Izgled:** Boja može varirati od bogate zlatne do vrlo tamne jantarne ili čak tamno smeđe (često ima crvenkasti odsjaj i ne bi smjelo biti neprozirno). Slaba do umjerena bjelkasta pjena; moguće je slabo zadržavanje pjene. Može biti mutno na hladnijim temperaturama (*chill haze*), ali u načelu postaje bistro ili čak kristalno bistro kad se zagrije. Boja se može činiti vrlo dubokom, kao da se promatra kroz leće od debelog stakla. Visoki udio alkohola i ljepljivost mogu se primijetiti u karakterističnim tragovima po čaši **kad se pivo promiješa**.

**Okus:** Snažni, intenzivni, kompleksni, višeslojni okusi slada u rasponu od okusa kruha, karamele i keksa u svijetlijim verzijama do okusa lješnjaka, prepečenca, tamne karamele, karamele i/ili melase u tamnijim verzijama. Umjerena do snažna sladna slatkoća u ustima, iako završni okus može biti umjereno sladak do umjereno suh (ovisno o starosti). Ponekad se može primijetiti i ponešto oksidiranih ili vinskih okusa, a trebali bi se osjetiti i kompleksni okusi alkohola. Umjereni do prilično snažni voćni okusi koji često poprime karakter tamnog i/ili suhog voća. Hmeljna gorčina može varirati od tek dovoljne za balans do prilično primjetljive; balans tako varira od sladnog do donekle gorkog. Svijetle verzije su često gorče, imaju viši stupanj prevrelosti te mogu imati više hmeljnog karaktera od tamnijih verzija, međutim sve su verzije sladne u balansu. Slab do umjereno

snažan okus sorti hmelja koji tipično djeluju cvjetno, zemljasto ili podsjećaju na marmeladu.

**Punoća:** Punog tijela baršunaste, vrlo slatke teksture koje djeluje kao da ga možete žvakati (iako tijelo može izgubiti na punoći za vrijeme dugog odležavanja). Trebala bi se osjetiti uglađena toplina odležanog alkohola. Slabo do umjereno karbonizirano, ovisno o starosti i trajanju dozrijevanja.

**Komentari:** Ovo je trenutno najbogatiji i najjači engleski ale. S vremenom se karakter ovih piva može značajno promijeniti; tako da se i mlade i stare verzije trebaju vrednovati prema onom što predstavljaju. Profil slada može jako varirati; tako da neće svi primjeri imati sve moguće okuse i arome. Svjetlije verzije neće imati karamelne i toliko bogate sladne okuse, a tipično nemaju niti okuse tamnijeg suhog voća – stoga ne očekujte okuse i arome koje pivo takve boje naprosto ne može sadržavati. UK verzije obično imaju naziv "barley wine", dok se u SAD-u jednom riječju nazivaju "barleywine".

**Povijest:** U Engleskoj se već dugo proizvode jaka ale piva raznih formulacija koja su poznata pod nekoliko naziva. Moderno ječmeno vino svoje korijene ima u pivu Bass No. 1, koje je prvo iskoristilo taj naziv 1872. godine. Ječmena vina bila su tamne boje sve dok Tennant (sada Whitbread) 1951. godine nije proizveo prvi Gold Label - ječmeno vino zlatne boje. Ječmeno vino je obično najjači ale u ponudi pivovare, a posljednjih je godina na mnogim komercijalnim primjerima istaknuta

godina proizvodnje te se nude kao zimski sezonski specijali u ograničenoj seriji. Ovo je izvorni stil ječmenog vina koji je inspirirao kasnije varijacije izvedene u Belgiji, SAD-u i ostalim dijelovima svijeta.

**Karakteristični sastojci:** Modificirani svijetli slad visoke kvalitete čini glavninu sladnog sastava uz razumne količine karamelnog slada. Tamni slad trebao bi se koristiti s velikom zadržkom, ako uopće, pošto je za boju najzaslužnije dugo kuhanje. Tipično se koristi engleski hmelj kao što je Northdown, Target, East Kent Goldings i Fuggles. Osebujni engleski kvasac.

**Usporedba stila:** Iako često sadrži dosta hmelja, englesko ječmeno vino stavlja manji naglasak na hmeljni karakter od američkog ječmenog vina i odlikuje ga engleski hmelj. Engleske verzije mogu biti tamnije, sladnije s izraženijim voćnim profilom i bogatijim okusima specijalnog slada od američkih ječmenih vina. Slabije verzije donekle se preklapaju s britanskim starim aleom, ali obično nemaju vinske kvalitete koje se kod njega razvijaju s vremenom, već umjesto njih iskazuju zrele, elegantne znakove starosti.

**Bitna statistika:** OG: 1.080 – 1.120  
IBU: 35 – 70 FG: 1.018 – 1.030  
SRM: 8 – 22 ABV: 8.0 – 12.0%

**Komercijalni primjeri:** 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

---

## 18. AMERIČKI SVIJETLI ALE

*Ova kategorija sadrži moderna američka piva prosječne jačine, svijetle boje, umjerenog sladnog profila i umjerene gorčine.*

### 18A. Blonde ale

**Ukupan dojam:** Pitko, pristupačno, američko craft pivo orijentirano na slad, koje često sadrži zanimljive voćne i hmeljne note te note osebujnog slada. Dobrog je balansa i čistog profila te kao takvo čini osvježavajuće pivo bez agresivnih okusa.

**Aroma:** Blage do umjerene slatke sladne arome koju mogu pratiti lagane krušne ili karamelne note. Moguća je slaba do umjerena voćna aroma, što je prihvatljivo za stil. Može imati slabu do srednje izraženu aromu hmelja gotovo svake sorte, ali obično se odražavaju citrusne, cvjetne, voćne i pikantne note.

**Izgled:** Svijetlo žute do duboke zlatne boje. Bistro do kristalno bistro. Slabe do srednje bijele pjene koja **solidno do dobro** zadržava oblik.

**Okus:** U početku se osjeti mekana sladna slatkoća, ali može imati i blagi okus osebujnog slada (npr. po kruhu, prepečencu, keksima, pšenici). Obično nema karamelnih okusa, a ako ih ima obično se radi o notama svijetlijeg karamelnog slada. Mogući su slabi do srednje izraženi voćni esteri i dobrodošli su u ovom stilu. Blag do umjeren okus hmelja (bilo koje sorte) ne smije biti pretjerano agresivan. Srednje slaba do srednje izražena gorčina, ali balans je obično na strani slada ili je ujednačen između slada i hmelja. Završava srednje suho do blago

sladno-slatko, ali dojam slatkoće je često rezultat slabije gorčine, tako da nije u pitanju zaostala slatkoća.

**Punoća:** Srednje laganog do srednjeg tijela. Srednje do jako karbonizirano. Djeluje uglađeno, nije teško za konzamaciju.

**Komentari:** Ovo pivo je alternativa standardnom američkom lageru i *brewpubovi* ga obično namjenjuju konzumentima koji su tek otkrili svijet craft piva.

**Povijest:** Radi se o američkom stilu craft piva kojeg proizvode mnoge mikropivovare i *brewpubovi*, posebice one koje nisu u mogućnosti proizvoditi lagere. Postoje regionalne varijacije (mnogi primjeri iz *brewpubova* na zapadnoj obali SAD-a su hrabrije napravljeni, poput pale alea), ali u većini područja ovo je pivo dizajnirano kao najmanje izazovno pivo u ponudi pivovare.

**Karakteristični sastojci:** U načelu se koristi isključivo slad, ali može sadržavati do 25% pšeničnog slada i nešto šećera kao dodatka. Može se koristiti bilo koja sorta hmelja. Čisti američki kvasac, blago voćni engleski ili Kölsch kvasac. Može se proizvesti i s lager kvascem ili dozrijevati na hladnom. U neke verzije dodaju se med, začini i/ili voće, iako se takvo pivo treba prijaviti u specijalne

kategorije ako bilo koji od navedenih sastojaka bude jače izražen od toga da ga osjeti samo u pozadini.

**Usporedba stila:** Tipično ima više okusa od američkih lagersa i cream alea. Nije toliko gorak kao američki pale ale.

**Bitna statistika:** OG: 1.038 – 1.054  
IBU: 15 – 28 FG: 1.008 – 1.013  
SRM: 3 – 6 ABV: 3.8 – 5.5%

**Komercijalni primjeri:** Kona Big Wave Golden Ale, Pelican Kiwanda Cream Ale, Russian River Aud Blonde, Victory Summer Love, Widmer Citra Summer Blonde Brew

## 18B. Američki svijetli ale

**Ukupan dojam:** Svijetli, osvježavajući i hmeljni ale, ali s dovoljno slada za potporu kako bi pivo bilo balansirano i pitko. Čisti hmeljni profil obično odražava klasične ili moderne američke sorte ili pak sorte iz zemalja Novog svijeta s vrlo širokim rasponom karakteristika. U pitanju je, dakle, svijetlo američko craft pivo prosječne jačine i izraženog hmeljnog karaktera koje načelno ima pristupačniji balans od američkog IPA-a.

**Aroma:** Umjerena do snažna aroma američkih sorti hmelja ili sorti hmelja iz zemalja Novog svijeta s vrlo širokim rasponom karakteristika koje uključuju citrusu, cvijeće, borovinu, smolu, pikantne note, tropsko voće, koštuničavo voće, bobičasto voće ili dinje. Ove specifične karakteristike ne moraju se nužno osjetiti, ali hmelj u aromi mora biti izražen. Slaba do umjerena sladna aroma podupire istaknutu aromu hmelja i katkad ima ponešto karaktera specijalnog slada (aroma koja podsjeća na kruh, prepečenac, kekse, karamelu). Voćni esteri su umjereni ili ih uopće nema. Suho hmeljenje (ako se koristi) može dati travnate note, iako taj karakter ne bi smio biti pretjeran.

**Izgled:** Svijetlo zlatne do svijetle jantarne boje. Umjereno velika bijela do bjelkasta pjena koja dobro zadržava oblik. U načelu je prilično bistro, iako suho hmeljene verzije mogu biti malo mutne.

**Okus:** Okus hmelja je umjeren do snažan i tipično ima karakter američkog hmelja ili hmelja iz zemalja Novog svijeta (citrusi, cvijeće, borovina, smola, pikantne note, tropsko voće, koštuničavo voće, bobičasto voće, dinje, itd.) američkog hmelja (iako se mogu koristiti i druge sorte hmelja). Slab do umjeren i čist karakter žitnog slada podržava istaknutost hmelja te katkad ima ponešto karaktera specijalnog slada (okus koji podsjeća na kruh, prepečenac, kekse). Balans je tipično na strani hmelja za aromu i gorčine, a sladni profil trebao bi pružiti potporu, ne i nadvladati hmelj. Okusi karamela često su suzdržani ili ih uopće nema (prihvatljivi su sve dok ne smetaju hmelju). Voćni esteri proizašli od kvasca su umjereni ili ih također nema, ali su zato mnoge sorte hmelja prilično voćnog karaktera. Umjerena do snažna hmeljna gorčina s balansiranim do suhim završnim okusom.

Okus hmelja i gorčina često se zadržavaju u završnom okusu, ali naknadni okus bi načelno trebao biti čist, bez grubih okusa. Suho hmeljenje (ako se koristi) može dati travnate note, iako taj karakter ne bi smio biti pretjeran.

**Punoća:** Srednje laganog do srednjeg tijela. Umjereno do jako karbonizirano. Ukupno gledano, ima ugladeni završni okus bez trpkosti i grubih okusa.

**Komentari:** Nove sorte hmelja i tehnika njihovog korištenja neprestano se razvijaju. Suci bi kod ovog stila trebali dozvoliti arome i okuse modernog hmelja, ali i one klasičnih sorti. Američki pale ale sve više postaje međunarodni stil kroz lokalne adaptacije u mnogim zemljama koje doživljavaju rast pivskog craft tržišta. Stil upotrebe hmelja može varirati od klasičnog izdašnjeg dodatka za gorčinu do modernijih primjera koji pršte od hmelja za aromu, tako da su sve varijacije dopuštene.

**Povijest:** Ovo je moderna američka adaptacija engleskog pale alea, nastala u eri craft piva, koja odražava domaće sastojke (hmelj, slad, kvasac i vodu). Prije eksplozije popularnosti IPA-e, tradicionalno je imalo status jednog od najpoznatijih i najpopularnijih američkih craft piva.

**Karakteristični sastojci:** Pale ale slad, tipično se koristi američki dvoredni slad. Američki hmelj ili hmelj iz zemalja Novog svijeta sa širokim rasponom dopuštenih karakteristika. Američki ili engleski ale kvasac (neutralnog do blago voćnog profila). Specijalne žitarice mogu dodati karakter i kompleksnost, ali načelno čine relativno mali dio sastava. Kako bi se razlikovali brendovi (zajedno s hmelj za aromu), često se koriste žitarice koje dodaju sladni okus i obogaćuju pivo s blagom slatkoćom i krušnim notama te notama koje podsjećaju na prepečenac.

**Usporedba stila:** Tipično je svjetlije boje, čišćeg je profila fermentacije te ima manje karamelnih okusa od svojih engleskih srodnika. Može doći do određene podudarnosti u boji između američkog pale alea i američkog amber alea. Američki pale ale načelno je čišći, nema toliko karamelni profil slada, ima manje tijela te često sadrži veću količinu hmelja za aromu. U balansu nije toliko gorak kao američki IPA i nema toliko alkohola. Balansirani je i pitkiji od američkih IPA proizvedenih u session jačini (također znane kao session IPA-e) te nema toliko intenzivan hmeljni okus i gorčinu.

**Bitna statistika:** OG: 1.045 – 1.060  
IBU: 30 – 50 FG: 1.010 – 1.015  
SRM: 5 – 10 ABV: 4.5 – 6.2%

**Komercijalni primjeri:** Ballast Point Grunion Pale Ale, Firestone Walker Pale 31, Great Lakes Burning River, Sierra Nevada Pale Ale, Stone Pale Ale, Tröegs Pale Ale

---

## 19. AMERIČKO JANTARNO I SMEDE PIVO

*Ova kategorija sadrži moderna američka jantarna i smeđa piva gornjeg vrenja koja dolaze u prosječnoj jačini i variraju od balansiranih do gorkih primjera.*

### 19A. Američki jantarni ale

**Ukupan dojam:** Jantarno, hmeljasto američko craft pivo umjerene jačine kojeg odlikuje karamelni sladni okus. Balans može dosta varirati, pa će tako neke verzije biti prilično sladne, dok će druge biti

agresivno hmeljaste. U hmeljastim i gorkim verzijama karamelni sladni profil ne bi smio smetati okusu hmelja.

**Aroma:** Slaba do umjerena aroma hmelja s tipičnim karakteristikama američkih sorti hmelja ili sorti hmelja iz zemalja Novog svijeta (citrusi, cvijeće, borovina, smola, pikantne note, tropsko voće, koštuničavo voće, bobičasto voće ili dinje). Uobičajen je citrusni hmeljni karakter, ali nije nužan. Umjereno slaba do umjereno snažna sladna aroma (obično ima umjereni karamelni karakter) može poduprijeti, balansirati ili ponekad maskirati aromu hmelja. Esteri su umjereni ili ih uopće nema.

**Izgled:** Jantarne do bakreno smeđe boje. Bjelkasta pjena umjerene veličine koja dobro zadržava oblik. U načelu je prilično bistro, iako suho hmeljene verzije mogu biti malo mutne.

**Okus:** Umjeren do snažan okus hmelja s tipičnim karakteristikama američkih sorti hmelja ili sorti hmelja iz zemalja Novog svijeta (citrusi, cvijeće, borovina, smola, pikantne note, tropsko voće, koštuničavo voće, bobičasto voće ili dinje). Okusi slada su umjereni do snažni i obično ostavljaju dojam sladne slatkoće u početku, nakon čega slijedi umjereni karamelni okus (a ponekad i okus kakvog drugog osebujnog slada u manjoj mjeri). Slad i hmeljna gorčina obično su u balansu i međusobno se podržavaju, ali isto tako, balans može prevagnuti na bilo koju stranu. Voćnih estera nema ili su umjereni. Karamelna slatkoća i okus/gorčina hmelja mogu se donekle zadržati u balansiranom do punom završnom okusu.

**Punoća:** Srednjeg do srednje punog tijela. Srednje do jako karbonizirano. Ukupno gledano, ima uglađeni završni okus bez trpkosti. Jače verzije mogu ostaviti vrlo blagi dojam topline od alkohola.

**Komentari:** Može se podudarati u boji s američkim pale aleom, ali drugačijeg je sladnog okusa i balansa. Postoje razne regionalne varijacije od kojih su neke prilično komercijalne, dok su druge prilično agresivno hmeljene. Jače i gorče verzije u ovom vodiču smještene su u stil crvene IPA-e.

**Povijest:** U pitanju je moderan američki stil craft piva koji se razvio kao varijacija iz američkog pale alea. U nekim regijama zovu ga jednostavno crveni ale, a popularnost je postigao u Sjevernoj Kaliforniji i Sjeverozapadnom Pacifiku gdje potrošači vole hmelj, pa se zatim raširio ostatkom SAD-a.

**Karakteristični sastojci:** Pale ale slad, tipično se koristi američki dvoredni slad. Kristalni slad srednje do tamne boje. Može također sadržavati specijalne žitarice koje daju dodatni karakter i posebnost. Uobičajen je američki hmelj ili hmelj iz zemalja Novog svijeta kojeg često odlikuju citrusni okusi, ali mogu se koristiti i druge sorte.

**Usporedba stila:** Tamniji je, ima bogatiji karamelni profil i više tijela te načelno nema toliko gorak balans kao američki pale ale. Sadrži manje alkohola, nije toliko gorak te nema toliko izražen karakter hmelja kao crvena IPA. Slabiji je i nema toliko sladnog i hmeljnog karaktera poput američkog jakog alea. Ne bi smio imati snažni čokoladni karakter ili karakter prženog slada koji bi mogao podsjetiti na američki smeđi ale (iako su ovi okusi OK u manjoj mjeri).

**Bitna statistika:** OG: 1.045 – 1.060  
IBU: 25 – 40 FG: 1.010 – 1.015  
SRM: 10 – 17 ABV: 4.5 – 6.2%

**Komercijalni primjeri:** 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

### 19B. California common

**Ukupan dojam:** Pivo blagog voćnog profila s postojanim, žitnim sladom, zanimljivim prepečenim i karamelnim okusima te rustikalnim karakteristikama tradicionalnog američkog hmelja.

**Aroma:** Tipično se osjeti umjerena do snažna rustikalna aroma tradicionalnog američkog hmelja (koji često ima rustikalne kvalitete drva ili mente). Prihvatljiva je blaga voćna aroma. Slabe do umjerene karamelne i/ili prepečene arome slada podupiru aromu hmelja.

**Izgled:** Od srednje jantarne do svijetlo bakrene boje. U načelu je bistro. Umjerena bjelkasta pjena koja dobro zadržava oblik.

**Okus:** Umjereno sladno s naglašenom hmeljnom gorčinom. Slad obično ima prepečeni (ne prženi) i karamelni karakter. Slab do umjereno snažan okus hmelja koji obično ima rustikalne kvalitete tradicionalnog američkog hmelja (često je to rustikalni okus drveta, mente). Završni okus je prilično suh i svjež s hmeljnom gorčinom koja se u njemu zadržava i postojanim, žitnim okusom slada. Prihvatljivi su blagi voćni ester, ali osim njih, pivo je čistog profila.

**Punoća:** Srednjeg je tijela. Srednje do srednje jako karbonizirano.

**Komentari:** Ovaj stil je usko definiralo prototipno Anchor Steam pivo, iako je za stil prihvatljivo korištenje drugih sastojaka koji su se tipično koristili u to vrijeme. Međutim, iako se za stil strogo

ne zahtijeva korištenje Northern Brewer hmelja, moderne američke sorte i sorte hmelja iz zemalja Novog svijeta (posebice one citrusnog profila) ne odgovaraju stilu.

**Povijest:** Ovo je originalno pivo s američke zapadne obale koje se izvorno proizvodilo kao Steam Beer u razdoblju Zlatne groznice. Tradicionalno su korišteni veliki, plitki, otvoreni fermentori (tzv. *coolships*) koji su, u nedostatku rashladnog sustava, iskorištavali hladne ambijentalne temperature u zaljevu San Francisca. Za fermentaciju je korišten lager kvasac, ali radilo se o posebno odabranom soju koji je mogao proizvesti relativno čisto pivo na toplijim temperaturama. Moderne verzije baziraju se na pivu koje je Anchor Brewing ponovo plasirao na tržište 70-tih godina prošlog stoljeća.

**Karakteristični sastojci:** Pale ale slad, hmelj bez citrusnih karakteristika (često se koristi Northern Brewer), mali udio prepečenog i/ili kristalnog slada. Lager kvasac, međutim ovdje valja napomenuti kako neki sojevi (koji često u nazivu imaju riječ "California") fermentiraju bolje od ostalih na toplijim temperaturama (12.7°C – 15.5°C) koje se koriste u proizvodnji ovog piva. Pripazite na neke njemačke sojeve kvasca koji proizvode neprikladni sumporni karakter.

**Usporedba stila:** U nekim segmentima je površno sličan američkom jantanom aleu, no razlikuje se u specifičnom odabiru slada i hmelja – okus/aroma hmelja dolazi od tradicionalnog (ne modernog) američkog hmelja, okusi slada imaju više prepečeni profil, uvijek se stavlja puno hmelja i koristi se lager kvasac koji fermentira na višim temperaturama. Nema toliko visok stupanj prevrelosti, nije toliko karbonizirano ni toliko voćno kao australsko pjenušavo pivo.

**Bitna statistika:** OG: 1.048 – 1.054  
IBU: 30 – 45 FG: 1.011 – 1.014  
SRM: 10 – 14 ABV: 4.5 – 5.5%

**Komercijalni primjeri:** Anchor Steam, Flying Dog Old Scratch Amber Lager, Schlafy Pi Common, Steamworks Steam Engine Lager

## 19C. Američki smeđi ale

**Ukupan dojam:** Ovo je sladno, ali opet dovoljno hmeljasto pivo koje često ima čokoladne i karamelne okuse. Okus i aroma hmelja nadopunjuje slad umjesto da ga nadvladava.

**Aroma:** Umjerena sladno-slatka aroma ili aroma bogatog slada koja često ima kvalitetu čokolade, karamele, orašastog voća i/ili prepečenca. Aroma hmelja tipično je slaba do umjerena i dozvoljene su sve sorte koje nadopunjuju slad. Neke interpretacije stila mogu imati snažniju aromu hmelja, karakter američkog hmelja ili hmelja iz zemalja Novog svijeta i/ili svježiu aromu od suhog hmeljenja (dopušteno je sve navedeno). Voćni esteri su umjereni do vrlo slabi. Karakter tamnog slada je robusniji nego kod

ostalih stilova smeđeg alea, no ipak nije presličan porteru. Slad i hmelj su načelno u balansu.

**Izgled:** Od svijetlo smeđe do vrlo tamne smeđe boje. Bistro. Slaba do umjerena bjelkasta do blago preplanula pjena.

**Okus:** Srednje izražen do umjereno snažan sladno-slatki okus ili okus bogatog slada s kompleksnošću čokolade, karamele, orašastog voća i/ili prepečenog slada te srednje izraženom do srednje snažnom gorčinom. Balansirani do srednje suhi završni okus vodi do naknadnog okusa u kojem se osjete i slad i hmelj. Okus hmelja može biti blag do umjeren te može imati citrusni, voćni ili tropski karakter, iako su prihvatljivi svi okusi hmelja koji nadopunjuju slad. Vrlo slabi do umjereni voćni esteri.

**Punoća:** Srednjeg do srednje punog tijela. Gorče verzije mogu ostaviti suhi, smolasti dojam.

Umjereno do umjereno jako karbonizirano.

**Komentari:** Većina komercijalnih američkih smeđih ale piva nije toliko agresivna kao izvorne verzije proizvedene u kućnim uvjetima ili neki moderni zanatski primjeri. Ovaj stil opisuje trenutnu komercijalnu ponudu koja se tipično reklamira kao američki smeđi ale, umjesto jačih verzija iz ranih dana kućnog pivarstva. Smeđi ale proizveden u IPA jačini treba se prijaviti u kategoriju *Specijalnih IPA* kao smeđi IPA.

**Povijest:** Ovaj američki stil nastao je u razdoblju modernog zanatskog pivarstva. Razvio se iz engleskog smeđeg alea, ali sadrži više hmelja. Jedan od prvih, a ujedno i najpoznatijih primjera stila bio je Pete's Wicked Ale koji je nadahnuo mnoge imitacije. Popularan je među kućnim pivarima koji svoje intenzivno hmeljene verzije ponekad zovu *teksaški smeđi ale* (međutim, naziv koji im više odgovara je smeđi IPA).

**Karakteristični sastojci:** Kvalitetno modificirani svijetli slad uz dodatak kristalnog i tamnijeg slada (obično čokoladnog). Tipično se koristi američki hmelj, ali može se koristiti i bilo koji kontinentalni hmelj ili hmelj iz zemalja Novog svijeta.

**Usporedba stila:** Za razliku od američkog svijetlog ili jantarnog alea, ima izraženije čokoladne i karamelne okuse i gorčina mu nije toliko istaknuta u balansu. Ima manje gorčine, alkohola i hmeljnog karaktera od smeđeg IPA-a. Gorče je i načelno hmeljnije od engleskog smeđeg alea te ima bogatiji sladni profil, obično je nešto jači, a odlikuje ga i karakter američkog hmelja ili hmelja iz zemalja Novog svijeta.

**Bitna statistika:** OG: 1.045 – 1.060  
IBU: 20 – 30 FG: 1.010 – 1.016  
SRM: 18 – 35 ABV: 4.3 – 6.2%

**Komercijalni primjeri:** 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

---

## 20. AMERIČKI PORTER I STOUT

*Ova su piva evoluirala od svojih engleskih imenjaka do potpune transformacije od strane američkih zanatskih pivara. U načelu, ovi su stilovi bogatiji, snažniji, imaju izraženije pržene okuse i više su orijentirani na hmelj od svojih engleskih srodnika. Grupirani su skupa zbog toga što dijele sličnu povijest i sličan profil okusa.*

### 20A. Američki porter

**Ukupan dojam:** Pozamašan, sladni tamni ale s kompleksnim i bogatim karakterom tamnog slada.

**Aroma:** Srednje lagana do srednje snažna aroma tamnog slada koju često prati lagano zagoreni karakter. U potpori može imati i dodatni karakter slada (žitni, krušni, karamelni, čokoladni, kavasti, bogati i/ili slatki). Aroma hmelja je slaba do snažna i često ima smolasti, zemljasti ili cvjetni karakter. Može biti suho hmeljeno. Voćni esteri su umjereni ili ih uopće nema.

**Izgled:** Srednje smeđe do vrlo tamne smeđe boje, često s crvenkastim odsjajem. Može biti i skoro crne boje. Bistrina se teško može razaznati u ovako tamnom pivu, ali kada nije neprozirno obično je bistro (posebice kada ga se stavi ispred izvora svjetlosti). Pjena je puna, preplanule nijanse i umjereno dobro zadržava oblik.

**Okus:** Umjereno snažan okus slada obično sadrži lagano zagoreni karakter slada (te ponekad okuse čokolade i/ili kave) s ponešto žitne suhoće od tamnog slada u završnom okusu. Cjelokupan okus može završavati suho do srednje slatko. Može imati prodoran karakter od tamnih prženih žitarica koji ne smije biti preoštar, prezagoren ili pregrub. Srednje izražena do snažna gorčina koju prženi slad može dodatno naglasiti. Okus hmelja može varirati od slabog do snažnog i obično ima smolasti, zemljasti ili cvjetni karakter te balansira okuse tamnog slada. Tamni slad i hmelj ne bi smjeli smetati jedno drugom u okusu. Suho hmeljene verzije mogu imati smolasti okus. Voćni esteri su umjereni ili ih nema.

**Punoća:** Srednjeg do srednje punog tijela. Umjereno slabo do umjereno jako karbonizirano. Jače verzije mogu imati blagu toplinu od alkohola. Može biti vrlo blago trpkoo od tamnog slada, iako taj karakter ne smije biti prejak.

**Komentari:** Radi se o dosta širokom stilu otvorenom za različite interpretacije pivara. Intenzitet i okus tamnog slada može jako varirati. Može, ali i ne mora imati snažni hmeljni karakter i opet može i ne mora imati znatno izražene nusprodukte fermentacije; pa shodno tome može biti "američkog" ili "engleskog" karaktera.

**Povijest:** Ovo je snažnija, agresivnija verzija pred-prohibicijskih portera i/ili engleskih portera razvijena u razdoblju modernog zanatskog pivarstva. Nekó se su proizvodile i povijesne verzije, posebice na istočnoj obali SAD-a, a pojedini primjeri proizvode i dalje (vidi kategoriju Povijesno pivo, pred-prohibicijski porter). Pod ovim stilom opisane su moderne zanatske verzije.

**Karakteristični sastojci:** Može sadržavati nekoliko različitih vrsta slada od kojih je naistaknutiji tamni slad, što često podrazumijeva korištenje crnog slada (čokoladni slad se također često koristi). Američki hmelj se tipično koristi za gorčinu, a za aromu se može koristiti i hmelj iz SAD-

a i hmelj iz UK-a; preizražena citrusna kvaliteta koja može smetati ostalim kvalitetama ovog stila načelno je nepoželjna. Što se kvasca tiče, može se koristiti neka od čistih američkih verzija ale kvasca ili neka od osebnih engleskih sorti.

**Usporedba stila:** Gorči je, često i jači od engleskih ili pred-prohibicijskih portera, ima više kvaliteta tamnog slada i suši je od njih. Nije toliko jak i pozamašan kao američki stout.

**Bitna statistika:** OG: 1.050 – 1.070  
IBU: 25 – 50 FG: 1.012 – 1.018  
SRM: 22 – 40 ABV: 4.8 – 6.5%

**Komercijalni primjeri:** Anchor Porter, Boulevard Bully! Porter, Deschutes Black Butte Porter, Founders Porter, Great Lakes Edmund Fitzgerald Porter, Smuttynose Robust Porter, Sierra Nevada Porter

### 20B. Američki stout

**Ukupan dojam:** Prilično jaki, gorki i hmeljasti stout snažne pržene arome i okusa. Ima tijelo i okuse tipične za stout uz agresivniji američki hmeljni karakter i gorčinu.

**Aroma:** Umjerena do snažna aroma prženog slada često popraćena kvalitetom pržene kave ili tamne čokolade. Zagorene arome ili arome ugljena su prihvatljive u slabijem intenzitetu. Srednje izražena do vrlo slaba aroma hmelja, često citrusnog ili smolastog karaktera. Esteri su srednje izraženi ili ih nema. Također su moguće i blage arome alkohola.

**Izgled:** U načelu je potpuno crne boje iako neki primjeri mogu djelovati vrlo tamno smeđe. Velika, dugotrajna pjena lagano preplanule do svijetlo smeđe boje. Obično je neprozirno.

**Okus:** Umjereni do vrlo snažni okusi prženog slada koji često podsjećaju na kavu, pržena zrna kave te na tamnu ili gorko-slatku čokoladu. Može imati okus vrlo blago zagorene mljevene kave, ali taj karakter ne bi smio biti istaknut. Slaba do srednje izražena slatkoća slada koju često prate bogati okusi čokolade ili karamele. Srednje izražena do snažna gorčina. Okus hmelja može varirati od slabog do snažnog te u načelu odražava citrusni ili smolasti karakter. Esteri su slabi ili ih nema. Završni okus varira od balansiranog do suhog, a ponekad može imati i blago zagorenu kvalitetu. Može imati alkoholne okuse do srednjeg intenziteta, ali bitno je da su ugladeni.

**Punoća:** Srednjeg do punog tijela. Može djelovati donekle kremasto, pogotovo ako se koristi manja količina zobi za dodatnu punoću. Može biti blago trpko od prženog slada, ali taj karakter ne smije biti preizražen. Srednje jako do jako karbonizirano. Blaga do umjereno jaka toplina od alkohola koja mora biti ugladena, ne prežestoka.

**Komentari:** Pivovare izražavaju svoju individualnost kroz različite profile prženog slada, slatkoće i okusa slada te različite udjele hmelja za aromu. Načelno ima odvažnije okuse prženog slada i hmelja od ostalih tradicionalnih tipova stouta (izuzev imperijalnog stouta).

**Povijest:** Ovo je moderni stil zanatskog piva i piva iz kućne radinosti kod kojeg se primjenjuje agresivni američki režim dodavanja hmelja u jaki tradicionalni engleski i irski stout. Kućni pivari svoje su verzije nekoć nazivali stout sa zapadne obale ("west coast stout"), što je uobičajena terminologija za jače hmeljena piva.

**Karakteristični sastojci:** Uobičajen je američki bazni slad i kvasac. Raznoliki udjeli tamnog i prženog slada, kao i karamelnog slada. Dodaci poput zobi mogu se koristiti u manjim količinama. Američke sorte hmelja.

**Usporedba stila:** Djeluje poput hmeljastog, gorkog extra ili export stouta s još izraženijim prženim profilom. Ima puno više prženih okusa i aroma, kao i tijela od crnog IPA-a. Bogatije, jače verzije stilski spadaju u ruski imperijalni stout. Jači je i pozamašniji od američkog portera, posebice po količini tamnog slada/žita i po hmeljnom karakteru.

**Bitna statistika:** OG: 1.050 – 1.075  
IBU: 35 – 75 FG: 1.010 – 1.022  
SRM: 30 – 40 ABV: 5.0 – 7.0%

**Komercijalni primjeri:** Avery Out of Bounds Stout, Deschutes Obsidian Stout, North Coast Old No. 38, Rogue Shakespeare Stout, Sierra Nevada Stout

## 20C. Imperijalni stout

**Ukupan dojam:** Bogati, intenzivni tamni ale širokog raspona balansa okusa i regionalnih interpretacija. Karakterizira ga prženo-zagoreni slad popraćen dubokim okusima tamnog ili suhog voća i zagrijavajućim, gorko-slatkim završnim okusom. Unatoč intenzivnim okusima, sve komponente trebaju se spojiti u kompleksno, harmonizirano pivo, a ne u nered žestokih okusa.

**Aroma:** Bogato i kompleksno s raznolikim intenzitetom aroma prženog žita, sladnog profila, voćnih estera, hmelja i alkohola. Karakter prženog slada može poprimiti tonove kave, tamne čokolade ili blage zagorenosti te može biti blag do umjereno snažan. Aroma slada može varirati od suptilne do bogate arome kakvu ima ječmeno vino. Moguće je i vrlo blagi karakter specijalnog slada (npr., karamele), ali on bi trebao samo dodati kompleksnost, ne i dominirati. Voćni esteri mogu biti slabi do umjereno snažni te mogu poprimiti kompleksni karakter tamnog voća (npr., šljive, suhe šljive, grožđice). Aroma hmelja biti vrlo slaba do prilično agresivna i može odražavati bilo koju sortu hmelja. Ponekad se može se osjetiti alkoholni karakter, ali ne smije biti oštar, žestok ili imati aromu otapala. Starije, odležane verzije mogu imati blagu kvalitetu vina, poput porta, ali ne bi smjele biti kisele. Balans može varirati na način da bilo

koja od opisanih aroma preuzme središnju ulogu. Ne moraju se nužno osjetiti sve arome; moguće su razne interpretacije. Odležavanje utječe na intenzitet, balans i ugladenost aroma.

**Izgled:** Boja može varirati od vrlo tamne crvenkasto-smeđe do potpuno crne. Neprozirno. Duboke preplanule do tamno smeđe pjene. U načelu ima dobro oblikovanu pjenu iako sama pjena može kratko do umjereno kratko trajati. Visoki udio alkohola i ljepljiva tekstura mogu se primijetiti u naglašenim tragovima na čaši karakterističnim za jaka piva.

**Okus:** Bogato, duboko, kompleksno i često prilično intenzivno s različitim udjelima prženog slada/žita, sladnih okusa, voćnih estera, gorčine i okusa hmelja te alkohola. Srednje izražena do agresivno jaka gorčina. Srednje slab do snažan okus hmelja (bilo koje sorte). Umjereni do agresivno snažni okusi prženog slada/žita mogu podsjetiti na gorko-slatku čokoladu ili čokoladu bez šećera, kakao i/ili jaku kavu. Može se primijetiti i vrlo blagi karakter zagorenog žita, zagorenog ribizla ili katrana. Voćni esteri mogu biti slabi do intenzivni te mogu poprimiti karakter tamnog voća (grožđice, šljive ili suhe šljive). Sladna komponenta može varirati od balansirane i podupiruće do bogate kakvu nalazimo u ječmenom vinu te može imati ponešto podupirućih okusa karamele, kruha ili prepečenca. Punoća i završni okus mogu varirati od relativno suhog do umjereno slatkog, a obično ima i ponešto prženog okusa koji se zadržava u ustima, gorčine hmelja te zagrijavajućeg karaktera alkohola. Na balans i intenzitet okusa može utjecati odležavanje tijekom kojeg se neki okusi ublaže dok se s druge strane razvijaju okusi odležanog piva, primjerice vinski okusi kakve nalazimo u portu.

**Punoća:** Punog do vrlo punog tijela baršunaste, slatke teksture koju gotovo da možete zagristi (iako tijelo može izgubiti na punoći od dugog dozrijevanja). Nježna, ugladena toplina od alkohola treba biti primjetljiva, ali ne kao primarna karakteristika; u verzijama koje su duže odležale dojam jačine alkohola zna prevariti. Ne bi smjelo biti gusto poput sirupa ili imati prenizak stupanj prevrelosti. Može biti slabo do umjereno karbonizirano, ovisno o starosti i vremenu dozrijevanja.

**Komentari:** *Iako se radi o tradicionalnom engleskom stilu, trenutno je puno popularniji i dostupniji u Americi gdje uživa status jednog od omiljenih zanatskih piva.* Postoje razne varijacije među engleskim i američkim interpretacijama (kao što se moglo i pretpostaviti, američke verzije imaju više gorčine, izraženiji prženi karakter i izraženiju aromu hmelja, dok engleske varijacije odražavaju kompleksniji karakter specijalnog slada i imaju istaknutiji profil estera). Nemaju svi imperijalni stoutovi jasno izražen "engleski" ili "američki" karakter, tako da su dopuštene varijacije u rasponu između ova dva karaktera, pa bi stoga bilo kontraproduktivno odrediti podtip kod prijave ovog piva na natjecanje. Širok raspon dopuštenih karakteristika omogućuje pivarima maksimalnu kreativnost. Suci trebaju biti svjesni širokog raspona ovog stila, pa ne bi trebali suditi sve primjere kao da su klonovi specifičnog komercijalnog piva.

**Povijest:** Ovo je stil s dugim, premda ne nužno i neprekinutim, nasljeđem. Korijeni mu sežu do jakih

engleskih portera koji su se proizvodili za izvoz u 18. stoljeću i koji su navodno uživali popularnost na ruskom carskom dvoru. Nakon što su Napoleonski ratovi prekinuli trgovinu s Rusijom, ovo se pivo počelo sve više prodavati u Engleskoj. Stil je gotovo izumro dok mu popularnost nije vraćena u vremenu modernog znatskog pivarstva, kako u Engleskoj gdje je doživio preporod, tako i u SAD-u gdje je reinterpretiran i dodatno stilski obogaćen američkim karakteristikama.

**Karakteristični sastojci:** Kvalitetno modificirani svijetli slad s bogatim količinama prženog slada i/ili žitarica. Može imati kompleksni sladni sastav koji dopušta korištenje doslovno svake vrste slada. Mogu se koristiti bilo koje sorte hmelja. Američki ili engleski ale kvasac.

**Usporedba stila:** Djeluje poput crnog ječmenog vina u kojem svaka dimenzija okusa dolazi do izražaja. Kompleksnije je i ima širi raspon mogućih okusa od stoutova niže gustoće.

**Bitna statistika:** OG: 1.075 – 1.115  
IBU: 50 – 90 FG: 1.018 – 1.030  
SRM: 30 – 40 ABV: 8.0 – 12.0%

**Komercijalni primjeri:** Američki - 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;

Engleski - Courage Imperial Russian Stout, Le Coq Imperial Extra Double Stout, Samuel Smith Imperial Stout

---

## 21. IPA

*IPA kategorija odnosi se na moderne američke IPA-a i njihove izvedenice. To ne znači da engleske IPA-a nisu prave IPA-e ili da ne postoji veza između njih. Radi se naprosto o metodi grupiranja sličnih stilova za potrebe natjecanja. Engleske IPA-e grupirane su s ostalim pivom engleskog podrijetla, a jače imperijalne (duple) IPA-e grupirane su s jačim američkim pivom. Naziv "IPA" namjerno nije napisan kao "India pale ale" jer niti jedno od ovih piva nije u povijesti transportirano do Indije, a i puno ih nije svijetle boje. Međutim, naziv IPA postao je na neki način stil koji definira moderna zanatska piva.*

### 21A. Američki IPA

**Ukupan dojam:** Naglašeno hmeljasti i gorki, umjereno jaki američki svijetli ale u kojem do izražaja dolaze moderne američke sorte hmelja ili sorte hmelja iz zemalja Novog svijeta. Balans ističe hmelj, profil fermentacije je čist, završni okus je nešto suši, a čisti, podupirući slad omogućuje puni sjaj kreativnog raspona hmeljnog karaktera.

**Aroma:** Istaknuta do intenzivna aroma hmelja u sebi sadrži jednu ili više karakteristika američkog hmelja ili hmelja iz zemalja Novog svijeta, poput citrusa, cvijeća, borovine, smole, pikantne note, tropskog voća, koštuničavog voća, bobičastog voća, dinje, itd. Mnoge su verzije suho hmeljene te mogu imati dodatnu aromu svježeg hmelja; što je poželjno, ali nije nužno za stil. Travnate arome trebaju biti minimalne ili ih uopće ne bi trebalo biti. U pozadini se može osjetiti slaba do srednje slaba čista, žitno-sladna aroma. U nekim verzijama može se primijetiti voćna aroma kvasca, iako je jednako prihvatljiv i neutralni karakter fermentacije. Može imati i suzdržane alkoholne note, ali taj karakter trebao bi, u najboljem slučaju, biti minimalan. Prihvatljiv je bilo kakav karakter američkog hmelja ili hmelja iz zemalja Novog svijeta; nove sorte hmelja neprestano izlaze na tržište i to ne bi smjelo ograničiti ovaj stil.

**Izgled:** Boja je u rasponu od srednje zlatne do svijetle crvenkasto-jantarne. Trebalo bi biti bistro, iako nefiltrirane suho hmeljene verzije mogu biti pomalo mutne. Srednje velika pjena bijele do bjelkaste boje trebala bi duže zadržati oblik.

**Okus:** Okus hmelja je srednje do vrlo snažno izražen i trebao bi odražavati karakter američkog hmelja ili hmelja iz zemalja Novog svijeta s notama citrusa, cvijeća, borovine, smole, pikantnim notama, notama tropskog voća, koštuničavog voća, bobičastog voća, dinje, itd. Srednje snažna do vrlo snažna hmeljna gorčina. Okus slada trebao bi biti

slab do srednje slab i načelno je čist i žitno-sladan, premda je prihvatljivo i ponešto okusa karamela ili prepečenca. Slabi voćni okusi za koje je zaslužan kvasac su prihvatljivi, ali nisu nužni. Suh do srednje

suh završni okus; zaostala slatkoća trebala bi biti slaba ili je uopće ne bi trebalo biti. Gorčina i okus hmelja se mogu zadržati u naknadnom okusu, ali ne smiju biti grubi. U jačim verzijama se može osjetiti ponešto čistog okusa alkohola. Može biti blago sumpornog okusa, ali većina primjera nema taj karakter.

**Punoća:** Srednje laganog do srednjeg tijela ugladne teksture. Srednje do srednje jako karbonizirano. Bez grube trpkosti prouzročene hmeljem. Vrlo blaga, ugladna toplina od alkohola nije nedostatak osim ako ne poremeti cjelokupni balans.

**Komentari:** Ovo moderno američko zanatsko pivo interpretira povijesni engleski stil korištenjem američkih sastojaka s američkim stavom. Baza je za mnoge moderne varijante, poput jačih duplih IPA, kao i IPA s raznim drugim sastojcima. Te ostale IPA-e načelno bi se trebale prijaviti pod stil specijalnih IPA. Aroma i okus hrastovine neprikladni su za ovaj stil; ako je hrastovina primjetljiva, pivo se treba prijaviti u kategoriju piva odležanog u drvetu.

**Povijest:** Općenito se vjeruje da je Anchor Liberty Ale prvi moderni američki zanatski primjer ovog stila. Proizveden je 1975. koristeći isključivo Cascade hmelj, a je stil u međuvremenu odmakao od ovog izvornog primjera koji trenutno okusom više podsjeća na američki svijetli ale u usporedbi s drugim primjerima. Poznate su i američke IPA-e iz ranijeg vremena (posebice Ballantine's IPA koji je bio na dobrom glasu kao pivo koje je proizvedeno po engleskoj recepturi te zatim odležalo u hrastovini). Ovaj stil bazira se na modernim zanatskim primjerima.



**Karakteristični sastojci:** Pale ale slad ili dvoredni pivarski slad kao baza, američki hmelj ili hmelj iz zemalja Novog svijeta, američki ili engleski kvasac čistog ili blago voćnog profila. U načelu se koristi isključivo slad, ali se ukomljava na nižim temperaturama kako bi se postigao visok stupanj prevrelosti. Prihvatljiv je i šećer u svrhu postizanja višeg stupnja prevrelosti. Kristalni slad trebao bi se suzdržano koristiti, ako se već koristi, pošto veće količine mogu dovesti do slatkog završnog okusa i tako zasmetati hmeljnom karakteru.

**Usporedba stila:** Jače je i sadrži više hmelja od američkog svijetlog alea. U usporedbi s engleskim IPA-om ima manje "engleskog" karaktera slada, hmelja i kvasca (manje karamele, krušnih nota i nota prepečenca; više američkog hmelja ili hmelja iz zemalja Novog svijeta nego engleskog hmelja; manje estera), manje tijela, često ima hmeljniji balans te je nešto jača od većine engleskih IPA. Sadrži manje alkohola od duple IPA-e, ali je sličnog balansa.

**Bitna statistika:** OG: 1.056 – 1.070  
IBU: 40 – 70 FG: 1.008 – 1.014  
SRM: 6 – 14 ABV: 5.5 – 7.5%

**Komercijalni primjeri:** 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

## 21B. Specijalni IPA

**Specijalni IPA** nije poseban stil, već ga je prikladnije smatrati kategorijom za prijavu piva na natjecanje. Piva koja se prijave pod ovim stilom nisu eksperimentalna piva, već su skup tipova piva koja se trenutno proizvode i koja mogu i ne moraju potrajati na tržištu. Ova kategorija također dozvoljava proširenje, pa tako potencijalne buduće varijante IPA-e (St. Patrick's Day Green IPA, Romulan Blue IPA, Zima Clear IPA, itd.) imaju mogućnost prijave bez novog preuređenja ovog vodiča. Jedini zajednički element koji bi ova piva trebala imati je balans i cjelokupan dojam IPA-e (tipično, američkog IPA-a), ali uz pokoju manju izmjenju.

Naziv "IPA" se zapravo koristi kao jedna riječ za opis hmeljastog, gorkog tipa piva. Ne bi se trebalo izgovarati kao "India pale ale" kad se upotrebljava u kontekstu specijalnog IPA-a. Niti jedno od ovih piva nije u povijesti transportirano do Indije, a i puno ih nije svijetle boje. Međutim, konzumenti na tržištu zanatskog piva znaju kakav balans mogu očekivati od piva koje nosi naziv "IPA" – tako da se opisni pridjevi pomoću kojih ih razlikujemo baziraju isključivo na tom konceptu.

**Ukupan dojam:** Ima prepoznatljiv balans IPA-a – gorko, suše pivo izraženog hmeljnog profila – uz dodatni element koji ga razlikuje od standardne kategorije. Trebalo bi biti pitko, bez obzira na formu. Pregrubi okusi i pivo koje se teško konzumira bile bi tipične greške ovog stila, kao i jaka kolizija hmelja i ostalih specijalnih sastojaka.

**Aroma:** Mora imati primjetljivu aromu hmelja; karakter hmelja ovisi o specifičnom tipu specijalnog IPA-a. Iako se mogu osjetiti i ostale arome, aroma hmelja tipično je najjači element.

**Izgled:** Boja ovisi o specifičnom tipu specijalnog IPA-a. Većinom su bistre, iako određeni stilovi s velikim udjelom aditiva koji sadrže škrob ili

nefiltrirane suho hmeljene verzije mogu biti pomalo mutne. Tamniji tipovi mogu biti i neprozirni, što bistrinu čini nebitnom. Dobra, dugotrajna pjena čija boja ovisi o specifičnom tipu specijalnog IPA-a.

**Okus:** Okus hmelja tipično je srednje slab do snažan s kvalitetama koje ovise o tipičnim sortama koje se koriste u specifičnom specijalnom IPA-u. Hmeljna gorčina tipično je srednje snažna do vrlo snažna s kvalitetama koje ovise o tipičnim sortama koje se koriste u specifičnom specijalnom IPA-u. Okus slada u načelu je slab do srednje izražen s kvalitetama koje ovise o tipičnim vrstama koje se koriste u specifičnom specijalnom IPA-u. Svi primjeri imaju srednje suh do suh završni okus. U jačim verzijama se može osjetiti ponešto čistog okusa alkohola. Razni tipovi specijalnog IPA-a mogu iskazati dodatne karakteristike slada i kvasca, ovisno o konkretnom primjeru.

**Punoća:** Ugladenog, srednje laganog do srednjeg tijela. Srednje karbonizirano. Bez grube trpkosti prouzročene hmeljem. U jačim verzijama se može osjetiti ponešto ugladene alkoholne topline.

**Upute za prijavu:** Natjecatelji moraju navesti **jačinu** piva (session, standardni, dupli IPA); ako se ne navede jačina, pretpostavlja se da je prijavljeno pivo standardne jačine. Natjecatelji moraju navesti specifični **tip** specijalnog IPA-a s popisa koji je naveden u vodiču kroz stilove ili je naknadno izmijenjen na web stranici BJCP-a; u suprotnom, natjecatelji moraju u komentarima na prijavnici opisati tip specijalnog IPA-a i njegove ključne karakteristike kako bi suci znali što mogu očekivati. Natjecatelji mogu navesti koje su specifične **sorte hmelja** koristili, ako smatraju da suci neće prepoznati karakteristike novijih sorti hmelja. *Natjecatelji mogu navesti kombinaciju tipova IPA-a koji su već definirani (npr., crni raženi IPA) bez dodatnog opisa.* Natjecatelji mogu iskoristiti ovu kategoriju za prijavu IPA-e čija jačina ne odgovara njenoj definiranoj BJCP podkategoriji (npr., američki ili engleski session IPA) – osim u slučaju kad postojeća BJCP kategorija već odgovara stilu piva koje se prijavljuje (npr., dupli [američki] IPA).

**Trenutno definirani tipovi:** Crni IPA, smeđi IPA, bijeli IPA, raženi IPA, belgijski IPA, crveni IPA

**Bitna statistika:** Varira ovisno o tipu

**Klasifikacija jačine:**

Session – ABV: 3.0 – 5.0%

Standardni – ABV: 5.0 – 7.0%

Dupli – ABV: 7.5 – 10.0%

### Specijalni IPA: Belgijski IPA

**Ukupan dojam:** IPA s voćnim i pikantnim aromama/okusima za koje je zaslužan belgijski kvasac. Primjeri iz Belgije obično su svijetlije boje te imaju viši stupanj prevrelosti, po čemu su slični tripelu koji sadrži više hmelja. Ovo pivo ima kompleksniji profil okusa i može sadržavati više alkohola od tipičnog IPA-a.

**Aroma:** Umjerena do snažna aroma hmelja često podsjeća na tropsko, koštuničavo voće, citruse ili borovinu što je tipično za američke sorte hmelja ili sorte hmelja iz zemalja Novog svijeta. Također može imati i cvjetne i pikantne arome koje ukazuju na europski hmelj. Može imati travnatu aromu od suhog hmeljenja. Nježna, žitno-slatka aroma slada s malo do nimalo karamele. Voćni esteri su umjereni do snažni i mogu sadržavati arome banane, krušaka

i jabuka. Mogu se primijetiti i blagi fenoli koji podsjećaju na klinčiće. Ponekad može imati arome koje podsjećaju na belgijski invertni šećer (*candy sugar*).

**Izgled:** Svijetlo zlatne do jantarne boje. Umjerena do velika bjelkasta pjena koja dobro zadržava oblik. Pivo varira od dosta bistrih do prilično mutnih suho hmeljenih primjera.

**Okus:** Okus je u početku umjereno pikantan uz umjerene estere što asocira na belgijske sojeve kvasca. Uobičajeni su okusi koji podsjećaju na klinčiće i papar. Tipični su i okusi banane, krušaka i jabuka. Okus hmelja je umjerenog do snažnog intenziteta i može odražavati američke sorte hmelja ili sorte hmelja iz zemalja Novog svijeta koje podsjećaju na tropsko, koštuničavo voće, dinje, citruse ili borovinu, a isto tako može odražavati i cvjetne i pikantne okuse hmelja tipa Saaz. Okus slada je blag i žitno-sladak, a ponekad ga prati i slabi okus prepečenog ili karamelnog slada koji nije nužan za stil. Gorčina je snažna, a pikantni okusi kvasca ju mogu dodatno naglasiti. Završni okus je suh do srednje suh, iako neki primjeri imaju blagu slatkoću pomiješanu s gorčinom koja se zadržava u naknadnom okusu.

**Punoća:** Srednjeg do laganog tijela koje varira s obzirom na jačinu karbonizacije i korištene aditive. Srednje do jako karbonizirano. Verzije s višim postotkom alkohola mogu zagrijati prilikom konzumacije, iako to neće biti očito na prvu.

**Komentari:** Odabir soja kvasca i sorti hmelja je kritičan, pošto bi mnoge kombinacije strašno smetale jedna drugoj da dođu do izražaja.

**Povijest:** Ovo je relativno novi stil koji se pojavio na tržištu početkom 21. stoljeća. Kućni pivari i mokropivovare naprosto su ubacili belgijski kvasac u svoje recepture za američki IPA. Belgijske su povovare dodale više hmelja u svoje recepture za tripel i svijetli ale.

**Karakteristični sastojci:** Belgijski sojevi kvasca koji se koriste za tripel i jaki zlatni ale. Američki primjeri naginju upotrebi američkog hmelja ili hmelja iz zemalja Novog svijeta, dok se belgijske verzije oslanjaju na europski hmelj i isključivo svijetli slad.

**Usporedba stila:** Radi se o križancu američkog IPA-a/imperijalnog IPA-a i belgijskog jakog zlatnog alea ili tripela. Ovaj stil može biti pikantniji, jači, suši i voćniji od američkog IPA-a.

**Bitna statistika:** OG: 1.058 – 1.080  
IBU: 50 – 100 FG: 1.008 – 1.016  
SRM: 5 – 15 ABV: 6.2 – 9.5%

**Komercijalni primjeri:** Brewery Vivant Triomphe, Houblon Chouffe, Epic Brainless IPA, Green Flash Le Freak, Stone Cali-Belgique, Urthel Hop It

### Specijalni IPA: Crni IPA

**Ukupan dojam:** Pivo koje odlikuje suhoća, hmeljni balans i karakteristike okusa američkog IPA-a, samo što ima crnu boju – ali bez jako prženih ili zagorelih okusa. Okus tamnijeg slada je nježan i pruža potporu umjesto da dominira. Pitkoća je ključna karakteristika ovog stila.

**Aroma:** Umjerena do snažna aroma hmelja često ima karakter koštuničavog voća, tropskog voća, citrusa, smole, borovine, bobičastog voća ili dinje. Ako je suho hmeljeno, može imati dodatnu cvjetnu,

biljnu ili travnatu aromu, iako to nije nužno za stil. Vrlo slaba do umjerena aroma tamnog slada koja može sadržavati blage note čokolade, kave ili prepečenca. U pozadini se može osjetiti ponešto čiste ili lagano karamelne sladne slatkoće. U nekim verzijama mogu se primijetiti i voćne arome, bilo od estera, bilo od hmelja, iako je prihvatljiv i neutralni karakter fermentacije.

**Izgled:** Boja je u rasponu od tamno smeđe do crne. Trebalo bi biti bistro, iako nefiltrirane suho hmeljene verzije mogu biti pomalo mutne; **ako je neprozirno, ne bi smjelo biti tamno.** Blago preplanula do preplanula pjena solidne veličine trebala bi duže zadržati oblik.

**Okus:** Srednje slab do snažan okus hmelja s aspektima tropskog voća, koštuničavog voća, dinje, citrusa, bobičastog voća, borovine ili smole. Srednje snažna do vrlo snažna hmeljna gorčina, premda i tamni slad može doprinijeti dojmu gorčine. Okus baznog slada je načelno čist i slabog je do srednjeg intenziteta, a može ga pratiti i slab okus karamele. Okusi tamnog slada su slabi do srednje slabi, mogu ih pratiti suzdržani okusi čokolade ili kave, ali bitno je da prženi okusi ne budu intenzivni, da ne djeluju poput pepela ili zagoreno te da ne smetaju okusu hmelja. Slabi do umjereni voćni okusi (od kvasca ili hmelja) su prihvatljivi, ali nisu nužni. Završni okus varira od suhog do suhog s blagom slatkoćom. Završni okus može imati lagani prženi karakter koji doprinosi dojmu suhoće, iako ni to nije nužno. Gorčina se može zadržati u naknadnom okusu, ali ne smije biti gruba. U jačim verzijama se može osjetiti ponešto čistog okusa alkohola.

**Punoća:** Ugladenog, srednje laganog do srednjeg tijela bez izražene trpkosti od hmelja ili (pogotovo) od prženog slada. Suho hmeljene verzije mogu djelovati pomalo smolasto. Srednje karbonizirano. Pivo može djelovati i pomalo kremasto, ali to nije nužno za stil. U jačim (ali ne svim) verzijama se može i treba osjetiti ponešto ugladene topline od alkohola.

**Komentari:** Većina primjera je standardne jačine. Jači primjeri mogu djelovati poput bogatih, hmeljastih portera ako se otiđe u ekstrem, što umanjuje njihovu pitkoću. Određene kombinacije hmelja i slada mogu dovesti do zanimljivih rezultata.

**Povijest:** Ovakvu varijaciju američkog IPA-a prvi je put proizveo Greg Noonan oko 1990. godine, nazvavši je Blackwatch IPA. Postala je popularna na području Kalifornije početkom ovog stoljeća. Ovaj stil se ponekad naziva Cascadian dark ale (CDA), kako ga uglavnom zovu stanovnici određenog dijela sjeverozapadne Amerike (Cascadia).

**Karakteristični sastojci:** Odgorčeni prženi slad za boju i ponešto okusa bez grubih ili zagorelih kvaliteta i američke sorte hmelja ili sorte hmelja iz zemalja Novog svijeta koji neće smetati prženom sladu da dođe do izražaja. Navedene karakteristike tipične su za ove vrste hmelja, a moguće su i neke druge karakteristike, posebice ako se koriste novije sorte.

**Usporedba stila:** Balans i cjelokupan dojam sličan je američkom ili duplom IPA-u sa suzbijenim karakterom prženog slada kakav ima Schwarzbier. Nema toliko zagoren prženi karakter kao američki stout ili porter, ali ima manje tijela, ugladenije je i pitkije.

**Bitna statistika:** OG: 1.050 – 1.085  
IBU: 50 – 90 FG: 1.010 – 1.018  
SRM: 5 – 15 ABV: 5.5 – 9.0%

**Komercijalni primjeri:** 21st Amendment Back in Black (standardni), Deschutes Hop in the Dark CDA (standardni), Rogue Dad's Little Helper (standardni), Southern Tier Iniquity (dupli), Widmer Pitch Black IPA (standardni)

### **Specijalni IPA: Smeđi IPA**

**Ukupan dojam:** Hmeljasti, gorki, umjereno jaki ale poput američkog IPA-a, ali uz ponešto sladnog karaktera karamele, čokolade i/ili tamnog voća kakav nalazimo u američkom smeđem aleu. Zadržavajući suši završni okus i tanko tijelo koje IPA čine tako pitkim, smeđi IPA ima nešto više okusa i malo je sladnije od američkog IPA-a bez da postane slatko ili teško za konzumaciju.

**Aroma:** Umjrena do umjereno snažna svježa aroma hmelja koja u sebi sadrži jednu ili više karakteristika američkog hmelja ili hmelja iz zemalja Novog svijeta, poput tropskog voća, koštuničavog voća, citrusa, cvijeća, pikantnih nota, bobičastog voća, dinje, borovine, smole, itd. Mnoge su verzije suho hmeljene te mogu imati dodatnu aromu svježeg hmelja; što je poželjno, ali nije nužno za stil. Travnate arome trebaju biti minimalne ili ih uopće ne bi trebalo biti. Srednje slaba do srednje izražena sladno-slatka aroma dobro se slaže s odabirom hmelja i obično ima karakter čokolade, orašatog voća, tamne karamele, prepečenog kruha i/ili tamnog voća. U nekim verzijama može se primijetiti voćna aroma kvasca, iako je jednako prihvatljiv i neutralni karakter fermentacije. Može imati i suzdržane alkoholne note, ali taj karakter trebao bi, u najboljem slučaju, biti minimalan. Prihvatljiv je bilo kakav karakter američkog hmelja ili hmelja iz zemalja Novog svijeta; nove sorte hmelja neprestano izlaze na tržište i to ne bi smjelo ograničiti ovaj stil.

**Izgled:** Boja je u rasponu od crvenkasto-smeđe do tamno smeđe, ali ne i crne. Često je neprozirno, ali ako nije, trebalo bi biti bistro. Nefiltrirane suho hmeljene verzije mogu biti pomalo mutne. Srednje velika pjena krem do preplanule boje trebala bi duže zadržati oblik.

**Okus:** Okus hmelja je srednje do snažno izražen i trebao bi odražavati karakter američkog hmelja ili hmelja iz zemalja Novog svijeta s notama citrusa, cvijeća, borovine, smole, pikantnim notama, notama tropskog voća, koštuničavog voća, bobičastog voća, dinje, itd. Srednje snažna do snažna hmeljna gorčina. Okus slada trebao bi biti srednje slab do srednje izražen i načelno je čist, ali sladno-sladak na prvu uz okuse mliječne čokolade, kaka, karamele, orašatog voća, keksa, tamne karamele, prepečenog kruha i/ili tamnog voća. Odabir karakternog slada i hmelja trebao bi se međusobno nadopuniti i obogatiti, a ne smetati jedan drugome.

Intenzitet okusa slada trebao bi gotovo balansirati gorčinu i okus hmelja. Slabi voćni okusi za koje je zaslužan kvasac su prihvatljivi, ali nisu nužni. Suh do balansiran završni okus; zaostala slatkoća trebala bi biti srednje slaba ili je uopće ne bi trebalo biti. Gorčina i okus hmelja se mogu zadržati u naknadnom okusu, ali ne smiju biti grubi. U jačim verzijama se može osjetiti vrlo blag, čisti okus

alkohola. Nema prženi, zagoreni ili oštro-gorki karakter slada.

**Punoća:** Srednje laganog do srednjeg tijela ugađene teksture. Srednje do srednje jako karbonizirano. Bez grube trpkosti prouzročene hmeljem. Vrlo blaga, ugađena toplina od alkohola nije nedostatak osim ako ne poremeti cjelokupni balans.

**Komentari:** Nekad se ovo pivo moglo smatrati pod-stilom američkog smeđeg alea kao hmeljastiji i jači proizvod od uobičajenog smeđeg alea koji je zadržao suštinsku pitkoću izbjegavanjem slatkih okusa i teškog tijela ili završnog okusa. Određene kombinacije hmelja i slada mogu dovesti do zanimljivih rezultata.

**Povijest:** Smeđi IPA je moderniji naziv za stil koji je već dugo popularan među američkim kućnim pivarima koji su ga zvali hmeljasti američki smeđi ale ili ponekad teksaški smeđi ale (unatoč tome što je nastao u Kaliforniji).

**Karakteristični sastojci:** Sladni sastav sličan je američkom IPA-u, ali sadrži kristalni slad srednje ili tamne boje, blaže prženi slad čokoladnog tipa ili neki drugi karakterni slad srednje boje. Može sadržavati šećer, uključujući i smeđi šećer. Američki hmelj ili hmelj iz zemalja Novog svijeta s tropskim, voćnim, citrusnim aspektima ili aspektima borovine, bobičastog voća ili dinje. Bitno je da odabir hmelja i karakternog slada dovede do sinergije – trebali bi se međusobno nadopuniti, ne smetati jedni drugima.

**Usporedba stila:** Ovo je jača i gorča verzija američkog smeđeg alea s balansom američkog IPA-a.

**Bitna statistika:** OG: 1.056 – 1.070  
IBU: 40 – 70 FG: 1.008 – 1.016  
SRM: 11 – 19 ABV: 5.5 – 7.5%

**Komercijalni primjeri:** Dogfish Head Indian Brown Ale, Grand Teton Bitch Creek, Harpoon Brown IPA, Russian River Janet's Brown Ale

### **Specijalni IPA: Crveni IPA**

**Ukupan dojam:** Hmeljasti, gorki, umjereno jaki ale poput američkog IPA-a, ali uz ponešto sladnog karaktera karamele, čokolade i/ili tamnog voća. Zadržavajući suši završni okus i tanko tijelo koje IPA čine tako pitkim, crveni IPA ima nešto više okusa i malo je sladnije od američkog IPA-a bez da postane slatko ili teško za konzumaciju.

**Aroma:** Umjerna do snažna svježa aroma hmelja koja u sebi sadrži jednu ili više karakteristika američkog hmelja ili hmelja iz zemalja Novog svijeta, poput tropskog voća, koštuničavog voća, citrusa, cvijeća, pikantnih nota, bobičastog voća, dinje, borovine, smole, itd. Mnoge su verzije suho hmeljene te mogu imati dodatnu aromu svježeg hmelja; što je poželjno, ali nije nužno za stil. Travnate arome trebaju biti minimalne ili ih uopće ne bi trebalo biti. Srednje slaba do srednje izražena sladno-slatka aroma dobro se slaže s odabirom hmelja i obično ima karakter karamele, prepečenca i/ili tamnog voća. U nekim verzijama može se primijetiti voćna aroma kvasca, iako je jednako prihvatljiv i neutralni karakter fermentacije. Može imati i suzdržane alkoholne note, ali taj karakter trebao bi, u najboljem slučaju, biti minimalan. Prihvatljiv je bilo kakav karakter američkog hmelja ili hmelja iz zemalja Novog svijeta; nove sorte

hmjelja neprestano izlaze na tržište i to ne bi smjelo ograničiti ovaj stil.

**Izgled:** Boja je u rasponu od svijetle crvenkasto-jantarne do tamne crvenkasto-bakrene. Trebalo bi biti bistro, iako nefiltrirane suho hmeljene verzije mogu biti pomalo mutne. Srednje velika pjena bjelkaste do krem boje trebala bi duže zadržati oblik.

**Okus:** Okus hmelja je srednje do vrlo snažno izražen i trebao bi odražavati karakter američkog hmelja ili hmelja iz zemalja Novog svijeta s notama citrusa, cvijeća, borovine, smole, pikantnim notama, notama tropskog voća, koštuničavog voća, bobičastog voća, dinje, itd. Srednje snažna do vrlo snažna hmeljna gorčina. Okus slada trebao bi biti srednje slab do srednje izražen i načelno je čist, ali sladno-sladak na prvu uz okuse srednje tamne karamele, prepečenca i/ili tamnog voća. Odabir karakternog slada i hmelja trebao bi se međusobno nadopuniti i obogatiti, a ne smetati jedan drugome. Intenzitet okusa slada ne bi smio ograničiti gorčinu i okus hmelja. Slabi voćni okusi za koje je zaslužan kvasac su prihvatljivi, ali nisu nužni. Suh do srednje suh završni okus; zaostala slatkoća trebala bi biti srednje slaba ili je uopće ne bi trebalo biti. Gorčina i okus hmelja se mogu zadržati u naknadnom okusu, ali ne smiju biti grubi. U jačim verzijama se može osjetiti vrlo blag, čisti okus alkohola.

**Punoća:** Srednje laganog do srednjeg tijela ugađene teksture. Srednje do srednje jako karbonizirano. Bez grube trpkosti prouzročene hmeljem. Vrlo blaga, ugađena toplina od alkohola nije nedostatak osim ako ne poremeti cjelokupni balans.

**Komentari:** Nekad se ovo pivo moglo smatrati pod-stilom američkog jantarnog alea ili duplog crvenog alea kao hmeljastiji i jači proizvod od uobičajenih koji je zadržao suštinsku pitkoću izbjegavanjem slatkih okusa i teškog tijela ili završnog okusa.

**Povijest:** Ovaj moderni američki stil zanatskog piva bazira se na američkom IPA-u, ali ima sladne okuse američkog jantarnog alea.

**Karakteristični sastojci:** Sladni sastav sličan je američkom IPA-u, ali sadrži kristalni slad srednje ili tamne boje, a može sadržavati i neki drugi karakterni slad blago prepečenog aspekta. Može sadržavati šećer. Američki hmelj ili hmelj iz zemalja Novog svijeta s tropskim, voćnim, citrusnim aspektima ili aspektima borovine, bobičastog voća ili dinje. Bitno je da odabir hmelja i karakternog slada dovede do sinergije – trebali bi se međusobno nadopuniti, ne smetati jedni drugima.

**Usporedba stila:** Kao što se američki jantarni ale razlikuje od američkog svijetlog alea, tako se i crveni IPA razlikuje od američkog IPA-a po tome što mu dodatak tamnijeg kristalnog slada daje malo slađi balans s više karamele i tamnog voća. Crveni IPA razlikuje se od američkog jakog alea utoliko što nema toliko intenzivni sladni profil te ima manje tijela; crveni IPA ipak ima balans IPA-a i ne naginje sladnom karakteru koji bi podsjećao na ječmeno vino. Crveni IPA je poput jačeg, hmeljastijeg američkog jantarnog alea s karakterističnim suhim završnim okusom, srednje laganim tijelom i snažnim karakterom hmelja za aromu.

**Bitna statistika:** OG: 1.056 – 1.070  
IBU: 40 – 70 FG: 1.008 – 1.016

SRM: 11 – 19 ABV: 5.5 – 7.5%

**Komercijalni primjeri:** Green Flash Hop Head Red Double Red IPA (dupli), Midnight Sun Sockeye Red, Sierra Nevada Flipside Red IPA, Summit Horizon Red IPA, Odell Runoff Red IPA

### **Specijalni IPA: Raženi IPA**

**Ukupan dojam:** Izrazito hmeljasti i gorki, umjereno jaki američki svijetli ale koji ističe američke sorte hmelja i sorte hmelja iz zemalja Novog svijeta te raženi slad. Balans je na strani hmelja, profil fermentacije je čist, završni okus suh, a čisti, podupirući slad omogućuje puni sjaj kreativnog raspona hmeljnog karaktera.

**Aroma:** Istaknuta do intenzivna aroma hmelja koja u sebi sadrži jednu ili više karakteristika američkog hmelja ili hmelja iz zemalja Novog svijeta, poput citrusa, cvijeća, borovine, smole, pikantnih nota, tropskog voća, koštuničavog voća, bobičastog voća, dinje, itd. Mnoge su verzije suho hmeljene te mogu imati dodatnu aromu svježeg hmelja; što je poželjno, ali nije nužno za stil. Travnate arome trebaju biti minimalne ili ih uopće ne bi trebalo biti. Može imati slabu paprenu aromu raženog slada. U pozadini se može osjetiti slaba do srednje slaba čista, žitno-sladna aroma. U nekim verzijama može se primijetiti voćna aroma kvasca, iako je jednako prihvatljiv i neutralni karakter fermentacije. Može imati i suzdržane alkoholne note, ali taj karakter trebao bi, u najboljem slučaju, biti minimalan. Prihvatljiv je bilo kakav karakter američkog hmelja ili hmelja iz zemalja Novog svijeta; nove sorte hmelja neprestano izlaze na tržište i to ne bi smjelo ograničiti ovaj stil.

**Izgled:** Boja je u rasponu od srednje zlatne do svijetle svijetle crvenkasto-jantarne. Trebalo bi biti bistro, iako nefiltrirane suho hmeljene verzije mogu biti pomalo mutne. Srednje velika bijela do bjelkasta pjena trebala bi duže zadržati oblik.

**Okus:** Okus hmelja je srednje do vrlo snažno izražen i trebao bi odražavati karakter američkog hmelja ili hmelja iz zemalja Novog svijeta s notama citrusa, cvijeća, borovine, smole, pikantnim notama, notama tropskog voća, koštuničavog voća, bobičastog voća, dinje, itd. Srednje snažna do vrlo snažna hmeljna gorčina. Okus slada trebao bi biti slab do srednje slab, a načelno je čist i žitno-sladan, iako je prihvatljivo ponešto laganih okusa karamele i prepečenca. Trebao bi se osjetiti i lagani žitni, pikantni okus raženog slada. Slabi voćni okusi za koje je zaslužan kvasac su prihvatljivi, ali nisu nužni. Raženi slad doprinosi suhoći završnog okusa; zaostala slatkoća trebala bi biti slaba ili je uopće ne bi trebalo biti. Gorčina, okus hmelja i suhoća se mogu zadržati u naknadnom okusu, ali ne smiju biti grubi. U jačim verzijama se može osjetiti vrlo blag, čisti okus alkohola.

**Punoća:** Srednje laganog do srednjeg tijela ugađene teksture. Srednje do srednje jako karbonizirano. Bez grube trpkosti prouzročene hmeljem. Vrlo blaga, ugađena toplina od alkohola nije nedostatak osim ako ne poremeti cjelokupni balans.

**Komentari:** Ovo moderno američko zanatsko pivo je jedna od varijanti američkog IPA-a. Morao bi se primijetiti karakter raženog slada, u suprotnom ga treba prijaviti kao američki IPA. Aroma i okus hrastovine neprikladni su za ovaj stil; ako je

hrastovina primjetljiva, pivo se treba prijaviti u kategoriju piva odležanog u drvetu.

**Povijest:** U nastojanju da svoja IPA piva učine kompleksnijim i raznovrsnijim, zanatski i kućni pivari zamijenili su određenu količinu slada s raženim sladom. Tako su piva pod nazivom Rye IPA, RyePA ili RIPA završila u sezonskoj ponudi mnogih zanatskih pivovara.

**Karakteristični sastojci:** Pale ale slad ili dvoredni pivarski slad za bazu, 15-20% raženog slada, američki hmelj ili hmelj iz zemalja Novog svijeta, američki ili engleski kvasac čistog ili blago voćnog profila. U načelu se koristi isključivo slad, ali se ukomljava na nižim temperaturama kako bi se postigao visok stupanj prevrelosti. Prihvatljiv je i šećer u svrhu postizanja višeg stupnja prevrelosti. Karakter vode varira od mekane do vode bogate sulfatima. Kristalni slad trebao bi se suzdržano koristiti, ako se već koristi, pošto veće količine mogu dovesti do slatkog završnog okusa i tako zasmetati hmeljnom karakteru.

**Usporedba stila:** Suše je i mrvicu pikantnije od američkog IPA-a. Gorčina i pikantni profil raži zadržavaju se duže u okusu nego kod američkog IPA-a. Nema toliko intenzivan karakter raženog slada kao Roggenbier. Neki primjeri su jači poput duplog IPA-a.

**Bitna statistika:** OG: 1.056 – 1.075  
IBU: 50 – 75 FG: 1.008 – 1.014  
SRM: 6 – 14 ABV: 5.5 – 8.0%

**Komercijalni primjeri:** Arcadia Ska High Rye, Bear Republic Hot Rod Rye, Founders Reds Rye, Great Lakes Rye of the Tiger, Sierra Nevada Ruthless Rye

### Specijalni IPA: Bijeli IPA

**Ukupan dojam:** Ovo je voćna, pikantna, osvježavajuća verzija američkog IPA-a svjetlije boje, s manje tijela, koja sadrži karakteristični kvasac i/ili začine tipične za belgijski witbier.

**Aroma:** Umjereni voćni esteri – banane, citrusi i možda breskve. Može imati blagu do umjerenu aromu začina poput korijandra ili papra ako ih sadrži i/ili aromu začina za koju je zaslužan belgijski kvasac. Aroma hmelja je srednje slaba do srednje izražena, obično proizlazi od američkog hmelja ili

hmelja iz zemalja Novog svijeta te podsjeća na koštuničavo voće, citrusu i tropsko voće. Esteri i začini mogu umanjiti percepciju arome hmelja. Može imati i blage arome fenola koji podsjećaju na klinčiće.

**Izgled:** Svijetlo zlatne do duboke zlatne boje. Mutnoća je tipična za ovaj stil. Umjerena do velika, gusta bijela pjena koja dobro zadržava oblik.

**Okus:** Blagi okus slada koji može djelovati pomalo krušno. Voćni esteri su umjereni do snažni s citrusnim okusima koji podsjećaju na grejp i naranče ili na koštuničavo voće poput marelice.

Ponekad je prisutan i blagi okus banane. Okus hmelja s citrusnim ili voćnim aspektima je srednje slab do srednje snažan. Belgijski kvasac može proizvesti ponešto pikantnih okusa koji podsjećaju na klinčiće. Također može imati i okuse korijandra i narančine kore. Gorčina je snažna što dovodi do umjerenog suhog, osvježavajućeg završnog okusa.

**Punoća:** Srednje laganog tijela. Srednje do srednje jako karbonizirano. Obično nije trpkko, ali verzije s većom količinom začina mogu imati blagu trpkocu koje ne smeta okusu.

**Komentari:** Ovo zanatsko pivo križanac je američkog IPA-a i witbiera.

**Povijest:** Američki zanatski pivari razvili su ovaj stil kao zimsko/proljetno sezonsko pivo koje bi se trebalo jednako svidjeti ljubiteljima Wita i ljubiteljima IPA-a.

**Karakteristični sastojci:** Svijetli i pšenični slad, belgijski kvasac, hmelj citrusnog američkog tipa.

**Usporedba stila:** Slično je belgijskom wit stilu, samo što sadrži puno više hmelja poput američkog IPA-a. Gorko je i hmeljasto kao IPA, ali je ujedno voćno, pikantno i lagano kao wit. Aroma i okus hmelja tipično nisu tako istaknuti kao kod američkog IPA-a.

**Bitna statistika:** OG: 1.056 – 1.065  
IBU: 40 – 70 FG: 1.010 – 1.016  
SRM: 5 – 8 ABV: 5.5 – 7.0%

**Komercijalni primjeri:** Blue Point White IPA, Deschutes Chainbreaker IPA, Harpoon The Long Thaw, New Belgium Accumulation

---

## 22. AMERIČKI JAKI ALE

*Ova kategorija uključuje moderna američka ale piva različitog balansa slada i hmelja. Kategorija je definirana uglavnom prema količini alkohola i izostanku prženog profila.*

### 22A. Dupli IPA

**Ukupan dojam:** Intenzivno hmeljast i prilično jak svijetli ale koji nema duboki, bogati, kompleksni sladni profil te zaostalu slatkoću i tijelo ječmenog vina. Jako je zahmeljeno, ali je čisto, suho i nema grubih okusa. Pitkost je važna karakteristika stila; ovo ne smije biti teško pivo koje se pije na male gutljaje.

**Aroma:** Istaknuta do intenzivna aroma hmelja tipično ima karakteristike američkog hmelja ili hmelja iz zemalja Novog svijeta (citrusi, cvijeće, borovina, smola, pikantne note, note tropskog voća, koštuničavog voća, bobičastog voća, dinje, itd).

Većina verzija je suho hmeljena te mogu imati dodatnu smolastu ili travnatu aromu, iako to nije neophodno. U pozadini se može osjetiti ponešto čiste sladne slatkoće. Voćne arome, od estera ili

hmelja, također se mogu primijetiti u nekim verzijama, iako je za stil tipičan neutralni karakter fermentacije. Obično se može primijetiti nešto alkohola koji smije imati žestoki karakter.

**Izgled:** Boja je u rasponu od zlatne do svijetle narančasto-bakrene; većina modernih verzija ima prilično svijetlu boju. Solidna bistrina, iako nefiltrirane suho hmeljene verzije mogu biti pomalo

mutne. Dugotrajna, bijela do bjelkasta pjena umjerene veličine.

**Okus:** Okus hmelja je snažan i kompleksan te može odražavati karakteristrike modernih američkih sorti ili sorti hmelja iz zemalja Novog svijeta (citrusi, cvijeće, borovina, smola, pikantne note, note tropskog voća, koštuničavog voća, bobičastog voća, dinje, itd.). Snažna do apsurdno snažna hmeljna gorčina. Okus slada trebao bi biti slabo do srednje izražen i načelno je čist i žitno-sladan, premda je prihvatljivo i ponešto okusa karamela ili prepečenca. Slabi do srednje izraženi voćni okusi su prihvatljivi, ali nisu nužni. U naknadnom okusu se obično osjeti dugotrajna gorčina koja ne smije biti gruba. Suh do srednje suh završni okus; ne smije završavati slatko i biti teško za konzumaciju. Blagi, čisti, uglađeni okus alkohola nije nedostatak. Okus hrastovine neprikladan je za ovaj stil. Može imati blagi sumporni okus, ali većina primjera nema takav karakter.

**Punoća:** Srednje laganog do srednjeg tijela uglađene teksture. Srednje do srednje jako karbonizirano. Nema grube trpkosti prouzročene hmeljem. Prihvatljiva je suzdržana, uglađena toplina od alkohola.

**Komentari:** Pivo ovog stila prezentira hmelj, no ostaje prilično pitko. Pridjev "dupli" je proizvoljan i naprosto sugerira na jaču verziju IPA-a; pridjevi "imperijalni", "ekstra", "ekstremni" ili koji drugi slični pridjev, bili bi jednako važeći, premda se moderno američko tržište na neki način složilo s nazivom "dupli".

**Povijest:** Ova američka inovacija razvijena sredinom druge polovice 90-tih godina odražava trend američkih zanatskih pivovara u pomicanju granica kako bi se zadovoljile potrebe ljubitelja hmelja za sve intenzivnijim proizvodima. Komercijaliziralo se i postalo popularno u 21. stoljeću te inspiriralo dodatnu kreativnost u proizvodnji IPA-a.

**Karakteristični sastojci:** Za bazu se tipično koristi dvoredni slad; prekompleksni sladni sastav može smetati hmelju. Slad kristalnog tipa često priguši okuse hmelja i veće količine načelno nisu poželjne. Često se koristi šećer ili kakav drugi dodatak visoke fermentabilnosti kako bi se postigao veći stupanj prevrelosti, za što se također koristi i ukomljavanje na nižim temperaturama. **Može sadržavati kompleksne sorte hmelja, a tipično se koriste američke sorte ili sorte iz zemalja Novog svijeta koje često imaju napredan profil što čini značajnu razliku.** Upotreba modernog hmelja neobičnih karakteristika nije protivna stilu. Američki kvasac koji može dati čisti ili vrlo blag voćni profil.

**Usporedba stila:** Bogatije je od engleskog ili američkog IPA-a kako po jačini alkohola, tako i po ukupnoj količini korištenog hmelja (za gorčinu i aromu). Nije toliko slavno i bogato, nema toliko tijela, ali je intenzivnije što se hmelja tiče od američkog ječmenog vina. Tipično nema tako visoku početnu gustoću, ni toliko alkohola kao ječmeno vino, pošto puno alkohola i slada zna umanjiti pitkost.

**Bitna statistika:** OG: 1.065 – 1.085  
IBU: 60 – 120 FG: 1.008 – 1.018  
SRM: 6 – 14 ABV: 7.5 – 10.0%

**Komercijalni primjeri:** Avery Maharaja, Fat

Heads Hop Juju, Firestone Walker Double Jack, Port Brewing Hop 15, Russian River Pliny the Elder, Stone Ruination IPA, Three Floyd's Dreadnaught

## 22B. Američki jaki ale

**Ukupan dojam:** Jaki američki ale bogat okusom koji ujedno predstavlja izazov i nagradu za nepce s punim okusima slada i hmelja te pozamašnom gorčinom. Okusi su odvažni, ali se međusobno nadopunjuju, jači su i bogatiji nego kod američkog svijetlog i jantarnog alea prosječne jačine.

**Aroma:** Srednje izražena do jaka aroma hmelja u kojoj se najčešće osjete citrusne ili smolaste note, iako može imati i neke druge karakteristike koje povezujemo s amaričkim sortama hmelja ili sortama hmelja iz zemalja Novog svijeta (tropsko voće, koštuničavo voće, dinje, itd.). Umjerena do odvažna aroma slada podupire hmeljni profil s uobičajenom prisutnošću srednje do tamne karamela, mogućim notama kruha ili prepečenca te blago prženim pozadinskim notama i/ili notama čokolade koje se mogu primijetiti u nekim primjerima. U načelu ima čisti do umjereno voćni profil estera. Mogu se primijetiti i umjerene arome alkohola, ali ne smiju biti žestoke, neugodne ili podsjećati na otapala.

**Izgled:** Srednje jantarne do duboke bakrene ili svjetlo smeđe boje. Umjereno slaba do srednje velika bjelkasta do blago preplanula pjena; moguće je slabo zadržavanje pjene. Solidna bistrina. Visoki udio alkohola i ljepljivost mogu se primijetiti u karakterističnim tragovima po čaši kad se pivo promiješa.

**Okus:** Srednje izražen do snažan slad prepun dekstrina s punim rasponom okusa karamela i tamnog voća. Može imati slabe do srednje izražene prepečene, krušne okuse ili okuse slada obogaćenog produktima Maillardove reakcije za kompleksniji profil. Srednje snažna do snažna hmeljna gorčina. Slad ostavlja srednje izražen do snažan dojam slatkoće, iako završni okus može biti sladak do donekle suh. Umjeren do snažan okus hmelja. Slabi do umjereni voćni esteri. Okus hmelja sličan je aromi (citrusi, smola, tropsko voće, koštuničavo voće, dinje, itd.). Mogao bi se primijetiti i alkohol, ali prodoran okus alkohola ili alkohol koji podsjeća na otapala nije poželjan. Okusi prženog slada su dozvoljeni, ali trebali bi ostati u pozadini; okusi zagorenog slada ne odgovaraju stilu. Iako je jako slavno na prvu, završni okus trebao bi djelovati gorko do gorko-slatko. Ne smije biti poput sirupa ili završiti s pre niskim stupnjem prevrelosti. U naknadnom okusu se tipično mogu osjetiti okusi slada, hmelja i alkohola.

**Punoća:** Srednjeg do punog tijela. Alkohol može zagrijati, ali ne smije biti prežestok. Eventualna trpkoca koja bi se mogla osjetiti trebala bi nastati zbog odvažne hmeljne gorčine i ne bi smjela smetati u okusu. Srednje slabo do srednje karbonizirano.

**Komentari:** Radi se o prilično širokom stilu koji opisuje pive raznih naziva, među koje spadaju dupla/iperijalna/crvena/jantarna ale piva te razna druga jaka i slavno-gorka piva koja se ipak ne mogu svrstati u klasu ječmenih vina. Stil je dovoljno raznovrstan da može uključiti pivo koja bi se najbolje opisalo kao jaki američki jantarni ale, a ostavlja dovoljno prostora i za dodatne interpretacije preostalih "imperijalnih" verzija inače slabijih američkih ale stilova. Puno bi IPA-a

napravljenih u stilu "istočne obale" ("East coast IPA") više odgovaralo ovoj kategoriji kada sadrže značajnu količinu kristalnog slada ili završavaju više sladno-slatko.

**Povijest:** Premda su moderne zanatske verzije razvijane kao američki jantarni ili crveni ale "imperijalne" jačine, ovaj stil ima puno toga zajedničkog s povijesnim američkim aleom za zalihu ("stock ale"). Radilo se o jakom, slanom i snažno zahmeljenom pivu koje se držalo na zalihama u vremenu prije Prohibicije. Iako ovakva proizvodnja alea za zalihu nema neprekidno nasljeđe, sličnost s ovim stilom je velika. Stone Arrogant Bastard nastao je iz šarže svijetlog alea u koju je greškom ubačeno više sastojaka što je rezultiralo pivom koje se možda može smatrati prototipom imperijalnog jantarnog/crvenog alea. Pivovara Great Lakes proizvela je Nosferatu prvi put početkom 90-tih godina i nazvala ga ale za zalihu ("stock ale"), iako ga danas zovu imperijalni crveni ale. Stoga se, bilo direktnom inspiracijom iz povijesnih zapisa, bilo pukim slučajem, ovaj stil neovisno razvio u razdoblju zanatskog pivarstva i posljedično postao prilično popularan.

**Karakteristični sastojci:** Kvalitetno modificirani svijetli slad za bazu; odgovaralo ni i ponešto karakternog slada, a tipično se koristi kristalni slad srednje do tamne boje. Uobičajen je američki hmelj koji podsjeća na citruse ili borovinu, iako se mogu koristiti bilo koje sorte američkog hmelja ili hmelja iz zemalja Novog svijeta pod uvjetom da ne smetaju karakteru slada da dođe do izražaja. U načelu se koristi američki kvasac koji može postići visok stupanj prevrelosti.

**Usporedba stila:** U načelu nije toliko jako i bogato kao američko ječmeno vino. Balans mu je više na strani slada nego kod američkog ili duplog IPA-a, ali opet ima intenzivniji hmeljni profil od engleskog jakog alea.

**Bitna statistika:** OG: 1.062 – 1.090  
IBU: 50 – 100 FG: 1.014 – 1.024  
SRM: 7 – 19 ABV: 6.3 – 10.0%

**Komercijalni primjeri:** Bear Republic Red Rocket Ale, Great Lakes Nosferatu, Terrapin Big Hopy Monster, Port Brewing Shark Attack Double Red, Stone Arrogant Bastard

## 22C. Američko ječmeno vino

**Ukupan dojam:** Prilično zahmeljena američka interpretacija najbogatijeg i najjačeg engleskog alea. Karakter hmelja trebao bi se osjetiti u svim aspektima, što ne znači da pivo neće biti balansirano. Kombinacija jačine alkohola i hmeljne gorčine često dovodi do vrlo dugog završnog okusa.

**Aroma:** Karakter hmelja je umjeren do izrazit i često odaje citrusne, voćne ili smolaste sorte iz zemalja Novog svijeta (iako se mogu koristiti i ostale sorte, poput cvjetnih, zemljastih ili pikantnih engleskih sorti ili kombinacija različitih sorti). Bogata sladna aroma čiji karakter može djelovati slatko, karamelno, krušno ili prilično neutralno. Slabi do umjereno snažni voćni esteri i alkoholne arome. Međutim, intenzitet arome često jenjava s vremenom. Arome hmelja i slada obično su podjednakog intenziteta, dok su arome alkohola i estera daleko slabije.

**Izgled:** Boja može varirati od svijetlo jantarne do srednje bakrene; rijetko je svijetlo smeđe boje.

Često ima crvenkasti odsjaj. Umjereno slaba do velika bjelkasta do blago preplanula pjena; pjena može kratko trajati. Može biti mutno na hladnijim temperaturama (*chill haze*), ali u načelu postaje bistro ili čak kristalno bistro kad se malo zagrije. Boja se može činiti vrlo dubokom, kao da se promatra kroz leće od debelog stakla. Visoki udio alkohola i ljepljivost mogu se primijetiti u karakterističnim tragovima po čaši kad se pivo promiješa.

**Okus:** Snažan, bogat okus slada s primjetljivim okusom i gorčinom hmelja u balansu. Umjereno slaba do umjereno snažna sladna slatkoća, iako završni okus može varirati od donekle slatkog do prilično suhog (ovisno o starosti). Hmeljna gorčina može varirati od umjereno snažne do agresivne. Iako je pivo jako sladno, balans bi uvijek trebao djelovati gorko. Umjeren do snažan okus hmelja (bilo koje sorte, ali često se osjeti raspon karakteristika hmelja iz zemalja Novog svijeta). Slabi do umjereni voćni esteri. Alkohol bi se trebao primijetiti, ali mora biti dobro uklopljen. Okusi će se s vremenom izgubiti i oslabiti, ali ako se pojavi karakter oksidacije trebao bi biti prigušen (obično ga prikriva karakter hmelja). Može imati i ponešto krušnih ili karamelnih okusa slada, ali oni ne smiju biti snažni. Prženi ili zagoreni okusi slada su neprikladni.

**Punoća:** Punog tijela baršunaste, vrlo slatke teksture koje djeluje kao da ga možete žvakati (iako tijelo može izgubiti na punoći za vrijeme dugog odležavanja). Trebala bi se osjetiti toplina uglađenog alkohola. Ne smije biti sirupasto i završiti s pre niskim stupnjem prevrelosti. Može biti slabo do umjereno karbonizirano, ovisno o starosti i trajanju dozrijevanja.

**Komentari:** Ponekad se naziv stila piše odvojeno kao "barley wine" ili zajedno kao "barleywine style ale" (potonji naziv nije određen željom pivovare već zakonskim propisima).

**Povijest:** Ječmeno vino je obično najjači ale u ponudi pivovare koji često asocira na zimu ili blagdansko doba te ima istaknutu godinu proizvodnje. Kao što je slučaj kod mnogih američkih stilova zanatskog piva i ječmeno vino je proizašlo iz engleskih primjera, ali sadrži američke sastojke te ima puno istaknutiji hmeljni profil. Jedna od prvih američkih zanatskih verzija bilo je pivo Anchor Old Foghorn koje se prvi put proizvelo 1975. godine. Standard današnjem stilu koji ističe hmelj postavilo je pivo Sierra Nevada Bigfoot, prvi put proizvedeno 1983. godine. Priča kaže da je laboratorij kojem je Sierra Nevada dostavila uzorak Bigfoota na analizu imao primjedbu kako im je "ječmeno vino pregorko" – na što su iz Sierra Nevade odgovorili: "Hvala."

**Karakteristični sastojci:** Kvalitetno modificirani svijetli slad trebao bi činiti glavninu sladnog sastava. Može se koristiti i nešto specijalnog ili karakternog slada. Tamni slad trebao bi se koristiti s velikom zadržkom, ako uopće, pošto je za boju najzaslužnije dugo kuhanje. Uobičajen je hmelj iz zemalja Novog svijeta, iako se mogu koristiti bilo koje sorte. U načelu se koristi američki kvasac koji može postići viši stupanj prevrelosti.

**Usporedba stila:** Američka verzija ječmenog vina obično stavlja veći naglasak na gorčinu, okus i aromu hmelja od engleskog ječmenog vina i često

sadrži američke sorte hmelja. Obično je svjetlije od tamnijih engleskih ječmenih vina (i nema toliko duboke okuse slada), ali tamnije od zlatnih engleskih ječmenih vina. Razlikuje se od duplog IPA-a utoliko što hmeljni profil ne odlazi u ekstrem, sladni profil je istaknutiji, a tijelo punije i često bogatije. Američko ječmeno vino tipično ima više zaostale slatkoće od duplog IPA-a, što itekako utječe na pitkoću (pije se u malim gutljajima).

**Bitna statistika:** OG: 1.080 – 1.120  
IBU: 50 – 100 FG: 1.016 – 1.030  
SRM: 10 – 19 ABV: 8.0 – 12.0%

**Komercijalni primjeri:** Avery Hog Heaven Barleywine, Anchor Old Foghorn, Great Divide Old Ruffian, Rogue Old Crustacean, Sierra Nevada Bigfoot, Victory Old Horizontal

## 22D. Pšenično vino

**Ukupan dojam:** Vrlo jako pivo bogate teksture koje se pije na male gutljaje te ima izražen žitni, krušni okus i ugađeno tijelo. Naglasak je prvenstveno na krušnim, pšeničnim okusima koje prati kompleksnost slada, hmelja, kvasca voćnog karaktera i alkohola.

**Aroma:** Aroma hmelja je blaga i može potjecati od skoro svake sorte. Umjeren do umjeren snažan krušni, pšenični karakter slada kojeg često prati dodatna sladna kompleksnost poput meda i karamele. Može se primijetiti i blaga, čista aroma alkohola. Mogu se osjetiti i slabe do srednje izražene voćne note. Prihvatljiva je i vrlo slaba aroma diacetila, ali nije nužna za stil. Karakter weizen kvasca (banana/klinčići) nije prikladan.

**Izgled:** Boja varira od zlatne do duboke jantarne i često ima odsjaj boje granata ili rubina. Slaba do srednja bjelkasta pjena. Pjena može biti kremaste teksture i dobro zadržavati oblik. Dozvoljena je mutnoća na hladnijim temperaturama (*chill haze*), ali obično se razbistri kad se malo zagrije. Visoki udio alkohola i ljepljivost mogu se primijetiti u karakterističnim tragovima po čaši kad se pivo promiješa.

**Okus:** Umjeren do umjeren snažan pšenični okus slada dominira u balansu okusa nad karakterom bilo koje sorte hmelja. Za kompleksnost su dobrodošle slabe do umjerene sladne note kruha, prepečenca, karamele ili meda za kompleksnost,

iako nisu nužne za stil. Okus hmelja je slab do srednje izražen i može odražavati bilo koju sortu. Umjereni do umjereni snažni voćni okusi često imaju karakter suhog voća. Hmeljna gorčina može varirati od slabe do umjerene; balans se tako proteže od sladnog do ujednačenog. Ne smije biti sirupasto i završiti s pre niskim stupnjem prevrelosti. Može imati i ponešto oksidiranih i vinskih okusa, kao i blage alkoholne note koje moraju djelovati čisto i ugađeno, ali i kompleksno. Dobrodošao je nadopunjujući, podupirući karakter hrastovine, ali nije nužan za stil.

**Komentari:** Tamni slad trebao bi se oprezno koristiti. Za boju je najviše zaslužno dugotrajno kuhanje. Neki od komercijalnih primjera mogu biti i jači od limita navedenog u bitnoj statistici, a neki se čak ni ne proizvode svake godine.

**Povijest:** Radi se o realtivno nedavnoj novotariji među američkim zanatskim pivskim stilovima koju je prvi proizveo Rubicon Brewing Company 1988. godine. Često je u ponudi kao zimsko sezonsko pivo, vintage pivo ili pivo koje se proizvede samo jednom. Pivovare često eksperimentiraju s ovim stilom zbog čega postoje razne interpretacije.

**Karakteristični sastojci:** Tipično se koristi kombinacija američkog dvorednog slada i američke pšenice. Za stil je uobičajeno korištenje pšeničnog slada u omjeru većem od 50%. Može se koristiti bilo koja sorta hmelja. Može i odležavati u hrastovim bačvama.

**Usporedba stila:** U pitanju je nešto više od običnog ječmenog vina baziranog na pšenici, pošto mnoge verzije imaju izražene voćne i hmeljne note, dok se u drugima razvije kompleksnost za vrijeme odležavanja u hrastovini. Nema toliko naglasak na hmelju kao američko ječmeno vino. Korijene ima više u američkom pšeničnom pivu nego u njemačkim pšeničnim stilovima, tako da uopće ne bi smjelo imati karakter njemačkog weizen kvasca.

**Bitna statistika:** OG: 1.080 – 1.120  
IBU: 30 – 60 FG: 1.016 – 1.030  
SRM: 8 – 15 ABV: 8.0 – 12.0%

**Komercijalni primjeri:** Rubicon Winter Wheat Wine, Two Brothers Bare Trees Weiss Wine, Smuttynose Wheat Wine, Portsmouth Wheat Wine

---

## 23. EUROPSKI KISELI ALE

*Ova kategorija sadrži tradicionalne europske stilove kiselog piva koji se još uvijek proizvode. Mnogi od njih (iako ne svi) sadrže pšenicu. Većina ih ima slabu gorčinu, a kiselost piva stvara balans kojem bi inače doprinijela hmeljna gorčina. Pojedini stilovi se zaslađuju ili obogaćuju dodatnim okusima u proizvodnom procesu ili prilikom konzumacije.*

### 23A. Berliner Weisse

**Ukupan dojam:** Vrlo svijetlo, vrlo karbonizirano i osvježavajuće njemačko pšenično pivo s niskim udjelom alkohola i čistom kiselošću za koju su zaslužne bakterije mliječne kiseline. Blagi okus slada podsjeća na tijesto za kruh i podupire kiselost koja ne smije djelovati umjetno. Bilo kakve arome ili okusi *Brettanomyces* kvasca trebaju biti suzdržani.

**Aroma:** Dominira oštri kisel karakter (umjeren do umjereni snažan). Može imati umjereni ili nešto slabiji voćni karakter (često podsjeća na limune ili kisele jabuke). Voćna aroma se s vremenom može

pojačati, a može se razviti i blagi cvjetni karakter. Nema aromu hmelja. Pšenica može djelovati poput sirovog tijesta za kruh u svježijim verzijama; u kombinaciji s kiselošću može sugerirati na kruh od



kiselog tijesta. Može imati i suzdržani *Brettanomyces* karakter.

**Izgled:** Vrlo svijetle boje slame. Varira od bistrog do donekle mutnog. Velika, gusta, ali kratkotrajna bijela pjena. Uvijek djeluje živahno.

**Okus:** Čista kiselost od bakterija mliječne kiseline dominira okusom i može biti prilično jaka. U načelu se može osjetiti ponešto nadopunjujućeg okusa pšenice koji podsjeća na tijesto, kruh ili žito. Hmeljna gorčina se ne može ni osjetiti; za balans je zaslužna kiselost umjesto hmelja. Kiselost ne smije podsjećati na ocat. Mogu se primijetiti i suzdržani citrusno-limunkasti voćni okusi ili okusi kiselih jabuka. Vrlo suh završni okus. Balansom dominira kiselost, ali trebalo bi se osjetiti i ponešto okusa slada. Nema okusa hmelja. Može imati i suzdržani *Brettanomyces* karakter.

**Punoća:** Laganog tijela. Vrlo jako karbonizirano. Alkohol se ne osjeti. Svježa, sočna kiselost.

**Komentari:** U Njemačkoj ga klasificiraju kao *Schankbier* što označava slabije pivo početne gustoće između 7–9°P. Često ga se poslužuje uz dodatak slatkih sirupa (*mit schuss*) okusa maline (*himbeer*) ili lazarkinje (*waldmeister*) ili uz dodatak rakije s kuminom (*Kümmel*) kako bi se ublažila znatna kiselost. Neki ga opisuju kao pivo koje osvježava najbolje na svijetu.

**Povijest:** Ovo pivo je berlinski regionalni specijalitet; 1809. godine Napoleonove trupe su ga nazvale "šampanjac sjevera" zbog njegovog živahnog i elegantnog karaktera. Određeno vrijeme se proizvodilo kao dimljeno pivo, a postojala je i verzija jačine Märzena (14°P). Sve ga se rijede može pronaći u Njemačkoj, ali je zato postalo dijelom redovite proizvodnje nekih američkih zanatskih pivovara.

**Karakteristični sastojci:** Udio pšeničnog slada obično je 50% (što je tradicionalno i za sva ostala njemačka pšenična piva) dok ostatak čini Pilsner slad. Simbiotska fermentacija pomoću kvasca gornjeg vrenja i *Lactobacillus* (raznih sojeva) dovodi do oštre kiselosti koja se može pojačati miješanjem piva različite starosti i produženim odležavanjem na hladnom. Hmeljne gorčine uopće nema. Tradicionalno se koristi dekokcija, a hmelj se dodaje za vrijeme ukomljanja. Njemačka pivarska struka vjeruje da je *Brettanomyces* ključan za dobivanje odgovarajućeg profila okusa, ali njegov karakter nikad nije snažan.

**Usporedba stila:** U usporedbi s lambicom, načelno nije toliko kiseo, ali zato ima čistu kiselost od bakterija mliječne kiseline s *Brettanomyces* karakterom koji varira od suzdržanog do toga da se uopće ne može osjetiti. Također, ima i manje alkohola od lambica.

**Bitna statistika:** OG: 1.028 – 1.032  
IBU: 3 – 8 FG: 1.003 – 1.006  
SRM: 2 – 3 ABV: 2.8 – 3.8%

**Komercijalni primjeri:** Bayerischer Bahnhof Berliner Style Weisse, Berliner Kindl Weisse, Nodding Head Berliner Weisse, The Bruery Hottenroth

## 23B. Flamanski crveni ale

**Ukupan dojam:** Kiseli, voćni ale belgijskog stila koji podsjeća na crveno vino te ima zanimljive podupiruće okuse slada i voćnu kompleksnost. Suhi

završetak i prateći tanini upotpunjuju mentalnu sliku ukusnog crvenog vina.

**Aroma:** Kompleksni voćno-kiseli profil uz potporu slada često djeluje poput vina. Voćna aroma je snažna i podsjeća na tamne višnje, naranče, šljive ili crvene ribizle. Često se osjeti slabe do srednje slabe note vanilije i/ili čokolade. Kompleksnosti mogu doprinijeti slabije izraženi pikantni fenoli. Kisela aroma varira od balansirane do intenzivne. Naglašeni octeni kiseli karakter nije prikladan. Nema arome hmelja. Diacetil se osjeti samo u vrlo maloj mjeri, ako se uopće može osjetiti, i to kao nadopunjujuća aroma.

**Izgled:** Od duboke crvene boje burgundca do crvenkasto-smeđe boje. Dobre bistrine. Bijele do vrlo blijedo preplanule pjene. Pjena prosječno ili dobro zadržava oblik.

**Okus:** Intenzivni voćni okusi obično uključuju šljive, naranče, tamne višnje ili crvene ribizle. Često je prisutan blagi karakter vanilije i/ili čokolade. Kompleksnosti mogu doprinijeti slabije izraženi pikantni fenoli. Kiseli okus varira od nadopunjujućeg do intenzivnog. Sladni okusi također variraju od nadopunjujućih do istaknutih i često imaju mekanu, bogatu kvalitetu prepečenca. U načelu, što se jače osjeti kiseli karakter, to će više sladni karakter kliznuti u pozadinu okusa (i obrnuto). Nema okusa hmelja. Suzdržana hmeljna gorčina. Često se u slaboj do umjerenoj mjeri može osjetiti gorčina od kombinacije kiselosti i tanina što stvara karakter i završni okus dozrelog crvenog vina. Diacetil se osjeti samo u vrlo maloj mjeri, ako se uopće može osjetiti, i to kao nadopunjujući okus. Balans je na strani slada, ali pivom dominira voćni, kiseli, vinski dojam.

**Punoća:** Srednjeg tijela. Slabo do srednje karbonizirano. Slaba do srednja trpkost, poput dozrelog crvenog vina, često s kiselošću koja pecka za jezik. Zavaravajuće lagano i svježe za nepce iako donekle slatki završni okus nije neuobičajen.

**Komentari:** Flamanski crveni ale često dugo odležava i često se miješa mlad s dozrelim pivom kako bi se dobilo na uglađenosti i kompleksnosti, iako se nekad i odležani proizvod posebno izbacuje na tržište kao pivo za znalce. Poznat i kao belgijski burgundac, više slični vinu od bilo kojeg drugog pivskog stila. Za crvenkastu boju zaslužan je slad, iako dugotrajno kuhanje na umjerenoj temperaturi može doprinijeti postizanju atraktivne nijanse burgundca. Odležavanje također potamnjuje pivo. Flamansko crveno je kiselije (ali ne smije podsjećati na ocat) od Oud Bruina i njegovi voćni okusi više podsjećaju na crveno vino. Stupanj prevrelosti može doseći i 98%.

**Povijest:** Radi se o domaćem pivu Zapadne Flandrije čije karakteristike najbolje predstavljaju proizvodi pivovare Rodenbach, osnovane 1820. godine upravo u Zapadnoj Flandriji, koja nastoji odražavati raniju pivarsku tradiciju. Pivo dozrijeva i do dvije godine, često u ogromnim hrastovim bačvama koje sadrže bakterije neophodne za kiseljenje piva. Nekoć je u Belgiji i Engleskoj bilo uobičajeno pomiješati staro pivo s mladim kako bi se balansirala kiselost starijeg piva. I dok je miješanje šarži radi konzistentnosti uobičajeno u velikim pivovarima, ovakva vrsta miješanja sve više postaje umjetnost koja blijedi.

**Karakteristični sastojci:** Bazu čini Vienna i/ili Munich slad, a koristi se i blagi do srednje tamni cara-slad, mala količina Special B slada te do 20% kukuruza. Obično se koristi kontinentalni hmelj s malim udjelom alfa kiselina (treba izbjegavati hmelj s puno alfa kiseline ili karakteristični američki hmelj). *Saccharomyces*, *Lactobacillus* i *Brettanomyces* (i acetobakterija) doprinose fermentaciji i krajnjem okusu.

**Usporedba stila:** Nema toliko bogat sladni profil kao Oud Bruin, ali zato često ima izraženiji voćno-kiselni profil.

**Bitna statistika:** OG: 1.048 – 1.057  
IBU: 10 – 25 FG: 1.002 – 1.012  
SRM: 10 – 16 ABV: 4.6 – 6.5%

**Komercijalni primjeri:** Couvée des Jacobins Rouge, Duchesse de Bourgogne, Rodenbach Grand Cru, Rodenbach Klassiek, Vichtenaar Flemish Ale

### 23C. Oud Bruin

**Ukupan dojam:** Sladni, voćni, odležani, donekle kiseli smeđi ale belgijskog stila.

**Aroma:** Kompleksna kombinacija voćnih estera i bogatog karaktera slada. Srednje izraženi do srednje snažni esteri obično podsjećaju na grožđice, šljive, smokve, datulje, tamne višnje ili suhe šljive. Uobičajen je srednje slab do srednje snažan karakter slada po karameli, naranči, melasi ili čokoladi. Mogu biti prisutni i blagi pikantni fenoli koji daju na kompleksnosti. Karakter šerija također može biti prisutan i načelno odaje odležani primjer stila. Može biti prisutna i slaba kisela aroma koja se može umjereno pojačati s vremenom, ali ne bi smjela poprimiti primjetljiv octeni karakter. Aroma hmelja se ne osjeti. Diacetil se osjeti samo u vrlo maloj mjeri, ako se uopće može osjetiti, i to kao nadopunjujuća aroma.

**Izgled:** Tamne crvenkasto-smeđe do smeđe boje. Dobre bistrine. Pjena prosječno do dobro zadržava oblik. Boja pjene varira od boje bjelokosti do blago preplanule boje.

**Okus:** Sladno s voćnom kompleksnošću i tipično sadrži ponešto karaktera karamele. Srednje izraženi do srednje snažni voćni okusi obično uključuju okuse tamnog ili suhog voća poput grožđica, šljiva, smokava, datulja, tamnih višanja ili suhih šljiva. Srednje slab do srednje snažan karakter slada po karameli, naranči, melasi ili čokoladi. Mogu biti prisutni i blagi pikantni fenoli koji daju na kompleksnosti. Vrlo blaga kiselost često postane naglašenija u propisno odležanim primjerima, skupa s ponešto karaktera šerija što rezultira "slatko-kiselim" profilom. Kiselost ne bi smjela poprimiti primjetljiv octeni karakter. Okus hmelja se ne osjeti. Hmeljna gorčina je suzdržana. Blagi efekti oksidacije prikladni su radi dodatne kompleksnosti. Diacetil se osjeti samo u vrlo maloj mjeri, ako se uopće može osjetiti, i to kao nadopunjujući okus. Balans je na strani slada, ali uz primjetljiv voćni i kiseli karakter. Pivo završava slatko-kiselom.

**Punoća:** Srednjeg do srednje punog tijela. Slabo do umjereno karbonirano. Nema trpkosti.

**Komentari:** Dugo odležavanje i miješanje mladog s dozrelim pivom koristi se kako bi se dobilo na uglađenosti i kompleksnosti te kako bi se izbalansirao bilo kakav grubi, kiseli karakter. Ovaj je stil osmišljen kako bi duže odležavao, tako da se

primjeri s umjerenim odležanim karakterom više cijene od mladih primjera. Kao i voćna lambic piva, Oud Bruin se može koristiti kao baza za piva obogaćena voćem poput *kriek* (višnje) ili *frambozen* (maline) piva, iako bi se ta piva trebala prijaviti u kategoriju Voćnih piva klasičnog stila.

**Povijest:** Tradiciju proizvodnje "starog alea", svojstvenu Istočnoj Flandriji, najbolje predstavljaju proizvodi pivovare Liefman (trenutno u vlasništvu pivovare Riva), čiji korijeni sežu do 17. stoljeća. U povijesti se proizvodilo kao "pivo za opskrbu" (*provision beer*) koje bi razvilo određenu kiselost za vrijeme odležavanja. Ta su piva obično bila kiselija od današnjih komercijalnih primjera. I dok flamanska crvena piva odležavaju u hrastovini, ova smeđa piva odležavaju na toplijim temperaturama u nehrđajućem čeliku (inox).

**Karakteristični sastojci:** Bazu čini Pils slad s razumnim količinama tamnog cara-slada i mrvicom crnog ili prženog slada. Često sadrži kukuruz. Tipično se koristi kontinentalni hmelj s malim udjelom alfa kiselina (treba izbjegavati hmelj s puno alfa kiseline ili karakteristični američki hmelj). *Saccharomyces* i *Lactobacillus* (i acetobakterija) doprinose fermentaciji i krajnjem okusu. *Lactobacillus* loše reagira na veći udio alkohola. Voda s visokim udjelom karbonata tipična je za regiju iz koje potječe ovo pivo i ona ublažuje kiselost tamnijeg slada i kiselost nastalu od bakterija mliječne kiseline. Magnezij u vodi naglašava kiselost.

**Usporedba stila:** Dublji karakter slada razlikuje ovo pivo od flamanskog crvenog alea. Oud Bruin nije toliko kiseo kao flamansko crveno, ali je sladniji od njega i voćni okusi su mu više orijentirani prema sladu.

**Bitna statistika:** OG: 1.040 – 1.074  
IBU: 20 – 25 FG: 1.008 – 1.012  
SRM: 15 – 22 ABV: 4.0 – 8.0%

**Komercijalni primjeri:** Ichtegem Old Brown, Liefmans Goudenband, Liefman's Oud Bruin, Petrus Oud Bruin, Riva Vondel, Vanderghinste Bellegems Bruin

### 23D. Lambic

**Ukupan dojam:** Prilično kiselo, divlje belgijsko pšenično pivo, često umjerenog *Brettanomyces* karaktera, u čijem balansu kiselost zauzima mjesto hmelja. Tradicionalno spontano fermentira na području Bruxellesa i poslužuje se nekarbonizirano, a osvježavajuća kiselost čini ga vrlo ugodnim pićem u belgijskim kafićima.

**Aroma:** Kod mladih primjera često dominira izrazito kisela aroma koja vremenom može izgubiti na intenzitetu nakon što se pomiješa s aromama opisanim kao miris stajanja, zemlje, miris koza, sijena, konja i pokrivala za konje. Blaga citrusno-voćna aroma smatra se pogodnom. Nepoželjne su arome fekalija, dima, cigare ili sira. Starije verzije obično imaju voćne arome popraćene notama jabuka ili čak meda. Nema arome hmelja.

**Izgled:** Od svijetlo žute do duboke zlatne boje; pivo s vremenom tamni. Bistrina varira od mutnog do prilično bistrog. Mlade verzije su često mutne dok su starije u načelu bistre. Bijela pjena načelno kratko traje.

**Okus:** Kod mladih primjera obično se primjećuje kiselost nastala od bakterija mliječne kiseline, ali

odležavanje može izbalansirati ovaj karakter s karakteristikama slada, pšenice i staje. Voćni okusi su jednostavniji kod mladih lambica dok su kod starijih primjera kompleksniji i podsjećaju na jabuke ili neko drugo laganije voće, rabarbaru ili med. Povremeno se može osjetiti ponešto citrusnog okusa (često grejpa) što je poželjno za stil. Karakter slada i pšenice obično je slab i popraćen s ponešto krušno-žitnih nota. Nepoželjan je karakter fekalija, dima ili cigare. Hmeljna gorčina je slaba ili se ne osjeti; kiselost pruža balans pošto se gorčina hmelja u načelu ne osjeti. Završni okus tipično je suh. Nema okusa hmelja.

**Punoća:** Laganog do srednje laganog tijela. Unatoč niskoj završnoj gustoći, pivo nema vodenasti okus zbog mnogih punijih okusa koje sadrži. Po pravilu, lambic se isušuje s vremenom što suhoću čini određenim indikatorom starosti. Ima srednje izraženu do snažnu kiselu, za jezik peckavu kvalitetu bez oštre trpkosti. Tradicionalne verzije znaju biti jedva karbonizirane ili potpuno nekarbonizirane, dok će se primjeri u boci s vremenom umjereno karbonizirati.

**Komentari:** Čisti lambic je pivo iz jedne šarže koje se nije miješalo s drugim šaržama. Pošto ga se ne miješa, kod njega često dolazi do izražaja "karakter pivovare" te može više varirati od karaktera gueuzea. Načelno ih se poslužuje mlade (6 mjeseci stare) i točene kao jeftino, pitko pivo bez imalo karbonizacije koja bi popunila tijelo. Mlađe verzije obično su jednodimenzionalno kisele pošto kompleksnom *Brett* karakteru često treba više od godine dana da se razvije. Karakter koji asocira na fekalije često ukazuje na premladi lambic. Primjetljivi octeni karakter ili karakter jabukovače belgijski pivari smatraju manom. Pošto divlji kvasac i bakterije fermentiraju SVE šećere, flašira ih se tek kad fermentacija u potpunosti završi.

**Povijest:** Spontano fermentirani kiseli ale s područja Bruxellesa (dolina Senne) potječe iz stoljećima stare seoske pivarske tradicije. Broj proizvođača se neprestano smanjuje.

**Karakteristični sastojci:** Koristi se neslađena pšenica (30-40%), Pilsner slad i ostarjeli hmelj (star 3 godine). Ostarjeli hmelj koristi se više radi konzervirajućeg efekta nego za gorčinu što otežava procjenu intenziteta gorčine. Po tradiciji, ova piva spontano fermentiraju pomoću kvasca iz prirodnog okruženja i bakterija koje se zadržavaju u pretežno hrastovim bačvama u kojima lambic fermentira. Korištene bačve su neutralne i pržaju malo karaktera hrastovine, tako da ne očekujte svjež ili istaknuti karakter hrastovine – za stil je tipičan neutralniji karakter. Verzije iz kućne radinosti, kao i verzije iz zanatskih pivovara, uglavnom se rade s čistim kulturama kvasca koje obično uključuju *Saccharomyces*, *Brettanomyces*, *Pediococcus* i *Lactobacillus* u pokušaju da se imitiraju efekti dominantne mikrobiote Bruxellesa i okolnog seoskog područja u dolini rijeke Senne. Ponekad se koriste i kulture uzete iz boce, ali ne postoji jednostavan način da se utvrdi koji su organizmi ostali vitalni.

**Usporedba stila:** U načelu ima jednostavniji kiseli profil i nije toliko kompleksan kao gueuze. Tradicionalno se poslužuje nekarboniziran iz vrčeva, dok se gueuze puni u boce i vrlo jako karbonizira.

**Bitna statistika:** OG: 1.040 – 1.054  
IBU: 0 – 10 FG: 1.001 – 1.010  
SRM: 3 – 7 ABV: 5.0 – 6.5%

**Komercijalni primjeri:** Jedina trenutno dostupna flaširana verzija je Cantillon Grand Cru Bruocsellu u čijem slučaju pivovara odabire koja će se pojedinačna starija šarža flaširati. De Cam ponekad flašira njihov vrlo star lambic (star oko 5 godina). U Bruxellesu i okolici postoje specijalni lokali koji često imaju točeni lambic iz tradicionalnih pivovara kao što su Boon, De Cam, Cantillon, 3 Fonteinen, Lindemans, Timmermans i Girardin.

## 23E. Gueuze

**Ukupan dojam:** Kompleksno, ugodno kiselo, ali balansirano divlje belgijsko pšenično pivo. Jako je karbonizirano i vrlo osvježavajuće. Karakter spontane fermentacije može stvoriti vrlo zanimljivu kompleksnost čiji široki raspon divljih karakteristika podsjeća na staju, pokrivala za konje ili životinjsku kožu te se isprepliće s citrusno-voćnim okusima i kiselošću.

**Aroma:** Umjereno kisela aroma miješa se s aromama opisanim kao miris staje, životinjske kože, zemlje, miris koza, sijena, konja i pokrivala za konje. I dok neki primjeri mogu biti dominantno kiseli, ključan je balans koji obilježava bolji gueuze. Obično je voćnog profila s aromama citrusnog voća (često grejpa), jabuka ili nekog drugog laganijeg voća, rabarbare ili meda. Vrlo blaga aroma hrastovine smatra se poželjnom. Nepoželjne su arome fekalija, dima, cigare ili sira. Nema arome hmelja.

**Izgled:** Zlatne boje, odlične bistrine i guste, valovite, bijele pjene poput kreme koja djeluje kao da može trajati zauvijek. Uvijek je živahno.

**Okus:** Umjereno kiseli karakter kod klasičnih je primjera u balansu s karakteristikama slada, pšenice i staje. Može biti prisutna i slaba, nadopunjujuća slatkoća, ali izraženija slatkoća nije karakteristična za stil. I dok neki primjeri mogu biti dominantno kiseli, ključan je balans koji obilježava bolji gueuze. Uobičajeni su razni voćni okusi koji mogu imati i medni karakter. Povremeno se može primijetiti blagi okus vanilije i/ili hrastovine. Okus krušno-žitnog slada je načelno slab. Nepoželjni su okusi koji podsjećaju na fekalije, dim ili cigare. Hmeljne gorčine u načelu nema, iako se ponekad može osjetiti u vrlo slaboj mjeri; za balans je većinom zaslužna kiselost. Završni okus je svjež, suh i kiseo. Nema okusa hmelja.

**Punoća:** Laganog do srednje laganog tijela. Unatoč niskoj završnoj gustoći, pivo nema vodenasti okus zbog mnogih punijih okusa koje sadrži. Ima slabu do snažnu kiselu, za jezik peckavu kvalitetu bez oštre trpkosti. Neke verzije imaju blagu toplinu od alkohola. Jako karbonizirano.

**Komentari:** Gueze se tradicionalno dobiva miješanjem lambica starog godinu dana s lambicom starim dvije i tri godine. "Mladi" lambic sadrži fermentabilne šećere dok stari lambic ima karakterističan "divlji" okus doline rijeke Senne. Primjetljivi octeni karakter ili karakter jabukovače belgijski pivari smatraju manom. Dobar gueuze nije previše opor, već ima puni i uzbuđujući buke, oštru aromu i mekani, baršunasti okus. Lambic se

poslužuje nekarboniziran, dok se gueuze poslužuje živahno karboniziran. Najtradicionalnijima se smatraju proizvodi s oznakama *oude* ili *ville*.

**Povijest:** Spontano fermentirani kiseli ale s područja Bruxellesa (dolina Senne) potječe iz stoljećima stare seoske pivarske tradicije. Broj proizvođača se neprestano smanjuje, zbog čega neki proizvođači protivno tradiciji šećere svoje proizvode (nakon fermentacije) kako bi ih učinili pristupačnijima većem broju konzumenata. Ovaj vodič opisuje tradicionalne suhe verzije.

**Karakteristični sastojci:** Koristi se neslađena pšenica (30-40%), Pilsner slad i ostarjeli hmelj (star 3 godine). Ostarjeli hmelj koristi se više radi konzervirajućeg efekta nego za gorčinu što otežava procjenu intenziteta gorčine. Po tradiciji, ova piva spontano fermentiraju pomoću kvasca i bakterija iz prirodnog okruženja koje se zadržavaju u pretežno hrastovim bačvama korištenim u proizvodnji. Korištene bačve su neutralne i pržaju malo karaktera hrastovine, tako da ne očekujte svježiji ili istaknuti karakter hrastovine – za stil je tipičan neutralniji karakter. Verzije iz kućne radinosti, kao i verzije iz zanatskih pivovara, uglavnom se rade s čistim kulturama kvasca koje obično uključuju *Saccharomyces*, *Brettanomyces*, *Pediococcus* i *Lactobacillus* u pokušaju da se imitiraju efekti dominantne mikrobiote Bruxellesa i okolnog seoskog područja u dolini rijeke Senne. Ponekad se koriste i kulture uzete iz boce, ali ne postoji jednostavan način da se utvrdi koji su organizmi ostali vitalni.

**Usporedba stila:** Kompleksnije je i karboniziranije od lambica. Kiselost ne mora nužno biti jače izražena, ali obično ima razvijeniji karakter.

**Bitna statistika:** OG: 1.040 – 1.060  
IBU: 0 – 10 FG: 1.000 – 1.006  
SRM: 3 – 7 ABV: 5.0 – 8.0%

**Komercijalni primjeri:** Boon Oude Gueuze, Boon Oude Gueuze Mariage Parfait, Cantillon Gueuze, De Cam Gueuze, De Cam/3 Fonteinen Millennium Gueuze, 3 Fonteinen Oud Gueuze, Girardin Gueuze (crna etiketa), Hanssens Oude Gueuze, Lindemans Gueuze Cuvée René, Mort Subite (nefiltriran) Gueuze, Oud Beersel Oude Gueuze

### 23F. Voćni lambic

**Ukupan dojam:** Kompleksni, voćni, ugodno kiseli, divlji pšenični ale koji fermentira uz pomoć razne belgijske mikrobiote i ističe doprinos voća pomiješanog s divljim karakterom piva. Ponekad je teško prepoznati vrstu korištenog voća, pošto mu se karakteristike nakon fermentacije i odležavanja razlikuju od prepoznatljivih aroma i okusa svježeg voća.

**Aroma:** Voće koje se dodalo u pivo trebalo bi imati dominantnu aromu. Slab do umjereno kiseli karakter miješa se s aromama opisanim kao miris staje, zemlje, miris koza, sijena, konja i pokrivala za konje (ove arome odaju da se radi o lambicu). Aroma voća obično se pomiješa s ostalim aromama. Nepoželjne su arome fekalija, dima, cigare ili sira. Nema arome hmelja.

**Izgled:** Voće obično određuje boju, iako voće svjetlije boje može imati vrlo mali utjecaj na boju piva. Intenzitet boje s vremenom može izbljediti. Obično je bistro, iako se određeno voće neće

istaložiti, pa pivo ostaje mutno. Gusta, valovita pjena poput kreme ponekad ima nijansu u boji voća i načelno dugo traje (ovisno o karbonizaciji). Obično je jako karbonizirano, ali to se mora navesti kod prijave piva.

**Okus:** Voće koje se dodalo u pivo trebalo bi se osjetiti. Slab do umjereno kiseli okus koji često može peckati za jezik u završetku. Klasične karakteristike koje podsjećaju na staju mogu biti slabe do snažne. Dok je pivo mlado, voće u potpunosti dolazi od izražaja. S vremenom, okus lambica postaje dominantan na uštrb voćnog karaktera, tako da voćni lambic nije predviđen za dugo odležavanje. Završni okus je uobičajeno suh i kiseo, iako može sadržavati i slabu, nadopunjujuću slatkoću. Snažnija slatkoća nije tradicionalna za stil, ali pivo se može zasladiti prema osobnom ukusu (intenzitet slatkoće mora se navesti). Povremeno se može primijetiti blagi okus vanilije i/ili hrastovine. Karakter koji podsjeća na fekalije, dim ili cigare je nepoželjan. Hmeljne gorčine u načelu nema; za balans je zaslužna kiselost. Nema okusa hmelja.

**Punoća:** Laganog do srednje laganog tijela. Unatoč niskoj završnoj gustoći, pivo nema vodenasti okus zbog mnogih punijih okusa koje sadrži. Ima slabu do snažnu kiselu, za jezik peckavu kvalitetu bez oštrog trpkosti. Neke verzije imaju blagu toplinu od alkohola. Karbonizacija može varirati od pjenušave do skoro prigušene (jačina karbonizacije mora se navesti).

**Komentari:** Voćni lambic se često pravi kao i gueze, miješanjem lambica starog godinu dana s lambicom starim dvije i tri godine "Mladi" lambic sadrži fermentabilne šećere dok stari lambic ima karakterističan "divlji" okus doline rijeke Senne. Voće se obično dodaje usred dozrijevanja tako da kvasac i bakterije iskoriste sav šećer koji voće sadrži. Voće se također može dodati i u nemiješani lambic. Najtradicionalniji stilovi voćnog lambica uključuju *kriek* (višnje), *framboise* (maline) i *druivenlambic* (grožđe sorte muškata). IBU je aproksimativno određen pošto se koristi ostarjeli hmelj; belgijanci koriste hmelj u lambicu više radi antibakterijskih svojstava nego za gorčinu.

**Povijest:** Spontano fermentirani kiseli ale s područja Bruxellesa (dolina Senne) potječe iz stoljećima stare seoske pivarske tradicije. Broj proizvođača se neprestano smanjuje, zbog čega neki proizvođači protivno tradiciji šećere ili voćem dodatno zaslađuju svoje proizvode (nakon fermentacije) kako bi ih učinili pristupačnijima većem broju konzumenata. Voće se tradicionalno dodavalo u lambic ili gueuze, bilo od strane pivara, bilo od krčmara, kako bi se povećala raznovrsnost ponude piva u lokalnim kafićima.

**Karakteristični sastojci:** Koristi se neslađena pšenica (30-40%), Pilsner slad i ostarjeli hmelj (star 3 godine). Ostarjeli hmelj koristi se više radi konzervirajućeg efekta nego za gorčinu što otežava procjenu intenziteta gorčine. Tradicionalni proizvodi koriste 10-30% voća (25% ako se koriste višnje). Tradicionalno korišteno voće uključuje kisele višnje (s košticama), maline ili grožđe sorte muškata. Noviji primjeri uključuju breskve, marelice ili grožđe sorte merlot. Tradicionalno se koristi kiseli voće pošto mu svrha nije zasladiti pivo već mu dati novu dimenziju. Po tradiciji, ova piva spontano fermentiraju pomoću kvasca i bakterija iz

prirodnog okruženja koje se zadržavaju u pretežno hrastovim bačvama u kojima lambic fermentira. Korištene bačve su neutralne i pržaju malo karaktera hrastovine, tako da ne očekujte svježih ili istaknuti karakter hrastovine – za stil je tipičan neutralniji karakter. Verzije iz kućne radinosti, kao i verzije iz zanatskih pivovara, uglavnom se rade s čistim kulturama kvasca koje obično uključuju *Saccharomyces*, *Brettanomyces*, *Pediococcus* i *Lactobacillus* u pokušaju da se imitiraju efekti dominantne mikrobiote Bruxellesa i okolnog seoskog područja u dolini rijeke Senne. Ponekad se koriste i kulture uzete iz boce, ali ne postoji jednostavan način da se utvrdi koji su organizmi ostali vitalni.

**Usporedba stila:** Ovo je lambic s voćem, ne samo pivo voćnog karaktera; mora se osjetiti divlji karakter lambica.

**Upute za prijavu:** Mora se navesti vrsta korištenog voća. Natjecatelj mora navesti jačinu karbonizacije (slaba, srednja, jaka) i intenzitet slatkoće (slaba/nema je, srednja, snažna).

**Bitna statistika:** OG: 1.040 – 1.060  
IBU: 0 – 10 FG: 1.000 – 1.010  
SRM: 3 – 7 (varira zbog voća) ABV: 5.0 – 7.0%

**Komercijalni primjeri:** 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, 3 Fonteinen Kriek, Girardin Kriek, Hanssens Oude Kriek, Oud Beersel Kriek, Mort Subite Kriek

---

## 24. BELGIJSKI ALE

Ova kategorija sadrži belgijska ale piva intenzivnijeg okusa koja variraju od sladnijih do balansiranih.

### 24A. Witbier

**Ukupan dojam:** Osvježavajući, elegantni, ukusni, umjereno jaki ale na bazi pšenice.

**Aroma:** Umjerena slatna slatkoća (često s blagim notama meda i/ili vanilije) s laganim, žitim, pikantnim aromama te često s mrvicom kiselosti. Umjereni parfimirani korijandar, često s kompleksnom biljnom, pikantnom ili paprenom notom u pozadini. Umjerena voćna aroma limunove ili narančine kore. Moguća je slaba pikantno-biljna aroma hmelja koja ne smije nadvladati ostale karakteristike. Arome koje podsjećaju na povrće, celer ili šunku nisu prikladne. Začini se trebaju pomiješati s voćnim, cvjetnim i slatkim aromama i ne smiju biti prejako izraženi.

**Izgled:** Od vrlo svijetle boje slame do vrlo svijetle zlatne boje. Pivo bi trebalo biti vrlo mutno od škroba i/ili kvasca što mu daje mliječni, bjelkasto-žuti izgled. Gusta, bijela, kremasta pjena.

Postojanost pjene trebala bi biti vrlo dobra.

**Okus:** Ugodan slatno-slatki okus žita (često s karakterom meda i/ili vanilije) popraćen voćnim okusima narančine-limunove kore. Vrlo je osvježavajuće sa suhim, često kiselim, završnim okusom. Može imati slabi krušni okus pšenice. Moguća je i vrlo blaga kiselost čiji okus može podsjetiti na mliječnu kiselinu. Uobičajeni su biljno-pikantni okusi koji mogu sadržavati korijandar i ostale začine, ali trebaju biti suptilni i balansirani, ne prejaki. Pikantno-zemljasti okus hmelja je slab ili se ne osjeti, a ako ga se može primijetiti, ni u kojem slučaju ne bi smio smetati začinama. Hmeljna gorčina je slaba do srednje slaba (kao kod hefeweizena) i također ne remeti osvježavajuće okuse voća i začina, niti se može osjetiti u završnom okusu. Ne smije imati gorčinu od narančine kore. Okusi koji podsjećaju na povrće, celer, šunku ili sapun nisu prikladni.

**Punoća:** Srednje laganog do srednjeg tijela, često ima ugađenu i lagano kremastu teksturu od neslađene pšenice i zobi koja se ponekad koristi. Unatoč tijelu i kremastom dojmu, završava suho i

često pomalo kiselo. Živahnog je karaktera zbog jake karbonizacije. Osvježava zbog karbonizacije, lagane kiselosti i izostanka gorčine u završnom okusu. Bez grubih okusa ili trpkosti od narančine

kore. Ne smije biti presuho, ne smije imati pretanko tijelo, ni biti gusto i teško za konzumaciju.

**Komentari:** Prisutnost, karakter i intenzitet začina i kiselosti variraju. Prezačinjena i/ili prekisela piva nisu dobri primjeri stila. Korijandar određenog podrijetla može dati neprikladan karakter šunke ili celera. Pivo je obično krhke otpornosti i nije predviđeno za duže stajanje, tako da su najpoželjniji mlađi i svježiji primjeri koji su bili skladišteni na odgovarajući način. Većina primjera ima oko 5% alkohola.

**Povijest:** Ovaj belgijski stil je star oko 400 godina i izumro je u 50-tim godinama 20. stoljeća. Kasnije ga je oživio Pierre Celis u Hoegaardenu i od tada mu popularnost postepeno raste, kako među modernim zanatskim pivovarama, tako i među masovnim proizvođačima koji ga vide kao donekle voćno ljetno, sezonsko pivo.

**Karakteristični sastojci:** Slatni sastav sadrži oko 50% neslađene pšenice i 50% svijetlog ječmenog slada (obično Pils slada). U nekim verzijama koristi se oko 5-10% zobi. Začini poput svježih samljevenog korijandra i kore Curaçao naranče ili ponekad slatke naranče, nadopunjuju slatku aromu i prilično su karakteristični. Mogu se koristiti i neki drugi začini (npr. kamilica, kumin, cimet, arapski kardamom) radi kompleksnosti, ali ne smiju biti toliko istaknuti. Za stil je vrlo karakterističan ale kvasac sklon stvaranju blagih, pikantnih okusa. U nekim slučajevima radi se vrlo stroga fermentacija uz pomoć bakterija mliječne kiseline ili se dodaje sama mliječna kiselina.

**Usporedba stila:** Slabe je gorčine s balansom koji podsjeća na Weissbier, ali za pikantni i citrusni karakter zaslužni su stvarni začini, a ne kvasac.

**Bitna statistika:** OG: 1.044 – 1.052  
IBU: 8 – 20 FG: 1.008 – 1.012

SRM: 2 – 4

ABV: 4.5 – 5.5%

**Komercijalni primjeri:** Allagash White, Blanche de Bruxelles, Celis White, Hoegaarden Wit, Ommegang Witte, St. Bernardus Witbier, Wittekerke

## 24B. Belgijski svijetli ale

**Ukupan dojam:** Umjereno sladni, donekle voćni, pitki belgijski ale bakrene boje čiji profil okusa nije toliko agresivan kao kod mnogih drugih belgijskih piva. Karakter slada zna podsjetiti malo na kekse, a prate ga i lagane komponente prepečenca, meda ili karamele. Primjetljiv je i voćni karakter je koji nadopunjuje slad. Gorčina je u načelu umjerena, ali može djelovati slabije zbog bogatijeg okusa slada.

**Aroma:** Umjerena aroma slada koju može sačinjavati kombinacija prepečenca, keksa ili orašastog voća s mogućim dodirima blage karamele ili meda. Umjerena do umjereno snažna voćna aroma karaktera naranče ili kruške. Karakter hmelja (pikantni, biljni ili cvjetni) varira od slabe do umjerene jačine i može se pomiješati s pozadinskom aromom paprenih, pikantnih fenola. Karakter hmelja nije toliko istaknut u balansu kao slad i voćne arome.

**Izgled:** Jantarne do bakrene boje. Vrlo dobre bistrine. Kremasta, valovita bijela pjena koja često nestaje brže nego kod ostalih belgijskih piva.

**Okus:** U početku ima mekan, ugađen, umjereno sladan okus kojeg prate note prepečenca, keksa, orašastog voća, lagane karamele i/ili meda različitog profila. Umjereni do umjereno snažni voćni okusi okusi ponekad podsjećaju na naranče ili kruške. Relativno blagi (srednje slab do slab) pikantni, biljni ili cvjetni karakter hmelja. Hmeljna gorčina je srednje snažna do srednje slaba, a mogu je nadopunjavati slabi do vrlo slabi papreni fenoli. Završni okus varira od umjereno suhog do balansirano, a hmelj je jače naglašen u naknadnom okusu kod primjera sa suhim završetkom. Ukupno gledano, pivo je prilično dobrog balansa u kojem ne iskače niti jedna komponenta; slad i voćni okusi se više osjete ne prvu, a slijedi ih podupiruća gorčina uz isušujući karakter.

**Punoća:** Srednjeg do srednje laganog tijela.

Ugađenog dojma. Udio alkohola je suzdržan, a njegova bi toplina, ako je ima, trebala biti slaba. Srednje do srednje jako karbonizirano.

**Komentari:** Najčešće ga se nalazi u flamanskim provincijama Antverpu i Brabantu. Smatra ga se pivom za svakodnevnu konzumaciju (Kategorija I). Naspram njegovih rođaka s većim udjelom alkohola iz Kategorije S, ovo je belgijsko "session" pivo za lagodno ispijanje. Ništa kod njega ne bi smjelo biti prenaplašeno ili dominantno; ključan je balans. Karakter kvasca u načelu je suptilniji nego kod mnogih drugih belgijskih piva pošto hmelj zna zasjeniti ponešto voćne arome i okusa.

**Povijest:** Proizvode ga pivovare čiji korijeni sežu do sredine 18. stoljeća. Najpoznatiji primjeri usavršeni su nakon Drugog svjetskog rata uz malo britanskog utjecaja što se tiče hmelja i sojeva kvasca.

**Karakteristični sastojci:** Pilsner ili pale ale slad čine većinu sladnog sastava s (cara) Vienna i Munich sladom za boju, tijelo i kompleksnost. Šećer se obično ne koristi pošto je velika početna gustoća nepoželjna. Uobičajeno je korištenje hmelja Saaz

tipa, Styrian Goldinga, East Kent Goldinga ili Fugglea. Često se koriste kvasci skloni umjerenom stvaranju fenola, ali i temperature fermentacije trebaju biti umjerene kako bi se njihov karakter ograničio.

**Usporedba stila:** Prilično je sličan svijetlom aleu iz Engleske (kategorija *Jaki bitter*), ali kvasac mu daje nešto drugačiji karakter i sladni profil mu je raznovrsniji. Međutim, nema toliko izražen karakter kvasca kao mnoga druga belgijska piva.

**Bitna statistika:** OG: 1.048 – 1.054

IBU: 20 – 30 FG: 1.010 – 1.014

SRM: 8 – 14 ABV: 4.8 – 5.5%

**Komercijalni primjeri:** De Koninck, De Ryck Special, Palm Dobbler, Palm Speciale

## 24C. Bière de Garde

**Ukupan dojam:** Prilično jako, naglašeno slavno, zanatsko seljačko pivo odležano na niskim temperaturama s rasponom sladnih okusa koji odgovaraju boji piva. Svi primjeri su sladni, ali završavaju suho, odlikuju ih čisti okusi te ugađen karakter.

**Aroma:** Naglašena sladna slatkoća, često popraćena kompleksnim, blagim do umjerenim karakterom bogatog slada koji podsjeća na prepečenac i kruh. Slabi do umjereni esteri. Arome hmelja ima malo ili je uopće nema (može biti pomalo pikantna, paprena ili biljna). Svjetlije verzije imaju sladni profil arome, ali nedostaje im bogatijih, dubljih aroma te mogu imati nešto više hmelja. U načelu je prilično čisto, iako se u jačim verzijama ponekad mogu osjetiti lagane, pikantne note alkohola kad se pivo zagrije.

**Izgled:** Postoje tri glavne varijacije (svijetla, jantarna i smeđa), tako da je boja u rasponu od svijetlo zlatne preko crvenkasto-brončane do kesten smeđe. Bistrina varira od mutnog do solidne bistrine, iako je za očekivati da ovaj, često nefiltrirani, tip piva bude mutan. Dobro oblikovana pjena, načelno bijele do bjelkaste boje (varira ovisno o boji piva), prosječne trajnosti.

**Okus:** Srednje izražen do snažan okus slada često popraćen bogatijim karakterom prepečenca, keksa ili laganim karamelno-slatkim karakterom. Okusi slada i kompleksnost obično su jači što je pivo tamnije boje. Slabi do umjereni esteri i okusi alkohola. Srednje slaba hmeljna gorčina podupire okus, ali balans je uvijek na strani slada. Tamnije verzije u početku djeluju više slavno-slatko od svjetlijih verzija, ali sve verzije trebaju imati sladni profil i završni okus. Okus slada traje u završnom okusu koji je srednje suh do suh, nikad nije prezasićen. Okus hmelja je slab (pikantni, papreni ili biljni) ili se ne osjeti, iako svjetlije verzije mogu imati blago izraženiji biljni ili pikantni okus hmelja (pikantni okusi mogu nastati i od kvasca). Čak i ako je korišten ale kvasac ima ugađeni karakter za koji je zaslužno odležavanje na hladnom. Sladni naknadni okus (čiji karakter odgovara boji piva) uz ponešto suhoće i blagog alkohola.

**Punoća:** Srednje do srednje lagano (tanko) tijelo, često ugađenog, kremasto-svilenkastog karaktera. Umjereno do jako karbonizirano. Umjereni alkohol koji treba biti vrlo ugađen, nikada žestok.

**Komentari:** Tri glavne varijacije uključene su u stil: **smeđi (brune)**, **svijetli (blonde)** i **jantarni (ambrée)**. Tamnije verzije imaju više sladnog

karaktera, dok svjetlije verzije mogu imati izraženiji hmelj (ali su i dalje orijentirana na slad). Srodni stil je Bière de Mars koji se proizvodi u ožujku (Mars) i brzo se konzumira pošto mu svojstva ne podnose duže stajanje. Stupanj prevrelosti varira između 80-85%. Postoje i primjeri punijeg tijela, ali nema ih toliko puno. Starost i oksidacija kod uvezenih primjera često pojača voćni profil i karamelne okuse te dodaje note plutenog čepa i plijesni; sve su to znakovi neodgovarajućeg skladištenja, nisu u pitanju karakteristični elementi stila.

**Povijest:** Ime mu doslovno znači "pivo koje se čuvalo ili skladištilo". Ovo je tradicionalni zanatski, seljački ale sa sjevera Francuske koji se pravio u rano proljeće te zatim čuvalo u hladnim podrumima za konzumaciju u toplije vrijeme. Sada se proizvodi tokom cijele godine.

**Karakteristični sastojci:** "Podrumski" karakter komercijalnih primjera opisan u literaturi, više je rezultat neodgovarajućeg skladištenja izvezenih primjera, nego karakteristika svježih, autentičnih proizvoda. Donekle pljesniv karakter nastaje od plutenih čepova i oksidacije u komercijalnim verzijama i pogrešno ga se identificiralo kao karakter "podruma". Bazni slad varira prema boji piva, ali obično uključuje svijetle, Vienna i Munich tipove slada. Tamnije verzije imaju bogatiju

kompleksnost slada i slatkoću od kristalnih tipova slada. Može se koristiti i šećer za dodatni okus i suši završni okus. Lager ili ale kvasac koji fermentira na hladnim temperaturama za ale pivo, nakon čega slijedi dugo odležavanje na hladnom. Cvjetni, biljni ili pikantni kontinentalni hmelj.

**Usporedba stila:** U srodstvu je s belgijskim saison stilom, a razlikuje se prvenstveno u tome što je Bière de Garde zaokruženiji, bogatiji, slađi, fokusiran na slad te mu nedostaje pikantnog, gorkog karaktera saisona.

**Upute za prijavu:** Natjecatelj mora navesti radi li se o *svijetlom, jantarnom* ili *smeđem* bière de garde pivu. Ako boja nije navedena, suci bi trebali pokušati ocijeniti pivo prema prvotnom dojmu, s očekivanjem da okus slada i balans odgovaraju boji piva.

**Bitna statistika:** OG: 1.060 – 1.080  
IBU: 18 – 28 FG: 1.008 – 1.016  
SRM: 6 – 19 ABV: 6.0 – 8.5%

**Komercijalni primjeri:** Ch'Ti (smeđi i svijetli), Jenlain (jantarni i svijetli), La Choulette (sve 3 verzije), St. Amand (smeđi), Saint Sylvestre 3 Monts (svijetli), Russian River Perdition

---

## 25. BELGIJSKI JAKI ALE

*Ova kategorija sadrži svijetla, balansirana do gorka piva dobrog stupnja prevrelosti za čiji je profil često zaslužniji karakter kvasca nego okusi slada te koja u načelu imaju viši postotak alkohola (iako postoji određeni raspon unutar stilova).*

### 25A. Belgijski blond ale

**Ukupan dojam:** Zlatni ale umjerene jačine kojeg odlikuje suptilna voćno-pikantna kompleksnost belgijskog kvasca, blago sladno-slatki okus i suhi završni okus.

**Aroma:** Lagani zemljasti ili pikantni hmelj u mirisu, zajedno s blago žitno-slatkim karakterom slada. Ima suptilni karakter kvasca koji može sadržavati pikantne fenole, alkohol poput parfema ili meda te kvasne, voćne estere (obično podsjećaju na naranče ili limun). Lagana slatkoća koja može imati blagi karakter šećera. Suptilno, no ipak kompleksno.

**Izgled:** Svijetlo zlatne do duboke zlatne boje. U načelu je vrlo bistro. Velika, gusta i kremasta bijela do bjelkasta pjena. Pjena dobro zadržava oblik i ostavlja trag po čaši karakterističan za belgijska piva.

**Okus:** U početku se osjeti uglađeni, blagi do umjereni žitno-slatki okus slada, ali završava srednje suho do suho s ponešto uglađenog alkohola koji se razaznaje u naknadnom okusu. Balans pruža srednje izražena hmeljna i alkoholna gorčina. Blagi okus hmelja može biti pikantan ili zemljast. Vrlo mekani karakter kvasca (esteri i alkoholi, koji ponekad vuku na parfem ili naranču/limun). Mogući su blagi, pikantni fenoli. Može se osjetiti i ponešto lagane slatkoće koja podsjeća na karamelizirani šećer ili med.

**Punoća:** Srednje jako do jako karbonizirano. Može ostaviti puniji dojam zbog bogatih mjehurića.

Srednjeg tijela. Blaga do umjerena, ali uglađena, toplina od alkohola. Može biti donekle kremasto.

**Komentari:** Karakter mu je često vrlo sličan lageru što mu daje čišći profil u usporedbi s mnogim drugim belgijskim stilovima. Belgijanci koriste

naziv *blond*, dok Francuzi koriste *blonde*. Većina komercijalnih primjera je u rasponu od 6.5 – 7% alkohola. Mnogo trapističkih stolnih piva nosi naziv *blond*, ali ona ne predstavljaju ovaj stil.

**Povijest:** Ovo je relativno nedavno razvijen stil čiji je cilj dodatno pridobiti potrošače europskog pilsa. Postaje sve popularniji zbog intenzivnog oglašavanja i raširene distribucije.

**Karakteristični sastojci:** Belgijski Pils slad, aromatični slad, šećer, belgijski sojevi kvasca koji stvaraju kompleksni alkohol, fenole i parfimirane estere, hmelj Saaz tipa te Styrian Golding ili East Kent Golding. Po tradiciji, začini se ne koriste iako navedeni sastojci i nusprodukti fermentacije mogu stvoriti dojam začinjenog piva (često podsjećajući na naranče ili limune). Ako sadrži začine, njihov karakter trebao bi ostati u pozadini.

**Usporedba stila:** Slične je jačine kao dubbel, ima karakter sličan belgijskom jakom zlatnom aleu ili tripelu, iako je nešto slađi i nije toliko gorak.

**Bitna statistika:** OG: 1.062 – 1.075  
IBU: 15 – 30 FG: 1.008 – 1.018  
SRM: 4 – 7 ABV: 6.0 – 7.5%

**Komercijalni primjeri:** Affligem Blond, Grimbergen Blond, La Trappe Blond, Leffe Blond, Val-Dieu Blond

## 25B. Saison

**Ukupan dojam:** Obično se radi o svijetlom, osvježavajućem belgijskom ale pivu visokog stupnja prevrelosti, umjerene gorčine, umjerene jačine te vrlo suhog završnog okusa. Tipično je jako karbonizirano, sadrži i druge žitarice uz ječam te može sadržavati začine za kompleksnost i nadopunu izražajnog karaktera kvasca kojeg odlikuju voćne, pikantne note i fenoli koji nisu pretjerano izraženi. Manje uobičajene varijacije uključuju kako slabije, tako i jače saisons te tamnije verzije s dodatnim karakterom slada.

**Aroma:** Prilično je aromatično s očitim voćnim, pikantnim i hmeljnim karakteristikama. Esteri mogu biti dosta snažni (umjereni do snažni) i često podsjećaju na citrusno voće poput naranče ili limuna. Hmelj je slab do umjeren i često djeluje pikantno, cvjetno, zemljasto ili voćno. Jače verzije mogu imati mekanu, pikantnu alkoholnu notu (slabog intenziteta). Pikantne note tipično više podsjećaju na papar nego na klinčice i mogu doseći umjerenu jačinu (obično nastaju od kvasca). Dopušten je suptilni, nadopunjujući dodatak bilja ili začina, ali njihov karakter ne smije dominirati aromom. Profil slada tipično je blago žitnog karaktera i slabog intenziteta. Kod tamnijih i jačih verzija slad je primjetljiviji, a tamnije verzije će poprimiti karakteristike koje povezujemo sa žitom prateće boje (prepečenac, keksi, karamela, čokolada, itd.). U verzijama koje gorčinu nadomješćuju kiselošću može se primijetiti ponešto kiselog karaktera (slabo do umjereni).

**Izgled:** Svijetle verzije obično imaju karakterističnu blijedo narančastu boju, ali može imati i svijetlo zlatnu do jantarnu boju (najuobičajenija je zlatna do jantarno-zlatna boja). Dugotrajna, gusta, valovita pjena bijele boje do boje bjelokosti ostavlja trag po čaši karakterističan za belgijska piva. Bistrina varira od slabe do solidne iako je za očekivati da ovaj tip nefiltriranog seljačkog piva bude mutan. Pjenušavo.

**Okus:** Srednje slabi do srednje snažni voćni i pikantni okusi podržani su slabim do srednje izraženim mekanim karakterom slada kojeg često prati ponešto žitnih okusa. Gorčina tipično varira od umjerene do snažne, iako kiselost može nadomjestiti gorčinu (pivo ne smije istovremeno imati snažnu gorčinu i snažnu kiselost). Ekstremno visoki stupanj prevrelosti rezultira karakterističnim suhim završnim okusom koji je suština ovog stila; saison nikada ne smije završiti slatko. Voćni karakter često je citrusan (poput naranče ili limuna), a note začina tipično su paprene. Dozvolite određeni raspon balansa što se tiče voćno-pikantnih karakteristika; za njih je često zaslužan odabir kvasca. Okus hmelja je slab do umjeren i načelno je pikantnog ili zemljastog karaktera. Balans je na strani voćnog, pikantnog, hmeljnog karaktera, tako da gorčina ili kiselost ne smiju nadvladati ove okuse. Tamnije verzije imaju više sladnog karaktera s rasponom okusa proizišlih od tamnijeg slada (okusi prepečenca, keksa, karamele, čokolade, itd.) koji podupiru voćno-pikantni karakter piva (prženi okusi nisu tipični za stil). Jače verzije u načelu imaju više okusa slada, kao i lagani utisak alkohola. Bilje i začini se mogu i ne moraju dodati, a ako ih pivo sadrži, njihov okus

treba biti umjeren i ne smije umanjiti karakter kvasca. Završni okus je vrlo suh, a naknadni okus je tipično gorak i pikantan. Hmeljna gorčina zna biti suzdržana, iako može djelovati naglašeno zbog visokog stupnja prevrelosti.

**Punoća:** Laganog do srednjeg tijela. Dojam alkohola varira prema jačini piva, od toga da se uopće ne osjeti u stolnim verzijama, preko blagog u standardnim verzijama do umjerenog u super jakim verzijama. Međutim, toplina od alkohola treba biti prilično slaba. Vrlo je jako karbonizirano uz pjenušavu kvalitetu. Na jeziku se osjeti dovoljno peckave kiselosti za balansiranje vrlo suhog završetka. U nekim verzijama može se osjetiti slab do umjeren kiseli karakter koji treba djelovati osvježavajuće, a ne trpko.

**Komentari:** Postoje varijacije u jačini i boji, ali sve verzije trebaju imati slične karakteristike i balans, što se posebno odnosi na osvježavajući, suhi karakter zbog visokog stupnja prevrelosti i jaku karbonizaciju. Jačina i boja piva nisu uzajamni. Balans se može donekle promijeniti s jačinom i tamnijom bojom, ali sličnost s originalnim primjerima ovog zanatskog alea mora biti očita. Svijetle verzije su obično gorče i imaju više hmeljnog karaktera, dok je kod tamnijih verzija obično izraženiji karakter slada i slatkoća što u konačnici dovodi do balansiranijeg piva. Jače verzije često imaju izraženiji okus slada, bogatije su te imaju punije tijelo, naprosto zbog veće početne gustoće. Iako obično imaju vrlo visok stupanj prevrelosti, zbog svoje jačine možda neće djelovati toliko suho kao saisoni standardne jačine. Karakter saison kvasca jednostavno se mora osjetiti, iako će ga sladnije i bogatije verzije malo zamaskirati. U SAD-u ga se često naziva seljačkim aleom (*farmhouse ale*), no u Europi taj termin nije uobičajen pošto je naprosto svrstan u širu grupu zanatskog alea.

**Povijest:** Ovaj se ale izvorno proizvodio u Valoniji (frankofoni dio Belgije) kako bi se konzumirao za vrijeme poljoprivrednih aktivnosti. Sadržavao je manje alkohola kako se ratari nebi opili, ali postojale su i nešto jače verzije koje su posluživane u krčmama. Još jače i tamnije verzije pojavile su se na tržištu nakon Drugog svjetskog rata. Najpoznatiji moderni saison, Saison Dupont, prvi je put proizveden u 20-tim godinama prošlog stoljeća. Izvorno se radilo o rustikalnom, zanatskom aleu proizvedenom od sastojaka s lokalnih farmi, a sad se proizvodi uglavnom u većim pivovarama premda još uvijek zadržava imidž svojih skromnih početaka.

**Karakteristični sastojci:** Tipično ne sadrži začine jer mu karakter daju kvasac, hmelj i žito, ali dozvoljeno je korištenje začina ako pruže karakter koji nadopunjuje pivo. Tipično se koristi kontinentalni bazni slad, ali sladni sastav obično sadrži i druge žitarice poput pšenice, zobi, raži ili pira. Dodaci poput šećera i meda također mogu poslužiti za dobivanje na kompleksnosti i isušivanje piva. Tamnije verzije tipično koriste bogatiji, tamniji slad, ali obično ne sadrže pržene tipove slada. Obično se koristi hmelj Saaz tipa, Styrian ili East Kent Golding. Razno bilje ili začini mogu dati dodatnu kompleksnost i posebnost, ali se uvijek trebaju dobro sljubiti s karakterom kvasca i hmelja. *Brettanomyces* nije tipičan za ovaj stil; saison s



Brettom trebao bi se prijaviti u kategoriju američkih divljih piva.

**Usporedba stila:** Svijetle verzije standardne jačine (najraširenije verzijante) djeluju poput hmeljnog i gorkog belgijskog blond alea s višim stupnjem prevrelosti i snažnijim karakterom kvasca. Svijetle super jake verzije slične su belgijskom tripelu, ali često imaju izraženiju žitnu, rustikalnu kvalitetu te ponekad pikantniji karakter kvasca.

**Upute za prijavu:** Natjecatelj mora navesti jačinu (stolni, standardni, super jaki) i boju svijetli, tamni).

**Bitna statistika:** OG: 1.048 – 1.065 (standardni)  
IBU: 20 – 35 FG: 1.002 – 1.008 (standardni)  
SRM: 5 – 14 (svijetli)

15 – 22 (tamni)

ABV: 3.5 – 5.0% (stolni)

ABV: 5.0 – 7.0% (standardni)

ABV: 7.0 – 9.5% (super jaki)

**Komercijalni primjeri:** Ellezelloise Saison, Fantôme Saison, Lefebvre Saison 1900, Saison Dupond Vieille Provision, Saison de Pipaix, Saison Regal, Saison Voisin, Boulevard Tank 7 Farmhouse Ale

## 25C. Belgijski jaki zlatni ale

**Ukupan dojam:** Svijetli, kompleksni, pjenušavi, jaki ale belgijskog stila kojeg karakterizira visoki stupanj prevrelosti te preferiranje voćnih i hmeljnih nota naspram fenola.

**Aroma:** Kompleksno sa značajnim voćnim esterima, umjerenim aromama začina i slabim do umjerenim aromama alkohola i hmelja. Esteri podsjećaju na laganije voće poput kruške, naranče ili jabuke. Umjereni do umjereno slabi pikantni, papreni fenoli. Često je prisutan slab do umjeren, no opet osebujan, parfimirani, cvjetni karakter hmelja. Arome alkohola su mekane, pikantne, parfimirane i slabog su do umjerenog intenziteta. Nema žestokog alkohola ili arome otapala. Karakter slada je lagan i varira od blago žitno-slatkog do skoro pa neutralnog.

**Izgled:** Žute do srednje zlatne boje. Dobre bistrine. Pjenušavo. Masivna, dugotrajna, valovita bijela pjena često poprimi oblik bisera i ostavlja trag po čaši karakterističan za belgijska piva.

**Okus:** Spoj voćnih, pikantnih i alkoholnih okusa podržanih mekanim karakterom slada. Esteri podsjećaju na kruške, naranče ili jabuke. Slabi do

umjereno slabi fenoli paprenog su karaktera. Često je prisutan slab do umjeren pikantni karakter hmelja. Okusi alkohola su mekani i pikantni; i slabog su do umjerenog intenziteta. Gorčina je tipično srednje izražena do snažna od kombinacije hmeljne gorčine i fenola nastalih od kvasca. Jaka karbonizacija i gorčina dovode do suhog završnog okusa za kojim slijedi slabo do umjereno gorak naknadni okus.

**Punoća:** Vrlo jako karbonizirano; pjenušavo. Laganog do srednjeg tijela. Lakše je nego što velika početna gustoća sugerira. Ugladena, ali primjetljiva toplina od alkohola. Nema žestoki karakteri ili karakter otapala.

**Komentari:** Reference na đavla uključene su u imena mnogih komercijalnih primjera ovog stila, a odnose se na potentnu jačinu alkohola i neka su vrsta posvete originalnom primjeru (Duvel). Najbolji primjeri su kompleksni i nježni. Jaka karbonizacija pomaže isticanju mnogih okusa i pojačava dojam suhog završetka. Tradicionalno se karbonizira u boci (refermentira u boci).

**Povijest:** Izvorno ga je razvila pivovara Moortgat nakon Drugog svjetskog rata kao odgovor na sve veću popularnost pilsnera.

**Karakteristični sastojci:** Pilsner slad i znatan udio šećera. Obično se koristi hmelj Saaz tipa ili Styrian Golding. Koriste se belgijski sojevi kvasca – sojevi koji stvaraju voćne estere, pikantne fenole i više alkohole – kojima često potpomažu nešto toplije temperature fermentacije. Koristi se prilično mekana voda. Začini se tradicionalno ne upotrebljavaju; ako ih pivo sadrži, njihov karakter trebao bi ostati u pozadini.

**Usporedba stila:** Jako nalikuje tripelu, ali može biti još svjetlije boje, lakšeg tijela te još svježiji i suši od njega; suši završni okus i laganije tijelo također dodatno naglašavaju ionako primjetljiv hmeljni karakter i karakter kvasca. Obično se upotrebljava kvasac koji će rezultirati s više estera (posebice onih koji podsjećaju na jabučasto voće) nego pikantnih nota u balansu.

**Bitna statistika:** OG: 1.070 – 1.095

IBU: 22 – 35 FG: 1.005 – 1.016

SRM: 3 – 6 ABV: 7.5 – 10.5%

**Komercijalni primjeri:** Brigand, Delirium Tremens, Dulle Teve, Duvel, Judas, Lucifer, Piraat, Russian River Damnation

---

## 26. TRAPISTIČKI ALE

*Trappist je zaštićeni naziv i ne smije se koristiti u komercijalne svrhe osim od strane istinskih trapističkih samostana koji proizvode svoje vlastito pivo. Međutim, ovdje smo ga iskoristili za opis tipova ili stilova piva koji se proizvode u tim pivovarama i za pivovare koje rade piva sličnog stila. Sva piva trapističkog tipa karakterizira vrlo visoki stupanj prevrelosti, jaka karboniziranost od refermentacije u boci i zanimljiv (često i agresivan) karakter kvasca.*

### 26A. Stolni trapist

**Ukupan dojam:** Svijetli, gorki, dosta karbonizirani trapistički ale visokog stupnja prevrelosti u kojem do izražaja dolazi voćno-pikantni karakter trapističkog kvasca, pikantno-

cvjetni profil hmelja i mekani, podupirući žitno-slatki okus slada.

**Aroma:** Srednje slab do srednje snažan karakter trapističkog kvasca u kojem do izražaja dolazi voćno-pikantni karakter zajedno sa srednje slabim

do srednje izraženim pikantnim ili cvjetnim hmeljem, a ponekad zna biti dodatno naglašen laganim dodatkom biljnih/citrusnih začina. Slab do srednje slab žitno-slatki okus slada u pozadini koji može imati laganu kvalitetu meda ili šećera. Voćni profil može jako varirati (citrusi, jabučasto voće, koštuničavo voće). U najboljim primjerima mogu se osjetiti i blagi pikantni fenoli za koje je zaslužan kvasac. Aroma žvakaće gume nije prikladna za stil.

**Izgled:** Svijetlo žute do srednje zlatne boje.

Načelno je dobre bistrine te ima umjerenu, dugotrajnu, valovitu bijelu pjenu koja ostavlja trag po čaši karakterističan za belgijska piva.

**Okus:** Voćno, hmeljno, gorko i suho. U početku djeluje slatko-slatko uz mekani žitno-slatki okus slada i suhi, hmeljni završni okus. Slatko može ostaviti lagani dojam **medenjaka** ili krepera.

Umjereni okus pikantnog ili cvjetnog hmelja. Esteri mogu podsjećati na citruse (naranče, limun, grejp), jabučasto voće (jabuke, kruške) ili kotuničavo voće (marelice, breskve). Blagi do umjereni pikantni, papreni fenoli ili fenoli koji podsjećaju na klinčiće. Gorčina se pojačava u svježem, suhom završnom okusu, a u naknadnom okusu osjeti se lagani slatki, umjereni hmelj i karakter kvasca.

**Punoća:** Srednje laganog do srednjeg tijela. Ugladeno. Srednje jako do jako karbonizirano, može djelovati donekle peckavo. Ne smije imati primjetljivu toplinu od alkohola.

**Komentari:** Često uopće nema etiketu ili nije dostupan izvan samostana ili se rijetko proizvodi. Ponekad ga zovu pivo za redovnike ili pivo za braću. Ima visok stupanj prevrelosti, u načelu oko 85% ili više.

**Povijest:** Iako trapisti imaju tradiciju proizvodnje slabijeg piva koje se na dnevnoj bazi poslužuje redovnicima uz obrok, gorko, svijetlo pivo opisano u ovom stilu je relativno moderan proizvod koji odražava trenutne ukuse potrošača. Westvleteren je prvi put proizveo svoju verziju 1999. godine, zamijenivši time starije proizvode s manjom gustoćom.

**Karakteristični sastojci:** Pilsner slatki, belgijski trapistički kvasac, hmelj Saaz tipa.

**Usporedba stila:** Djeluje poput belgijske/trapističke interpretacije njemačkog pilsa gornjeg vrenja – svijetlo, gorko s visokim stupnjem prevrelosti, ali uz izražen prototipni karakter belgijskog kvasca. Nije toliko slatko niti ima toliko slatkog karaktera kao belgijski svijetli ale, no ima viši stupanj prevrelosti i više je koncentrirano na hmelj. Podsjeća više na puno slabiji tripel koji sadrži više hmelja nego na slabiji belgijski blond ale.

**Bitna statistika:** OG: 1.044 – 1.054

IBU: 25 – 45 FG: 1.004 – 1.010

SRM: 3 – 5 ABV: 4.8 – 6.0%

**Komercijalni primjeri:** Achel 5° Blond, St. Bernardus Extra 4, Westmalle Extra, Westvleteren Blond

## 26B. Belgijski dubbel

**Ukupan dojam:** Umjereni jaki, slatki, kompleksni trapistički ale duboke crvenkasto-bakrene boje kojeg karakteriziraju bogati slatki okusi, ester i koji podsjećaju na tamno ili suho voće i blagi alkohol spojen u slatko pivo prilično suhog završetka.

**Aroma:** Kompleksna, bogata slatko-slatka aroma uz moguće natruhe čokolade, karamela i/ili prepečenca (ne smije imati pržene ili zagorene arome). Umjereni voćni ester i (obično podsjećaju na grožđice i šljive, a ponekad i na sušene višnje).

Esteri ponekad podsjećaju na banane ili jabuke. Uobičajeni su pikantni fenoli i viši alkoholi (mogu podsjećati na blage klinčiće i začine te imati note papra, ruže i/ili parfema). Pikantne kvalitete variraju od umjerenih do vrlo slabih. Alkohol, ako se osjeti, treba biti mekan, ne smije biti žestok ili podsjećati na otapala. Aroma pikantnog, biljnog ili cvjetnog hmelja je slaba ili je nema, pošto se hmelj obično ne osjeti u aromi. Slatko je, skupa s esterima, najistaknutiji u balansu, a podupire ga ponešto alkohola spojenog u skladnu cjelokupnu aromu.

**Izgled:** Tamno jantarno do bakreno s atraktivnom crvenkastom dubinom boje. U načelu je bistro. Velika, gusta i dugotrajna, kremasta bjelkasta pjena.

**Okus:** Sličnih kvaliteta kao u aromi. Bogat, kompleksan, srednje izražen do srednje pun slatki okus slada u ustima, a opet završava umjerenom suhom. Isprepliću se kompleksni slatki, ester i, alkohol i fenoli (uobičajeni su okusi grožđica; dobrodošli su okusi sušenog voća; moguće je pikantan okus klinčića ili papra). Balans je uvijek na strani slada. Srednje slaba gorčina koja ne traje u završnom okusu. Moguće je slabi okus pikantnog, cvjetnog ili biljnog hmelja, ali obično ga nema.

**Punoća:** Srednje punog tijela. Srednje jaka karbonizacija može utjecati na dojam punoće. Slaba toplina od alkohola. Ugladeno, ne smije biti žestoko ili podsjećati na otapala.

**Komentari:** Većina komercijalnih primjera sadrži od 6.5 do 7% alkohola. Tradicionalno se karbonizira u boci (*refermentira u boci*).

**Povijest:** Stil je nastao u samostanima u Srednjem vijeku te je ponovno oživljen sredinom 19. stoljeća, nakon Napoleonove ere.

**Karakteristični sastojci:** Obično se koriste belgijski sojevi kvasca skloni stvaranju viših alkohola, estera i fenola. Ostavlja dojam kompleksnog slatkog sastava, iako se tradicionalne verzije tipično sastoje od belgijskog Pils slada i karameliziranog šećernog sirupa ili nekih drugih nerafiniranih šećera koji uvelike doprinose karakteru. Obično se koristi hmelj Saaz tipa, engleskog tipa ili Styrian Golding. Po tradiciji se ne koriste začini, iako je dopuštena suzdržana upotreba začina (njihov doprinos trebao bi ostati u pozadini).

**Usporedba stila:** Ne bi smio biti slatki poput bocka niti imati slatkoću nastalu od kristalnog slada. Slične je jačine i balansa kao belgijski blond ale, ali ima bogatiji slatki profil i izraženije estere. Nije toliko jak ni intenzivan kao belgijski jaki tamni ale.

**Bitna statistika:** OG: 1.062 – 1.075

IBU: 15 – 25 FG: 1.008 – 1.018

SRM: 10 – 17 ABV: 6.0 – 7.6%

**Komercijalni primjeri:** Affligem Dubbel, Chimay Première, Corsendonk Pater, Grimbergen Double, La Trappe Dubbel, St. Bernardus Pater 6, Trappistes Rochefort 6, Westmalle Dubbel

## 26C. Belgijski tripel

**Ukupan dojam:** Svijetli, donekle pikantni, suhi, jaki trapistički ale ugodnog, zaokruženog okusa i solidne gorčine. Prilično je aromatično uz pikantne,

voćne i blage alkoholne note koje u kombinaciji s podupirućim, čistim karakterom slada dovode do iznenađujuće pitkog piva s obzirom na visoki udio alkohola.

**Aroma:** Kompleksnog profila s umjerenom do značajnom aromom začina, umjerenim voćnim esterima te slabim aromama alkohola i hmelja. Izdašni pikantni, papreni fenoli koji ponekad mogu podsjećati i na klinčice. Esteri često podsjećaju na citrusno voće poput naranče, ali ponekad mogu imati i vrlo blagi karakter banane. Obično ima slab, no opet osebujan pikantni, cvjetni, ponekad parfimirani, karakter hmelja. Arome alkohola su mekane, pikantne i slabog intenziteta. Karakter slada je blag i ostavlja mekani, lagani žitno-slatki dojam ili lagani dojam meda. Najbolje primjere odlikuje ugađena, skladna međuigra karaktera kvasca, hmelja, slada i alkohola.

**Izgled:** Duboke žute do duboke zlatne boje. Dobre bistrine. Pjenušavo. Dugotrajna, kremasta, valovita bijela pjena koja ostavlja trag po čaši karakterističan za belgijska piva.

**Okus:** Spoj pikantnih, voćnih i alkoholnih okusa podržanih mekanim, zaokruženim žitno-slatkim dojomom slada kojeg povremeno prati vrlo blaga nota meda. Slabi do umjereni fenoli paprenog su karaktera. Esteri podsjećaju na citrusno voće poput naranče ili ponekad limuna te variraju od slabih do umjerenih. Obično ima slab do umjeren pikantni karakter hmelja. Okusi alkohola su mekani, pikantni i slabog intenziteta. Gorčina je tipično srednje izražena do snažna od kombinacije hmeljne gorčine i fenola za koje je zaslužan kvasac. Jača karbonizacija i gorčina dovode do suhog završnog okusa i umjereno gorkog naknadnog okusa ispunjenog značajnim pikantno-voćnim karakterom kvasca. Žitno-slatki okus slada ne znači da pivo ima zaostalu slatkoću.

**Punoća:** Srednje laganog do srednjeg tijela. Lakše je nego što visoka početna gustoća sugerira. Jako je karbonizirano. Udio alkohola može prevariti, pošto se njegova toplina jedva osjeti ili se uopće ne osjeti. Uvijek je pjenušavo.

**Komentari:** Ima visoki udio alkohola, ali nema jaki okus alkohola. U najboljim primjerima alkohol je pritajen i ne ističe se. Jaka karbonizacija i visoki stupanj prevrelosti pomažu isticanju mnogih okusa i pojačavaju dojam suhog završetka. Većina trapističkih verzija ima najmanje 30 IBU-a i vrlo su suhi. Tradicionalno se karbonizira u boci (*refermentira u boci*).

**Povijest:** Izvorno ga je popularizirao trapistički samostan Westmalle.

**Karakteristični sastojci:** Pilsner slad uz koji se tipično dodaje bijeli šećer. Obično se koristi hmelj Saaz tipa ili Styrian Golding. Koriste se belgijski sojevi kvasca – sojevi koji stvaraju voćne estere, pikantne fenole i više alkohole – kojima često potpomažu nešto toplije temperature fermentacije. Po tradiciji se ne koriste začini, no ako ih pivo sadrži, njihov doprinos trebao bi ostati u pozadini. Koristi se prilično mekana voda.

**Usporedba stila:** Može podsjećati na belgijski jaki zlatni ale, ali je za nijansu tamnije i donekle punijeg tijela s većim naglaskom na fenole, a manjim na estere. Obično ima zaokruženiji okus slada, ali ne smije biti slatko.

**Bitna statistika:** OG: 1.075 – 1.085

IBU: 20 – 40 FG: 1.008 – 1.014

SRM: 4.5 – 7 ABV: 7.5 – 9.5%

**Komercijalni primjeri:** 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

## 26D. Belgijski jaki tamni ale

**Ukupan dojam:** Tamni, kompleksni, vrlo jaki belgijski ale kojeg odlikuje ukusni spoj bogatog slada, okusa tamnog voća i pikantnih elemenata. Kompleksno, bogato, ugađeno i opasno.

**Aroma:** Kompleksno, bogate sladne slatkoće, značajnih estera i alkohola te s mogućom blagom do umjerenom pikantnom aromom. Slad je bogat i snažan te može imati duboku kvalitetu kruha-prepečenca koju često prati duboka kompleksnost karamela. Voćni ester i sušnji do umjerenog slabi i mogu sadržavati note grožđica, šljiva, sušenih višanja, smokava ili suhih šljiva. Mogu biti prisutni i pikantni fenoli koji obično imaju paprenu kvalitetu, a ne aromu klinčica; moguća je i blaga aroma vanilije. Arome alkohola su mekane, pikantne, parfimirane i/ili mogu djelovati poput ruže i slabog su do umjerenog intenziteta. Hmelja obično nema u aromi (ali prihvatljiva je vrlo slaba pikantna, cvjetna ili biljna aroma hmelja). Nema arome tamnog/prženog slada. Nema žestokog alkohola ili arome otapala.

**Izgled:** Duboke jantarne do duboke bakreno-smeđe boje (riječ *tamni* u ovom kontekstu implicira da je pivo *tamnije od zlatne boje*). Ogromna, gusta, kremasta, dugotrajna pjena krem boje ili svjetlije preplanule nijanse. Može biti bistro do pomalo mutno.

**Okus:** Sličanih kvaliteta kao u aromi (isti komentari na slad, estere, fenole, alkohol i hmelj odnose se i na okuse). Umjereni okus bogatog slada koji može djelovati slatko ako je gorčina slaba. Završni okus obično je umjereno suh do suh, iako u nekim verzijama može biti i umjereno sladak. Srednje slaba do umjerenog gorčina; alkohol donekle balansira slad. U načelu je bogatijeg sladnog balansa, ali balans može biti i donekle ujednačen s gorčinom. Kompleksni i raznovrsni okusi trebali bi se sljubiti u ugađenu i skladnu cjelinu. Završni okus ne smije biti težak ili djelovati poput sirupa.

**Punoća:** Jako karbonizirano, ali bez mjehurića koji "peckaju" za jezik. Ugađena, ali primjetljiva toplina od alkohola. Tijelo može varirati od srednje laganog do srednje punog i kremastog. Većina ih je srednjeg tijela.

**Komentari:** Autentične trapističke verzije obično su suše (Belgijanci bi rekli *probavljivije*) od Abbey verzija koje mogu biti prilično slatke i punog tijela. Tradicionalno se karbonizira u boci (*refermentira u boci*). Ponekad nosi naziv Trappist Quadruple, no većinom ih se imenuje prema jačini i boji.

**Povijest:** Većina verzija ima jedinstveni karakter koji odražava individualne karakteristike pojedinih pivovara, proizvode se u ograničenoj količini i često su jako tražene.

**Karakteristični sastojci:** Obično se koriste belgijski sojevi kvasca skloni stvaranju viših alkohola, estera i ponekad fenola. Ostavlja dojam kompleksnog sladnog sastava, iako su mnoge tradicionalne verzije prilično jednostavne i puno im

na kompleksnosti daju karamelizirani šećerni sirup ili nerafinirani šećeri i kvasac. Obično se koristi hmelj Saaz tipa, engleskog tipa ili Styrian Golding. Začini se u načelu ne koriste; a ako se već koriste, trebali bi biti suptilni i ostati u pozadini.

**Usporedba stila:** Djeluje poput jačeg dubbela, punijeg tijela i bogatijeg sladnog profila. Nije toliko gorak ili hmeljast kao tripel, iako je slične jačine.

**Bitna statistika:** OG: 1.075 – 1.110  
IBU: 20 – 35 FG: 1.010 – 1.024  
SRM: 12 – 22 ABV: 8.0 – 12.0%

**Komercijalni primjeri:** Achel Extra Brune, Boulevard The Sixth Glass, Chimay Grande Réserve, Gouden Carolus Grand Cru of the Emperor, Rochefort 8 i 10, St. Bernardus Abt 12, Westvleteren 12

---

## 27. POVIJESNO PIVO

*Kategorija povijesnog piva sadrži stilove koji su skoro izumrli u moderno doba ili su nekoć bili puno popularniji, pa ih se danas zna samo preko ponovno stvorenih primjera. Ova kategorija se isto tako može iskoristiti za tradicionalna ili lokalna piva koja imaju određeni kulturni značaj za zemlju u kojoj se proizvode. Svrstavanje piva u povijesnu kategoriju ne znači automatski da se to pivo više ne proizvodi, već da se radi o minoranom stilu ili stilu koji biva ponovno otkriven među zanatskim pivarima.*

**Upute za prijavu:** Natjecatelj mora odabrati jedan od stilova s niže navedenog BJCP popisa ili navesti neki drugi povijesni stil koji nije opisan u ovom vodiču. Ako se radi o stilu koji se značajno promijenio tijekom godina (poput portera ili stouta), natjecatelj može navesti postojeći BJCP stil kao i razdoblje na koje se referira (npr., engleski porter iz 1820. godine). Ako natjecatelj navede neki od stilova koji se ne nalazi na BJCP popisu, uz prijavljeno pivo mora dostaviti opis stila kako bi sucima omogućio dovoljno informacija za suđenje. Ako se samo navede naziv stila bez dodatnog opisa, suci vjerojatno neće moći objektivno ocjeniti pivo. Trenutno definirani primjeri povijesnog piva su: Gose, Piwo Grodziskie, Lichtenhainer, Roggenbier, Sahti, Kentucky Common, predprohibicijski lager, predprohibicijski porter, londonski smeđi ale.

### Povijesno pivo: Gose

**Ukupan dojam:** Jako karboniziran, kiseli i voćni pšenični ale suzdržanog karaktera korijandra i soli te slabe gorčine. Vrlo je ozvježavajuć, ima jasno izražene okuse i visoki stupanj prevrelosti.

**Aroma:** Blaga do umjerena aroma jabučastog voća. Blaga i pomalo oštra kiselost. Primjetljivi, ali umjereni korijandar koji može imati aromatske kvalitete limuna. Blagi krušni, kvasni karakter može djelovati poput prijesnog kruha od kiselog tijesta. Kiselost i korijandar mogu stvoriti jarki, živahni dojam. Sol se može doživjeti kao blagi, čisti karakter morskog povjetarca ili jednostavno može djelovati svježe, ako se uopće može osjetiti.

**Izgled:** Nefiltrirano, umjereno do potpuno mutno. Umjerena do velika bijela pjena vrlo zgusnutih mjehurića koja dobro zadržava oblik. Pjenušavo. Srednje žute boje.

**Okus:** Umjerena do suzdržana, ali primjetljiva kiselost koja djeluje poput svježe iscijeđenog limuna u ledenom čaju. Umjereni okus slada podsjeća na kruh/sirovo tijesto. Blagi do umjereni karakter jabučastog voća, koštuničavog voća ili limuna. Blag do umjeren karakter soli, taman na pragu okusa; sol bi se trebala primijetiti (posebice u početnom okusu), ali pivo ne smije biti preslano. Slaba gorčina, nema okusa hmelja. Suhi, potpuno prevreli završni okus u kojem kiselost umjesto hmelja balansira slad. Kiselost može biti primjetljivija u završnom okusu i tako dodatno naglasiti osvježavajuću kvalitetu piva. Kiselost mora biti balansirana, ne preistaknuta (iako su povijesne verzije mogle biti puno kiselije).

**Punoća:** Jako do vrlo jako karbonizirano, pjenušavo. Srednje laganog do srednje punog tijela. Ako se sol može osjetiti u tijelu, trebala bi rezultirati blago peckavom, ukusnom kvalitetom. Kvasac i pšenica mogu dodati malo tijela, ali ne smiju otežati konzumaciju.

**Komentari:** Poslužuje se u tradicionalnim čašama cilindričnog oblika. Povijesne verzije mogle su biti kiselije od modernih primjera zbog spontane fermentacije i mogle su se miješati sa sirupom,

poput berliner weisse piva ili sa *Kümmelom* – likerom začinjnim s kimom, kuminom i komoračem. Moderni primjeri sadrže *lactobacillus*, balansiraniji su i u načelu ih ne treba zasladi. Izgovara se *goze*.

**Povijest:** Radi se o minoranom stilu povezanom s Leipzgom koji je nastao u srednjem vijeku u gradu Goslaru na rijeci Gose. Prema povijesnim zapisima, u Leipzig je stigao do 1740. godine. U 20. stoljeću Leipzig je imao 80 pivnica koje su proizvodile Gose. Proizvodnja se znatno smanjila nakon Drugog svjetskog rata da bi 1966. potpuno stala. Moderna se proizvodnja ponovno pokrenula 80-tih godina, ali pivo nije dostupno na širem tržištu.

**Karakteristični sastojci:** Pilsner i pšenični slad, suzdržana količina soli i korijandra, *lactobacillus*. Korijandar bi trebao imati svježe, citrusne (limun ili gorka naranča), jarke note, ne smije podsjećati na povrće, celer ili šunku. Sol bi trebala imati karakter morske ili svježe soli, ne smije imati note metala ili joda.

**Usporedba stila:** Kiselost se ne smije osjetiti toliko intenzivno kao kod berliner weisse ili gueuze piva. Suzdržana količina soli, korijandra i *lactobacillus* – ne smije imati preslan okus. Aroma korijandra može biti slična onoj kakvu ima witbier. Mutnoća je slična weissbieru.

**Bitna statistika:** OG: 1.036 – 1.056  
IBU: 5 – 12 FG: 1.006 – 1.010  
SRM: 3 – 4 ABV: 4.2 – 4.8%

**Komercijalni primjeri:** Anderson Valley Gose, Bayerisch Bahnhof Leipziger Gose, Döllnitzer Ritterguts Gose

## **Povijesno pivo: Kentucky Common**

**Ukupan dojam:** Tamnije pivo laganog okusa s naglaskom na slad te suhim završetkom i interesantnim okusima karakternog slada. Djeluje osvježavajuće zbog jake karbonizacije i blagih okusa i jako je zahvalno za obilnu konzumaciju pošto se poslužuje vrlo svježe i sadrži malo alkohola.

**Aroma:** Slab do srednje izražen žitni, kukuruzni ili slatki sladni profil uz slabiji naglasak na slad koji podsjeća na prepečenac, kekse-žito, kruh ili karamelu. Srednje izražena do umjereno slaba aroma hmelja obično ima cvjetni ili pikantni karakter. Karakter čiste fermentacije uz moguće neznatne estere koji podsjećaju na bobičasto voće. Prihvatljiva je i slaba aroma DMS-a. Nema kiselosti. Izraženi slad u balansu.

**Izgled:** Jantarno-narančaste do svijetlo smeđe boje. Tipično je bistro, ali može biti i pomalo mutno zbog kraćeg dozrijevanja. Pjena zna kraće zadržati oblik i obično je bijele do bež boje.

**Okus:** Umjeren žitno-slatki sladni profil uz slabe do srednje slabe note karamela, kruha i/ili keksa. U načelu ima lagane okuse tipične za piva koja sadrže aditive; uobičajena je žitna slatkoća koja podsjeća na kukuruz. Srednje izražen do slab okus cvjetnog ili pikantnog hmelja. Hmeljna gorčina je srednje izražena do slaba i ne smije djelovati grubo, ni ostaviti grubi naknadni okus. Može imati blage voćne okuse. Balans završnog okusa je na strani slada. U završetku može imati i blagi okus krekova ili mineralni okus sulfata. Završetak je prilično suh, čemu doprinose pržene žitarice i minerali. Nema kiselosti.

**Punoća:** Srednje do srednje lagano tijelo koje ostavlja relativno mekan dojam. Jako je karbonizirano. Može imati kremastu teksturu.

**Komentari:** Kod modernih karakterizacija ovog stila često se spominje kiselost od bakterija mliječne kiseline ili kiselo ukomljavanje, ali iscrpni pivski zapisi u većim pivovarama na prijelazu stoljeća nigdje ne spominju duge pauze za kiselost tijekom ukomljavanja, kiselo ukomljavanje ili dugo dozrijevanje. Tako da se ovdje vjerojatno radi o novotariji kućnih pivara baziranoj na pogrešnoj pretpostavci da su pivovare kopirale proces kiselog ukomljavanja koji se koristi u lokalnim destilerijama bourbona. Ni jedan suvremeni zapis ne ukazuje na kiselo ukomljavanje ili na kiseli profil piva; naprotiv, ovo se pivo proizvodi kao jeftini ale za svakodnevnu konzumaciju. Ukiseljene verzije prijavi se pod američki divlji ale.

**Povijest:** Kao istinski, izvorni američki stil, Kentucky common se gotovo isključivo proizvodio i prodavao na području Louisvillaea, prijestolnice države Kentucky, u vremenu između Građanskog rata i Prohibicije. Glavna obilježja bila su mu niska cijena i brzina proizvodnje, pa je tako obično za 6 do 8 dana od kuhanja bio spreman za isporuku. Pivo se pretakalo u bačve za vrijeme aktivne fermentacije (1.020 – 1.022) i zatim čvrsto začepilo kako bi se karboniziralo u podrumu krčme. Postoje određene špekulacije prema kojima je ovo pivo zapravo varijanta laganijeg commona ili kremastog alea koji su se proizvodili diljem istoka SAD-a prije Građanskog rata te kako su njemački pivari usipavali tamnije žitarice radi ukiseljenja vode puna karbonata tipične za područje Louisvillaea ili zbog

njihove naklonjenosti tamnijem pivu. Sve do kraja 19. stoljeća, Kentucky common se nije proizvodio ljeti osim ako za fermentaciju nisu iskorišteni podrumi u kojima bi se inače sladio ječam. Dolazak rashladnih uređaja omogućio je velikim pivovarama neprestanu proizvodnju tijekom čitave godine. U razdoblju od početka 20. stoljeća do Prohibicije, oko 75% piva koje se prodalo na području Louisvillaea bilo je Kentucky common. Za vrijeme Prohibicije stil je potpuno izumro, a nekoliko velikih pivovara koje su preživjele taj period proizvodile su gotovo isključivo lagere.

**Karakteristični sastojci:** Koristio se šestoredni ječam uz 35% kukuruzne krupice kako bi se razrijedio preveliki udio proteina te 1 do 2% karamelnog i crnog sada. Izvorni američki hmelj, obično oko 100 grama hmelja sa zapadne obale na 120 litara sladovine za gorčinu i podjednaka količina njujorškog hmelja (poput Clustera) za okus (15 minuta prije kraja kuhanja). Za aromu se dodavalo oko 50 grama uvoznog kontinentalnog hmelja Saaz tipa na 120 litara netom po završetku kuhanja. Tipična voda na području Louisvillaea sadržavala je umjereno do puno karbonata. Voda za ukomljavanje često se prokuhivala kako bi se karbonati istaložili, nakon čega bi se obično dodavao gips. S obzirom da je obično trebalo 6 do 8 dana od kuhanja do isporuke, očito je korišten agresivni kvasac gornjeg vrenja.

**Usporedba stila:** Djeluje poput tamnijeg kremastog alea u kojem je naglasak stavljen na kukuruz, ali ima i ponešto blagog okusa karakternog slada. Okusi slada i balans vjerojatno su najbližiji modernim međunarodnim jantarnim ili tamnim lagerima prepunim aditivima, irskom crvenom aleu ili belgijskom svijetlom aleu.

**Bitna statistika:** OG: 1.044 – 1.055

IBU: 15 – 30 FG: 1.010 – 1.018

SRM: 11 – 20 ABV: 4.0 – 5.5%

**Komercijalni primjeri:** Apocalypse Brew Works Ortel's 1912

## **Povijesno pivo: Lichtenhainer**

**Ukupan dojam:** Kiselo, dimljeno, povijesno pšenično pivo iz Njemačke s nižom početnom gustoćom. Ima kompleksan, no opet osvježavajući karakter zbog visokog stupnja prevrelosti i jače karbonizacije te slabije gorčine i umjerene kiselosti.

**Aroma:** Umjereno snažna svježa, dimljena aroma uz blage natruhe kiselosti, srednje slabe voćne estere koji mogu podsjećati na jabuke ili limune te umjeren krušno-žitni slad. Karakter dima izraženiji je od krušnih nota, a sam dim ima "suhi" karakter poput starog zgarista, ne djeluje "masno" kao dim u pušnici za meso.

**Izgled:** Visoka, valovita i dugotrajna bjelkasta pjena. Duboke žute do svijetlo zlatne boje. Prilično je bistro, iako smije biti donekle mutno.

**Okus:** Umjereno snažan voćni okus koji može podsjetiti na limune ili jabuke. Umjereni intenzitet čiste kiselosti od bakterija mliječne kiseline (nema divlji Brett karakter). Srednje izraženi dimljeni karakter sličan je aromi (spaljeno suho drvo). Završava suho uz kiselost i dim u naknadnom okusu. Gorčina je slaba; kiselost je zaslužna za balans umjesto hmelja. Pivo ima svježi, čisti profil okusa i za jezik blago peckavi naknadni okus. Karakter pšenice je slabije izražen; dim i kiselost su

izraženiji u balansu. Okus limunske kiselosti/zelenih jabuka najviše dolazi do izražaja u završnom okusu, a tik do njega je okus dima.

Kompleksno.

**Punoća:** Pečkava kiselost. Jako je karbonizirano. Srednjeg do srednje laganog tijela.

**Komentari:** Poslužuje se mlado. Dim i kiselost tvore neobičnu kombinaciju koja nije baš za svačiji ukus.

**Povijest:** Ovaj stil izvorno je nastao u gradu Lichtenhainu iz pokrajine Thüringen (središnja Njemačka). Vrhunac popularnosti dosegao je krajem 19. stoljeća i bio je lako dostupan diljem Thüringena. Podsjeća na berliner weisse kakav se proizvodio prije 1840. godine.

**Karakteristični sastojci:** Dimljeni ječmeni slad, pšenični slad, lactobacillus, kvasac gornjeg vrenja. Sladni sastav varira, ali pšenica obično čini 30-50% usipka.

**Usporedba stila:** Pripada istoj općenitoj, povijesnoj obitelji srednje europskih pšeničnih piva gornjeg vrenja s manjim postotkom alkohola kao i Gose, Grodziskie te Berliner weisse i sadrži sve njihove elemente, ali ima vlastiti, jedinstveni balans – kiselost i dim ne nalaze se ni u jednom od navedenih piva. Nije toliko kiselo kao Berliner weisse već je vjerojatno bilo više kao dimljeni Gose bez korijandra i soli ili kao Grodziskie s kiselošću Gosea.

**Bitna statistika:** OG: 1.032 – 1.040  
IBU: 5 – 12 FG: 1.004 – 1.008  
SRM: 3 – 6 ABV: 3.5 – 4.7%

### **Povijesno pivo: Londonski smeđi ale**

**Ukupan dojam:** Vrlo slatki i sladni tamno smeđi ale s karamelnom kompleksnošću slada i slatkim završnim okusom.

**Aroma:** Umjerena sladno-slatka aroma koju često prati bogati, karamelni karakter. Slabi do srednje izraženi voćni esteri, često s notama tamnog voća poput šljiva. Aroma hmelja zemljastih ili cvjetnih kvaliteta je vrlo slaba ili je uopće nema.

**Izgled:** Srednje smeđe do vrlo tamne smeđe boje, a može biti i gotovo crne boje. Skoro pa neprozirno, iako treba biti relativno bistro ako boja dozvoljava da se bistrina može provjeriti. Slaba do umjerena bjelkasta do preplanula pjena.

**Okus:** Duboki karamelni sladni i slatki okus na prvu koji traje sve do završnog okusa. Uobičajene su natruhe keksa i kave. Može imati ponešto voćnih estera (tipično onih koji podsjećaju na tamno voće); odlikuje ga relativno čist profil fermentacije za engleski ale. Slaba hmeljna gorčina. Okus hmelja je slab ili ga uopće nema, a ako se može osjetiti, obično ima zemljasti ili cvjetni karakter. Okus prženog ili gorkog crnog slada je umjereno slab ili se uopće ne osjeti. Umjereno slatki završni okus s uglađenim, sladnim naknadnim okusom. Ponekad se može osjetiti i slatki okus šećera.

**Punoća:** Srednjeg tijela, ali zaostala slatkoća može ostaviti puniji dojam. Srednje slabo do srednje karbonizirano. Prilično je kremaste i uglađene teksture s obzirom na završnu gustoću.

**Komentari:** Sve rjeđe ga se može naći; Mann's drži preko 90% tržišnog udjela u Britaniji, ali radi se o dijelu tržišta koje je iz godine u godinu sve manje. Uvijek se puni u boce. Često se koristi za zaslađivanje točenog milda i bittera u pubovima.

Komercijalne verzije znaju se pasterizirati i zasladiti nakon fermentacije što dovodi do slađeg, šećernog okusa.

**Povijest:** Razvila ga je pivovara Mann's kao flaširani proizvod početkom 20. stoljeća. Tada se tvrdilo kako je to "najslađe londonsko pivo". Prije Prvog svjetskog rata sve su verzije imale oko 5% alkohola i bile su sličnog balansa. Popularnost mu je pala u drugoj polovici 20. stoljeća i danas je gotovo izumrlo.

**Karakteristični sastojci:** Engleski pale ale slad kao baza s osjetnim udjelom tamnijeg karamelnog slada te često uz ponešto prženog (crnog) i pšeničnog slada (ovo je tradicionalni sladni sastav pivovare Mann's – ostale se pivovare oslanjaju na tamne šećere za boju i okus). Voda umjerene do visoke razine karbonata. Najjautentičnije su engleske sorte hmelja iako se zbog slabo izraženog okusa i gorčine mogu koristiti bilo koje vrste hmelja. Za zaslađivanje nakon fermentacije koristi se laktoza ili umjetni zaslađivači ili saharoza (ako se pivo pasterizira).

**Karakteristični sastojci:** Može se donekle učiniti kao verzija slatkog stouta s manje prženog profila (ili slabija verzija, barem što se tiče američkih primjera slatkog stouta) ili slatka verzija tamnog milda.

**Bitna statistika:** OG: 1.033 – 1.038  
IBU: 15 – 20 FG: 1.012 – 1.015  
SRM: 22 – 35 ABV: 2.8 – 3.6%

**Komercijalni primjeri:** Harvey's Bloomsbury Brown Ale, Mann's Brown Ale

### **Povijesno pivo: Piwo Grodziskie**

**Ukupan dojam:** Jako karbonizirani ale niže početne gustoće i laganijeg tijela koji kombinira okus slada dimljenog na hrastovini s čistom hmeljnom gorčinom. Vrlo je pogodno za konzumaciju u većoj količini.

**Aroma:** Slab do umjeren dim hrastovine je najistaknutija komponenta u aromi, premda može biti i suptilan te težak za razaznati. Tipično je prisutna slaba pikantna, biljna ili cvjetna aroma hmelja koja bi intenzitetom trebala biti jednaka ili slabija od arome dima. U najboljim primjerima osjete se natruhe žitnog mirisa pšenice. Ostatak arome je čist, iako su dobrodošli blagi voćni esteri po jabučastom voću (posebice po zrelim crvenim jabukama ili kruškama). Nema kiselosti. Ponekad se mogu osjetiti i blage sumporne note za koje je zaslužan profil korištene vode.

**Izgled:** Svijetlo žute do srednje zlatne boje te izvrsne bistrine. Odlikuje ga visoka, valovita, gusta, bijela pjena koja izvrsno zadržava oblik. Mutnoća se smatra nedostatkom.

**Okus:** Umjereno slab do srednje izražen okus dima hrastovine osjeti se na prvu i traje do završnog okusa; dim se može jače osjetiti u okusu nego u aromi. Karakter dima je nježan, ne smije biti oštar i može ostaviti dojam slatkoće. Umjerena do snažna gorčina odmah se primjećuje i traje do završnog okusa. Cjelokupni je balans na strani gorčine. Pikantni, biljni ili cvjetni okus hmelja je slab, ali primjetljiv. U pozadini se osjeti slabi žitni karakter pšenice. Ponekad se mogu osjetiti i blagi esteri po jabučastom voću (crvene jabuke ili kruške). Suhi, svježiji završni okus. Nema kiselosti.

**Punoća:** Laganog tijela sa svježim i suhim završnim okusom. Prilično jaka karboniziranost može lagano gristi ili peckati za jezik. Toplina alkohola se ne primjećuje.

**Komentari:** Izgovara se "groudiski" (u prijevodu: Grodzisk pivo). Na njemačkom govornom području i u određenoj pivskoj literaturi znaju ga kao Grätzer (izgovara se "grejcer"). Tradicionalno se proizvodi ukomljavanjem u više koraka, dugim kuhanjem (preko 2 sata) i korištenjem nekoliko sojeva ale kvasca. Iako se ovo pivo nikad ne filtrira, bistri se prije punjenja u boce uz pomoć ribljeg mjehura. Tradicionalno se poslužuje u visokim konusnim čašama radi bujne pjene.

**Povijest:** Ovaj jedinstveni stil razvijen je prije nekoliko stoljeća u poljskom gradu Grodzisku (poznatiji kao Grätz pod vladavinom Prusije i Njemačke). Brzo je postao popularan u drugim krajevima svijeta krajem 19. i početkom 20. stoljeća. Redovna komercijalna proizvodnja doživjela je pad nakon Drugog svjetskog rata, da bi se sredinom 90-tih potpuno ugasila. Ovdje je opisana tradicionalna verzija u vremenu najveće popularnosti.

**Karakteristični sastojci:** Usipak se obično u potpunosti sastoji od pšeničnog slada dimljenog na hrastovini. Takav pšenični slad ima drukčiji karakter dima (i slabijeg je intenziteta) od njemačkog ječmenog slada dimljenog na bukovini; ima sušu, svježiju, tanju kvalitetu – karakter slanine/šunke je neprikladan. Tradicionalno se koristi hmelj Saaz tipa (poljski, češki ili njemački), voda umjerene tvrdoće bogatija sulfatima te kontinentalni ale kvasac relativno čistog profila koji može postići viši stupanj prevrelosti na umjerenim temperaturama za ale pivo. Upotreba njemačkog hefeweizen kvasca ili kakvog drugog soja s izraženim karakterom fenola ili estera ne odgovara stilu.

**Usporedba stila:** Slične je jačine kao Berliner weisse, ali nije kiseo. Ima dimljeni karakter koji nije toliko intenzivan kao kod Rauchbiera.

**Bitna statistika:** OG: 1.028 – 1.032  
IBU: 20 – 35 FG: 1.006 – 1.012  
SRM: 3 – 6 ABV: 2.5 – 3.3%

### **Povijesno pivo: Predprohibicijski lager**

**Ukupan dojam:** Čisti, osvježavajući, ali i gorki svijetli lager u kojem često do izražaja dolazi žitno-slatki okus kukuruza. Verzije koje sadrže isključivo slad ili se baziraju na riži imaju neutralniji karakter. Izraženija gorčina čini glavnu razliku između ovog stila i većine modernih svijetlih lagera za široko tržište, a odlikuje ga i okus robusnijeg profila.

**Aroma:** Može se osjetiti slabi do srednje izraženi žitni, kukuruzni ili slatki sladni profil (premda su piva na bazi riže neutralnija). Srednje izražena do umjereno snažna aroma hmelja čiji karakter varira od seoskog do biljnog/pikantnog; voćni ili citrusni karakter modernog hmelja ne odgovara stilu. Čisti karakter kakav se očekuje od lagera. Prihvatljivo je ponešto DMS-a. Moglo bi se osjetiti malo karaktera kvasca, kao što je slučaj kod modernih američkih lagera; dozvolite određeni raspon suptilnih kvasnih nota koje podupiru aromu.

**Izgled:** Od žute do duboke zlatne boje. Pozamašna, dugotrajna bijela pjena. Vrlo je bistro.

**Okus:** Umjeren do umjereno snažan sladni profil žitnog okusa uz koji bi se mogao osjetiti zaokruženi

okus kukuruza te mogući dojam slatkoće.

Pozamašnja hmeljna gorčina pruža otpor sladu i traje u suhom završnom okusu. Verzije koje sadrže isključivo slad ili se baziraju na riži su svježije, suše i načelno nemaju okuse koji podsjećaju na kukuruz. Srednje izražen do snažan okus hmelja seoskog, cvjetnog ili biljnog/pikantnog karaktera. Srednje izražena do snažna hmeljna gorčina koja ne smije biti pregruba niti imati grubi naknadni okus. Dozvolite određeni raspon karaktera lager kvasca kakav se može naći u modernim američkim lagerima, iako bi pivo u načelu trebalo imati prilično neutralan karakter.

**Punoća:** Srednjeg tijela i umjereno bogate, kremaste punoće. Ugladeni dojam piva koje je propisno odležalo na hladnom. Srednje do jako karbonizirano.

**Komentari:** Klasični američki pilsner proizvodio se prije i nakon Prohibicije uz određene razlike. OG od 1.050–1.060 bio bi prikladan za piva prije Prohibicije, dok je nakon Prohibicije došlo do pada početne gustoće na 1.044–1.048. Jednako tako IBU su pali s 30–40 prije Prohibicije na 25–30 nakon Prohibicije.

**Povijest:** Ovo je verzija pilsnera kakvu su u SAD-u proizvodili doseljeni njemački pivari koji su sa sobom donijeli kvasac i proizvodni postupak, ali su recepture uskladili s karakteristikama domaćeg američkog hmelja i slada. Stil je izumro nakon Prohibicije, ali je ponovno oživljen među kućnim pivarima u 90-tima. Postoji svega nekoliko komercijalnih primjera, tako da ovaj stil uglavnom pojavljuje u kućnoj radinosti.

**Karakteristični sastojci:** Šestoredni ječam s 20% do 30% kukuruznih pahuljica ili riže pomoću kojih se razblažuju prevelike količine proteina; moderne verzije mogu sadržavati isključivo slad. Domaći američki hmelj poput Clustera, tradicionalni kontinentalni hmelj ili moderne križane plemenite sorte koje odgovaraju stilu. Moderni američki hmelj poput Cascadea nije prikladan. Voda s visokim udjelom minerala može dovesti do neugodne hrapavosti u okusu i do grubog naknadnog okusa. Pivo može imati široki raspon karaktera lager kvasca, premda su moderne verzije obično prilično čiste.

**Usporedba stila:** Sličnog je balansa i gorčine kao moderni češki svijetli premium lageri, ali s izraženim karakteristikama domaćih američkih žitarica i hmelja iz vremena prije Prohibicije. Robusniji je i gorči te ima više okusa od modernih američkih svijetlih lagera, a često sadrži i više alkohola.

**Bitna statistika:** OG: 1.044 – 1.060  
IBU: 25 – 40 FG: 1.010 – 1.015  
SRM: 3 – 6 ABV: 4.5 – 6.0%

**Komercijalni primjeri:** Anchor California Lager, Coors Batch 19, Little Harpeth Chicken Scratch

### **Povijesno pivo: Predprohibicijski porter**

**Ukupan dojam:** Američka adaptacija engleskog portera u kojoj su korišteni američki sastojci, što uključuje i dodatke.

**Aroma:** Žitna aroma baznog slada uz slabi miris tamnog slada (blago zagorene ili čokoladne note). Slaba aroma hmelja. Prihvatljiva je slaba do umjereno slaba aroma DMS-a. Može također imati i slabije izraženu aromu karamela i keksa. Esteri su

vrlo slabi ili se uopće ne osjete. Prihvatljiva je blaga aroma dodataka (slatki korijen, melasa). Diacetil je slab ili ga nema u aromi. Prihvatljiv je čisti profil kakav odlikuje lagere.

**Izgled:** Srednje do tamno smeđe boje, iako se neki primjeri mogu približiti crnoj boji, s odsjajem boje rubina ili mahagonija. Relativno je bistro. Blago do srednje preplanula pjena koja dobro zadržava oblik u čaši.

**Okus:** Žitni okus baznog slada uz slabe note čokolade ili zagorenog crnog slada koje prate slabe note karamele, kekxa, slatkog korijena i prepečenca. Prihvatljiv je slab do umjeren okus kukuruza/DMS-a. Gorčina američkog hmelja varira od slabe do umjerene, a okus mu je slab ili se uopće ne osjeti. Balans slada i hmelja je tipično ujednačen, a pivo završava umjereno suho.

**Punoća:** Srednje laganog do srednjeg tijela, umjereno karbonizirano, slabo do umjereno kremasto. Tamni slad može ostaviti blagu trpkoću.

**Komentari:** Ponekad se nazova Pennsylvania porter ili porter s istočne obale (*east coast porter*).

**Povijest:** Komercijalno se proizvodio u Philadelphiji za vrijeme revolucije. Novonastale države središnjeg Atlantika naširoko su ga prihvatile, a odobravao ga je čak i predsjednik George Washington.

**Karakteristični sastojci:** koriste dvoredni i šestoredni ječam uz manji postotak tamnog slada što uključuje crni, čokoladni i smeđi slad (korištenje prženog ječma nije tipično za stil). Dopuštena je upotreba dodataka poput kukuruza, pivarskog slatkog korijena, melase i porterina (karamelno bojilo na bazi kukuruznog sirupa). Većina povijesnih verzija sadrži do 20% aditiva. Lager ili ale kvasac. Naglasak je na povijesnim ili tradicionalnim sortama američkog hmelja (Cluster, Willamete, Cascade), no hmelj za aromu i okus može varirati.

**Usporedba stila:** Ugladeniji je i nema toliku hmeljnu gorčinu kao (moderani) američki porter, a za razliku od engleskog portera, nije toliko karamelan te ima izraženiji karakter aditiva/lagera.

**Bitna statistika:** OG: 1.046 – 1.060  
IBU: 20 – 30 FG: 1.010 – 1.016  
SRM: 18 – 30 ABV: 4.5 – 6.0%

**Komercijalni primjeri:** Steigmaier Porter, Yuengling Porter

### **Povijesno pivo: Roggenbier**

**Ukupan dojam:** Ovo je dunkelweizen u kojem je korištena raž umjesto pšenice, ali s više tijela i blagom aromom hmelja.

**Aroma:** Blaga do umjerena pikantna aroma raži isprepletena s blagim do umjerenim aromama weizen kvasca (pikantni klinčići i voćni esteri; banana ili citrus). Prihvatljiva je blaga aroma pikantnog, cvjetnog ili biljnog hmelja.

**Izgled:** Svijetle bakreno-narančaste do vrlo tamne crvenkaste ili bakreno-smeđe boje. Velika, kremasta, bjelkasta do preplanula te prilično gusta i dugotrajna pjena (često je zbijena i valovita). Mutnog je izgleda.

**Okus:** Žitni, umjereno slab do umjereno snažan pikantni okus raži, često živahnog karaktera koji podsjeća na raženi ili integralni kruh. Srednje izražena do srednje slaba gorčina omogućuje da se osjeti početna slatkoća slada (ponekad s malo

karamele) prije nego okus preuzme karakter kvasca i raži. Slab do umjeren karakter weizen kvasca (banana, klinčići), iako balans može varirati.

Srednje suh, žitni završni okus s lagano gorkastim naknadnim okusom (od raži). Prihvatljiv je slab do umjeren okus pikantnog, biljnog ili cvjetnog hmelja koji može potrajati u naknadnom okusu.

**Punoća:** Srednjeg do srednje punog tijela. Jako je karbonizirano. Umjereno kremasto.

**Komentari:** Raž je žitarica bez ljuske i teško ju je ukomljavati jer često rezultira kominom gumaste teksture koja je sklona ljepljenju za stijenke. Raž je okarakterizirana kao žitarica najizražajnijeg okusa. Nije prikladno dodavati sjemenke kima u rogggenbier (što čine neki američki pivari); raženi karakter tradicionalno proizlazi isključivo od žitarica raži.

**Povijest:** Ovo specijalno njemačko raženo pivo izvorno je nastalo u bavarskom Regensburgu. Nikad nije steklo pretjeranu popularnost, a u modernom vremenu je gotovo iščezlo.

**Karakteristični sastojci:** Sladena raž obično čini 50% ili više usipka (neke verzije sadrže 60-65% raži). Ostatak slada može činiti svijetli slad, Munich slad, pšenični slad, kristalni slad i/ili manje količine odgorčenog tamnog slada za podešavanje boje. Weizen kvasac stvara karakteristične estere koji podsjećaju na bananu i fenole koji podsjećaju na klinčice. Blaga doza hmelja Saaz tipa za gorčinu, okus i aromu. Niže temperature fermentacije naglašavaju karakter klinčića suzbijajući nastanak estera. Tradicionalno se koristi dekokcija (kao kod weizen piva).

**Usporedba stila:** Djeluje poput varijacije dunkelweizena izraženijeg profila zbog korištenja sladene raži umjesto sladene pšenice. Američka ražena piva nemaju karakter weizen kvasca i obično sadrže više hmelja.

**Bitna statistika:** OG: 1.046 – 1.056  
IBU: 10 – 20 FG: 1.010 – 1.014  
SRM: 14 – 19 ABV: 4.5 – 6.0%

**Komercijalni primjeri:** Thurn und Taxis Roggen

### **Povijesno pivo: Sahti**

**Ukupan dojam:** Slatko, teško, jako, tradicionalno finsko pivo s okusom raži, smreke i borovice te snažnim karakterom kvasca po banani-klinčićima.

**Aroma:** Snažni esteri mirisa banane uz umjerene do umjereno snažne fenole koji podsjećaju na klinčice. Nije kiselo. Može imati slab do umjeren karakter smreke. U pozadini se osjeti žitni slad, karamela i raž. Blaga aroma alkohola. Ostavlja slatki dojam slada.

**Izgled:** Svijetlo žute do tamno smeđe boje; većina primjera varira od srednje do tamne jantarne boje. U načelu je prilično mutno (nefiltrirano je). Pjene ima malo zbog slabe karbonizacije.

**Okus:** Snažan okus banane i umjereni do umjereno snažni karakter kvasca po klinčićima. Umjeren žitni okus raži. Slaba gorčina. Prilično slatki završni okus. Smreka može dati okus borovine; borovice mogu dati okus koji podsjeća na džin; oba okusa trebaju se međusobno nadopunjavati, ni jedan ne smije dominirati. Okus hmelja se ne primjećuje. Umjereni okus karamele, ali bez prženih nota. Djeluje slojevito i kompleksno zbog sladovine koja je neobičajena za druge pivske stilove. Nije kiselo.



**Punoća:** Gusto, ljepljivo i prepuno proteina (pošto se ovo pivo ne kuha, ne dolazi do odvajanja proteina). Karbonizacije gotovo da nema ili je umjereno slaba. Alkohol stvara izuzetnu toplinu pošto se pije vrlo mlado, ali često je zamaskiran slatkoćom.

**Komentari:** Upotreba raži ne znači da će pivo imati okus kima (dominantnog okusa u raženom kruhu). Borovice daju okus koji podsjeća na džin (u koji se znaju dodavati borovice). Smreka djeluje poput hmelja u balansu i okusu, stvarajući određenu protutežu slatkoći slada.

**Povijest:** Ovo je tradicionalni finski stil piva; proizvodio se na selima barem 500 godina, često za festivale poput ljetnih vjenčanja i obično bi se konzumirao već nakon tjedan ili dva od proizvodnje. Slična tradicija postoji i u Estoniji gdje ovakvo pivo nazivaju *koduolu*.

**Karakteristični sastojci:** Slađeni ječam uz ostale slađene ili neslađene žitarice poput raži. Vrlo mala količina hmelja. Smrekine grane koriste se za filtraciju kod ispiranja (tradicionalno se za ispiranje koristio izdubljeni panj), što često rezultira karakterom smrekovine/borovica. Često se koristi pekarski kvasac gornjeg vrenja za brzu, toplu fermentaciju (njemački weizen kvasac dobra je zamjena). Ovo pivo se ne kuha; koristi se dugotrajno ukomljavanje u koje bi se dodao posebno napravljen čaj od hmelja.

**Usporedba stila:** Jako slični weizenbocku, ali je slatko i gusto uz karakter raži i smreke.

**Bitna statistika:** OG: 1.076 – 1.120

IBU: 7 – 15 FG: 1.016 – 1.020

SRM: 4 – 19 ABV: 7.0 – 11.0%

**Komercijalni primjeri:** Nekoliko finških pivovara ga trenutno proizvodi tokom čitave godine.

---

## UVOD U SPECIJALNE TIPOVE PIVA

**Specijalni tipovi piva** odnose se na stilove opisane u kategorijama 28 do 34. Oni se razlikuju od **klasičnih stilova** koji su predstavljeni u kategorijama 1 do 27. Klasični stilovi su zasebni i može ih se u potpunosti opisati kroz standardne BJCP opise stilova. Kod specijalnih tipova piva dolazi do određene transformacije piva klasičnog stila ili kakvog drugog baznog piva, bilo zbog upotrebe dodatnih sastojaka ili zbog drugačije obrade piva korištenjem alternativnog procesa. Opisi specijalnih tipova piva sami po sebi ne mogu u potpunosti opisati pojedini stil, za razliku od opisa klasičnih stilova. Umjesto toga, stilski opisi specijalnih tipova piva obrazlažu kako dodatni sastojci ili alternativni procesi utječu na bazni pivski stil.

Ovaj se uvod odnosi na svaki stil među specijalnim tipovima piva. Načelno je opisan postupak prijave i suđenja specijalnih tipova piva. Specifične upute za određeni stil uključene su u individualne opise.

U načelu, kod prijave specijalnog tipa piva koje **sadrži jestive sastojake**, valja imati na umu da su u opisima korištene kulinarske definicije sastojaka, a ne botaničke definicije. Proujerite detaljni popis sastojaka za stilsku kategoriju umjesto da se vodite pretpostavkama.

### Prijava Specijalnih tipova piva

Pošto se uz svaku prijavu u kategoriju specijalnih tipova piva moraju dostaviti i dodatne informacije, jako je bitno da natjecatelji pomno prouče **Upute za prijavu** u svakom opisu stila. U tom su dijelu opisane informacije koje će suci očekivati. Nemojte pretpostaviti da će suci prepoznati vaše pivo bez dodatnih informacija: neki suci možda hoće, ali većina neće. Ako izostavite očekivane informacije, gotovo je sigurno da će vam pivo biti slabije ocijenjeno nego da ste naveli sve kako treba. Stavite se u poziciju suca; zapišite sve korisne informacije koje će sucima omogućiti lakše suđenje piva. Suce nije briga jeste li ubrali višnje u bakinom vrtu, tako da zapišite samo bitne informacije – navedite vrstu višanja ili opišite njihov okus.

Kod navođenja baznog pivskog stila pročitajte pažljivo upute za prijavu tog stila. Netko će možda reći da je potrebno navesti klasični stil – što znači da to pivo mora biti uvršteno u stilove ovog vodiča (uključujući povijesna piva ili piva s nabrojenim alternativama). Netko će možda reći da se bazni stil mora opisati, ali da se ne mora raditi o jednom od klasičnih stilova – u tom slučaju možete opisati pivski stil kako god želite. Ako je vaše bazno pivo otprilike slično porteru, ali ne bi dobilo dobre ocjene kao engleski, američki ili baltički porter, tada izbjegnite kategorizaciju – naprosto ga prijavite kao porter. Piva osmišljena na način da specijalni

sastojak dođe do izražaja često imaju prilično neutralnu bazu.

Kod navođenja specijalnog sastojka, imajte na umu da će suci tražiti njegovu prepoznatljivu karakteristiku ukoliko budete vrlo detaljni. Stoga

prvo probajte svoje pivo, pa zatim odlučite koliko detaljni želite biti. Ako do izražaja dolazi neobični ili skupi sastojak, to može biti dobar razlog za detaljniji opis piva. Međutim, ako sastojak djeluje neodređeno, tada stavite kakav opći opis. Ako koristite kombinaciju sastojaka, poput začina, za njihovu mješavinu možete iskoristiti uobičajeni naziv (npr. začini za pitu od bundeve, curry u prahu, itd.). Ako navedete sve individualne sastojke, suci će očekivati da se svaki može osjetiti. No, ako se radi o mješavini sastojaka u kojoj specifični karakter svakog sastojka doprinosi cjelokupnom karakteru, tada samo opišite nastali karakter. Probajte gledati na to kako će suci iskoristiti informacije koje im navedete.

Često je teško odlučiti gdje ćete prijaviti specijalni tip piva. Pomno proučite svaki pojedini stil, pošto je kod nekih stilova navedeno gdje trebate prijaviti pivo koje sadrži određenu kombinaciju sastojaka. Proizvoljno smo odredili određene sastojke i dali im prednost nad drugim sastojcima (prema redosljedu važnosti: divlji kvasac, dim, drvo, voće/začini, žitarice/šećer), ali to pravilo vrijedi samo ako se taj sastojak može osjetiti. Dok odlučujete gdje ćete prijaviti svoj specijalni tip piva, među stilovima koji

dozvoljavaju kombinaciju sastojaka potražite stil koji po opisu *najviše odgovara* vašem pivu. Prijava piva u specifični stil signalizira sucima da će vaše pivo imati određene prepoznatljive komponente. Ako ste pivu dodali sastojak koji se na kraju ne osjeti, nemojte ga prijaviti pod stil koji zahtijeva taj sastojak. Ako ga suci neće osjetiti, mislit će kako ga pivo uopće ne sadrži i shodno tome ga slabije ocijeniti.

### Suđenje Specijalnih tipova piva

Cjelokupni balans ključan je za uspješnu prezentaciju specijalnih tipova piva. Prijavljeni specijal trebao bi rezultirati skladnim spojem piva i specijalnih sastojaka u kojem jedna komponenta ne nadvladava drugu. Specijalni sastojci trebaju nadopuniti i obogatiti bazno pivo, što bi trebalo rezultirati pivom koje je ugodno za konzumaciju. Mora se primijetiti da prijavljeno pivo uistinu spada u prijavljenu kategoriju ili barem da se ne radi o pivu koje je očito trebalo prijaviti drugdje. Iskusni suci mogli bi hedonistički na brzinu proći kroz specijalni tip piva prije nego što se usredotoče na detalje. Brzinska procjena osmišljena je kako bi se odredilo da li kombinacija funkcionira ili ne (tj., da li si okusi smetaju ili ne). Ako je kombinacija sastojaka loše zamišljena, tada nije bitno koliko je pivo tehnički dobro izvedeno; pivo jednostavno neće biti ukusno. Međutim, suci bi trebali pristupiti ovim kategorijama otvorenog uma; neke neočekivane kombinacije okusa mogu biti iznenađujuće ukusne. Suci ne trebaju previše pedantno tražiti puni karakter određenog baznog pivskog stila. Naposljetku, bazno pivo obično ne sadrži specijalne sastojke, pa mu je i karakter drugačiji. Međusobno djelovanje okusa može stvoriti dodatne osjetilne efekte. Isto tako, suci trebaju razumijeti da se neki sastojci mogu transformirati u procesu fermentacije

(posebice sastojci koji sadrže fermentabilne šećere) i da će im se karakter promijeniti naspram čistog, nekorištenog specijalnog sastojka. Stoga bi suci trebali gledati na cjelokupnu ugodu i balans rezultirajuće kombinacije dokle god pivo ima naznake baznog piva i specijalnih sastojaka ili procesa.

Pravljenje i suđenje specijalnog tipa piva može biti nagrada sama po sebi. Suci moraju biti svjesni kreativnog elementa u ovim stilovima i činjenice da se nešto neobično i ukusno u načelu treba nagraditi. Pristupite ocjenjivanju ovih stilova otvorenog uma i ne budite toliko strogi kao da sudite klasične stilove.

### Utjecaj dodanih sastojaka na balans piva

Karakter dodanih sastojaka treba biti ugodan i mora poduprijeti bazno pivo, ne smije djelovati umjetno ili nadvladati sve ostale komponente (s obzirom na karakter sastojaka) i ne smije negativno utjecati na proces kuhanja, fermentaciju ili kasnije rukovanje s gotovim pivom. Aroma hmelja, nusprodukti fermentacije i slad u baznom pivu možda neće biti toliko primjetljivi zbog dodatnih sastojaka. Ove komponente (posebice hmelj) mogu biti namjerno prigušene kako bi karakter dodanih sastojaka došao do izražaja u gotovom pivu. Ako je bazno pivo ale, tada bi se mogao osjetiti neodređeni voćni karakter i/ili ostali nusprodukti fermentacije poput diacetila, što bi odgovaralo toplijoj fermentaciji. Ako je bazno pivo lager, tada bi prikladno bilo da ima manje nusprodukata fermentacije. Poželjno je ponešto arome slada, posebice u tamnijim stilovima. Aroma hmelja možda se neće osjetiti ili će biti balansirana s dodanim sastojcima, ovisno o stilu. Dodani sastojci trebali bi rezultirati dodatnom kompleksnošću piva, ali ne smiju biti toliko istaknuti da mu poremete balans.

---

## 28. AMERIČKI DIVLJI ALE

Naziv **američki divlji ale** uobičajen je među zanatskim i kućnim pivarima. Međutim, riječ divlji ne znači nužno da su ova piva spontano fermentirala, već ukazuje na utjecaj mikroba koji se ne nalaze u tradicionalnom pivskom kvascu. Ova kategorija namijenjena je širokoj paleti piva koja ne spadaju u tradicionalne europske kisele ili divlje stilove. Svi stilovi u ovoj kategoriji su u svojoj biti specijalna piva koje je moguće interpretirati na mnoge kreativne načine, a stilovi su definirani isključivo po specifičnim profilima fermentacije i specifičnim sastojcima. Kod ovih specijalnih stilova obavezan je opis od strane natjecatelja jer je iznimno bitan za suce. U ovim kategorijama Brett se koristi kao skraćena za *Brettanomyces*. To je naziv koji većina zanatskih i kućnih pivara koristi u razgovoru, pa čak i u formalnoj komunikaciji.

### 28A. Brett pivo

**Ukupan dojam:** Često je suše i voćnije od baznog stila. Divlje note variraju od slabih do snažnih, ovisno o starosti piva i korištenom soju (ili sojevima) Brett. Divlji karakter Brett načelno je suzdržan kod mladih primjera stopostotnih Brett piva, ali s vremenom se obično pojača. Može biti blago kiselo, iako taj karakter ne nastaje od Brett. **Aroma:** Varira ovisno o baznom stilu. Mlađa piva fermentirana pomoću Brett imaju više voćnih nota (npr., tropsko voće, koštuničavo voće ili citrusi), ali to ovisi o korištenom soju (ili sojevima) Brett. Kod stopostotnih Brett piva s obilnim količinama američkog hmelja često je teško razlučiti arome koje

nastanu za vrijeme fermentacije od aroma hmelja. U starijem stopostotnom Brett pivu može se razviti malo divljih nota (npr., miris staje, mokrog sijena ili blago zemljaste ili dimljene note), ali taj karakter ne

smije dominirati. Ako je za fermentaciju korišten pivski kvasac uz Brett, moglo bi se osjetiti nešto njegovog karaktera. Prihvatljiva je neznatna kiselost, ali njen karakter se ne smije isticati.

**Izgled:** Varira ovisno o baznom stilu. Bistrina može varirati i ovisi o baznom stilu te korištenim sastojcima. Malo mutnoće nije nužno nedostatak.

**Okus:** Varira ovisno o baznom stilu. Karakter Brett može varirati od minimalnog do agresivnog. Može biti prilično voćno (npr., tropsko voće,

bobičasto voće, koštuničavo voće, citrusi) ili može imati ponešto dimljenog, zemljastog ili stajskog karaktera. Divlji karakter ne smije biti neugodan, na način da zaudara ili podsjeća na medicinske zavoje, aceton, sir, itd. Prihvatljiva je lagana kiselost koja pivo čini blago oporim, ali ne smije doći do istinske kiselosti. Voćni profil je uvijek izraženiji kod mladih primjera, a divlji karakter razvije se s vremenom. Kiselost ne mora nužno podsjećati na ocat ili mliječnu kiselinu. Okusi slada često su slabije naglašeni nego kod baznog stila, pa je pivo najčešće suho i svježije zbog visokog stupnja prevrelosti koji Brett postiže.

**Punoća:** Varira ovisno o baznom stilu. U načelu je laganog tijela, lakšeg od tijela koje očekujemo u baznom stilu, ali pretanko tijelo ne odgovara stilu. U načelu je umjereno do jako karbonizirano. Trajnost pjene varira.

**Komentari:** Bazni stil zaslužan je za većinu karaktera ovih piva, ali dodavanje Brett-a osigurava suši i tanji proizvod s divljim karakterom. Mlađe verzije su svježije i voćnije, dok će starije imati dubinu divljeg karaktera te slabije izražen karakter baznog stila. Verzije u koje je dodano drvo trebaju se prijaviti u stil specijalnih divljih piva. Karakter Brett-a uvijek se mora sljubiti s baznim stilom; ova piva ne smiju postati "Brett bombe". Imajte na umu da Brett ne uzrokuje karakter mliječne kiseline.

**Povijest:** Ovo je moderna interpretacija belgijskog divljeg alea od strane američkih zanatskih pivara ili se radi o eksperimentalnom pivu inspiriranom belgijski divljim aleom ili povijesnim engleskim pivom s Brettom. Stopostotna Brett piva postala su popularna početkom ovog stoljeća; Port Brewing Mo Betta Brett-a bio je jedan od prvih hvaljenih primjera.

**Karakteristični sastojci:** Može se raditi doslovce o bilo kojem stilu piva, fermentiranom na bilo koji način i dovršenom uz pomoć jednog ili više sojeva Brett-a. Kao alternativa može se koristiti isključivo Brett za fermentaciju.

**Usporedba stila:** U usporedbi s istim pivskim stilom koji ne sadrži Brett, Brett pivo bit će suše, završit će s višim stupnjem prevrelosti, imati manje tijela i s vremenom će poprimiti nešto više divljeg karaktera. Nije toliko kiselo i duboko kao belgijska "divlja" piva.

**Upute za prijavu:** Natjecatelj mora opisati pivo na način da navede korišteni kvasac/bakterije i bazni stil ili sastojke/specifikacije/ciljani karakter piva.

**Bitna statistika:** Varira ovisno o stilu.

**Komercijalni primjeri:** Boulevard Saison Brett, Hill Farmstead Arthur, Logsdon Seizoen Brett-a, Russian River Sanctification, The Bruery Saison Rue, Victory Helios

## 28B. Kiselo pivo mješovite fermentacije

**Ukupan dojam:** Kisela i/ili divlja verzija baznog pivskog stila.

**Aroma:** Varira ovisno o baznom stilu. Doprinos mikroba koji ne pripadaju *Saccharomyces* sojevima treba biti primjetljiv do snažan i često stvara kiselo i/ili divlju notu. Najbolji primjeri iskazuju široku paletu aroma umjesto pojedinog dominantnog

karaktera. Aroma treba biti primamljiva, ne smije biti gruba ili neugodna.

**Izgled:** Varira ovisno o baznom stilu. Bistrina može varirati; malo mutnoće nije nedostatak. Snažna kiselost i određena svojstva nekih sojeva *Lactobacillus*-a mogu negativno utjecati na zadržavanje pjene.

**Okus:** Varira ovisno o baznom stilu. Gledajte da pivo ima prihvatljiv balans baznog stila i karaktera fermentacije. Mogući su različiti rezultati, od prilično jako kiselog/divljeg piva, do suptilnog, ugodnog, skladnog piva. Najbolji primjeri su ugodni za konzumaciju s esterima i fenolima koji nadopunjuju slad i/ili hmelj. Divlji karakter može biti istaknut, ali ne bi trebao dominirati u stilu koji inače ima snažni sladni/hmeljni profil. Kiselost treba biti izražena, ali ugodna, ne smije gristi za jezik ili podsjećati na ocat; istaknuta ili napadna/neugodna octena kiselina ne odgovara stilu. Gorčina je obično slaba, pogotovo ako je kiselost izraženija.

**Punoća:** Varira ovisno o baznom stilu. U načelu je laganog tijela. Gotovo uvijek je lakše od tijela kakvo se očekuje kod baznog stila. Načelno je umjereno do jako karbonizirano, a jači primjeri su često slabije karbonizirani.

**Komentari:** Ova piva znaju odležavati u drvu, ali bilo kakav karakter drva ne smije dominirati okusom. Kisela piva obično nisu gorka, pošto gorčina i kiselost smetaju jedna drugoj. Bazni pivski stil ovdje postaje manje bitan, jer razni kvasci i bakterije obično dominiraju profilom piva. Karakteristike koje izlaze iz stila uključuju diacetil, karakter otapala, ljepljivu teksturu i žestoku oksidaciju.

**Povijest:** Ovo je moderna interpretacija belgijskog kiselog alea od strane američkih zanatskih pivara ili se radi o eksperimentalnom pivu inspiriranom belgijskim kiselim aleom.

**Karakteristični sastojci:** Može se raditi doslovce o bilo kojem stilu piva. Obično fermentira uz pomoć *Lactobacillus*-a i/ili *Pediococcus*-a skupa sa *Saccharomyces*-om i/ili *Brettanomyces*-om. Može se raditi i o mješavini stilova. Odležavanje u drvu ili drvenim bačvama je vrlo uobičajeno, ali nije nužno za stil.

**Usporedba stila:** Kisela i/ili divlja verzija baznog stila.

**Upute za prijavu:** Natjecatelj mora opisati pivo na način da navede korišteni kvasac/bakterije i bazni stil ili sastojke/specifikacije/ciljani karakter piva.

**Bitna statistika:** Varira ovisno o stilu.

**Komercijalni primjeri:** Boulevard Love Child, Cascade Vlad the Imp Aler, Jester King Le Petite Prince, Jolly Pumpkin Calabaza Blanca, Russian River Temptation, The Bruery Rueuze, The Bruery Tart of Darkness

## 28C. Specijalno divlje pivo

**Ukupan dojam:** Kisela i/ili divlja verzija piva s voćem, biljem ili začинима ili divlje pivo odležano u drvu. Ako je ovo potonje, drvo ne smije dominirati pivom.

**Aroma:** Varira ovisno o baznom stilu. Trebalo bi se osjetiti voće i kiseli i/ili divlji karakter fermentacije, kao i karakteristike korištenih specijalnih sastojaka.

Kod najboljih primjera arome fermentacije spajaju se sa specijalnim sastojcima tvoreći aromu koju je teško precizno opisati.

**Izgled:** Varira ovisno o baznom stilu, ali načelno ima boju, odsjaj ili nijanse voća (ako se koristilo) kako u samom pivu, tako i u pjeni. Bistrina može varirati; malo mutnoće nije nedostatak. Pjena često slabo zadržava oblik.

**Okus:** Varira ovisno o baznom stilu. Trebalo bi se osjetiti voće i kiseli i/ili divlji karakter fermentacije, kao i karakteristike korištenih specijalnih sastojaka. Slatkoće voća u načelu nema, tako da od voća tipično ostanu samo esteri. Kiseli karakter od voća i divlje fermentacije mogao bi biti istaknut, ali ne smije nadvladati sve ostale okuse. Kiselost i tanini od bilo koje vrste voća mogu naglasiti suhoću piva, tako da ovdje valja pripaziti na balans. Kiselost bi trebala pojačati okus voća umjesto da odvraća od njega. Note drva, ako su prisutne, daju dodatni okus koji treba biti u balansu.

**Punoća:** Varira ovisno o baznom stilu. U načelu je laganog tijela, lakšeg od tijela koje očekujemo u baznom stilu. U načelu je umjereno do jako karbonizirano; karbonizacija bi trebala pružiti balans baznom stilu ako je naveden. Prisutnost tanina od određenog voća može stvoriti blagu trpkost, pojačati tijelo ili učiniti da pivo djeluje suše no što zapravo je.

**Komentari:** Ovo divlje pivo sadrži voće, bilje, začine ili karakter drva i bazira se na stilu koji nije lambic. Može se raditi o nekom od klasičnih stilova (bilo da su kiseli ili ne) ili o nečem više općenitom.

Ova piva znaju odležavati u drvu, ali bilo kakav karakter drva ne smije dominirati okusom.

**Povijest:** Ovo je moderna interpretacija belgijskog divljeg alea od strane američkih zanatskih pivara ili se radi o eksperimentalnom pivu inspiriranom belgijskim divljim aleom.

**Karakteristični sastojci:** Može se raditi doslovce o bilo kojem stilu piva. Može sadržavati bilo koju kombinaciju *Sacharomyces*, *Brettanomyces*, *Lactobacillus*, *Pediococcus* ili kakvog drugog mikroorganizma za fermentaciju. Može se raditi i o mješavini stilova. Može se koristiti i povrće s voćnim karakteristikama (čili, rabarbara, bundeva, itd.). Odležavanje u drvu ili drvenim bačvama je vrlo uobičajeno, ali nije nužno za stil.

**Usporedba stila:** Djeluje poput piva s voćem, biljem, začinima ili piva odležanog u drvu, ali s kiselim i/ili divljim profilom.

**Upute za prijavu:** Natjecatelj mora navesti vrstu korištenog voća, bilja, začina ili drveta. Natjecatelj mora opisati pivo na način da navede korišteni kvasac/bakterije i bazni stil ili sastojke/specifikacije/ciljani karakter piva. Općeniti opis specijalne naravi prijavljenog piva može pokriti sve što se zahtijeva kod prijave.

**Bitna statistika:** Varira ovisno o stilu.

**Komercijalni primjeri:** Cascade Bourbonic Plague, Jester King Atrial Rubicide, New Belgium Eric's Ale, New Glarus Belgian Red, Russian River Supplication, The Lost Abbey Cuvee de Tomme

---

## 29. VOĆNO PIVO

*Kategorija voćnih piva namijenjena je pivu koje sadrži voće ili kombinaciju voća definiranu u ovoj kategoriji. Koristili smo **kulinarsku, a ne botaničku** definiciju voća – mesnate strukture slatkih ili kiselih plodova koji sadrže koštice i jestivi su sirovi. Neki od primjera su jabučasto voće (jabuke, kruške, dunje), koštuničavo voće (višnje, šljive, breskve, marelice, mango, itd.), bobičasto voće (borovnice, maline, jagode, itd.), ribizli, citrusno voće, sušeno voće (datulje, suhe šljive, grožđice, itd.) tropsko voće (banana, ananas, guava, papaja, itd.), smokve, nar, plod kaktusa i tako dalje. Ovdje ne mislimo na začine, bilje ili povrće definirano u kategoriji 30, a posebno ne na botaničko voće koje se tretira kao povrće u kulinarsvu. U osnovi, ako morate opravdati status voća korištenjem izraza "tehnički" dok ga opisujete, znajte da ne mislimo na njega.*

### 29A. Voćno pivo

*Pogledajte Uvod u specijalne tipove piva za dodatne komentare, posebice dio koji opisuje ocjenjivanje balansa dodatnih sastojaka i baznog piva.*

**Ukupan dojam:** Skladni spoj voća i piva koje se još uvijek može prepoznati kao pivo. Voćni karakter mora se primijetiti, ali isto tako mora biti u balansu s pivom, a ne toliko izražen da djeluje umjetno.

**Aroma:** Karakteristični mirisi navedenog voća trebali bi se osjetiti u aromi; ali valja napomenuti da neko voće (npr. maline, višnje) ima jaču aromu i izraženije je od drugog voća (npr. borovnice, jagode) – dozvolite da raspon i intenzitet voćnog karaktera varira od suptilnog do agresivnog. Dodatne arome trebale bi se dobro spojiti s aromama koje odgovaraju navedenom baznom stilu piva.

**Izgled:** Izgled bi trebao odgovarati navedenom baznom piva stilu i varira prema njemu. Ako voće

ima karakterističnu boju, to bi se trebalo primijetiti u svjetlijem pivu. Valja napomenuti kako je boja voća u pivu često svjetlija od boje samog voća te može poprimiti nešto drugačije nijanse. Voćna piva mogu

biti malo mutna ili bistra, iako je mutnoća u načelu nepoželjna. Pjena može poprimiti ponešto boje voća.

**Okus:** Kao i u aromi, trebao bi se osjetiti karakterističan okus određenog voća čiji intenzitet može varirati od suptilnog do agresivnog. Najbitniji je balans voća s pivom, a karakter voća ne smije biti toliko umjetan i/ili prenaplašen da podsjeti na voćni sok. Hmeljna gorčina i okus, okusi slada, alkohol i nusprodukti fermentacije, poput estera ili diacetila, trebali bi odgovarati stilu baznog piva te biti u skladu i balansu s karakterističnim okusima korištenog voća. Valja upamtiti da voće u načelu

odaje okus, a ne slatkoću voćnom pivu. Šećer koji se nalazi u voću obično nestaje u fermentaciji i doprinosi lakšim okusima te sušem završnom okusu od očekivanog za deklarirani bazni stil. Međutim, zaostala slatkoća nije nužno negativna karakteristika, osim ako ima sirovu, neprevrelu kvalitetu.

**Punoća:** Punoća može varirati ovisno o baznom pivu i trebala bi odgovarati stilu baznog piva. Tijelo i karbonizacija također trebaju odgovarati stilu baznog piva. Voće u načelu dodaje fermentabilne šećere koji stanjuju pivo; tako da bi pivo moglo imati lakše tijelo od onog kakvo se očekuje od deklariranog baznog stila. Manje i tamnije voće zna stvoriti tanine koji mogu nadvladati bazno pivo.

**Komentari:** Cjelokupni balans je ključ dobrog voćnog piva. Voće bi trebalo nadopuniti originalni stil, a ne nadvladati ga. Ključna obilježja baznog stila promijenit će se dodavanjem voća; ne očekujte da bazno pivo ima isti okus kao i verzija bez voća. Sudite pivo prema ugodi i balansu krajnjeg rezultata.

**Upute za prijavu:** Natjecatelj **mora** navesti bazni stil, ali navedeni stil ne mora biti jedan od *klasičnih stilova*. Natjecatelj **mora** navesti vrstu korištenog voća. Kisela voćna piva koja nisu napravljena u lambic stilu trebaju se prijaviti u kategoriju *Američkih divljih piva*.

**Bitna statistika:** OG, FG, IBU, SRM i ABV variraju ovisno o stilu baznog piva, ali voće se često odražava na boju.

**Komercijalni primjeri:** Bell's Cherry Stout, Dogfish Head Aprihop, Ebulum Elderberry Black Ale, Founders Rübæus.

## 29B. Voćno pivo sa začinima

*Pogledajte Uvod u specijalne tipove piva za dodatne komentare, posebice dio koji opisuje ocjenjivanje balansa dodatnih sastojaka i baznog piva. Primjenjuje se definicija voća u uvodu kategorije 29 te začina u uvodu kategorije 30; u ovoj je kategoriji dopuštena bilo koja kombinacija sastojaka koja odgovara stilovima 29A i 30A. Upotreba riječi začini ne znači da se samo začini smiju koristiti; može se koristiti bilo koji začini, bilje ili povrće (ZBP) iz kategorije 30.*

**Ukupan dojam:** Skladni spoj voća i začina s pivom koje se još uvijek može prepoznati kao pivo. Karakter voća i začina mora se primijetiti, ali isto tako mora biti u balansu s pivom, a ne toliko izražen da djeluje umjetno.

**Aroma:** Karakteristični mirisi navedenog voća i začina trebali bi se osjetiti u aromi; ali valja napomenuti da neko voće (npr. maline, višnje) i neki začini (npr., cimet, đumbir) imaju jaču aromu i izraženiji su od drugog voća (npr. borovnice, jagode) – dozvolite da raspon i intenzitet karaktera voća i začina varira od suptilnog do agresivnog. Dodatne arome trebale bi se dobro spojiti s aromama koje odgovaraju navedenom baznom stilu piva. Aroma hmelja može biti balansirana ili može izostati, ovisno o navedenom baznom stilu.

**Izgled:** Izgled bi trebao odgovarati kombinaciji navedenog baznog piva i navedenog voća i začina. varira prema njemu. Ako voće ili začini imaju karakterističnu boju, to bi se trebalo primijetiti u svjetlijem pivu. Valja napomenuti kako je boja voća

u pivu često svjetlija od boje samog voća te može poprimiti nešto drugačije nijanse. Voćna piva mogu biti malo mutna ili bistra, iako je mutnoća u načelu nepoželjna. Pjena može poprimiti ponešto boje voća ili začina.

**Okus:** Kao i u aromi, trebao bi se osjetiti karakterističan okus navedenog voća i začina koji u intenzitetu može varirati od suptilnog do agresivnog. Najbitniji je balans voća i začina s pivom, a karakter voća ne smije biti toliko umjetan i/ili prenaplašen da podsjeti na začinjeni voćni sok. Hmeljna gorčina i okus, okusi slada, udio alkohola i nusprodukti fermentacije, poput estera, trebali bi odgovarati baznom pivu te biti u skladu i balansu s karakterističnim okusima korištenog voća i začina. Valja upamtiti da voće u načelu dodaje okus, a ne slatkoću voćnom pivu. Šećer koji se nalazi u voću obično nestaje u fermentaciji i doprinosi lakšim okusima te sušem završnom okusu od očekivanog za deklarirani bazni stil. Međutim, zaostala slatkoća nije nužno negativna karakteristika, osim ako ima sirovu, neprevrelu kvalitetu. Neki ZBP su prirodno gorki i mogu rezultirati gorčom pivom od onog što je uobičajeno za deklarirani bazni stil.

**Punoća:** Punoća može varirati ovisno o baznom pivu i trebala bi odgovarati stilu baznog piva. Tijelo i karbonizacija također trebaju odgovarati navedenom stilu baznog piva. Voće u načelu dodaje fermentabilne šećere koji stanjuju pivo; tako da bi pivo moglo imati lakše tijelo od onog kakvo se očekuje od deklariranog baznog stila. Neki ZBP mogu obogatiti tijelo, ali fermentabilni dodaci mogu stanjiti pivo. Neki ZBP mogu stvoriti malo trpkooće, a "sirovi" karakter začina nije poželjan.

**Komentari:** Cjelokupni balans je ključ dobrog voćnog piva sa začinima. Voće i začini bi trebali nadopuniti originalni stil, a ne nadvladati ga. Ključna obilježja baznog stila promijenit će se dodavanjem voća i začina; ne očekujte da bazno pivo ima isti okus kao i verzija bez voća i začina. Sudite pivo prema ugodi i balansu krajnjeg rezultata. Pivar bi trebao prepoznati da neke kombinacije baznih pivskih stilova i voća/začina funkcioniraju dobro, dok neke druge kombinacije neće rezultirati takvim skladom. Kad se voće, začini, bilje ili povrće navedu kao sastojci, svaki od njih bi se trebao osjetiti na svoj karakterističan način (iako ih se možda neće moći pojedinačno prepoznati; ključan je balans s ostalim sastojcima) – drugim riječima, pivo bi se trebalo prepoznati kao začinjeno voćno pivo, bez da se nužno mora prepoznati prisutnost određenog voća ili začina (čak i ako su navedeni).

**Upute za prijavu:** Natjecatelj **mora** navesti bazni stil, ali navedeni stil ne mora biti jedan od *klasičnih stilova*. Natjecatelj **mora** navesti vrstu korištenog voća i začina, bilja ili povrća (ZBP); ne mora se navesti svaki pojedini ZBP sastojak ako se radi o poznatim mješavinama začina (npr, začini za pitu od jabuke).

**Bitna statistika:** OG, FG, IBU, SRM i ABV variraju ovisno o stilu baznog piva, ali voće se često odražava na boju.

**Komercijalni primjeri:** Bell's Cherry Stout, Dogfish Head Aprihop, Ebulum Elderberry Black Ale, Founders Rübæus.

## 29C. Specijalno voćno pivo

**Specijalno voćno pivo** je voćno pivo kod kojeg su korišteni neki dodatni sastojci ili procesi, poput fermentabilnih šećera (med, smeđi šećer, invertni šećer, itd.).

**Pogledajte** Uvod u specijalne tipove piva za dodatne komentare, posebice dio koji opisuje ocjenjivanje balansa dodatnih sastojaka i baznog piva.

**Ukupan dojam:** Skladni spoj voća i šećera s pivom koje se još uvijek može prepoznati kao pivo. Karakter voća i šećera mora se primijetiti, ali isto tako mora biti u balansu s pivom, a ne toliko izražen da djeluje umjetno.

**Aroma:** Isto kao kod voćnog piva, osim što neki dodatni fermentabilni sastojci (med, melasa, itd.) mogu dati novu komponentu aromi. Bez obzira o kojoj se dodatnoj aromi radi, trebala bi biti u balansu s voćem i pivom te tvoriti ugodnu kombinaciju.

**Izgled:** Isto kao kod voćnog piva.

**Okus:** Isto kao kod voćnog piva, osim što neki dodatni fermentabilni sastojci (med, melasa, itd.) mogu dati novu komponentu okusu. Bez obzira o kojem se dodatnom okusu radi, trebao bi biti u

balansu s voćem i pivom te tvoriti ugodnu kombinaciju. Dodani šećeri ne smiju imati sirovi, neprevreli okus. Neki od dodanih šećera mogu sadržavati nefermentabilne elemente koji mogu rezultirati punijim završnim okusom; potpuno fermentabilni šećeri mogu stanjiti završni okus.

**Punoća:** Isto kao kod voćnog piva, iako se tijelo može popuniti ili stanjiti ovisno o tipu dodanog šećera.

**Komentari:** Ako dodatni fermentabilni sastojci ili procesi ne stvore karakter koji se razlikuje od normalnog voćnog piva, prijavite ga kao 29A Voćno pivo i izostavite opis dodatnih sastojaka ili procesa.

**Upute za prijavu:** Natjecatelj **mora** navesti bazni stil, ali navedeni stil ne mora biti jedan od *klasičnih stilova*. Natjecatelj **mora** navesti vrstu korištenog voća. Natjecatelj **mora** navesti tip dodatnog fermentabilnog šećera ili specijalni proces koji je korišten.

**Bitna statistika:** OG, FG, IBU, SRM i ABV variraju ovisno o stilu baznog piva, ali voće se često odražava na boju.

**Komercijalni primjeri:** New Planet Raspberry Ale

---

## 30. PIVO SA ZAČINIMA

Koristili smo uobičajene ili kulinarske definicije začina, bilja i povrća umjesto botaničkih ili znanstvenih. U na čelu, začine čine sušene sjemenke, ljuske, voće, korijenje, kora, itd. biljaka koje se koriste za obogaćivanje okusa hrane. Bilje čine lisnate biljke ili dijelovi biljaka (lišće, cvjetovi, latice, stabljike) koji se koriste kao začini. Povrće čine ukusni ili ne toliko slatki jestivi plodovi biljaka koji se koriste prvenstveno za kuhanje ili se ponekad mogu jesti sirovi. Povrće može uključivati i određeno voće prema botaničkim definicijama. Ova kategorija eksplicitno uključuje sve začine, bilje i povrće u kulinarstvu, kao i orašaste plodove (uključujući kokos), čili papričice, kavu, čokoladu, smrekine vrhove, šipak, hibiskus, voćnu koru (ali ne i sočni dio), rabarbaru i slično. Voće ili žitarice koje se koriste u kulinarstvu ne spadaju ovdje. Fermentabilni šećeri koji doprinose okusu i sirupi (nektar agave, javorov sirup, melasa, kineska šećerna trska, med, itd.) mogu se prijaviti ovdje samo u kombinaciji s navedenim dopuštenim sastojcima, ali ne smiju dominirati karakterom. Bilo koja kombinacija dozvoljenih sastojaka također se može ovdje prijaviti. Pogledajte kategoriju 29 za definicije i primjere voća.

### 30A. Pivo sa začinima, biljem ili povrćem

**Pogledajte** Uvod u specijalne tipove piva za dodatne komentare, posebice dio koji opisuje ocjenjivanje balansa dodatnih sastojaka i baznog piva.

**Ukupan dojam:** Skladni spoj ZBP s pivom koje se još uvijek može prepoznati kao pivo. Karakter ZBP mora se primijetiti, ali isto tako mora biti u balansu s pivom, a ne toliko izražen da djeluje umjetno.

**Aroma:** Karakteristični mirisi navedenih začina, bilja i/ili povrća (ZBP) trebali bi se osjetiti u aromi; ali valja napomenuti da neki ZBP (npr. đumbir, cimet) imaju jaču aromu i izraženiji su od drugih sastojaka (npr. nekog povrća) – dozvolite da raspon i intenzitet karaktera ZBP varira od suptilnog do agresivnog. Individualni karakter svakog ZBP možda se neće uvijek prepoznati kad se koriste u kombinaciji. Aroma hmelja može biti balansirana sa ZBP ili može izostati, ovisno o navedenom baznom stilu. ZBP bi trebali dodati kompleksnost pivu, ali ne smiju biti toliko istaknuti da mu poremete balans.

**Izgled:** Izgled bi trebao odgovarati navedenom baznom pivu i navedenim specijalnim sastojcima. varira prema njemu. Ako začini, bilje ili povrće imaju karakterističnu boju, to bi se moglo

primijetiti u svjetlijem pivu, a možda i u pjenu. Može biti malo mutno ili bistro. Neki sastojci, poput čokolade, mogu negativno utjecati na pjenu.

**Okus:** Kao i u aromi, trebao bi se osjetiti karakterističan okus navedenih ZBP koji u intenzitetu mogu varirati od suptilnog do agresivnog. Individualni karakter svakog ZBP možda se neće uvijek prepoznati kad se koriste u kombinaciji. Najbitniji je balans ZBP s pivom, a karakter ZBP ne smije biti toliko umjetan i/ili prenatravan da u potpunosti preuzme okus piva. Hmeljna gorčina i okus, okusi slada, udio alkohola i nusprodukti fermentacije, poput estera, trebali bi odgovarati baznom pivu te biti u skladu i balansu s karakterističnim okusima korištenih ZBP. Neki ZBP su prirodno gorki i mogu rezultirati gorćom pivom od onog što je uobičajeno za deklarirani bazni stil.

**Punoća:** Punoća može varirati ovisno o baznom pivu i trebala bi odgovarati stilu baznog piva. Tijelo i karbonizacija također trebaju odgovarati navedenom stilu baznog piva. Neki ZBP mogu obogatiti tijelo, ali fermentabilni dodaci mogu stanjiti pivo. Neki ZBP mogu stvoriti malo trpkooće, a "sirovi" karakter začina nije poželjan.

**Komentari:** Cjelokupni balans je ključ dobrog piva sa začinima, biljem ili povrćem (ZBP). ZBP bi

trebali nadopuniti originalni stil, a ne nadvladati ga. Ključna obilježja baznog stila promijenit će se dodavanjem začina, bilja i/ili povrća; ne očekujte da bazno pivo ima isti okus kao i verzija bez ZBP. Sudite pivo prema ugodi i balansu krajnjeg rezultata. Individualni karakter svakog ZBP možda se neće uvijek prepoznati kad se koriste u kombinaciji.

**Upute za prijavu:** Natjecatelj **mora** navesti bazni stil, ali navedeni stil ne mora biti jedan od *klasičnih stilova*. Natjecatelj **mora** navesti vrstu korištenih začina, bilja ili povrća, ali ne mora navesti svaki pojedini sastojak ako se radi o poznatim mješavinama začina (npr, začini za pitu od jabuke, curry u prahu, čili u prahu).

**Bitna statistika:** OG, FG, IBU, SRM i ABV variraju ovisno o stilu baznog piva.

**Komercijalni primjeri:** 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

### 30B. Jesensko sezonsko pivo

**Jesenska sezonska piva** sugeriraju na hladnije temperature i jesensku žetvu te mogu sadržavati bundeve ili druge tikve i začine koje s njima povezujemo. Pogledajte Uvod u specijalne tipove piva za dodatne komentare, posebice dio koji opisuje ocjenjivanje balansa dodatnih sastojaka i baznog piva.

**Ukupan dojam:** Skladni spoj ZBP s pivom koje se još uvijek može prepoznati kao pivo. Karakter ZBP mora se primijetiti, ali isto tako mora biti u balansu s pivom, a ne toliko izražen da djeluje umjetno.

**Aroma:** Karakteristični mirisi navedenih začina, bilja i/ili povrća (ZBP) trebali bi se osjetiti u aromi; ali valja napomenuti da neki ZBP (npr. đumbir, cimet) imaju jaču aromu i izraženiji su od drugih sastojaka (npr. nekog povrća) – dozvolite da raspon i intenzitet karaktera ZBP varira od suptilnog do agresivnog. Individualni karakter svakog ZBP možda se neće uvijek prepoznati kad se koriste u kombinaciji. Aroma hmelja može biti balansirana sa ZBP ili može izostati, ovisno o navedenom baznom stilu. ZBP bi trebali dodati kompleksnost pivu, ali ne smiju biti toliko istaknuti da mu poremete balans.

**Izgled:** Izgled bi trebao odgovarati navedenom baznom pivu i navedenim specijalnim sastojcima. varira prema njemu. Ako začini, bilje ili povrće imaju karakterističnu boju, to bi se moglo primijetiti u svjetlijem pivu, a možda i u pjenu. Može biti malo mutno ili bistro. Neki sastojci, poput čokolade, mogu negativno utjecati na pjenu.

**Okus:** Kao i u aromi, trebao bi se osjetiti karakterističan okus navedenih ZBP koji u intenzitetu mogu varirati od suptilnog do agresivnog. Individualni karakter svakog ZBP možda se neće uvijek prepoznati kad se koriste u kombinaciji. Najbitniji je balans ZBP s pivom, a karakter ZBP ne smije biti toliko umjetan i/ili prenaplašen da u potpunosti preuzme okus piva. Hmeljna gorčina i okus, okusi slada, udio alkohola i nusprodukti fermentacije, poput estera, trebali bi odgovarati baznom pivu te biti u skladu i balansu s karakterističnim okusima korištenih ZBP. Neki ZBP

su prirodno gorki i mogu rezultirati gorčom pivom od onog što je uobičajeno za deklarirani bazni stil.

**Punoća:** Punoća može varirati ovisno o baznom pivu i trebala bi odgovarati stilu baznog piva. Tijelo i karbonizacija također trebaju odgovarati navedenom stilu baznog piva. Neki ZBP mogu obogatiti tijelo, ali fermentabilni dodaci mogu stanjiti pivo. Neki ZBP mogu stvoriti malo trpkocće, a "sirovi" karakter začina nije poželjan.

**Komentari:** Cjelokupni balans je ključ dobrog piva sa začinama, biljem ili povrćem (ZBP). ZBP bi trebali nadopuniti originalni stil, a ne nadvladati ga. Ključna obilježja baznog stila promijenit će se dodavanjem začina, bilja i/ili povrća; ne očekujte da bazno pivo ima isti okus kao i verzija bez ZBP. Sudite pivo prema ugodi i balansu krajnjeg rezultata. Individualni karakter svakog ZBP možda se neće uvijek prepoznati kad se koriste u kombinaciji.

**Upute za prijavu:** Natjecatelj **mora** navesti bazni stil, ali navedeni stil ne mora biti jedan od *klasičnih stilova*. Natjecatelj **mora** navesti vrstu korištenih začina, bilja ili povrća, ali ne mora navesti svaki pojedini sastojak ako se radi o poznatim mješavinama začina (npr, začini za pitu od jabuke, curry u prahu, čili u prahu).

**Bitna statistika:** OG, FG, IBU, SRM i ABV variraju ovisno o stilu baznog piva.

**Komercijalni primjeri:** 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

## 21. PIVO SA ZAČINIMA /BILJEM/POVRĆEM

### 21B. Božićno/Zimsko specijalno pivo sa začinima

**Aroma:** Moguć je širok raspon aroma, iako mnogi primjeri podsjećaju na božićne kolačiće, kruh sa đumbirom, božićni puding engleskog tipa, smreku ili začine za kuhanje. Dobrodošla je svaka kombinacija začina koja sugerira na blagdansko doba. Bazno pivo obično ima slatni profil koji podržava balansirane mirise začina ili nekih drugih specijalnih sastojaka. Dodatni fermentabilni sastojci (npr. med, melasa, javorov sirup itd.) mogu pružiti svoje jedinstvene arome. Arome hmelja često nema ili je prigušena ili blago pikantna. Ponekad se može osjetiti ponešto voćnog karaktera (često sušena kora citrusnog voća ili sušeno voće poput groždica ili šljiva) što je prihvatljivo za stil. U nekim se primjerima mogu osjetiti arome alkohola, ali njihov karakter trebao bi biti suzdržan. Cjelokupna aroma treba biti balansirana i u harmoniji, a često je prilično kompleksna i intrigantna.

**Izgled:** U načelu srednje jantarne do vrlo tamne smeđe boje (uobičajene su tamnije verzije). Obično je bistro, iako tamnije verzije mogu biti potpuno neprozirne. Prihvatljivo je malo mutnoće (*chill haze*). U načelu ima dobro oblikovanu pjenu koja je često bjelkaste do preplanule boje.

**Okus:** Moguće su mnoge interpretacije; dozvolite kreativnost pivarima dokle god njihova nastojanja rezultiraju balansiranim pivom koje omogućuje začinima da se osjete. Obično se koriste začini koji asociraju na blagdane (kao što je spomenuto kod arome). Začini i eventualni fermentabilni dodaci trebaju podupirati bazni stil piva i dobro se spojiti s njim. Uobičajeni su bogati, slatni i/ili slatki okusi koji mogu sadržavati okuse karamele, prepečenca, orašastih plodova ili čokolade. Može imati i okuse suhog voća ili sušene voćne kore, poput groždica, šljive, smokve te narančine ili limunove korice. Može imati karakteristične okuse specifičnih fermentabilnih sastojaka (melasa, med, smeđi šećer itd.), iako ti elementi nisu nužni. Moguć je blagi karakter smreke ili nekog drugog zimzelenog stabla, ali nalazimo ga samo u nekim primjerima. Širok raspon

specijalnih sastojaka trebao bi podupirati bazno pivo i biti u balansu; ne smije biti toliko istaknut da zasjeni bazno pivo. Gorčina i okus hmelja obično su suzdržani kako ne bi smetali začinima i specijalnim sastojcima. Završni okus je načelno pun i uvjerljiv te često ima ponešto alkohola. U Karakteristike prženog slada, koje podsjećaju na okus čokolade, imaju samo rijetki primjeri.

**Punoća:** Moguće su razne interpretacije. U načelu je srednjeg do punog tijela, a često ima i sladne karakteristike koje skoro da možete žvakati. Obično je umjereno slabo do umjereno jako karbonizirano. Mnogi primjeri imat će ponešto odležalog, toplog, ali ne i prežestokog alkoholnog sadržaja. Piva ne moraju biti prejaka da bi malo zagrijala kušača.

**Ukupan dojam:** Jače, tamnije, začinjeno pivo koje često ima bogato tijelo i završni okus koji grije što sugerira na pivo prikladno za hladno zimsko doba.

**Povijest:** Kroz povijest se bogatije i nešto jače pivo pilo za vrijeme zimskih blagdana, kad bi stari prijatelji sjeli zajedno i uživali u blagdanskom ozračju. Mnoge pivovare proizvode jedinstvene sezonske specijalitete koji mogu biti tamniji, jači, začinjeni ili na neki drugi način imati više karaktera od njihovog standardnog piva. Začinjene verzije su dio američke ili belgijske tradicije, pošto engleske i njemačke pivovare tradicionalno ne koriste začine u svojem pivu.

**Sastojci:** U načelu se radi o ale pivu, iako postoje i neki primjeri tamnih jakih lagera. Začini su obavezni za ovaj stil, a obično se koriste oni koji asociraju na Božićno doba (npr., piment, muškatni oraščić, cimet, klinčići, đumbir), iako je moguća bilo koja kombinacija, pa je poželjno biti kreativan. Može se koristiti i voćna korica (npr., naranče, limun), kao i suptilno dodano voće. Može se koristiti širok raspon kristalnog slada, posebice onog koji daje okuse tamnog voća ili karamele. Često se koriste dodaci bogatog okusa (npr., melasa, invertni šećer, smeđi šećer, med, javorov sirup itd.)

**Komentari:** Cjelokupni balans je ključan u prezentaciji dobro napravljenog božićnog piva. Specijalni sastojci bi trebali nadopuniti bazno pivo, ne i nadvladati ga. Pivar bi trebao prepoznati da neke kombinacije baznih pivskih stilova i specijalnih sastojaka funkcioniraju dobro, dok neke druge kombinacije neće rezultirati takvom harmonijom.

**NATJECATELJ MOŽE IDENTIFICIRATI BAZNI PIVSKI STIL KAO I VRSTU KORIŠTENIH SPECIJALNIH SASTOJAKA. BAZNI STIL, ZAČINI ILI DRUGI SASTOJCI NE MORAJU SE IDENTIFICIRATI. PIVO MORA SADRŽAVATI ZAČINE I MOŽE SADRŽAVATI DRUGE FERMENTABILNE SASTOJKE**



**(ŠEĆERE, MED, JAVOROV SIRUP, MELASU ITD.) ILI VOĆE.** Ako je bazno pivo klasičnog stila, tada bi se originalni stil trebao osjetiti u aromi i okusu. Kad god se navedu začini, bilje ili fermentabilni dodaci, svaki od njih bi se trebao primijetiti sa svojim posebnim karakteristikama (iako ih se možda neće moći individualno identificirati, ključno je da budu u balansu s ostalim sastojcima). Tzv. "*winter warmers*" engleskog stila (od kojih neki mogu biti etiketirani kao božićni ale) u načelu ne koriste začine, pa ih se treba prijaviti kao Stari ale. Božićni ale belgijskog stila trebao bi se prijaviti kao Belgijski specijalni ale (16E).

**Bitna statistika:** OG, FG, IBU, SRM i ABV variraju ovisno o stilu baznog piva. ABV je u načelu iznad 6% i većina primjera je donekle tamne boje.

**Komercijalni primjeri:** Anchor Our Special Ale, Harpoon Winter Warmer, Weyerbacher Winter Ale, Nils Oscar Julöl, Goose Island Christmas Ale, North Coast Wintertime Ale, Great Lakes Christmas Ale, Lakefront Holiday Spice Lager Beer, Samuel Adams Winter Lager, Troegs The Mad Elf, Jamtlands Julöl

## 22. DIMLJENO PIVO/PIVO ODLEŽANO U DRVENIM BAČVAMA

### 22A. Klasični Rauchbier

**Aroma:** Pomiješane arome dima i slada u različitom balansu i intenzitetu. Dimljeni karakter od bukovog drva može varirati od suptilnog do prilično snažnog i može podsjećati na dim, slaninu ili drvo, a vrlo rijetko i na mast. Karakter slada može biti slab do umjeren i donekle sladak ili sladan te podsjećati na prepečenac. Slad i dim su često obrnuto proporcionalni (tj., kada se dim jače osjeti, slad se osjeti slabije i obratno). Aroma hmelja može biti vrlo slaba ili je uopće nema. Čisti karakter kakav se očekuje od lagera, bez voćnih estera, diacetila ili DMS-a.

**Izgled:** Pivo bi trebalo biti vrlo bistro s velikom, kremastom, bogatom pjenom preplanule do krem boje. Srednje jantarne/svijetlo bakrene do tamno smeđe boje.

**Okus:** U načelu prati profil arome s pomiješanim okusima dima i slada koji variraju u balansu i intenzitetu, no uvijek se nadopunjuju. Trebale bi se primijetiti kvalitete märzena, posebice bogati okus slada, okus prepečenca te slab do snažan okus dima od bukovog drva. U ustima se pivo može činiti donekle sladnim i slatkim, no završni okus odražava i slad i dim. Umjeren, balansirana hmeljna gorčina sa srednje suhim do suhim završetkom (dimljeni karakter pojačava suhoću u završnom okusu). Okus plemenitog hmelja je umjeren ili ga nema. Čisti karakter kakav se očekuje od lagera, bez voćnih estera, diacetila ili DMS-a. Grube, gorke,

zagorene, spaljene, gumaste ili sumporne karakteristike dima nisu prikladne, kao ni arome fenola.

**Punoća:** Srednjeg tijela. Srednje do srednje jako karbonizirano. Glatki karakter kakav se očekuje od lagera. Značajna trpkoca ili grubi dojmovi fenola nisu prikladni.

**Ukupan dojam:** Pivo

Märzen/Oktobertfest stila (vidi pod 3B) slatke, dimljene arome i okusa te nešto tamnije boje.

**Povijest:** Ovo pivo je povijesni specijalitet grada Bamberga u bavarskoj regiji Frankoniji. Za pravljenje jantarnog lagera u Märzen stilu koristi se slad dimljen na bukovini. Dimljeni karakter slada varira ovisno o proizvođaču; neke pivovare proizvode vlastiti dimljeni slad (*rauchmalz*).

**Komentari:** Intenzitet dimljenog karaktera može jako varirati; nisu svi primjeri jako dimljeni. Kod suđenja treba dozvoliti razne varijacije. U Njemačkoj su dostupni i ostali primjeri dimljenih piva poput Bock, Hefe-Weizen, Dunkel, Schwarz i Helles piva, uključujući i primjere poput Spezial Lagera. Ovi stilovi prijavljuju se u kategoriju Ostala dimljena piva (22B).

**Sastojci:** Njemački Rauchmalz (Vienna tip slada dimljen na bukovini) obično čini 20-100% sladnog sastava dok ostatak čini njemački slad koji se obično koristi za Märzen. Neke pivovare podešavaju boju pomoću malo prženog slada. Njemački lager kvasac. Njemački ili Češki hmelj.

**Bitna statistika:** OG: 1.050 – 1.057

IBU: 20 – 30 FG: 1.012 – 1.016

SRM: 12 – 22 ABV: 4.8 – 6 %

**Komercijalni primjeri:** Schlenkerla Rauchbier Märzen, Kaiserdom Rauchbier, Eisenbahn Rauchbier, Victory Scarlet Fire Rauchbier, Spezial Rauchbier Märzen, Saranac Rauchbier

### 22B. Ostala dimljena piva

**Aroma:** U aromi bi se trebao osjetiti ugodan balans očekivanog mirisa baznog piva (npr., robusni porter) i dimljenog karaktera od korištenog dimljenog slada. Intenzitet i karakter dima i baznog pivskog stila mogu varirati na način da jedno bude istaknutije od drugog. Dimljeni karakter može varirati od slabog do snažnog; međutim, kod dobro napravljenih primjera ključan je balans. Kvaliteta i sekundarne karakteristike dima odražavaju vrstu drva na kojem je slad dimljen (npr., treset, jelša, hrastovina, bukovina). Oštre, grube, gumaste ili zagorene arome dima nisu prikladne, kao ni arome fenola.

**Izgled:** Varira. Izgled bi trebao odražavati bazni pivski stil, iako je boja piva često nešto tamnija od baznog stila u kojem nije korišten dimljeni slad.

**Okus:** Kao i u aromi, trebao bi postojati balans između dimljenog karaktera i očekivanih karakteristika baznog pivskog stila. Dimljeni karakter može varirati od slabog do snažnog. Dimljeni okusi mogu varirati od okusa drva do okusa slanine, ovisno o tipu korištenog slada. Slad dimljen na tresetu može dati zemljasti okus. Balans karakteristika baznog piva i dima može varirati, iako bi krajnji spoj trebao biti donekle balansiran i ugodan. Dim može dati ponešto suhoće u završnom okusu. Grube, gorke, zagorene, spaljene, gumaste ili sumporne karakteristike dima u načelu nisu prikladne, kao ni fenoli (neke od ovih karakteristika čak i mogu biti prisutne u pojedinim baznim stilovima; međutim, dimljeni slad ne bi smio doprinijeti tim okusima).

**Punoća:** Varira ovisno o baznom pivskom stilu. Značajna trpkoca ili grubi dojmovi fenola nisu prikladni.

**Ukupan dojam:** U ovu kategoriju spada svako pivo kojem dim čini glavnu značajku okusa i arome, a da se ne radi o Rauchbier-u bamberškog stila (tj., Märzenu dimljenom na bukovini). Bolji primjeri imaju balansiran dimljeni, hmeljni i sladni karakter.

**Komentari:** Svako pivski stil može biti dimljeno; cilj je postići balans između dimljenog karaktera i baznog pivskog stila.

**AKO SE PIVO BAZIRA NA KLASIČNOM STILU (NPR., ROBUSNI PORTER) TADA SE MORA ODREDITI O KOJEM SE STILU RADI. KLASIČNI STILOVI NE MORAJU SE DOSLOVCE NAVESTI (NPR., PRIHVATLJIVO JE NAPISATI "PORTER" ILI "BROWN ALE"). TIP DRVA ILI NEKI DRUGI IZVOR DIMA MORA SE NAVESTI AKO SE SPECIFIČNI KARAKTER IZVORA DIMA MOŽE PRIMJETITI.**

Prijavljena piva s navedenim klasičnim stilom sudit će se prema tome koliko dobro predstavljaju taj stil i koliko im je dobar balans s dimljenim karakterom. Primjeri s navedenim specifičnim tipom ili tipovima dima sudit će se prema tome koliko se dobro tip dima može prepoznati i koliko je dobro spojen s baznim stilom. Specifični klasični stilovi ili tipovi dima ne moraju se navesti. Na primjer, "dimljeni porter" jednako je prihvatljiv kao i "jaki škotski ale s dimom treseta" ili "IPA dimljena na drvetu trešnje". Suci bi trebali ocijeniti pivo ponajprije prema ukupnom balansu i tome koliko dobro dimljeni karakter pojačava bazno pivo.

**Povijest:** Proces korištenja dimljenih sladova u zadnje se vrijeme uklopio u *craft* pivovare kod pravljenja različitih stilova, poglavito portera i jakih škotskih ale-ova. Njemački pivari tradicionalno koriste dimljene sladove za bock, doppelbock, weizen, dunkel, schwarzbier, helles, Pilsner i ostale specijalne stilove.

**Sastojci:** Korištenjem različitih materijala za dimljenje slada dobivaju se jedinstvene karakteristike okusa i arome. Mogu se koristiti sladovi dimljeni na bukovini, tresetu ili ostalom tvrdom drvu (hrast, javor, mesquite, jelša, orah, jabuka, trešnja, ostale voćke). Raličita drva mogu podsjetiti na određene prehrabene dimljene proizvode (npr., hikori s rebricama, javor sa slaninom ili kobasom, jelša s lososom). Zimzeleno drvo se ni u kojem slučaju ne smije koristiti pošto sladu daje medicinski okus i okus bora.

Pretjerani udio slada dimljenog na tresetu načelno je nepoželjan zbog svojih oštrih, probadajućih fenola i zemljanog okusa koji podsjeća na blato. Ostali sastojci variraju ovisno o baznom stilu. Ako se dimljeni sladovi kombiniraju s nekim drugim neobičnim sastojcima u osjetnim količinama (voće, povrće, začini, med itd., takvo pivo treba prijaviti u specijalnu/eksperimentalnu kategoriju.

**Bitna statistika:** Varira ovisno o baznom pivskom stilu.

**Komercijalni primjeri:** Alaskan Smoked Porter, O'Fallons Smoked Porter, Spezial Lagerbier, Weissbier i Bockbier, Stone Smoked Porter, Schlenkerla Weizen Rauchbier i Ur-Bock Rauchbier, Rogue Smoke, Oskar Blues Old Chub, Left Hand Smoke Jumper, Dark Horse Fore Smoked Stout, Magic Hat Jinx

**22C. Pivo odležano u drvenoj bačvi**

**Aroma:** Varira ovisno o baznom stilu. Obično je prisutna slaba do umjerena aroma na bazi drveta ili hrastovine. Sveže drvo može ponekad dati "zelene" mirise, iako taj karakter nikada ne bi smio biti prejak. Ostale moguće arome uključuju slab do umjeren karakter vanilije, karamele, *toasta* ili kakaa, kao i bilo koje arome povezane s alkoholom koji je prethodno bio u drvenoj bačvi (ako ga je bilo). Karakter alkohola, ako se osjeti, trebao bi biti gladak i balansiran, a ne žestok. Moguća je oksidacija u pozadini koja može poprimiti ugodan karakter poput šerija i ne bi smjela podsjećati na papir ili karton.

**Izgled:** Varira ovisno o baznom stilu. Obično je tamnije od običnog baznog pivskog stila, posebice ako su korištene zapečene/spaljene hrastove bačve ili bačve od viskija/burbona.

**Okus:** Varira ovisno o baznom stilu. Drvo obično doprinosi okusu drveta ili hrastovine, a pivo povremeno može poprimiti sirovi "zeleni" okus ako se koristi novo drvo. Ostali okusi koji povremeno mogu biti prisutni uključuju vaniliju (od vanilina u drvetu); karamelu, *butterscotch*, tostirani kruh ili bademe (od zapečenog drveta); kavu, čokoladu, kakao (od spaljenog drveta ili bačve za burbon); i okuse alkohola od proizvoda koji su prethodno bili u drvenoj bačvi (ako ih je

bilo). Drvo i/ili ostali okusi proizašli iz drvene bačve, trebali bi biti u balansu, podupirati ostale okuse i biti primjetni, ali ne bi smjeli nadvladati bazni pivski stil. Povremeno je moguća mlječna ili octena kiselost ili Brett karakter u pivu, ali ovi okusi bi trebali ostati u pozadini (ako ih uopće bude). Moguć je karakter oksidacije u pozadini, ali trebao bi poprimiti ugodan karakter poput šerija i ne podsjećati na papir ili karton.

**Punoća:** Varira ovisno o baznom pivskom stilu. Često je punijeg tijela od običnog baznog stila i može imati dodatnu alkoholnu toplinu ako je drvo prethodno bilo u kontaktu s nekim drugim alkoholnim proizvodom. Viši udio alkohola ne bi smio rezultirati "žestinom" u pivu; najpoželjniji su odležani, glatki okusi. Drvo može dati i tanine pivu, ovisno o starosti bačve. Tanini pak mogu prouzročiti dodatnu trpkost (koja nikad ne bi smjela biti snažna) ili jednostavno dati veću punoću. Kisele karakteristike trebale bi biti slabe ili ih uopće ne bi trebalo biti.

**Ukupan dojam:** Harmonijski spoj baznog pivskog stila s karakteristikama dobivenim odležavanjem u drvenoj bačvi (uključujući bilo koji alkoholni proizvod u prethodnom kontaktu s drvetom). Najbolji primjeri su glatki, puni okusa, dobro balansirani i dobro odležani. *Piva koja su ili kratko odležala u drvenoj bačvi ili su u njih ubačeni proizvodi koji stvaraju samo suptilni pozadinski karakter, mogu se prijaviti u kategorije baznog pivskog stila sve dok karakter drveta nije očito istaknut.*

**Povijest:** Ovo je tradicionalna proizvodna metoda koju rijetko koriste velike pivovare i obično se koristi za specijalne proizvode. Sve je popularnija među modernim američkim *craft* pivovarama koje traže nove, karakteristične okuse. Tradicionalno se koristi hrastova burad ili bačve, iako se mogu koristiti i one napravljene od drugog drveta.

**Komentari:** Bazni pivski stil trebao bi se moći prepoznati. Karakter na bazi drveta trebao bi se jasno osjetiti, ali ne bi smio biti toliko dominantan da pivo izbacuje iz balansa. Intenzitet okusa na bazi drveta temelji se na vremenu u kojem je pivo bilo u kontaktu s drvetom; starosti, uvjetima i prethodnom korištenju bačve; kao i tipu drveta. Ako je bilo koji alkoholni proizvod prethodno bio u bačvi, trebao bi se primijetiti (ako je naveden kod prijave piva), ali ne bi smio biti toliko dominantan da izbacuje pivo iz balansa. **AKO SE PIVO BAZIRA NA KLASIČNOM STILU (NPR., ROBUSNI PORTER) TADA SE MORA ODREDITI O KOJEM SE STILU RADI. KLASIČNI STILOVI NE MORAJU SE DOSLOVCE NAVESTI (NPR., PRIHVATLJIVO JE NAPISATI "PORTER" ILI "BROWN ALE"). TIP DRVA MORA SE**

**NAVESTI AKO SE NJEGOV SPECIFIČNI KARAKTER MOŽE PRIMIJETITI.** (npr., engleski IPA s komadićima hrastovine, imperijalni stout odležan u bačvama za burbon, američko ječmeno vino (barleywine) u hrastovom buretu za viski). Pivar treba navesti bilo koji neobični sastojak u baznom pivu ili drvetu, ako se njegove karakteristike mogu primijetiti. Specijalni ili eksperimentalni bazni pivski stilovi mogu se navesti ako su ostali specijalni sastojci identificirani. OVA KATEGORIJA NE BI SE SMJELA KORISTITI ZA BAZNE STILOVE GDJE JE ODLEŽAVANJE U DRVENIM BAČVAMA TEMELJNI STILSKI ZAHTJEV (npr., Flamansko crveno, lambic itd.).

**Sastojci:** Variraju prema baznom stilu. Pivo odležava u drvenoj buradi ili bačvama (koje su često prethodno sadržavale viski, burbon, porto, šeri, madeiru ili vino) ili se koriste dodaci na bazi drveta (komadići drveta, drveni štapići, esencija hrasta). Najčešće se za odležavanje koriste jači bazni stilovi punijeg tijela pošto oni najbolje podnose dodatne okuse, iako se potiče eksperimentiranje.

**Bitna statistika:**

OG: varira prema baznom stilu, obično je iznad prosjeka

FG: varira prema baznom stilu

IBU: varira prema baznom stilu

ABV: varira prema baznom stilu, obično je iznad prosjeka

SRM: varira prema baznom stilu, često je tamnije od običnog baznog stila

**Komercijalni primjeri:** The Lost Abbey Angel's Share Ale, J.W. Lees Harvest Ale u buradi porta, šerija, Lagavulin viskija ili Calvados brendija, Bush Prestige, Petrus Aged Pale, Firestone Walker Double Barrel Ale, Dominion Oak Barrel Stout, New Holland Dragons Milk, Great Divide Oak Aged Yeti Imperial Stout, Goose Island Bourbon County Stout, Le Coq Imperial Extra Double Stout, Harviestoun Old Engine Oil Special Reserve, mnoge mikropivovare imaju specijalna piva koja poslužuju u svojim prostorijama, često direktno iz bureta.

## 1. SPECIJALNO PIVO

**Ova kategorija služi isključivo za piva koja ne spadaju niti u jednu od postojećih stilskih kategorija. Ni jedno pivo nije "van stila" u ovoj kategoriji, osim ako ne spada u druge stilove.**

Kategorija je namijenjena bilo kojem tipu piva, uključujući sljedeće tehnike ili sastojke:

- Neobične tehnike (npr., steinbier, ledena piva)
- Neobični fermentabilni sastojci (npr.,

javorov sirup, med, melasa, kineska šećerna trska)

- Neobični dodaci (npr., zob, raž, heljda, krumpiri)
- Kombinacija različitih stilskih kategorija (npr., India Brown ale, voćna i začinjena piva, dimljena začinjena piva)

izlaze

- Varijacije postojećih stilova koje izvan stilskih okvira (npr., verzije drugih stilova s manje alkohola, ekstra hmeljena piva, piva "imperijalne jačine)

autohtona

- Povijesna, tradicionalna ili piva (npr., Louvain Peetermann, Sahti, Brett Porter, kolonijalna piva s jelom ili smrekom, Kvass, Grätzer)

stilova

- Američke interpretacije europskih stilova (npr., s više hmelja, jače ili ale verzije lagera) ili druge varijacije tradicionalnih stilova

piva koji

- Klonovi određenih komercijalnih ne predstavljaju postojeće stilove na najbolji način

- Bilo koje eksperimentalno pivo, uključujući i pivo koje jednostavno ne bi dobilo dobre ocjene prema postojećim definicijama stila

Ova kategorija može poslužiti i kao "inkubator" za bilo koji manji svjetski pivski stil (osim belgijskih) za koji trenutno ne postoji BJCP kategorija. Ako se pokaže dovoljan interes, neki od ovih manjih stilova mogli bi postati puni stilovi u budućnosti. Neki od stilova koji spadaju u ovu grupu uključuju:

- Pivo s medom (nije Braggot)
- Wiess (mutni, mladi Kölsch)
- Sticke Altbier
- Münster Altbier
- Imperialni Porter
- Klasični američki kremasti ale
- Češki tamni lager
- Engleski Pale Mild
- Škotski 90/- (90 šilinga)
- Američki Stock ale
- Engleski jaki ale
- Münster Altbier
- Bezalkoholno "pivo"
- Kellerbier
- Sladni liker
- Australski pjenušavi ale
- Imperijalni/Dupli crveni ale
- Imperijalni/Dupli brown ale

- Raženi IPA
- Tamno američko pšenično/raženo

Valja istaknuti kako određene specijalne kategorije već postoje u priručniku. Belgijski specijaliteti ili klonovi određenih belgijskih piva trebaju se prijaviti u kategoriju 16E. Piva božićnog tipa trebaju se prijaviti u kategoriju 21B (osim ako su belgijska piva božićnog tipa; njih treba prijaviti u 16E). Piva koja sadrže samo jednu vrstu voća, začina, biljaka, povrća ili dima, trebaju se prijaviti u kategorije 20-22.

**Aroma:** Karakter navedenog specijalnog sastojka ili specijalnog profila trebao bi se osjetiti u aromi, ali bi trebao biti u harmoniji s ostalim komponentama (no ne smije ih u potpunosti nadvladati). Cjelokupna aroma trebala bi sadržavati ugodnu kombinaciju slada, hmelja i sadržanog specijalnog sastojka ili specijalnog profila piva i odgovarati specifičnom tipu prijavljenog piva. Individualni karakter specijalnih sastojaka i procesa neće se uvijek moći razaznati kad se koriste u kombinaciji. Ako se prijavljeno pivo navodi kao klasični stil, tada bi se karakteristike tog klasičnog stila trebale primijetiti. Ipak, treba istaknuti da će klasični stilovi ostaviti drugačiji dojam kada ih se radi s neobičnim sastojcima, dodacima ili procesima. Tipične značajke arome klasičnih pivskih stilova (posebice hmelja) mogu biti namjerno prigušene kako bi se specijalni sastojci ili specijalni profil piva mogli bolje osjetiti.

**Izgled:** Izgled bi trebao odgovarati baznom pivu i varira ovisno o njemu (ako je bazni stil naveden). Neobični sastojci ili procesi mogu utjecati na izgled tako da krajnji rezultat može biti poprilično drugačiji od navedenog baznog stila. Neki sastojci mogu dodati boju (i u pjenu) te utjecati na oblik i zadržavanje pjene.

**Okus:** Kao i kod arome, trebao bi se primijetiti karakterističan okus povezan s navedenim specijalnim profilom piva, a u intenzitetu može varirati od suptilnog do agresivnog. Spoj specijalnih sastojaka ili profila s baznim pivom trebao bi biti u harmoniji i specijalni karakter ne bi smio djelovati umjetno i/ili u potpunosti nadvladati pivo. Hmeljna gorčina i okus, okusi slada, udio alkohola i nusprodukti fermentacije, poput estera ili diacetila, trebali bi odgovarati baznom pivu (ako je navedeno) i biti dobro integrirani s karakterističnim specijalnim okusima. Neki sastojci mogu dati kiselost, slatkoću ili neke druge nusprodukte okusa. Valja zapamtiti kako voće i šećer u načelu daju dodatni okusu pivu, a ne dodatnu slatkoću. Šećer, kao i šećer u voću, obično fermentira u potpunosti i doprinosi lakšem profilu okusa kao i sušem završnom okusu od onog kakav se može očekivati u

navedenom baznom stilu. neće se uvijek moći razaznati kad se koriste u kombinaciji. Ako se prijavljeno pivo navodi kao klasični stil, tada bi se karakteristike tog klasičnog stila trebale primijetiti. Ipak, treba istaknuti da će klasični stilovi ostaviti drugačiji dojam kada ih se radi s neobičnim sastojcima, dodacima ili procesima. Okusi klasičnih pivskih stilova (posebice hmelja) mogu biti namjerno prigušeni kako bi se specijalni sastojci ili specijalni profil piva mogli bolje osjetiti. **Punoća:** Punoća može varirati ovisno o odabranom baznom pivu i treba mu odgovarati (ako je bazno pivo navedeno). Tijelo i jačina karbonizacije trebaju odgovarati baznom pivskom stilu. Neobični sastojci ili procesi mogu utjecati na punoću tako da krajnji rezultat može biti poprilično drugačiji od navedenog baznog stila.

**Ukupan dojam:** Harmonijski spoj sastojaka, procesa i piva. Ključni atributi baznog pivskog stila (ako je naveden) biti će atipični zbog dodataka specijalnih sastojaka ili tehnika; ne očekujte da bazno pivo ima isti okus kao obična verzija baznog stila. Sudite pivo prema ugodi i harmoniji rezultirajuće kombinacije. Treba uzeti u obzir cjelokupnu jedinstvenost procesa, korištenih sastojaka i kreativnost. Ukupna ocjena jako ovisi o neizbježnoj subjektivnoj procjeni osebnosti i pitkoće piva.

**Bazni stil: PIVAR MOŽE NAVESTI BAZNI STIL.** Bazni stil može biti neki od *klasičnih stilova* (tj., određena potkategorija iz ovog priručnika) ili može biti šire karakteriziran (tj., "Porter" ili "Brown ale"). Ako je naveden bazni stil trebalo bi ga se moći prepoznati. Pivo bi se trebalo suditi prema tome koliko dobro specijalni sastojci ili procesi nadopunjuju i pojačavaju bazni stil te koliko su dobro u harmoniji s baznim stilom.

**Komentari:** Ključ prezentacije dobrog specijalnog piva su cjelokupna harmonija i pitkoća. Karakter navedenog specijalnog sastojka/metoda trebao bi nadopuniti originalni stil (ako je naveden), ali ne smije ga u potpunosti nadvladati. Pivar bi trebao prepoznati da neke kombinacije baznih pivskih stilova i sastojaka ili tehnika funkcioniraju dobro, dok neke druge kombinacije neće ispasti tako ukusne.

**NATJECATELJ MORA NAVESTI "EKSPERIMENTALNI PROFIL" PIVA (NPR., VRSTU SPECIJALNIH SASTOJAKA, KORIŠTENOG PROCESA ILI POVIJESNI STIL KOJI SE POKUŠAO REPLICIRATI) ILI NAVESTI ZAŠTO PIVO NE SPADA U DEFINIRANE STILOVE.** Za povijesne stilove ili neobične sastojke/tehnike s kojima možda neće biti upoznati svi suci, natjecatelj treba osigurati opise stilova, sastojaka i/ili tehnika kako bi pomogao sucima.

**Bitna statistika:** OG, FG, IBU, SRM i ABV variraju ovisno o baznom stilu piva.

**Komercijalni primjeri:** Bell's Rye Stout, Bell's Eccentric Ale, Samuel Adams Triple Bock i Utopias, Hair of the Dog Adam, Great Alba Scots Pine, Tommyknocker Maple Nut Brown Ale, Great Divide Bee Sting Honey Ale, Stoudt's Honey Double Mai Bock, Rogue Dad's Little Helper, Rogue Honey Cream Ale, Dogfish Head India Brown Ale, Zum Uerige Sticke i Doppel Sticke Altbier, Yards Brewing Company General Washington Tavern Porter, Rauchenfels Steinbier, Odells 90 Shilling Ale, Bear Republic Red Rocket Ale, Stone Arrogant Bastard