

ビアスタイル・ガイドライン 1208
With the Category



クラフトビア アソシエーション

ビアスタイル・ガイドライン 1208 With the Category カテゴリー 一覧表

■ハイブリッド／ミックス・スタイル

1. アメリカンスタイル・ウィートビール
 - a. サブスタイル：酵母なし、ライトアメリカン・ウィートエールまたはウィートラガー [Category H]
 - b. サブスタイル：酵母なし、ダークアメリカン・ウィートエールまたはウィートラガー [Category H]
2. アメリカンスタイル・酵母入りウィートビール
 - a. サブスタイル：酵母入り、ライトアメリカン・ウィートエールまたはウィートラガー [Category H]
 - b. サブスタイル：酵母入り、ダークアメリカン・ウィートエールまたはウィートラガー [Category H]
3. フルーツビール [Category I]
4. フルーツ・ウィートビール [Category I]
5. フィールドビールまたはパンプキンビール
 - a. サブスタイル：フィールドビール [Category I]
 - b. サブスタイル：パンプキンビール [Category I]
6. ハーブおよびスパイスビール [Category I]
7. チョコレートビール [Category I]
8. コーヒー・フレーバード・ビール [Category I]
9. スペシャルティ・ビール [Category H]
10. ライビール
 - a. サブスタイル：酵母なし／酵母入り、ライエールまたはライラガー [Category H]
 - b. サブスタイル：酵母なし／酵母入り、ジャーマンスタイル・ライエール（ログゲンビール） [Category J]
11. スペシャルティ・ハニービール [Category H]
12. セッション・ビール [Category H]
13. その他のストロング・ビール
 - a. サブスタイル：その他のストロングエールまたはラガー [Category H]
 - b. サブスタイル：アメリカンスタイル・インペリアル・ポーター [Category G]
 - c. サブスタイル：アメリカンスタイル・ウィートワイン [Category H]
14. エクスペリメンタル・ビール
 - a. サブスタイル：エクスペリメンタル・ビール [Category H]
 - b. サブスタイル：フレッシュ・ホップ・エール [Category H]
15. インデジェニアス・ビール [Category H]
16. グルテンフリー・ビール [Category H]
17. アメリカン-ベルゴスタイル・エール
 - a. サブスタイル：ペール・アメリカン-ベルゴスタイル・エール [Category H]
 - b. サブスタイル：ダーク・アメリカン-ベルゴスタイル・エール [Category H]
18. アメリカンスタイル・サワーエール

- a. サブスタイル：アメリカンスタイル・サワーエール [Category H]
 - b. サブスタイル：フルーツ入りアメリカンスタイル・サワーエール [Category H]
19. アメリカンスタイル・ブレットエール [Category H]
20. 木片／木樽熟成ビール
- a. サブスタイル：木片／木樽熟成ペールないしアンバービール [Category H]
 - b. サブスタイル：木片／木樽熟成ダークビール [Category H]
21. 木片／木樽熟成ストロングビール [Category H]
22. 木片／木樽熟成ストロングスタウト [Category H]
23. 木片／木樽熟成サワービール
- a. サブスタイル：木片／木樽熟成サワービール [Category H]
 - b. サブスタイル：フルーツ入り木片／木樽熟成サワービール [Category H]
24. 長期熟成ビール [Category H]
25. ケラービール／未濾過ビール
- a. サブスタイル：ジャーマンスタイル未濾過ラガー [Category H]
 - b. サブスタイル：ジャーマンスタイル未濾過エール [Category H]
26. スモークビール
- a. サブスタイル：バンベルクスタイル・ラオホビール [Category J]
 - b. サブスタイル：スモークポーター [Category H]
 - c. サブスタイル：その他のスモークビール [Category H]

■ラガー・スタイル

その他の地域発祥のラガー

27. オーストラリアン、ラテンアメリカンまたはトロピカルスタイル・ライトラガー [Category D]
28. インターナショナルスタイル・ラガー
- a. サブスタイル：インターナショナルスタイル・ピルスナー [Category D]
 - b. サブスタイル：ドライラガー [Category D]
 - c. サブスタイル：その他のインターナショナル・ラガー [Category D]
29. バルチックスタル・ポーター [Category E]

欧州およびドイツ発祥のラガー

30. ヨーロピアンスタイル・ローアルコール・ラガー／ジャーマンスタイル・ライヒトビア [Category D]
31. ジャーマンスタイル・ピルスナー [Category D]
32. ボヘミアスタイル・ピルスナー [Category D]
33. ミュンヒナースタイル・ヘレス [Category D]
34. ドルトムンダー／ヨーロピアンスタイル・エクスポートまたは
ジャーマンスタイル・オクトーバーフェスト／ヴィーゼン
- a. サブスタイル：ドルトムンダー／エクスポートスタイル・エクスポート [Category D]
 - b. サブスタイル：ジャーマンスタイル・オクトーバーフェスト／ヴィーゼン [Category D]

- 35. ウィンナスタイル・ラガー [Category E]
- 36. ジャーマンスタイル・メルツェン [Category E]
- 37. ヨーロピアンスタイル・ダーク／ミュンヒナー・デュンケル [Category E]
- 38. ジャーマンスタイル・シュヴァルツビア [Category E]
- 39. トラディショナル・ジャーマンスタイル・ボック [Category E]
- 40. ジャーマンスタイル・ヘレスボック／マイボック [Category D]
- 41. ジャーマンスタイル・ドッペルボックまたはアイスボック
 - a. サブスタイル：ジャーマンスタイル・ドッペルボック [Category E]
 - b. サブスタイル：ジャーマンスタイル・アイスボック [Category E]

北アメリカ発祥のラガー

- 42. アメリカンスタイル・クリームエールまたはクリームラガー [Category J]
- 43. アメリカンスタイル・ラガーまたはライトラガー
 - a. サブスタイル：アメリカンスタイル・ライト(ローカロリー)ラガー [Category D]
 - b. サブスタイル：アメリカンスタイル・ライト(低炭水化物)ラガー [Category D]
 - c. サブスタイル：アメリカンスタイル・ラガー [Category D]
- 44. アメリカンスタイル・プレミアムラガーまたはスペシャルティ・ラガー
 - a. サブスタイル：アメリカンスタイル・プレミアムラガー [Category D]
 - b. サブスタイル：アメリカンスタイル・ピルスナー [Category J]
 - c. サブスタイル：アメリカンスタイル・アイスラガー [Category D]
 - d. サブスタイル：アメリカンスタイル・モルトリカー [Category D]
- 45. アメリカンスタイル・アンバーラガー
 - a. サブスタイル：アメリカンスタイル・アンバーラガー [Category H]
 - b. サブスタイル：カリフォルニア・コモンビール [Category J]
 - c. サブスタイル：アメリカンスタイル・メルツェン／オクトーバーフェスト [Category H]
- 46. アメリカンスタイル・ダークラガー [Category E]

■エール・スタイル

その他の地域発祥のエール

- 47. オーストラリアンスタイル・ペールエールまたはインターナショナルスタイル・ペールエール
 - a. サブスタイル：オーストラリアンスタイル・ペールエール [Category A]
 - b. サブスタイル：インターナショナルスタイル・ペールエール [Category A]

ドイツ発祥のエール

- 48. ジャーマンスタイル・ケルシュ／ケルンスタイル・ケルシュ [Category C]
- 49. ジャーマンスタイル・ブラウンエール／デュッセルドルフスタイル・アルトビール [Category C]
- 50. ジャーマンスタイル・サワーエール
 - a. サブスタイル：ベルリーナスタイル・ヴァイセ [Category C]

- b. サブスタイル：ライプツィヒスタイル・ゴーゼ [Category C]
- 51. 南ドイツスタイル・ヘーフェヴァイツェン／ヘーフェヴァイスビア [Category F]
- 52. ジャーマンスタイル・ペール・ウィートエール
 - a. サブスタイル：南ドイツスタイル・クリスタルヴァイツェン／クリスタルヴァイスビア [Category F]
 - b. サブスタイル：ジャーマンスタイル・ライヒト・ヴァイツェン／ライヒト・ヴァイスビア [Category F]
- 53. ジャーマンスタイル・ダーク・ウィートエール
 - a. サブスタイル：南ドイツスタイル・ベルンシュタインファルベン・ヴァイツェン／ヴァイスビア [Category F]
 - b. サブスタイル：南ドイツスタイル・デュンケルヴァイツェン／デュンケルヴァイスビア [Category F]
- 54. 南ドイツスタイル・ヴァイツェンボック／ヴァイスボック [Category F]

ベルギーおよびフランス発祥のエール

- 55. ベルジャンスタイル・ヴィットビール [Category K]
- 56. ベルジャンおよびフレンチスタイル・セゾン [Category K]
- 57. ベルジャンおよびフレンチスタイル・エール
 - a. サブスタイル：フレンチスタイル・ビエールドギャルド [Category K]
 - b. サブスタイル：その他のベルジャンおよびフレンチスタイル・エール [Category K]
- 58. ベルジャンスタイル・ブロンドエールまたはペールエール
 - a. サブスタイル：ベルジャンスタイル・ブロンドエール [Category K]
 - b. サブスタイル：ベルジャンスタイル・ペールエール [Category K]
- 59. ベルジャンスタイル・サワーエール
 - a. サブスタイル：ベルジャンスタイル・ランビック [Category K]
 - b. サブスタイル：ベルジャンスタイル・グーズランビック [Category K]
 - c. サブスタイル：ベルジャンスタイル・フルーツランビック [Category K]
 - d. サブスタイル：その他のベルジャンスタイル・サワーエール [Category K]
- 60. ベルジャンスタイル・フランダース／アウトブラインまたはアウトロート・エール [Category K]
- 61. ベルジャンスタイル・デュッペル [Category K]
- 62. ベルジャンスタイル・トリペル [Category K]
- 63. ベルジャンスタイル・ペール・ストロング・エール [Category K]
- 64. ベルジャンスタイル・ダーク・ストロング・エール [Category K]
- 65. その他のベルジャンスタイル・エール
 - a. サブスタイル：ベルジャンスタイル・テーブルビール [Category K]
 - b. サブスタイル：その他のベルジャンスタイル・アビイ(修道院)エール [Category K]
 - c. サブスタイル：その他のベルジャンスタイル・ストロング・スペシャルティ・エール [Category K]
 - d. サブスタイル：その他のベルジャンスタイル・エール [Category K]

イギリス発祥のエール

- 66. イングリッシュスタイル・サマーエール [Category A]

67. クラシック・イングリッシュスタイル・ペールエール [Category A]
68. イングリッシュスタイル・インディア・ペールエール [Category A]
69. オーディナリービター
- a. サブスタイル：オーディナリービター [Category A]
 - b. サブスタイル：スペシャルビターまたはベストビター [Category A]
70. エクストラ・スペシャルビターまたはストロングビター
- a. サブスタイル：イングリッシュスタイル・エクストラスペシャルビター [Category A]
 - b. サブスタイル：アメリカンスタイル・ストロングビター [Category G]
71. スコティッシュスタイル・エール
- a. サブスタイル：スコティッシュスタイル・ライトエール [Category A]
 - b. サブスタイル：スコティッシュスタイル・ヘビーエール [Category A]
 - c. サブスタイル：スコティッシュスタイル・エクスポートエール [Category A]
72. イングリッシュスタイル・マイルドエール
- a. サブスタイル：イングリッシュスタイル・ペールマイルドエール [Category A]
 - b. サブスタイル：イングリッシュスタイル・ダークマイルドエール [Category B]
73. イングリッシュスタイル・ブラウンエール [Category B]
74. ブラウン・ポーター [Category B]
75. ロブスト・ポーター [Category B]
76. スイート・スタウト [Category B]
77. オートミール・スタウト [Category B]
78. スコッチエール
- a. サブスタイル：トラディショナル・スコッチエール [Category B]
 - b. サブスタイル：ピーテット・スコッチエール [Category B]
79. ブリティッシュスタイル・インペリアル・スタウト [Category B]
80. オールドエールまたはストロング・エール
- a. サブスタイル：オールドエール [Category B]
 - b. サブスタイル：ストロングエール [Category B]
81. バーレイワイン・スタイル・エール
- a. サブスタイル：イングリッシュスタイル・バーレイワイン・エール [Category B]
 - b. サブスタイル：アメリカンスタイル・バーレイワイン・エール [Category G]

アイルランド発祥のエール

82. アイリッシュスタイル・レッドエール [Category B]
83. クラシック・アイリッシュスタイル・ドライスタウト [Category B]
84. フォーリンスタイル・スタウト [Category B]

北アメリカ発祥のエール

85. ゴールデンまたはブロンドエール [Category A]

86. アメリカンスタイル・ペールエール [Category G]
87. アメリカンスタイル・ストロングペールエール [Category G]
88. アメリカンスタイル・インディア・ペールエール [Category G]
89. インペリアル・インディア・ペールエール [Category G]
90. アメリカンスタイル・アンバー／レッドエール [Category G]
91. インペリアル・レッドエール [Category G]
92. アメリカンスタイル・ブラウンエール [Category G]
93. アメリカンスタイル・ブラックエール [Category G]
94. アメリカンスタイル・スタウト [Category G]
95. アメリカンスタイル・インペリアルスタウト [Category G]

■フリースタイル・ビール

96. フリースタイル・ライトラガー [Category L]
97. フリースタイル・ダークラガー [Category L]
98. フリースタイル・ライトエール [Category L]
99. フリースタイル・ダークエール [Category L]
100. フリースタイル・ハイアルコール・ライトラガー [Category L]
101. フリースタイル・ハイアルコール・ダークラガー [Category L]
102. フリースタイル・ハイアルコール・ライトエール [Category L]
103. フリースタイル・ハイアルコール・ダークエール [Category L]
104. フリースタイル・節税型発泡酒 [Category L]
105. その他のビール風味アルコール飲料 [Category L]

ビアスタイル・ガイドライン 1208 With the Category

■ハイブリッド／ミックス・スタイル

1. アメリカンスタイル・ウィートビール

- a. サブスタイル：酵母なし、ライトアメリカン・ウィートエールまたはウィートラガー [Category H]

上面発酵酵母もしくは下面発酵酵母を用いてつくられ、30～75%の割合いで小麦麦芽を使用する。ホップのアロマ、フレーバーおよび苦味は、ロー（低）からミディアム（中）のレベルに抑える。フルーティーなエステル香が求められるが、低レベルであること。しかし、ジャーマンスタイル・ヴァイツェンに見られるフェノリックなクローヴ香は好ましくない。色合いは、ゴールドから明るいアンバーの範囲で、低温白濁があっても許される。ボディはライトないしミディアム。ダイアセチルが感じられてはならない。酵母を完全に濾過するのでマウスフィール、フレーバー、アロマに、酵母が感じられるのは好ましくない。

初期比重（プラート度）：1.036– 1.050(9– 12.5)

最終比重（プラート度）：1.004– 1.016(1– 4.0)

アルコール度数：3.8– 5% ABV

ビタネス・ユニット：10– 35 IBU

色度数：2– 10 SRM(4– 20 EBC)

- b. サブスタイル：酵母なし、ダークアメリカン・ウィートエールまたはウィートラガー [Category H]

上面発酵酵母もしくは下面発酵酵母を用いてつくられ、30～75%の割合いで小麦麦芽を使用する。ホップのアロマ、フレーバーおよび苦味は、ロー（低）からミディアム（中）のレベルに抑える。フルーティーなエステル香が求められるが、低レベルであること。しかし、ジャーマンスタイル・ヴァイツェンに見られるフェノリックなクローヴ香は好ましくない。色合いは、ダーク・アンバーからダーク・ブラウンの範囲。ボディはライトないしミディアム。全体の風味の特徴は、トッフィーキャンディーやビスケットを思わせるローストモルトのキャラクターが支配的で、ほかにココア、チョコレート、もしくはカラメル香があってもよい。ただし、ローストモルトからもたらされる低レベルの渋味があっても許されるが、不快感がないように甘味とバランスが取れていなければならない。ダイアセチルが感じられてはならない。酵母を完全に濾過するのでマウスフィール、フレーバー、アロマに、酵母臭が感じられるのは好ましくない。

初期比重（プラート度）：1.036– 1.050(9– 12.5)

最終比重（プラート度）：1.004– 1.016(1– 4.0)

アルコール度数：3.8– 5% ABV

ビタネス・ユニット：10– 25 IBU

色度数：9– 22 SRM(18– 44 EBC)

2. アメリカンスタイル・酵母入りウィートビール

- a. サブスタイル：酵母入り、ライトアメリカン・ウィートエールまたはウィートラガー [Category H]

上面発酵酵母もしくは下面発酵酵母を用いてつくられ、30～75%の割合いで小麦麦芽を使用する。ホップのアロマ、フレーバー及び苦味は、ロー（低）からミディアム（中）のレベルに抑える。フルーティーなエステル香が求められるが、低レベルであること。しかし、ジャーマンスタイル・ヴァイツェンに見られるフェノ

ーリックなクローヴ香は好ましくない。色合いは、麦わら色から明るいアンバーの範囲。ボディはライトないしミディアム。ダイアセチルが感じられてはならない。酵母が入ったまま飲まれるので、イースティな味わいがあり、見た目も混濁している。低温白濁もOK。酵母臭のレベルはローないしミディアムであるが、麦芽とホップの風味を凌駕してはならない。このカテゴリーに出品するビールは、「酵母を混ぜてグラスに注いで欲しい」もしくは「酵母を混ぜないで上澄みだけをグラスに注いで欲しい」のどちらかをボトルに明記すること。

初期比重（プラート度）：1.036– 1.056(9– 13.8)

最終比重（プラート度）：1.006– 1.018(1.5– 4.5)

アルコール度数：3.5– 5.5% ABV

ビタネス・ユニット：10– 35 IBU

色度数：4– 10 SRM(8– 20 EBC)

b. サブスタイル：酵母入り、ダークアメリカン・ウィートエールまたはウィートラガー [Category H]

上面発酵酵母もしくは下面発酵酵母を用いてつくられ、30～75%の割合いで小麦麦芽を使用する。ホップのアロマ、フレーバーおよび苦味は、ロー（低）からミディアム（中）のレベルに抑える。フルーティーなエステル香が求められるが、低レベルであること。しかし、ジャーマンスタイル・ヴァイツェンに見られるフェノーリックなクローヴ香は好ましくない。色合いは、ダーク・アンバーからダーク・ブラウンの範囲。ボディはライトないしミディアム。全体の風味の特徴は、トッフィーキャンディーやビスケットを思わせるローストモルトのキャラクターが支配的で、ほかにココア、チョコレート、もしくはカラメル香があってもよい。ただし、ローストモルトからもたらされる低レベルの渋味は許されるが、不快感がないように甘味とバランスが取れていなければならない。ダイアセチルが感じられてはならない。酵母が入ったまま飲まれるので、イースティな味わいがあり、見た目も混濁している。低温白濁もOK。酵母臭のレベルはローないしミディアムであるが、麦芽とホップの風味を凌駕してはならない。このカテゴリーに出品するビールは、「酵母を混ぜてグラスに注いで欲しい」もしくは「酵母を混ぜないで上澄みだけをグラスに注いで欲しい」のどちらかをボトルに明記すること。

初期比重（プラート度）：1.036– 1.050(9– 12.5)

最終比重（プラート度）：1.004– 1.016(1– 4.0)

アルコール度数：3.8– 5% ABV

ビタネス・ユニット：10– 25 IBU

色度数：9– 22 SRM(18– 44 EBC)

3. フルーツビール [Category I]

フルーツビールは、フルーツもしくはフルーツシロップを糖化時、煮沸時、一次発酵または二次発酵中に投入してつくられるビールである。フルーツ香のレベルについては、アロマとフレーバーのいずれにおいても強弱を問わないが、ホップのアロマ・フレーバーに負けない程度にはっきりとしており、しかも全体の調和を崩すほど目立ち過ぎてはいけない。乳酸発酵によって生成した酸味ははっきり感じられれば、よりフルーツのキャラクターを強化するので望ましいが、必須条件ではない。このカテゴリーではココナツもフルーツの一種と見なすので、ココナツ入りのビールは、ここにエントリーできる（高度にエクスペリメンタルなものを除く）。ジュニパー・ベリー（杜松の実）のようにスパイスもしくはハーブのキャラクターを持つフルーツが使われている場合は、ハーブ・スパイスビールのカテゴリーに含めるべきである。また、パンプキン（南瓜）を使ったビ

ールもパンプキン・ビールに出品する方がより妥当である。濁りは許される。

このカテゴリーに出品するビールは、使用したフルーツや副原料の名前とベースにしたビールのスタイル名をエントリー・シートに記入することが求められる。

初期比重（プラート度）：1.030– 1.110(7.5– 26)

最終比重（プラート度）：1.006– 1.030(1.5– 7.5)

アルコール度数：2.5– 12% ABV

ビタネス・ユニット：5– 70 IBU

色度数：5– 50 SRM(10– 100 EBC) または使用したフルーツの色

4. フルーツ・ウィートビール [Category I]

フルーツ・ウィートビールは、上面発酵酵母もしくは下面発酵酵母を用いてつくられ、30～75%の割合いで小麦麦芽を使用する。アロマ・フレーバーにおいて使用したフルーツ（もしくはフルーツシロップ）のキャラクターが明白でなければならないが、可能な限り本物のフルーツの風味を再現していることが望ましい。色についてもフルーツの色合いがある程度反映していること。ホップのアロマ・フレーバーはローないしミディアム。ホップの苦味も軽めに仕上がっているのが望ましい。酵母由来のフルーティーなエステル香が求められるが、低レベルであること。しかし、ジャーマンスタイル・ヴァイツェンに見られるフェノーリックなクローヴ香は好ましくない。ボディはライトないしミディアム。ダイアセチルが感じられてはならない。通常、このスタイルは酵母が入ったまま飲まれるので、イースティなマウスフィールと白濁を伴う。したがって、低温白濁は問題ない。イースティなフレーバーはローないしミディアムに抑えられるべきであるが、目立ってはならない。また、モルトやホップのキャラクターを凌駕してはならない。ジュニパー・ベリー（杜松の実）やチリペッパーのようにスパイスもしくはハーブのキャラクターを持つフルーツやベジタブルが使われている場合は、カテゴリーナンバー6「ハーブ・スパイスビール」に含めるべきである。また、パンプキン(南瓜)を使ったビールも下記の「パンプキン・ビール」に出品する方がより妥当である。

このカテゴリーに出品するビールは、使用したフルーツや副原料の名前をエントリー・シートに記入することが求められる。また、このカテゴリーに出品するビールは、「酵母を混ぜてグラスに注いで欲しい」もしくは「酵母を混ぜないで上澄みだけをグラスに注いで欲しい」のどちらかをボトルに明記すること。

初期比重（プラート度）：1.036– 1.050(9– 12.5)

最終比重（プラート度）：1.004– 1.016(1– 4.0)

アルコール度数：3.8– 5% ABV

ビタネス・ユニット：10– 35 IBU

色度数：2– 10SRM(4– 20 EBC) または使用したフルーツの色

5. フィールドビールまたはパンプキンビール

a. サブスタイル：フィールドビール [Category I]

フィールドビールは、野菜を糖化時、煮沸時、一次発酵または二次発酵中に投入してつくられるビールである。野菜の香りのレベルについては、アロマとフレーバーのいずれにおいても強弱を問わないが、ホップのアロマ・フレーバーに負けない程度にはっきりとしており、しかも全体の調和を崩すほど目立ち過ぎてはいけない。このガイドラインでは、ココナツはフルーツの一種と見なすので、ココナツ入りのビールは、フルーツビールもしくはフルーツ・ウィートビールのカテゴリーにエントリーすべきである（高度にエクスペリメンタ

ルなものを除く)。ジュニパー・ベリー（杜松の実）やチリペッパーのようにスパイスもしくはハーブのキャラクターを持つフルーツやベジタブルが使われている場合は、カテゴリナンバー6「ハーブ・スパイスビール」に含めるべきである。また、パンプキン(南瓜)を使ったビールも下記の「パンプキン・ビール」に出品する方がより妥当である。このカテゴリに出品するビールは、使用した野菜の名前と他に使用した副原料およびベースにしたビールのスタイル名をエントリー・シートに記入することが求められる。

初期比重（プラート度）：1.030- 1.110(7.5- 26)

最終比重（プラート度）：1.006- 1.030(1.5- 7.5)

アルコール度数：2.5- 12% ABV

ビタネス・ユニット：5- 70 IBU

色度数：5- 50 SRM(10- 100 EBC)

b. サブスタイル：パンプキンビール [Category 1]

パンプキンビールは、南瓜を糖化時、煮沸時、一次発酵または二次発酵中に投入してつくられるビールである。野菜の香りのレベルについては、アロマとフレーバーのいずれにおいても強弱を問わないが、ホップのアロマ・フレーバーに負けない程度にはっきりとしており、しかも全体の調和を崩すほど目立ち過ぎてはいけない。このカテゴリに出品するビールは、ベースにしたビールのスタイル名と南瓜以外に使用した副原料があればその名前をエントリー・シートに記入することが求められる。

初期比重（プラート度）：1.030- 1.110(7.5- 26)

最終比重（プラート度）：1.006- 1.030(1.5- 7.5)

アルコール度数：2.5- 12% ABV

ビタネス・ユニット：5- 70 IBU

色度数：5- 50 SRM(10- 100 EBC)

6. ハーブおよびスパイスビール [Category 1]

ハーブ・スパイスビールは、ホップに加えてハーブやスパイス（植物の根、タネ、果実、野菜、花、その他）を用い、個性的な風味(強弱を問わない)を持たせたビールを指す。使われているハーブやスパイスの名前が、ビールから識別できなくてもできなくてもよい。また、ホップのアロマとフレーバーを低く抑え、ハーブやスパイスの香りを際立たせることも可能である。このビールにとって最も重要な評価ポイントは、全体の風味バランスである。ジュニパー・ベリー（杜松の実）やチリペッパーのようにスパイスもしくはハーブのキャラクターを持つフルーツやベジタブルが使われているビールは、このカテゴリに含まれる。ハーブ・スパイスビールのカテゴリに含めるべきである。しかし、ココナツはフルーツの一種と見なされるので、ココナツ入りのビールは、カテゴリナンバー3「フルーツビール」もしくはカテゴリナンバー4「フルーツ・ウィートビール」にエントリーすべきである（高度にエクスペリメンタルなものを除く）。また、また、パンプキン(南瓜)を使ったビールも、このカテゴリではなく上記の「パンプキン・ビール」に出品する方がより妥当である。

このカテゴリに出品するビールは、使用したハーブやスパイスの名前とベースにしたビールのスタイル名をエントリー・シートに記入することが求められる。

初期比重（プラート度）：1.030- 1.110(7.5- 26)

最終比重（プラート度）：1.006- 1.030(1.5- 7.5)

アルコール度数：2.5- 12% ABV

ビタネス・ユニット：5- 70 IBU

色度数：5- 50 SRM(10- 100 EBC)

7. チョコレートビール [Category I]

ダークチョコレートまたはココア(いずれも固形、パウダー、エッセンスを問わない)を使い、ホップのアロマ/フレーバー以外に(もしくはホップのアロマ/フレーバーに加えて)、特異なキャラクターを持たせたビール。チョコレート/ココアの香りのレベルは、ほのかに感じられる程度から強いものまで自由。ホップのアロマとフレーバーを低く抑え、チョコレートの香りだけで特徴をつくりだしてもよい。しかし、チョコレートの苦味が強過ぎてはいけない。ホワイト・チョコレートを使ったビールは、このカテゴリーには含まれない。

このカテゴリーに出品するビールは、ベースにしたビールのスタイル名をエントリー・シートに記入することが求められる。

初期比重(プラト度)：1.030- 1.110(7.5- 26)

最終比重(プラト度)：1.006- 1.030(1.5- 7.5)

アルコール度数：2.5- 12% ABV

ビタネス・ユニット：15- 40 IBU

色度数：15- 50 SRM(30- 100 EBC)

8. コーヒー・フレーバード・ビール [Category I]

コーヒー(豆、インスタント、エッセンスを問わない)を使い、ホップのアロマ/フレーバー以外に(もしくはホップのアロマ/フレーバーに加えて)、特異なキャラクターを持たせたビール。コーヒーの香りのレベルは、ほのかに感じられる程度から強いものまで自由。ホップのアロマとフレーバーを低く抑え、コーヒーの香りだけで特徴をつくりだしてもよい。しかし、コーヒー由来の苦味が強過ぎてはいけない。

このカテゴリーに出品するビールは、ベースにしたビールのスタイル名をエントリー・シートに記入することが求められる。

初期比重(プラト度)：1.030- 1.110(7.5- 26)

最終比重(プラト度)：1.006- 1.030(1.5- 7.5)

アルコール度数：2.5- 12% ABV

ビタネス・ユニット：15- 40 IBU

色度数：8- 50 SRM(16- 100 EBC)

9. スペシャルティ・ビール [Category H]

スペシャルティ・ビールは、大麦麦芽以外の(もしくは大麦麦芽に加えて)通常使われない特殊な発酵原料(糖分、穀物、デンプン)を用いてつくるビールを指す。ナッツ類は一般的にある程度の発酵成分を持つので、ナッツを使ったビールもこのカテゴリーに含まれる。これらの発酵原料がもたらす特徴がアロマ、フレーバーもしくはビール全体のバランスにはっきりと現れているべきであるが、必ずしも支配的である必要はない。メープルシロップ、ポテトなどは特殊な発酵原料に該当するが、米、コーン、小麦はそれに該当しない。また、通常使われない特殊な発酵原料を用いてつくるスパイスビールは、カテゴリーナンバー14「エクスペリメンタル・ビール」に含まれる。同様に、通常使われない特殊な発酵原料を用いてつくるフルーツビールは、3「フルーツビール」のカテゴリーに含まれる。

このカテゴリーに出品するビールは、醸造に使用した特殊な発酵原料の名前とベースにしたビールのスタイル名をエントリー・シートに記入することが求められる。

初期比重（プラート度）：1.030- 1.140++(7.5- 40++)

最終比重（プラート度）：1.006- 1.030+(1.5- 7.5+)

アルコール度数：2.5- 25% ABV

ビタネス・ユニット：0- 100 IBU

色度数：1- 100 SRM(2- 200 EBC)

10. ライビール

a. サブスタイル：酵母なし／酵母入り、ライエールまたはライラガー [Category H]

上面発酵酵母もしくは下面発酵酵母を用い、ライ麦モルトを少なくとも 20%以上混合してつくられる。ホップの苦味は、ロー（低）からミディアム（中）。フルーティーなエステル香が求められるが、低レベルであること。しかし、ジャーマンスタイル・ヴァイツェンに見られるフェノーリックなクローヴ香は好ましくない。淡色ライビールの色合いは、麦わら色からアンバーの範囲。ボディはライトないしミディアム。ダイアセチルが感じられてはならない。タンニン由来の渋味は、低レベルであれば許される。

濃色ライビールの色合いは、ダーク・アンバーからダーク・ブラウンの範囲で、ボディはライトからミディアム。全体の風味の特徴は、トッフィーキャンディーやビスケットを思わせるローストモルトのキャラクターが支配的で、ほかにココア、チョコレート、もしくはカラメル香があってもよい。ただし、ローストモルトからもたらされる渋味については不快感がないように甘味とバランスが取れていなければならない。淡色系と同様に、ダイアセチルが感じられてはならない。

“酵母なし”の場合は、酵母を完全に濾過するのでマウスフィール、フレーバー、アロマに、酵母が感じられるのは好ましくない。

“酵母入り”は、イースティな味わいを持ち見た目も混濁している。酵母臭のレベルはローないしミディアムで、ライ麦モルトと大麦モルトおよびホップの風味を凌駕してはならない。

このカテゴリーに出品するビールは、ベースとしたクラシック・ライビールの名前(ライ・ペールエール、ライ・ポーターなど)をエントリー・シートに記入すること。また、審査にあたっては「酵母を混ぜてグラスに注いで欲しい」もしくは「酵母を混ぜないで上澄みだけをグラスに注いで欲しい」のどちらかをボトルに明記すること。

初期比重（プラート度）：1.030- 1.065(7.5- 16)

最終比重（プラート度）：1.004- 1.020(1- 5)

アルコール度数：3.8- 8.7% ABV

ビタネス・ユニット：10- 40 IBU

色度数：2- 25 SRM(4- 50 EBC)

b. サブスタイル：酵母なし／酵母入り、ジャーマンスタイル・ライエール(ロッゲンビア) [Category J]

このビールはフェノーリックな香りを醸し出すエール酵母と、少なくとも 30%以上のライ麦モルトを用いてつくられる。ホップの苦味は低レベル。バナナを思わせるエステル香はアロマとフレーバーは欠かせないが、低レベルに抑えられていること。クローヴを思わせるフェノール香もまた、必須である。淡色系ジャーマン・ライエールの色合いは、麦わら色からダークなアンバーの範囲。ボディはライトないしミディアム。ダイアセ

チルが感じられてはならない。濃色系ジャーマン・ライエールの色合いは、ダーク・アンバーからダーク・ブラウン。ボディはライトないしミディアム。濃色系の風味の特徴は、トッフィーキャンディーやビスケットを思わせるローストモルトのキャラクターが支配的で、ほかにココア、チョコレート、もしくはカラメル香があってもよい。ただし、ローストモルトからもたらされる渋味については不快感がないように甘味とバランスが取れていなければならない。淡色系と同様に、ダイアセチルが感じられてはならない。

“酵母なし”の場合は、酵母を完全に濾過するのでマウスフィール、フレーバー、アロマに、酵母が感じられるのは好ましくない。

“酵母入り”は、イースティな味わいを持ち見た目も混濁している。酵母臭のレベルはローないしミディアムで、ライ麦モルトと大麦モルトおよびホップの風味を凌駕してはならない。

このカテゴリーに出品するビールは、「酵母を混ぜてグラスに注いで欲しい」もしくは「酵母を混ぜないで上澄みだけをグラスに注いで欲しい」のどちらかをボトルに明記すること。

初期比重（プラート度）：1.047– 1.056(11.8– 14)

最終比重（プラート度）：1.008– 1.016(2– 4)

アルコール度数：4.9– 5.5% ABV

ビタネス・ユニット：10– 15 IBU

色度数：4– 25 SRM(8– 50 EBC)

11. スペシャルティ・ハニービール [Category H]

ハニービールは、大麦麦芽に加えてハニー（蜂蜜）が使われているビールを指し、伝統的なビアスタイルをベースにしたものであってもエクスペリメンタルなビールをベースにしたものでもよい。アロマとフレーバーの両方にハチミツの風味・特徴がはっきりと現れていることが求められるが、ホップや麦芽のフレーバーと調和し、それらを消し去るほど強力であってはならない。

このカテゴリーに出品するビールは、ベースにしたビールが伝統的スタイルに属するのかエクスペリメンタル・スタイルに属するのかを明示するとともに、使用した蜂蜜の種類(アカシア花、オレンジブラッサム、萩花、栗花…など)の名前をエントリー・シートに記入することが求められる。

初期比重（プラート度）：1.030– 1.110(7.5– 26)

最終比重（プラート度）：1.006– 1.030(1.5– 7.5)

アルコール度数：2.5– 12% ABV

ビタネス・ユニット：0– 100 IBU

色度数：1– 100 SRM(2– 200 EBC)

12. セッション・ビール [Category H]

いずれかの伝統的なビアスタイルに該当するが、アルコール度数だけがそのスタイルの基準より低いビールを指す。該当するスタイルに見られる固有の特徴が維持されており、かつその特徴と低アルコール分がもたらすキャラクターが調和していることが、最も重要なポイントである。全体のバランスとしてドリンクビリティが主要なキャラクターとなっている。なお、アルコール度数は5.1%以下であること。

このカテゴリーに出品するビールは、エントリー・シートにベースにしたスタイル名を明示するか、もしくはベースにしたスタイルが分かるような言葉（たとえば「ハーフ・アルト」「シングル・オクトーバーフェスト」「ベイビー・ボック」など）を明記すること。

初期比重（プラート度）：1.034– 1.040(8.5– 10)

最終比重（プラート度）：1.004– 1.010(1.0– 2.5)

アルコール度数：4.0– 5.1% ABV

ビタネス・ユニット：10– 30 IBU

色度数：2+ SRM(4+ EBC)

13. その他のストロング・ビール

a. サブスタイル：その他のストロングエールまたはラガー [Category H]

いずれかの伝統的なビアスタイルに該当するが、アルコール度数だけがそのスタイルの基準を超えているビールを指す。該当するスタイルに見られる固有の特徴が維持されており、かつその特徴と高アルコール分がもたらすキャラクターが調和していることが、最も重要なポイントである。

このカテゴリーに出品するビールは、エントリー・シートにベースにしたスタイル名を明示するか、もしくはベースにしたスタイルが分かるような言葉（たとえば「ダブル・アルト」「トリプル・デュンケル」「クアドルプル・ピルスナー」など）を明記すること。

初期比重（プラート度）：ベースとしたビアスタイルにより異なる

最終比重（プラート度）：ベースとしたビアスタイルにより異なる

アルコール度数：ベースとしたビアスタイルの規準よりも高いこと

ビタネス・ユニット：ベースとしたビアスタイルにより異なる

色度数：ベースとしたビアスタイルにより異なる

b. サブスタイル：アメリカンスタイル・インペリアル・ポーター [Category G]

インペリアル・ポーターは、非常に濃いダークブラウンからブラックの範囲の色合いのビールで、ブラックモルト由来の軽い渋味と焦げ臭（ローストバーレイのそれと異なる）がはっきりと感じられる。さらに、カラメル香やココア香を伴う甘味が、軽いホップの苦味（ミディアム・ローないしミディアム）とバランスが取れていなければならない。ボディはフル。フルーティーなエステル香がはっきりと感じられるが、モルト由来の甘味やホップのキャラクターを凌駕するほど強くはない。ホップのアロマ・フレーバーは、ローからミディアム・ハイと幅広いレンジを持つ。ダイアセチルは許されない。

初期比重（プラート度）：1.080– 1.100(19.5– 23)

最終比重（プラート度）：1.020– 1.030(4.0– 7.5)

アルコール度数：7.0– 12% ABV

ビタネス・ユニット：35– 50 IBU

色度数：40+ SRM(80+ EBC)

c. サブスタイル：アメリカンスタイル・ウィートワイン [Category H]

色合いがゴールドからディープアンバー（濃い琥珀）で、小麦モルトを 50%以上用いたアメリカンスタイル・ウィートワイン。フルボディで高濃度の残留糖分による強い甘味が特徴。苦味は穏やかなレベルからミディアム・ハイまで。フルーティーなエステル香は強くてよいが、アルコール度数の高低と釣り合っていることが求められる。ホップのアロマとフレーバーは、ローないしミディアム。ダイアセチルは非常に低レベルであれば許される。また、ブレッディ（パン臭）、ウィート、はちみつ、カラメルなどを思わせるアロマ・フ

レーバーが感じられても、このスタイルの特徴の一部として歓迎される。酵母由来のフェノール臭、硫黄臭、およびDMSがあってはならない。酸化臭、老化臭、熟成香などは、このスタイルから感じられないのが普通である。低温白濁は許される。

初期比重（プラート度）：1.088– 1.120(21– 28)

最終比重（プラート度）：1.024– 1.032(6– 8)

アルコール度数：8.4– 12% ABV

ビタネス・ユニット：45– 85 IBU

色度数：8– 15 SRM(16– 30 EBC)

14. エクスペリメンタル・ビール

a. サブスタイル：エクスペリメンタル・ビール [Category H]

エクスペリメンタル・ビールは、穀物原料を主体とし、通常とは異なる特殊な技術もしくは通常使用されていない原料を用いてつくられたビール（ラガー、エール、その他）で、発酵性糖分の51%以上が麦芽由来のもの。このスタイルの評価にあたっては、醸造工程、使われた原料、またはブルワーの創意工夫などの点で新規さやユニークさが問われる。既存のビアスタイルのどのカテゴリにも該当しない場合、すべてエクスペリメンタル・ビールと考えてよい。また既存のビアスタイル（スパイス、フルーツ、スモーク、木片および木樽熟成、スペシャルティ、ポーター、その他）を複数混合してつくったビールもエクスペリメンタル・ビールに含まれる。しかしながら、木片および木樽熟成ビールの場合、真にエクスペリメンタルな特徴が見られないものはカテゴリナンバー20「木片および木樽熟成ビール」にエントリーすべきである。

このカテゴリに出品されるビールは、エクスペリメンタルであることを明らかに示す原料や醸造手法をエントリー・シートに明示することが求められる。また、既存のビアスタイルをベースにつくられた場合は、そのスタイルも併せて明示すること。

b. サブスタイル：フレッシュ・ホップ・エール [Category H]

いずれかの伝統的なビアスタイルに該当するが、収穫したばかりの、乾燥させていない「生」のホールホップだけを使った上面発酵ビールを指す。そのビアスタイル特有のキャラクターに加えて、クロロフィル（葉緑素）に似た青々しい印象をもたらす。また、「生」のホールホップを使いながらも、長期間のエイジングによって生々しいホップアロマを低減させ、全体とのバランスを上品に整えたビールも、これに含まれる。この場合は、エイジングによりユニークなキャラクターが醸し出されることが予想されるが、それがどんなものであるかまだ明らかではない。

このカテゴリに出品するビールは、ベースにしたスタイル名をエントリー・シートに明記すること。

初期比重（プラート度）：ベースとしたビアスタイルにより異なる

最終比重（プラート度）：ベースとしたビアスタイルにより異なる

アルコール度数：ベースとしたビアスタイルにより異なる

ビタネス・ユニット：ベースとしたビアスタイルにより異なる

色度数：ベースとしたビアスタイルにより異なる

15. インデジェニアス・ビール [Category H]

今日、多くの優れたビールが伝統的もしくは非伝統的な原料や醸造方法で作られている。それらの中には、キャラクターが非常にユニークで、このスタイル・ガイドラインに含まれていないものも少なくない。そうしたビールの多くは、その土地に古くから伝わる醸造方法、その土地ならではの農産物、その土地特有の気候などが造り上げた、ローカル色に満ちたビールである。インデジェニアス・ビールのカテゴリーは、そうしたローカル・ビールや伝習ビール、あるいはこのガイドラインのどのカテゴリーにも含まれないユニークなビールを評価・顕彰する目的で設定している。色合いはライトでもダークでもかまわない。アルコール度数にも制限はない。ホッピーでもアンホッピーでもよい。酵母も一般的なビール酵母に限らない。発酵方法や発酵プロセス、熟成の仕方、カーボネーション・レベルなどについても規定がない。また、通常言うところの“ビールらしさ”が希薄でも濃厚でも構わない。ただし、ホップ、モルト、イースト、その他の原料の使い方がクラシック・スタイルの伝統に則っていないか、既存のビアスタイルのどれかに酷似しているビールは、インデジェニアス・ビールのカテゴリーには該当しない。まったく新しいビールや革新的なビールも、「エクスペリメンタル・ビール」にエントリーすべきである。

このカテゴリーに出品するビールは、原料、醸造プロセス、その他の情報をエントリー・シートに明記すること。また、特定のローカル・ビールや伝習ビール（例えばシュタインビール、チチャ、タラビール、ペンシルヴァニア・スワンキーなど）に則って造られたビールの場合、その名称も明記すること。

初期比重（プラート度）：ビアスタイルにより異なる

最終比重（プラート度）：ビアスタイルにより異なる

アルコール度数：ビアスタイルにより異なる

ビタネス・ユニット：ビアスタイルにより異なる

色度数：ビアスタイルにより異なる

16. グルテンフリー・ビール [Category H]

もっぱら発酵性糖分、穀物（コーンなど）、転換炭水化物などからつくられたビール（ラガー、エール、その他を問わない）。原料にグルテンを含まない「ゼロ・グルテン」の原料を用いること（大麦、小麦、スペルト麦、オート麦、ライ麦などはすべてグルテンを含む）。レシピのデザインにあたっては、既存のビアスタイルの一つを模してもよいし、まったく自由に発想されたものでもよい。（注：ワイン、ミード、モルトビバレッジ、およびビール以外の飲料は、このカテゴリーに含まれない）

このカテゴリーにエントリーするビールは、エントリー・シートに使用した原料と発酵方法を明記することが求められる。また、既存のビアスタイルの一つを模したものであればそのスタイル名、および意図したアロマ、フレーバー、外観（色、泡立ち、透明度）の特徴を記入すること。

初期比重（プラート度）：特に規定はない

最終比重（プラート度）：特に規定はない

アルコール度数：特に規定はない

ビタネス・ユニット：特に規定はない

色度数：特に規定はない

17. アメリカン-ベルゴスタイル・エール

- a. サブスタイル：ペール・アメリカン-ベルゴスタイル・エール [Category H]

フルーティーなベルギースタイルのエールに典型的に使われる酵母を用いて、ユニークなキャラクターを付与したビールである。とはいえ、このガイドラインの別の項で扱っている伝統的なベルジャンスタイルと異なり、これ自体が独自のカテゴリーを形成するものだ。バナナ、ベリー、アップルのほか、ときにはコリアンダーのようなスパイシーなキャラクター、もしくはスモーキー／フェノーリックなキャラクターを特徴とし、それらがホップやモルトと絶妙なバランスを呈していなければならない。ホップのアロマ、フレーバー、および苦味は、アメリカン・ホップのキャラクターを感じさせ、ミディアムから非常に高いレベルまで許容範囲が広い。色合いについては、ブロンドからアンバー（琥珀）の範囲。エステルレベルはミディアムからストロングの範囲である。ダイアセチルが目立ってはならない。低温白濁は許される。酵母由来の硫黄臭があってはならない。

このカテゴリーにエントリーするビールが既存のベルジャンスタイルをベースにしたものであれば、そのスタイル名をエントリー・シートに記入すること。また、アロマ、フレーバー、外観に関してユニーク性を意図している場合は、そのことを詳しく明示すること。さらに、原料や醸造方法にどのようなものが使われているかも記入する。

初期比重（プラウト度）：特に規定はない

最終比重（プラウト度）：特に規定はない

アルコール度数：特に規定はない

ビタネス・ユニット：特に規定はない

色度数：特に規定はない

b. サブスタイル：ダーク・アメリカン-ベルゴスタイル・エール [Category H]

フルーティーなベルギースタイルのエールに典型的に使われる酵母を用いて、ユニークなキャラクターを付与したビールである。とはいえ、このガイドラインの別の項で扱っている伝統的なベルジャンスタイルと異なり、これ自体が独自のカテゴリーを形成するものだ。バナナ、ベリー、アップルのほか、時としてコリアンダーのようなスパイシーなキャラクター、もしくはスモーキー／フェノーリックなキャラクターを特徴とし、それらがホップやモルトと絶妙なバランスを呈していなければならない。色合いについては、ディープアンバー（濃い琥珀）もしくはブラウンからブラックの範囲。ローストしたモルトもしくはローストバーレイのアロマ・フレーバーは弱いレベルから強烈的なレベルまでと幅が広く、いずれの場合もビールのメイン・キャラクターとなっていることが重要。エステルレベルはミディアムからストロングの範囲である。ダイアセチルが目立ってはならない。低温白濁は許される。酵母由来の硫黄臭があってはならない。

このカテゴリーにエントリーするビールが既存のベルジャンスタイルをベースにしたものであれば、そのスタイル名をエントリー・シートに記入すること。また、アロマ、フレーバー、外観に関してユニーク性を意図している場合は、そのことを詳しく明示すること。さらに、原料や醸造方法にどのようなものが使われているかも記入する。

初期比重（プラウト度）：特に規定はない

最終比重（プラウト度）：特に規定はない

アルコール度数：特に規定はない

ビタネス・ユニット：特に規定はない

色度数：特に規定はない

18. アメリカンスタイル・サワーエール

a. サブスタイル：アメリカンスタイル・サワーエール [Category H]

アメリカン・サワーエールの色合いは、ゴールドからディープ・カッパーないしブラウンの範囲。酸味についてはブレタノマイセス菌由来のキャラクターがあってはならない。乳酸菌、酢酸菌、その他のバクテリアによってもたらされる数種類の異なる酸味が、エイジングを経てバランスよく複雑に絡み合っていることが特徴。しかし、バーボンやシェリーの樽でエイジングした場合は、それらの残り香がビールについていてはならない。オーク樽で発酵やエイジングを行った場合は、ヴァニラ香のような木香が感じられてはならない（これらの香りが着いているビールは、カテゴリーナンバー20「木片／木樽熟成ビール」にエントリーすべきである）。ダークなサワーエールの場合、ローストモルトがもたらすカラメル香やチョコレート香は低レベルに抑えること。ホップのアロマと苦味は、はっきりと感じられるレベルに仕上げる。ボディはフル。フルーティーなエステル香が必須であるが、そのレベルは穏やかであっても際立っていてもよい。ダイアセチルとDMSは感じられない。低温白濁およびバクテリアや酵母による濁りは、ローないしミディアム・レベルであれば許される。

このカテゴリーに出品するビールは、ベースにしたビアスタイル、使用した原料名、採用した醸造方法（例えばサワー・マッシュ、乳酸菌添加）などをエントリー・シートに記入することが求められる。

初期比重（プラート度）：ベースにしたビアスタイルにより異なる

最終比重（プラート度）：ベースにしたビアスタイルにより異なる

アルコール度数：ベースにしたビアスタイルにより異なる

ビタネス・ユニット：ベースにしたビアスタイルにより異なる

色度数：ベースにしたビアスタイルにより異なる

b. サブスタイル：フルーツ入りアメリカンスタイル・サワーエール [Category H]

フルーツ入りアメリカン・サワーエールの色合いは、明るいストローからブラックまで。または、使用したフルーツやその他の原料による色である。使用したフルーツのアロマ・フレーバーが支配的であるが、全体のキャラクターとのバランスが取れていなければならない。酸味については、ブレタノマイセス菌由来のキャラクターがあってはならない。乳酸菌、酢酸菌、その他のバクテリアによってもたらされる数種類の異なる酸味が、エイジングを経てバランスよく複雑に絡み合っていることが特徴。しかし、バーボンやシェリーの樽でエイジングした場合は、それらの残り香がビールについていてはならない。オーク樽で発酵やエイジングを行った場合は、ヴァニラ香のような木香が感じられてはならない（これらの香りが着いているビールは、カテゴリーナンバー20「木片／木樽熟成ビール」にエントリーすべきである）。ダークなサワーエールの場合、ローストモルトがもたらすカラメル香やチョコレート香は低レベルに抑えること。ホップのアロマと苦味は、はっきりと感じられるレベルに仕上げる。ボディはフル。フルーティーなエステル香が必須であるが、そのレベルは穏やかであっても際立っていてもよい。ダイアセチルとDMSは感じられない。低温白濁およびバクテリアや酵母による濁りは、ローないしミディアム・レベルであれば許される。フルーティーなエステル香は穏やかなレベルから激しいレベルまで許される。ダイアセチルとDMSは感じられない。低温白濁およびバクテリアや酵母による濁りは、ローないしミディアム・レベルであれば許される。

このカテゴリーに出品するビールは、ベースにしたビアスタイル、使用した原料名、採用した醸造方法（例えばサワー・マッシュ、乳酸菌添加）などをエントリー・シートに記入することが求められる。

初期比重（プラート度）：ベースにしたビアスタイルにより異なる

最終比重（プラート度）：ベースにしたビアスタイルにより異なる

アルコール度数：ベースにしたビアスタイルにより異なる

ビタネス・ユニット：ベースにしたビアスタイルにより異なる

色度数：ベースにしたビアスタイルにより異なる

19. アメリカンスタイル・ブレットエール [Category H]

アメリカン・ブレットエールの色合いは、明るいストローからブラックまで。または、使用したフルーツやその他の原料による色である。木樽(もしくは木片と一緒に)でエイジングを行ったサワーエールは、このカテゴリーには属さない。ナチュラルな酸味が、複雑でバランスのとれた風味をつくっている。このビールに特徴的な馬臭、山羊臭、ナメシ皮臭、フェノール臭およびフルーティーな酸味は、野生酵母のブレタノマイセスによって醸し出されたものである。酸味の生成には野生酵母以外のバクテリアも関与しているが、バクテリア由来の酸味が支配的であってはならない。バーボンやシェリーの樽でエイジングした場合は、それらの残り香がビールについていてはならない。オーク樽で発酵やエイジングを行った場合は、ヴァニラ香のような木香が感じられてはならない。ダークなブレットエールの場合、ローストモルトがもたらすカラメル香やチョコレート香は低レベルに抑えること。ホップのアロマと苦味は、はっきりと感じられるレベルに仕上げる。ボディはフル。フルーティーなエステル香が必須であるが、そのレベルは穏やかであっても際立っていてもよい。ダイアセチルとDMSは感じられない。低温白濁およびバクテリアや酵母による濁りは、ローないしミディアム・レベルであれば許される。フルーティーなエステル香は穏やかなレベルから激しいレベルまで許される。ダイアセチルとDMSは感じられない。低温白濁およびバクテリアや酵母による濁りは、ローないしミディアム・レベルであれば許される。フルーツ入りのアメリカン・ブレットエールの場合は、使用したフルーツのフレーバーが他のキャラクターと調和していることが求められる。

このカテゴリーに出品するビールは、ベースにしたビアスタイル、使用した原料名、採用した醸造方法(例えば、ランビック酵母使用、サワー・マッシュ、乳酸菌添加)などをエントリー・シートに記入することが求められる。

初期比重（プラート度）：ベースにしたビアスタイルにより異なる

最終比重（プラート度）：ベースにしたビアスタイルにより異なる

アルコール度数：ベースにしたビアスタイルにより異なる

ビタネス・ユニット：ベースにしたビアスタイルにより異なる

色度数：ベースにしたビアスタイルにより異なる

20. 木片／木樽熟成ビール

a. サブスタイル：木片／木樽熟成ペールないしアンバービール [Category H]

木樽の中で(もしくは木片と一緒に)一定期間のエイジングを行ったビール。ラガーであるかエールであるかハイブリッドであるかを問わない。また、伝統的なスタイルにのっとったビールでも、エキスペリメンタルなビールでも可。要は、木樽もしくは木片からもたらされるキャラクターを付与する意図を持ってエイジングされ、色度数が 18SRM (36EBC) 以下、アルコール度数が 6.5%以下のビールであれば、このカテゴリーに該当する。新しい木樽もしくは木片からもたらされるアロマ／フレーバーの特徴としては、ヴァニラ香と木香が混じりあった複雑な印象を感じさせるものが多い。しかし、必ずしも木のそのものの香りである必要はない。シェリー酒、バーボンウィスキー、スコッチウィスキー、ポートワインなどの古樽でエイジングさせたビール

には、非常に複雑でユニークなキャラクターが付与される。このビールを評価する際に留意すべき最大のポイントは、アロマ、フレーバー、およびマウスフィールに、使用した木樽もしくは木片のキャラクターが反映しているかどうかで、ベースとしたビアスタイル特有のキャラクターについては強弱を問わない。また、フルーツもしくはスパイス・ビールであっても木樽もしくは木片と共にエイジングされ、色度数とアルコール度数が上記の範囲であれば、このカテゴリーに該当する。しかし、木片／木樽熟成サワービール、ダークな木片／木樽熟成ビール（18SRM／36EBC以上）もしくはハイアルコールの木片／木樽熟成ビール（6.5%以上）は、ほかの該当するカテゴリーにエントリーすべきである。

このカテゴリーにエントリーするビールは、エイジングに用いた木樽または木片の種類（オーク、檜、杉など）、酒樽再利用の場合はその酒類（シェリー樽、ウイスキー樽、ワイン樽など）、およびベースにしたビールのスタイル名、意図したフレーバーの特徴などをエントリー・シートに記入することが求められる。

初期比重（プラート度）：ベースとしたビアスタイルにより異なる

最終比重（プラート度）：ベースとしたビアスタイルにより異なる

アルコール度数：3.75- 6.5% ABV

ビタネス・ユニット：ベースとしたビアスタイルにより異なる

色度数：4-18 SRM(8-36 EBC)

b. サブスタイル：木片／木樽熟成ダークビール [Category H]

木樽の中で（もしくは木片と一緒に）一定期間のエイジングを行ったビール。ラガーであるかエールであるかハイブリッドであるかを問わない。また、伝統的なスタイルにのっとったビールでも、エキスペリメンタルなビールでも可。要は、木樽もしくは木片からもたらされるキャラクターを付与する意図を持ってエイジングされ、色度数が18SRM（36SRM）以上、アルコール度数が6.5%以下のビールであれば、このカテゴリーに該当する。新しい木樽もしくは木片からもたらされるアロマ／フレーバーの特徴としては、ヴァニラ香と木香が混じりあった複雑な印象を感じさせるものが多い。しかし、必ずしも〈木のそのものの香り〉である必要はない。シェリー酒、バーボンウイスキー、スコッチウイスキー、ポートワインなどの古樽でエイジングさせたビールには、非常に複雑でユニークなキャラクターが付与される。このビールを評価する際に留意すべき最大のポイントは、アロマ、フレーバー、およびマウスフィールに、使用した木樽もしくは木片のキャラクターが反映しているかどうかで、ベースとしたビアスタイル特有のキャラクターについては強弱を問わない。また、ダークなクラシックスタイルのビール（アイリッシュ・ドライスタウト、ロブストポーター、ブラウンエール、その他）でも木樽もしくは木片と共にエイジングされ、色度数とアルコール度数が上記であれば、このカテゴリーに該当する。フルーツもしくはスパイス・ビールであっても、色度数とアルコール度数が上記の範囲であれば、このカテゴリーに該当する。しかし、木片／木樽熟成サワービール、ダークな木片／木樽熟成ビールでハイアルコールのもの（6.5%以上）は、ほかの該当するカテゴリーにエントリーすべきである（インペリアル・スタウト、オールドエール、ハイアルコール・エキスペリメンタルなど）。

このカテゴリーにエントリーするビールは、エイジングに用いた木樽または木片の種類（オーク、檜、杉など）、酒樽再利用の場合はその酒類（シェリー樽、ウイスキー樽、ワイン樽など）、およびベースにしたビールのスタイル名、意図したフレーバーの特徴などをエントリー・シートに記入することが求められる。

初期比重（プラート度）：ベースとしたビアスタイルにより異なる

最終比重（プラート度）：ベースとしたビアスタイルにより異なる

アルコール度数：3.75- 6.5% ABV

ビタネス・ユニット：ベースとしたビアスタイルにより異なる

色度数：18+ SRM(36+ EBC)

21. 木片／木樽熟成ストロングビール [Category H]

木樽の中で(もしくは木片と一緒に)一定期間のエイジングを行ったビール。ラガーであるかエールであるかハイブリッドであるかを問わない。また、伝統的なスタイルにのっとったビールでも、エクスペリメンタルなビールでも可。要は、木樽もしくは木片からもたらされるキャラクターを付与する意図を持ってエイジングされ、アルコール度数が6.5%以上のビールであれば、色の濃淡に関わらずこのカテゴリーに該当する。新しい木樽もしくは木片からもたらされるアロマ／フレーバーの特徴としては、ヴァニラ香と木香が混じりあった複雑な印象を感じさせるものが多い。しかし、必ずしも〈木のそのものの香り〉である必要はない。シェリー酒、バーボンウィスキー、スコッチウィスキー、ポートワインなどの古樽でエイジングさせたビールには、非常に複雑でユニークなキャラクターが付与される。このビールを評価する際に留意すべき最大のポイントは、アロマ、フレーバー、およびマウスフィールに、使用した木樽もしくは木片のキャラクターが反映しているかどうかで、ベースとしたビアスタイル特有のキャラクターについては強弱を問わない。このカテゴリーには、木片／木樽で熟成させたダブルポーター、トリプル・ペールエールなどのほか、多様なハイアルコール・ビールが含まれる。しかし、ハイアルコールの木片／木樽熟成サワービール(6.5%以上)やストロングスタウトは、色度数に関係なく別のカテゴリーにエントリーすべきである。

このカテゴリーにエントリーするビールは、エイジングに用いた木樽または木片の種類(オーク、檜、杉など)、酒樽再利用の場合はその酒類(シェリー樽、ウィスキー樽、ワイン樽など)、およびベースにしたビールのスタイル名、意図したフレーバーの特徴などをエントリー・シートに記入することが求められる。

初期比重(プラート度)：ベースとしたビアスタイルにより異なる

最終比重(プラート度)：ベースとしたビアスタイルにより異なる

アルコール度数：6.5%+ ABV

ビタネス・ユニット：ベースとしたビアスタイルにより異なる

色度数：ベースとしたビアスタイルにより異なる

22. 木片／木樽熟成ストロングスタウト [Category H]

伝統的なストロングスタウトを木樽で(もしくは木片と一緒に)熟成させたビール、あるいは木樽で一定の期間熟成させたユニークなエクスペリメンタル・スタウトなど。木樽もしくは木片からもたらされるキャラクターを付与する意図を持ってエイジングされ、いずれもアルコール度数が6.5%以上のものが、このカテゴリーに含まれる。色合いは、すべてダーク。新しい木樽もしくは木片からもたらされるアロマ／フレーバーの特徴としては、ヴァニラ香と木香が混じりあった複雑な印象を感じさせるものが多い。しかし、必ずしも木のそのものの香りである必要はない。シェリー酒、バーボンウィスキー、スコッチウィスキー、ポートワインなどの古樽でエイジングさせたビールには、非常に複雑でユニークなキャラクターが付与される。このビールを評価する際に留意すべき究極のポイントは、アロマ、フレーバー、およびマウスフィールのバランス、およびエイジングによってビールに新たに付与された木樽(もしくは木片)のキャラクターのバランスである。例えば、フォーリンスタウト、インペリアル・スタウト、それ以外のストロングスタウトを木樽で(もしくは木片と一緒に)熟成させたもので、アルコール度数6.5%以上のビールはこのカテゴリーに含まれる。また、ス

タウトと他のストロングビールをブレンドしただし、木樽で（もしくは木片と一緒に）熟成させたビールも、アルコール度数 6.5%以上であればこのカテゴリーに含まれる。ただし、ハイアルコールの木片／木樽熟成サワービール（6.5%以上）は、下記のカテゴリーにエントリーすべきである。

このカテゴリーにエントリーするビールは、エイジングに用いた木樽または木片の種類（オーク、檜、杉など）、酒樽再利用の場合はその酒類（シェリー樽、ウィスキー樽、ワイン樽など）、およびベースにしたビールのスタイル名、意図したフレーバーの特徴などをエントリー・シートに記入することが求められる。

初期比重（プラート度）：ベースとしたビアスタイルにより異なる

最終比重（プラート度）：ベースとしたビアスタイルにより異なる

アルコール度数：6.5%+ ABV

ビタネス・ユニット：ベースとしたビアスタイルにより異なる

色度数：ベースとしたビアスタイルにより異なる

23. 木片／木樽熟成サワービール

a. サブスタイル：木片／木樽熟成サワービール [Category H]

木樽の中で（もしくは木片と一緒に）一定期間のエイジングを行いながらバクテリアまたは他の微生物によって自然の酸味を付与したビール。ラガーであるかエールであるかハイブリッドであるかを問わない。また、伝統的なスタイルにのっとりたビールでも、エクスペリメンタルなビールでも可。要は、木樽の中で、もしくは木片に触れさせながら、微生物からもたらされるユニークなキャラクターを付与する意図を持ってエイジングされたビールであれば、色の濃淡に関わらずこのカテゴリーに該当する。ときには、酸味と共に木樽もしくは木片からもたらされるユニークなキャラクターを意図してエイジングさせる場合もあるが、必ずしも木のそのものの香りである必要はない。この場合、ヴァニラ香と木香が混じりあった複雑な印象を感じさせるものが多い。通常は、バクテリアもしくは野生酵母がもたらす複雑なエステル香が特徴であるとともに、残留する糖分が少ないためドライもしくは非常にドライなビールに仕上がる。このビールを評価する際に留意すべき最大のポイントは、アロマ、フレーバー、およびマウスフィールに、酸味、複雑なエステル香のほか使用した木樽もしくは木片のキャラクターが反映しているかどうかである。

このカテゴリーにエントリーするビールは、エイジングに用いた木樽または木片の種類（オーク、檜、杉など）、酒樽再利用の場合はその酒類（シェリー樽、ウィスキー樽、ワイン樽など）、微生物からもたらされる特徴的なフレーバー、およびベースにしたビールのスタイル名をエントリー・シートに記入することが求められる。

初期比重（プラート度）：ベースとしたビアスタイルにより異なる

最終比重（プラート度）：ベースとしたビアスタイルにより異なる

アルコール度数：ベースとしたビアスタイルにより異なる

ビタネス・ユニット：ベースとしたビアスタイルにより異なる

色度数：ベースとしたビアスタイルにより異なる

b. サブスタイル：フルーツ入り木片／木樽熟成サワービール [Category H]

木樽の中で（もしくは木片と一緒に）一定期間のエイジングを行いながらバクテリアまたは他の微生物によって自然の酸味を付与したビール。ラガーであるかエールであるかハイブリッドであるかを問わない。また、伝統的なスタイルにのっとりたビールでも、エクスペリメンタルなビールでも可。要は、木樽の中で、もしくは

は木片に触れさせながら、微生物からもたらされるユニークなキャラクターを付与する意図を持ってエイジングされたビールであれば、色の濃淡に関わらずこのカテゴリーに該当する。ときには、酸味と共に木樽もしくは木片からもたらされるユニークなキャラクターを意図してエイジングさせる場合もあるが、必ずしも木のそのものの香りである必要はない。この場合、ヴァニラ香と木香が混じりあった複雑な印象を感じさせるものが多い。通常は、細菌もしくは野生酵母がもたらす複雑なエステル香が特徴であるとともに、残留する糖分が少ないためドライもしくは非常にドライなビールに仕上がる。上記の木片／木樽熟成サワービールとの違いは、木片または木樽での熟成中に（もしくは熟成前のどこかの段階で）フルーツが加えられていることである。このビールを評価する際に留意すべき最大のポイントは、アロマ、フレーバー、およびマウスフィールに、酸味、複雑なエステル香のほか、使用した木樽もしくは木片およびフルーツのキャラクターが反映しているかどうかである。

このカテゴリーにエントリーするビールは、エイジングに用いた木樽または木片の種類（オーク、檜、杉など）、酒樽再利用の場合はその酒類（シェリー樽、ウィスキー樽、ワイン樽など）、微生物からもたらされる特徴的なフレーバー、使用したフルーツの種類、およびベースにしたビールのスタイル名をエントリー・シートに記入することが求められる。

初期比重（プラト度）：ベースとしたビアスタイルにより異なる

最終比重（プラト度）：ベースとしたビアスタイルにより異なる

アルコール度数：ベースとしたビアスタイルにより異なる

ビタネス・ユニット：ベースとしたビアスタイルにより異なる

色度数：ベースとしたビアスタイルにより異なる

24. 長期熟成ビール [Category H]

一年以上の長期間にわたってエイジングさせたビールを指す。しかし、木片／木樽熟成ビールのような木香や古樽由来のフレーバーが感じられてはならない。このビールは一般的にホップの苦味が強く、ダークなものにはローストモルトの風味が濃厚である。また、アルコール度数も高い。なかには、ハーブ、スモーク、フルーツなどの複雑なフレーバーを伴うものもある。つまり、ボトル、ケグ、貯酒タンク、そのほかの容器でエイジングさせた結果、上記のキャラクターを呈するビールは、どんなスタイルであってもこのカテゴリーにエントリーできる。ただし、ブレタノマイセス酵母のキャラクターが際立ったビール、あるいは微生物による酸味を特徴とするビールは、このカテゴリーに含まれない。

このカテゴリーにエントリーするビールは、ベースにしたビールのスタイル名、エイジングに用いた容器の種類やエイジングの期間、そのほかエイジング・プロセスについての情報などを、エントリー・シートに記入することが求められる。

初期比重（プラト度）：ベースとしたビアスタイルにより異なる

最終比重（プラト度）：ベースとしたビアスタイルにより異なる

アルコール度数：ベースとしたビアスタイルにより異なる

ビタネス・ユニット：ベースとしたビアスタイルにより異なる

色度数：ベースとしたビアスタイルにより異なる

25. ケラービール／未濾過ビール

- a. サブスタイル：ジャーマンスタイル未濾過ラガー [Category H]

濾過をしていないビールや熟成が完了する前の若ビールで、しかもラガーリングが完了していないドイツ・ラガー系スタイルのビール（ミュンヒナー・ヘレス、デュンケル、メルツェン、シュヴァルツ、ドルトムンダー/ヨーロッパスタイル・エクスポート、ボヘミアスタイル・ピルスナー、ジャーマンスタイル・ピルスナーなど）を指す。ケラービールはカーボネーション・レベルが低く、低レベルのエステル香も感じられてよい。「未濾過」といっても、熟成中に酵母が沈殿するので見た目にはクリアなものも許される。もちろん、酵母の浮遊による多少の濁りがあっても問題ない。アロマ・フレーバーに関しては、酵母由来の硫黄臭（二酸化硫黄、硫化水素）が求められる（ローないしミディアム・レベル）。また、発酵中に生成されたアセトアルデヒドやそのほかの揮発性化合物が残っていても、低レベルであればかまわない。ドライホッピングが行われていてもよい。ヘッドリテンション（泡持ち）は一般的に良好ではないのが正常な姿。（現在市販されている未濾過ラガーの多くはラガーリングを完全に終えているため、「濁り」を除き伝統的なスタイル・カテゴリーの条件を満たしている。つまり、カーボネーションやヘッドリテンションが適正で、アセトアルデヒドなども除去されているので、そうしたビールは他のカテゴリーにエントリーするべきである。）

このカテゴリーにエントリーするビールは、ベースにしたビールのスタイル名をエントリー・シートに記入することが求められる。また、サービングの際に透明な上澄みだけをグラスに注ぐべきか、ボトルを振って酵母も一緒に注ぐべきかを、ボトルに明示することが求められる。

初期比重（プラト度）：ベースとしたビアスタイルにより異なる

最終比重（プラト度）：ベースとしたビアスタイルにより異なる

アルコール度数：ベースとしたビアスタイルにより異なる

ビタネス・ユニット：ベースとしたビアスタイルにより異なる

色度数：ベースとしたビアスタイルにより異なる

b. サブスタイル：ジャーマンスタイル未濾過エール [Category H]

濾過をしていないドイツ・エール系スタイルのビール（このコンペティションではアルトおよびケルシュのみ）で、少量の酵母と共にサービングされることを意図したビールを指す。フィルターで酵母を完全に除去した後、パッケージングの際に酵母を加えたアルトやケルシュ（ボトルコンディション、ケグコンディション）も、これに含まれる。しかし、伝統的な英国スタイルで単に濾過をしていないエール（未濾過のペールエール、ビター、ブラウンエール、ポーター、E S Bなど）や、適量の酵母を残したままパッケージングしたり、少量の酵母と一緒にサービングされることを意図した英国系エールは、このカテゴリーに含まれない。ビールに含まれている酵母の量、あるいはビールと一緒にグラスに注がれた酵母の量により、ローないしミディアム・レベルでイースティーなマウスフィールを感じるが、ホップやモルトとのバランスを崩すほど強いのはいけない。酵母由来の硫黄臭も感じられる（ローないしミディアム・レベル）。透明度が低く酵母による混濁も見られる。通常は発酵中に消滅するアセトアルデヒドや揮発性化合物などが感じられても可。ドライホッピングが行われていてもよい。ヘッドリテンション（泡持ち）は良好でないのが正常。

このカテゴリーにエントリーするビールは、ベースにしたビールのスタイル名をエントリー・シートに記入することが求められる。また、サービングの際に透明な上澄みだけをグラスに注ぐべきか、ボトルを振って酵母も一緒に注ぐべきかを、ボトルに明示することが求められる。

初期比重（プラト度）：ベースとしたビアスタイルにより異なる

最終比重（プラト度）：ベースとしたビアスタイルにより異なる

アルコール度数：ベースとしたビアスタイルにより異なる

ビタネス・ユニット：ベースとしたビアスタイルにより異なる

色度数：ベースとしたビアスタイルにより異なる

26. スモークビール

a. サブスタイル：バンベルクスタイル・ラオホビール [Category J]

「スモークビール」として知られているクラシック・ジャーマンビールにはいくつかの種類がある。ラガーではヘレス、メルツェン、ボックをベースにしたもの、エールではヴァイツェンをベースにしたもの。そのほかにもドイツには多様なスモークビールが生まれているが、それらは別のカテゴリーに属するものでバンベルクスタイルではない。このカテゴリーのスモークビールは、フェノーリックなキャラクターを特徴とするが、その印象は決して荒々しいものではなく、むしろ非常にスムーズでマイルドな甘味さえ覚えるといえる。ヴァイツェン・ラオホ以外はラガーであるゆえに、フルーティーなエステル香やダイアセチルがあつてならず、とくにヘレスやメルツェンをベースにしたものは低温白濁もノーである。

ヘレス・ラオホ

ヘレスをベースにしたラオホビールのスモーキーなアロマとフレーバーは、ほのかに感じられるレベルから支配的なレベルまで幅が広い。そのスモーク香は、淡色モルトを使ったラガーによく見られる低レベルの硫黄系化合物とバランスが取れているべきである。また淡色モルト由来のごく軽いトースト香と、それがもたらすほのかな甘味を伴う。ホップの苦味は低レベル。ホップのアロマについては、ノーブル・タイプのホップが持つ上品でフラワリーまたはスパイシーなアロマが求められるが、ヘレスがベースであるだけに決して目立つてはならない。全体的にはヘレスのキャラクターをきちんと保持しつつ、スモーク香が抵抗感なく調和している状態が望ましいのである。

メルツェン・ラオホ

メルツェンをベースにしたラオホビールのスモーキーなアロマとフレーバーも、ほのかに感じられるレベルから支配的なレベルまで幅が広い。メルツェンはモルトのトースト香と甘味、ノーブル・タイプのホップによる上品なフラワリーまたはスパイシーなアロマ、ローないしミディアム・レベルの苦味、フルボディなどを特徴とするビールである。したがって、メルツェン・ラオホもこれらのキャラクターを失うことなく、スモーク香と調和していることが求められる。

ボック・ラオホ

ボックをベースにしたラオホビールのスモーキーなアロマとフレーバーも、ほのかに感じられるレベルから支配的なレベルまで幅が広い。本来のボックは濃厚な麦芽風味、強いアルコール、ミディアムないしフル・レベルのボディ、穏やかな苦味などを特徴とするビールである。ホップの香りはほとんど感じられないほどまでにレベルが低い。フルーティーなエステル香はあってもよいが、最小限にとどめる。色合いはディープクッパー（濃い銅色）からダークブラウンの範囲。ボック・ラオホは、これらの特徴とスモーク香が調和していなければならない。

ヴァイス・ラオホ

ヴァイツェンをベースにしたラオホビールのスモーキーなアロマとフレーバーも、ほのかに感じられるレベルから支配的なレベルまで幅が広い。ヴァイツェン酵母がもたらすアロマとフレーバーは、フルーティーでフェノーリックである。フェノーリックなキャラクターは、クローヴやナツメグという言葉で表されるほか、人によってはスモーキーとかヴァニラとも言い表される。フルーティーな香りは、エステル由来のバナナ香で

ある。小麦モルトを 50%以上使うため、ボディはミディアムないしフル。ホップの投入量が極めて少ないためホップのアロマ・レベルと苦味レベルはゼロに近い。また、アテニューエイション（発酵度）が高いのでカーボネーション（泡立ち）の度合いが非常に高い。ヴァイス・ラオホは当然ながら、これらのキャラクターを保持した上でスモーク香と絶妙な調和が求められる。

デュンケル・ヴァイス・ラオホ

デュンケル・ヴァイツェンをベースにしたラオホビールの場合は、ローストモルトのキャラクター、スモーク香、イースティなマウスフィールの3者のバランスが問われる。ヴァイツェン・ベースのラオホビールはデュンケルの場合も酵母による濁りがあるのが正常である。ダイアセチルは許されない。

このカテゴリーにエントリーするビールは、上記4種のうち該当するヴァージョン（ヘレス・ラオホ、メルツェン・ラオホ、ボック・ラオホ、ヴァイツェン・ラオホ、デュンケル・ヴァイツェン・ラオホ）をエントリー・シートに記入することが求められる。

初期比重（プラート度）：ベースとしたビアスタイルにより異なる

最終比重（プラート度）：ベースとしたビアスタイルにより異なる

アルコール度数：ベースとしたビアスタイルにより異なる

ビタネス・ユニット：ベースとしたビアスタイルにより異なる

色度数：ベースとしたビアスタイルにより異なる

b. サブスタイル：スモークポーター [Category H]

スモークポーターはマイルドないし強いスモーク香を特徴とするビールで、色合いは栗茶から黒の範囲。濃色ビールであるが、ローストモルトによるはっきりとしたアロマ・フレーバーはあってもなくてもよい。ローストバーレイのキャラクターについては、皆無であるべき。ミディアムとストロングの中間レベルの苦味を持ち、カラメルないしチョコレートの香りのほか、ミディアムからストロングまでの甘味が許される。ボディはミディアムからフルの範囲。フルーティーなエステル香があってもよい。ホップのアロマ・フレーバーについては、無視されるレベルからミディアム・レベルまでとする。

このカテゴリーにエントリーするビールは、ベースにしたポーターのスタイル名（ブラウン・ポーター、ロブスト・ポーター、インペリアル・ポーター）をエントリー・シートに記入することが求められる。また、スモーク香に用いた木の種類（ブナ、桜、ハンノキ、その他）も明記すること。

初期比重（プラート度）：1.040– 1.050(10– 12.5)

最終比重（プラート度）：1.006– 1.014(1.5– 3.5)

アルコール度数：5.0– 8.7% ABV

ビタネス・ユニット：20– 40 IBU

色度数：20+ SRM(40+ EBC)

c. サブスタイル：その他のスモークビール [Category H]

スモーク・フレーバー（燻煙香）をつけたビールで、バンベルクスタイル・ラオホビールおよびスモークポーターに属さないものは、すべてこのカテゴリーに該当する。評価する際に留意すべき重要ポイントは、ベースに用いたビールのスタイルに備わる固有のキャラクターとスモーク香がバランスよく調和しているかど

うかである。

このカテゴリーにエントリーするビールは、ベースにしたビールのスタイル名と、スモーク香に用いた木の種類（ブナ、桜、ハンノキ、その他）をエントリー・シートに記入することが求められる。

初期比重（プラート度）：ベースとしたビアスタイルにより異なる

最終比重（プラート度）：ベースとしたビアスタイルにより異なる

アルコール度数：ベースとしたビアスタイルにより異なる

ビタネス・ユニット：ベースとしたビアスタイルにより異なる

色度数：ベースとしたビアスタイルにより異なる

■ラガー・スタイル

その他の地域発祥のラガー

27. オーストラリアン、ラテンアメリカンまたはトロピカルスタイル・ライトラガー [Category D]

オーストラリア／アジア、ラテンアメリカ、またはトロピカルスタイルのライトラガーは、色合いの非常に明るいライトボディのビールである。ホップのアロマとフレーバーは皆無で、ホップの苦味もほとんど無視されるレベルもしくはごく控え目に抑えられている。ボディとフレーバーを軽くする目的で、糖類を加えているものも多く見られる。また糖類を加えることにより、リンゴを思わせるフルーティーなエステル香がほのかに感じられることもある。副原料には、糖類、コーン、米、その他の穀類も使われる。低温白濁とダイアセチルがあってはならない。フルーティーなエステル香は、微弱であること。

初期比重（プラート度）：1.038– 1.046 (9.5– 11.5)

最終比重（プラート度）：1.006– 1.010 (1.5–2.5)

アルコール度数：3.8– 5.0% ABV

ビタネス・ユニット：9– 18 IBU

色度数：2– 5 SRM (4– 10 EBC)

28. インターナショナルスタイル・ラガー

a. サブスタイル：インターナショナルスタイル・ピルスナー [Category D]

インターナショナル・ピルスナーは、麦わらないしゴールドの色合いを持ち、アテニューエーションを高めて糖分残留量を少なくしたビールである。ボディはミディアム。米、コーン、小麦、糖類などの副原料がしばしば使われる。ホップの苦味はローからミディアム。ホップのアロマとフレーバーはロー。モルトの甘味はごく低レベルで、あってもほのかに感じられる程度まで。フルーティーなエステル香やダイアセチルは不可。きわめて低レベルのDMSは許される。低温白濁はダメ。

初期比重（プラート度）：1.044– 1.050 (11– 12.5)

最終比重（プラート度）：1.008– 1.010 (2–2.5)

アルコール度数：4.5– 5.3 % ABV

ビタネス・ユニット：17– 30 IBU

色度数：3- 4 SRM(6- 8 EBC)

b. サブスタイル：**ドライラガー** [Category D]

麦わら色で、甘味がなく、ライトボディのドライラガーは、モルトのもたらすフレーバーとやや強めのアルコール感だけで全体の風味がつけられている。苦味は微弱で、カーボネーション・レベルが高い。低温白濁、フルーティーなエステル香、ダイアセチルがあってはならない。

初期比重（プラート度）：1.040- 1.050(10- 12.5)

最終比重（プラート度）：1.004- 1.08(1-2)

アルコール度数：4.3- 5.5 % ABV

ビタネス・ユニット：15- 23 IBU

色度数：2- 4 SRM(5- 8 EBC)

c. サブスタイル：**その他のインターナショナル・ラガー** [Category D]

近年、革新的な考えを持つブルワーが世界のあちこちで輩出し、独創的でユニーク、かつ多様なラガーがつけられている。したがって、このカテゴリーでは、従来の伝統的なスタイルのラガーを改良したものや、まったく新しいスタイルのラガーが含まれる。たとえば、ホップやモルトのフレーバー・レベルに関して伝統的なラガースタイルそれぞれの規準を満たしている必要があるが、新しいホップやモルトを使ってユニークもしくは伝統にとらわれないホップ・アロマやモルト・アロマを特徴とするビールである。カスケードを用いたボックとか、ペーエールモルトやカラメルモルトを用いたメルツェンなどは、このカテゴリーに属する。また、地元で栽培・加工されたローカル品種のホップやモルトを用いたものも含まれる。しかし、色合い、ビタネスユニット、アルコール度数などに関しては、ベースにしたクラシック・スタイル（ボック、ヘレス、デュンケル、メルツェンなど）と同じでなければならない。

このカテゴリーにエントリーするビールは、ベースにしたビールのスタイル名と、用いた原料の名前およびブルワーが意図した風味の特徴等をエントリー・シートに記入することが求められる。

29. パルチックスタル・ポーター [Category E]

ポーターとは称しているが、ラガーイーストで低温発酵させ、低温でラガーリングを行っている、正真正銘のラガーである。色合いは非常に深みのあるルビーもしくはガーネットからブラックの範囲。パルチック・ポーターは、ローストモルト由来のリコリスやチョコレート・アロマ、カラメル化したシュガーのフレーバー、低温発酵によってもたらされるスッキリとした味わいが特徴。ローストしたダークモルト由来の苦味や渋味があってはならない。デビタライズ（苦味成分のない）・ローストモルトは、このスタイルにもっとも適している。モルトからもたらされるスモークは、低レベルであれば許される。ラガーであっても初期比重が高いため、ロー・レベルのフルーティーなエステル・アロマを持つが、低温発酵ゆえにエールのようなバナナ香はスタイル外れとなり、穏やかで上品なベリー香、グレープ香、プラム香などを良しとする。また、数種類のフーゼル・アルコールが織りなす複雑な味わいと、ローストモルトによるココア香やコーヒー香を伴うことも特徴の一つ。フローラルまたはあまやかなホップ・アロマは、このスタイルの風味に奥行きをつけるうえで好ましいが、目立ってはならない。ホップの苦味は非常に弱く、ローもしくはミディアム・ロー。弱いスモーク香があってもよい。ホップの苦味はローからミディアム。ボディはミディアムからフルの範囲。高いアルコール度数とミディアム・ローないしミディアム・レベルの麦芽の甘味とあいまって重厚なボディを持つ。ダイアセチル、DM

Sは許されない。

初期比重（プラート度）：1.072- 1.085(17.5- 20.5)

最終比重（プラート度）：1.016- 1.022(4-5.5)

アルコール度数：7.5- 9% ABV

ビタネス・ユニット：35- 40 IBU

色度数：40+ SRM(80+ EBC)

欧州およびドイツ発祥のラガー

30. ヨーロピアンスタイル・ローアルコール・ラガー／ジャーマンスタイル・ライヒトビア [Category D]

このスタイルのビールは、ボディも色合いも非常にライトである。麦芽の甘味レベルは、ロー（低）からミディアム（中）の範囲。ホップの苦味については、ミディアム・レベル。ホップの香りについては、アロマとフレーバーの両方とも、ローないしミディアム・レベルにとどめる。味わいがクリーンで、フルーティーなエステル香やダイアセチルがあってはならない。低温白濁は、不可。

初期比重（プラート度）：1.026- 1.034(6.5- 8.5)

最終比重（プラート度）：1.006- 1.010(1.5- 2.5)

アルコール度数：2.5- 3.6% ABV

ビタネス・ユニット：16- 24 IBU

色度数：2- 4 SRM(4- 8 EBC)

31. ジャーマンスタイル・ピルスナー [Category D]

伝統的なジャーマン・ピルスナーは、明るい麦わら色からゴールドの範囲の色合いを持ち、ホップを十分に効かせているのが特徴。したがって、ホップの苦味が強い。また、上品でフラワリーもしくはスパイシーなノーブル・タイプのホップを使用して、ミディアム・レベルないし非常にはっきりとしたアロマ・フレーバーを持たせる。アテニュエーション（発酵度）が高く、ライト寄りのミディアムボディに仕上げるのが原則だが、いくぶん麦芽の甘味が感じられても許される。このスタイルに典型的なDMSについては、平均的な閾値以下にとどめること（訓練されたジャッジや鋭い嗅覚を持つ人だけがほのかに感じ取れるレベル）。フルーティーなエステル香とダイアセチルがあってはならない。低温白濁も不可。泡立ちはきめ細かく、豊かであること。

初期比重（プラート度）：1.044- 1.050(11- 12.5)

最終比重（プラート度）：1.006- 1.012(1.5- 3)

アルコール度数：4- 5% ABV

ビタネス・ユニット：25- 40 IBU

色度数：3- 4 SRM(6- 8 EBC)

32. ボヘミアスタイル・ピルスナー [Category D]

ボヘミアスタイル・ピルスナーはミディアムボディで、ライト・アンバーに近い色のものもある。苦味に関しては強いけれども、麦芽のほのかな甘味とバランスをとることで穏やかな感じに仕上がっている。ホップのアロマ・フレーバーは上品でフラワリーもしくはスパイシーなノーブル・タイプ。非常に微量なダイアセチルとDMSは、モルト風味にアクセントをつけるうえであってもかまわない。麦芽からもたらされるトースト

香やビスケット香が低レベルで感じられてもよい。低温白濁は不可。泡立ちはきめ細かく、豊かであること。

初期比重（プラート度）：1.044- 1.056(11- 14)

最終比重（プラート度）：1.014- 1.020(3.5- 5)

アルコール度数：4- 5% ABV

ビタネス・ユニット：35- 45 IBU

色度数：3- 7 SRM(6- 14 EBC)

33. ミュンヒナースタイル・ヘレス [Category D]

ヘレスは苦味の少ないビールである。ボディはミディアムで、軽い麦芽風味を特徴とする。酵母によって生成された低レベルの硫黄臭とモルト風味が調和しているものも多く見られる。ホップ・フレーバー(苦味ではない)は感じられるレベルになっても許されるが、このスタイルの特徴であるモルト・フレーバーとバランスがとれている場合に限る。モルトのキャラクターは新鮮でかつ軽く炒った大麦の印象をもたらし、カラメル香やロースト香は許されない。色合いは、明るい麦わら色からゴールドの範囲。フルーティーなエステル香とダイアセチルがあってはならない。

初期比重（プラート度）：1.044- 1.050(11- 12.5)

最終比重（プラート度）：1.008- 1.012(2- 3)

アルコール度数：4.5- 5.5% ABV

ビタネス・ユニット：18- 25 IBU

色度数：4- 5.5 SRM(8- 11 EBC)

34. ドルトムンダー／ヨーロピアンスタイル・エクスポートまたは

ジャーマンスタイル・オクトーバーフェスト／ヴィーゼン

a. サブスタイル：ドルトムンダー／エクスポートスタイル・エクスポート [Category D]

ドルトムンダーはミディアム・レベルのホップの苦味を持ち、ホップ香についてもアロマとフレーバーの両面でほのかに感じられる程度に低くに抑えられていることが特徴。麦芽の甘味は弱く、カラメル香があってはならない。色合いは、麦わら色からディープ・ゴールド（濃い黄金色）の範囲。ボディはミディアム。フルーティーなエステル香とダイアセチルがあってはならない。低温白濁は、不可。

初期比重（プラート度）：1.048- 1.056(12- 14)

最終比重（プラート度）：1.010- 1.014(2.5- 3.5)

アルコール度数：5- 6% ABV

ビタネス・ユニット：23- 29 IBU

色度数：3- 6 SRM(6- 12 EBC)

b. サブスタイル：ジャーマンスタイル・オクトーバーフェスト／ヴィーゼン [Category D]

現代のジャーマンスタイル・オクトーバーフェストは、ミディアムボディで、ゴールドもしくは淡色に変わってきている。味わいもクリーンなホップの苦味と調和した穏やかなモルトの甘味を特徴とする。ホップのアロマ・フレーバーはかろうじて感じられる程度に弱い。ドルトムンダー／エクスポートと同様に、フルーティーなエステル香、ダイアセチル、低温白濁は許されない。

初期比重（プラート度）：1.048- 1.056(12- 14)

最終比重（プラート度）：1.010– 1.014(2.5– 3.5)

アルコール度数：5– 6% ABV

ビタネス・ユニット：23– 29 IBU

色度数：3– 5 SRM(6– 10 EBC)

35. ウィンナスタイル・ラガー [Category E]

ウィンナ・ラガーは、赤みがあったブラウンからカッパー（銅色）までの範囲の色合いと、ミディアム・レベルのボディを持ち、風味についてはモルト・アロマとほのかな甘味を特徴とする。モルト香については、トースト香が支配的なものが多い。ホップの苦味はクリーンでスッキリ。ホップ香についてはノーブル・タイプのホップを使用し、アロマもフレーバーもローないしミディアム・レベルに整えること。フルーティーなエステル香とダイアセチルがあってはならない。低温白濁は、不可。

初期比重（プラート度）：1.046– 1.056(11.5– 13.8)

最終比重（プラート度）：1.012– 1.018(3– 4.5)

アルコール度数：4.8– 5.4% ABV

ビタネス・ユニット：22– 28 IBU

色度数：12– 16 SRM(24– 32 EBC)

36. ジャーマンスタイル・メルツェン [Category E]

メルツェンはミディアムボディのビールで、ゴールドから赤みがあったブラウンまでの広範囲の色合いを持つ。モルトの甘味が、ホップの苦味にやや勝っていなければならない。ホップの苦味は、クリーンでスキリとしていること。モルト・キャラクターとしてはトースト香が支配的で、強いカラメル香は許されない（軽いカラメル香は許容範囲）。また、パンもしくはビスケットのようなアロマとフレーバーがあってもよい。ホップのフレーバーとアロマは低い、感じ取れるレベルをキープしていること。フルーティーなエステル香とダイアセチルがあってはならない。低温白濁は、不可。

初期比重（プラート度）：1.050– 1.060(12.5– 14.7)

最終比重（プラート度）：1.012– 1.020(3– 5)

アルコール度数：5.3– 5.9% ABV

ビタネス・ユニット：18– 25 IBU

色度数：4– 15 SRM(8– 30 EBC)

37. ヨーロピアンスタイル・ダーク／ミュンヒナー・デュンケル [Category E]

デュンケルは、ライト・ブラウンからダーク・ブラウンの範囲の色合いを持ち、ホップの苦味に対してモルトのフレーバーが大きく勝っていることが特徴。ホップの苦味については、クリーンでスッキリかつ穏やかな味わいを持たせること。モルトの甘味、ホップの苦味、比較的軽い口当たりの3点がバランスよく調和し、まるやかな味わいをもたらす。伝統的なミュンヒナー・デュンケルは、ミュンヘン・ダークモルトからもたらされるチョコレート香、トースト香もしくはビスケット香を特徴とする。軽いチョコレート風味をいくぶん強調するためにチョコレート・モルトもしくは他のロースト・モルトをごく少量加えてもよい。ホップについてはノーブル・タイプを使用し、アロマとフレーバーの両方ともにほのかに感じられる程度に抑えること。フルーティーなエステル香とダイアセチルがあってはならない。低温白濁は、不可。

初期比重（プラート度）：1.048- 1.056(12- 13.8)

最終比重（プラート度）：1.014- 1.018(3.5- 4.5)

アルコール度数：4.5- 5% ABV

ビタネス・ユニット：16- 25 IBU

色度数：15- 20 SRM(30- 40 EBC)

38. ジャーマンスタイル・シュヴァルツビア [Category E]

シュヴァルツビアは、ダーク・ブラウンからブラックまでの範囲の色合いを持ち、ローストした麦芽の風味とローないしミディアム・レベルの甘味を特徴とする。高温焙焦モルト由来の渋みがあってはならない。ボディはミディアム。ホップの苦味はローからミディアムの範囲。ノーブル・タイプのホップを使用し、アロマとフレーバーのいずれも非常に低レベルに抑えること（ただし感じられる程度は必要）。フルーティーなエステル香とダイアセチルがあってはならない。

初期比重（プラート度）：1.044- 1.052(11- 13)

最終比重（プラート度）：1.010- 1.016(2.5- 4)

アルコール度数：3.8- 5% ABV

ビタネス・ユニット：22- 30 IBU

色度数：25- 30 SRM(50- 60 EBC)

39. トラディショナル・ジャーマンスタイル・ボック [Category E]

トラディショナル・ボックは、重厚な麦芽風味を持ち、比較的アルコール度数の強い、ミディアムないしフルボディの下面発酵ビールである。ホップの苦味は控え目だが、高い初期比重を設定する場合は、アルファ酸のレベルを適宜高めて残留糖分がもたらす甘味とのバランスを整える。モルトのアロマ・フレーバーはトースト/ナッツ様を特徴とし、甘味とのバランスに秀でている。カラメル香は好ましくない。口中で広がるホップ・フレーバーは弱く、グラスから立ち上るホップ・アロマはさらに弱い。色合いはディープ・カッパー（濃い銅色）からダーク・ブラウンまでの範囲。フルーティーなエステル香は、低レベルであれば許される。

初期比重（プラート度）：1.066- 1.074(16.5- 18)

最終比重（プラート度）：1.018- 1.024(4.5- 6)

アルコール度数：6.3- 7.5% ABV

ビタネス・ユニット：20- 30 IBU

色度数：20- 30 SRM(40- 60 EBC)

40. ジャーマンスタイル・ヘレスボック/マイボック [Category D]

「ヘレス」は明るい色を意味するドイツ語で、ヘレスボックは薄い麦わら色からディープ・ゴールドまでの範囲の色合いを持つ。マイボックも、明るい色調のボックである。モルトの軽いトーストもしくはパンのようなアロマとフレーバーに甘味がともなう。ロースト香や強いトースト香、カラメル香は不可。ボディはミディアムボディないしフル。ビタネス・ユニットが初期比重に比例して高くなるが、感じられるホップの苦味は常に控えめ。アロマ・ホップにノーブル・タイプを使用し、そのレベルはローからミディアムの範囲。フルーティーなエステル香については最小限に抑えること。ダイアセチルがあってもよいが、微量であること。低温白濁は認められない。

初期比重（プラート度）：1.066– 1.074(16.5– 18)

最終比重（プラート度）：1.012– 1.020(3– 5)

アルコール度数：6.3– 8% ABV

ビタネス・ユニット：20– 38 IBU

色度数：4– 10 SRM(8– 20 EBC)

41. ジャーマンスタイル・ドッペルボックまたはアイスボック

a. サブスタイル：ジャーマンスタイル・ドッペルボック [Category E]

ドッペルボックは麦芽の甘味が支配的なフルボディのビールである。しかし、すぐに飽きさせるほど甘味がくどいのはいけない。風味の特徴はミュンヘン・モルトによる爽やかなトースト香。カラメル香やトッフィーキャンデー香を伴う複雑な風味を伴う場合も、支配的なフロマはあくまでもトースト香とする。ボディはフルで、色合いはディープ・アンバーからダーク・フラウンまでの範囲。ローストしたモルトに由来する渋味が感じられるのは好ましくない。アルコール度数が高く、ホップの苦味は低レベル。ビタネス・ユニットは初期比重に比例して高くなるが、感じられるホップの苦味は常に控えめ。ホップのアロマとフレーバーはほとんど皆無に等しい。フルーティーなエステル香についてはドッペルボックに一般的に見られるが、常に低レベルもしくは控えめである。

初期比重（プラート度）：1.074– 1.080(18– 19.5)

最終比重（プラート度）：1.014– 1.020(3.5– 5)

アルコール度数：6.5– 8% ABV

ビタネス・ユニット：17– 27 IBU

色度数：12– 30 SRM(24– 60 EBC)

b. サブスタイル：ジャーマンスタイル・アイスボック [Category E]

アイスボックは、ドッペルボックのストロング・ヴァージョンである。非常に甘い麦芽フレーバーを持ち、フルボディに仕上げられる。色合いは、ディープ・カッパー（濃い銅色）からブラックまでの範囲。アルコール度数がきわめて高い。ホップの苦味は非常に弱く、ホップのフレーバーとアロマはまったく感じられないこと。フルーティーなエステル香がはっきりと感じられてもよいが、支配的になってはいけない。アイスボックは、ドッペルボックを凍らせ、できた氷を除去してアルコール度数を高めたビールである。

初期比重（プラート度）：1.074– 1.116(18– 27)

最終比重（プラート度）：N/A

アルコール度数：8.6– 14.4% ABV

ビタネス・ユニット：26– 33 IBU

色度数：18– 50 SRM(36– 100 EBC)

北アメリカ発祥のラガー

42. アメリカンスタイル・クリームエールまたはクリームラガー [Category J]

このスタイルは、高温で発酵（上面発酵・下面発酵のいずれも可）させ低温で熟成させたビール。色合いは淡く、ライトボディ。ホップの苦味とフレーバーは、非常に弱い。ホップ・アロマについては、まったく感じられないものが多い。クリームエールとも呼ばれるが、口当たりはクリームとは違ってスッキリと爽やかである。淡色モルトのキャラクターがはっきりと感じられ、カラメルモルトのキャラクターはない。フルーティーなエステル香はあってもよいが、ダイアセチルがあってはならない。DMSについては皆無もしくは非常に低レベルでなければならない。低温白濁も不可。

初期比重（プラート度）：1.044- 1.052 (11- 13)

最終比重（プラート度）：1.004- 1.010 (1- 2.5)

アルコール度数：4.2- 5.6% ABV

ビタネス・ユニット：10- 22 IBU

色度数：2- 5 SRM(4- 10 EBC)

43. アメリカンスタイル・ラガーまたはライトラガー

a. サブスタイル：アメリカンスタイル・ライト(ローカロリー)ラガー [Category D]

色合いはきわめて明るく、ライトボディで、カーボネーション・レベルの高いビールである。カロリーは356mlにつき125kcal以下。副原料にコーン、米、その他の穀物や糖類が使われることが多い。ホップのフレーバーは控え目で、苦味も非常に弱い。グラスから立ち上るホップ・アロマについても非常に弱く、ほとんど感じられないレベルであってかまわない。フルーティーなエステル香は軽度であれば許される。低温白濁、ダイアセチルは、いずれもあってはならない。

初期比重（プラート度）：1.024- 1.040 (6- 10)

最終比重（プラート度）：1.002- 1.008 (0.5- 2)

アルコール度数：3.5- 4.4% ABV

ビタネス・ユニット：5- 10 IBU

色度数：1.5- 4 SRM(3- 8 EBC)

b. サブスタイル：アメリカンスタイル・ライト(低炭水化物)ラガー [Category D]

色合いは極端に薄い麦わら色から明るいアンバーまでの範囲。ライトボディで、カーボネーション（炭酸ガスのレベル）が高い。そして、炭水化物の含有量は356ml当たり3.0mg以下でなければならない。また、初期比重の上限がアメリカンスタイル・ライト(ローカロリー)ラガーよりも低い、アテニューエイション（発酵度）を高め最終比重を極端に低く（1.000または0プラート以下）することによって、アメリカン・ライト(ローカロリー)ラガー並みのアルコール度数をキープしている。副原料にコーン、米、その他の穀物や糖類が使われることが多い。フレーバー全体の印象は非常に軽くマイルドで、しかもドライである。ホップのアロマとフレーバーおよび苦味については、いずれも非常に弱く、ほとんど感じられないレベルであってかまわない。イースティなフレーバーとフルーティーなエステル香は軽度であれば許される。低温白濁、ダイアセチルは、いずれもあってはならない。

初期比重（プラート度）：1.024- 1.036 (6- 9)

最終比重（プラート度）：0.992- 1.004 (マイナス2- 1)

アルコール度数：3.5– 4.4% ABV

ビタネス・ユニット：3– 10 IBU

色度数：1.5– 10 SRM(3– 20 EBC)

c. サブスタイル：**アメリカンスタイル・ラガー** [Category D]

アメリカン・ラガーは、ボディも色合いもライトなビールである。クリーンで爽やかな口当たりを持ち、炭酸ガスのレベルが非常に高い。フレーバーは複雑だが支配的なものではなく、いずれもきわめて微弱なレベルに抑えられている。麦芽の甘味はローもしくはミディアム・レベル。コーン、米、その他の穀類や糖類などの副原料がよく使われる。ホップの苦味はきわめて弱く、ホップについては、アロマ、フレーバー、苦味のいずれにおいてもごく軽く感じられる程度かまったく感じられないレベル。フルーティーなエステル香は軽度であれば許される。低温白濁、ダイアセチルは、いずれもあってはならない。

初期比重（プラート度）：1.040– 1.046 (10– 11.5)

最終比重（プラート度）：1.006– 1.010 (1.5– 2.5)

アルコール度数：3.8– 5% ABV

ビタネス・ユニット：5– 13 IBU

色度数：2– 4 SRM(4– 8 EBC)

44. アメリカンスタイル・プレミアムラガーまたはスペシャルティ・ラガー

a. サブスタイル：**アメリカンスタイル・プレミアムラガー** [Category D]

このスタイルは、ロー・レベルの麦芽(もしくは副原料)の甘味を持ち、ボディがミディアム。25%以下であれば副原料を使用してもよい。色合いは明るい麦わら色からゴールドの範囲。アルコール度数とホップの苦味レベルは、アメリカンスタイル・ラガーより高くてもよい。ホップ香については、アロマとフレーバーともに非常に弱く、ほとんど無視されるほどの低いレベルでも構わない。フルーティーなエステル香は軽度であれば許されるが、低温白濁、ダイアセチルは、いずれもあってはならない。(注：価格が高いという意味で“プレミアム”と称しているビールは、このカテゴリーに該当しない。)

初期比重（プラート度）：1.044– 1.048 (11– 12)

最終比重（プラート度）：1.010– 1.014 (2.5– 3.5)

アルコール度数：4.3– 5% ABV

ビタネス・ユニット：6– 15 IBU

色度数：2– 6 SRM(4– 12 EBC)

b. サブスタイル：**アメリカンスタイル・ピルスナー** [Category J]

アメリカンスタイル・ピルスナーは、禁酒法以前からアメリカにあった伝統的かつユニークなピルスナーで、麦わら色からディープ・ゴールド（濃い黄金色）の範囲の色合いを持つ。ホップの苦味、アロマ、フレーバーのレベルは、いずれもミディアムからストロング。フラワリーもしくはスパイシーなノーブル・タイプのホップを用い、フレーバーとアロマからは上品な印象が感じられる。副原料としてコーンを使用しなければならないが、その割合は25%までとする。モルトのアロマとフレーバーは、ミディアム・レベル。ボディもライト寄りのミディアム。フルーティーなエステル香、グレープフルーツのような柑橘香、DMS、ダイアセチルがあってはならない。低温白濁は不可。

初期比重（プラート度）：1.045- 1.060(11.3- 15)

最終比重（プラート度）：1.012- 1.018(3- 4.5)

アルコール度数：4.9- 5.9% ABV

ビタネス・ユニット：25- 40 IBU

色度数：3- 6 SRM(6- 12 EBC)

c. サブスタイル：**アメリカンスタイル・アイスラガー** [Category D]

このスタイルは、他の淡色系アメリカンスタイル・ラガーよりも、いくぶん高めのアルコール度数を持つ。ボディはライトからミディアムの範囲で、低レベルの麦芽の甘味を感じる。副原料については、まったく使われないか、使われていてもごく少量にとどめる。色合いは、非常に明るい麦わら色からゴールドまでの範囲にあること。ホップの苦味については、ごく低レベルに抑えなければならないが、確かに感じられること。ホップのアロマとフレーバーはいずれも弱い。低温白濁、フルーティーな エステル香、ダイアセチルは、いずれもあってはならない。アイスラガーは、濾過工程の前に凍結させ（氷を除去してもしなくてもよい）、アルコール分を 0.5%以上高めたビールである。

初期比重（プラート度）：1.040- 1.060 (10- 15)

最終比重（プラート度）：1.006- 1.014 (1.5- 3.5)

アルコール度数：4.75- 6.25%ABV

ビタネス・ユニット：7- 20 I BU

色度数：2- 8 SRM(4- 16 EBC)

d. サブスタイル：**アメリカンスタイル・モルトリカー** [Category D]

アメリカン・モルトリカーは、高い初期比重で発酵させるため、アルコール分がアメリカン・ラガーよりもいくぶん高いものからボックに匹敵するほどの高いものまで、多様性に富んでいる。また、甘味をはっきりと感じるものも見られる。ホップの使用量は少なく、したがって苦味も弱い。ホップのアロマとフレーバーはまったくない。フルーティーなエステル香やフーゼル・アルコールの複雑なフレーバーが微量あるのは許される。しかし、ソルベント臭（溶剤臭）は好ましくない。低温白濁、ダイアセチルは、いずれもあってはならない。

初期比重（プラート度）：1.050- 1.060 (12.5- 14.7)

最終比重（プラート度）：1.004- 1.010 (1- 2.5)

アルコール度数：6.25- 7.5%ABV

ビタネス・ユニット：12- 23 IBU

色度数：2- 5 SRM(4- 10 EBC)

45. アメリカンスタイル・アンバーラガー

a. サブスタイル：**アメリカンスタイル・アンバーラガー** [Category H]

アメリカン・アンバーラガーは、アンバー、明るいアンバー（琥珀色）からカッパー（銅色）の色合いを持つミディアムボディのビールである。はっきりとしたカラメル麦芽のフレーバーが特徴で、それがアロマからも感じられることが多い。ホップに関しては、苦味、フレーバー、アロマのいずれにおいても、強いレベルのものから微かに感じられる程度のもので許容範囲が広い。低温白濁、フルーティーなエステル香、ダイア

セチルは、いずれもあってはならない。

初期比重（プラート度）：1.042- 1.056（10.5- 13.8）

最終比重（プラート度）：1.010- 1.018（2.5- 4.5）

アルコール度数：4.8- 5.4%ABV

ビタネス・ユニット：18- 30 IBU

色度数：6- 14 SRM(12- 28 EBC)

b. サブスタイル：カリフォルニア・コモンビール [Category J]

色合いは、ライト・アンバーからダーク・アンバーの範囲。ボディはミディアムである。カラメル麦芽のキャラクターがフレーバーに顕著に現れ、ときにアロマにもみられることが多い。ホップの苦味はミディアムないしミディアム・ハイのレベルだが、フルーティーなエステル香（ロー寄りのミディアムまで許される）やモルトのキャラクターと調和しており、高いドリンクビリティを持つことが求められる。ホップのアロマとフレーバーはローないしミディアム・ロー。カリフォルニア・コモンビールはラガー酵母を使いエールの発酵温度でつくられたビールである。低温白濁、ダイアセチルは、いずれもあってはならない。

初期比重（プラート度）：1.045- 1.056（11.2- 13.8）

最終比重（プラート度）：1.010- 1.018（2.5- 4.5）

アルコール度数：4- 5.4%ABV

ビタネス・ユニット：35- 45 IBU

色度数：12- 15 SRM(24- 30 EBC)

c. サブスタイル：アメリカンスタイル・メルツェン/オクトーバーフェスト [Category H]

アメリカンスタイルのメルツェン/オクトーバーフェストは、ジャーマンスタイルのそれに比べてホップのキャラクターの強いことが特徴である。ボディはミディアム。色合いについては、ゴールドから赤茶色まで幅広い範囲にある。モルトの甘味がホップの苦味より勝っていることが必須条件。ホップの苦味は穏やかで、渋味やエグ味がなくクリーンであること。モルト風味に関しては、カラメル香よりも軽いトースト香をよしとする（低レベルであればカラメル香が感じられてもよい）。また、パンまたはビスケット香があっても問題ない。ホップのアロマとフレーバーについては、いずれもローからミディアムをキープし、最低でも感じられること。低温白濁、フルーティーなエステル香、ダイアセチルは、いずれもあってはならない。

初期比重（プラート度）：1.050- 1.060（12.5- 14.7）

最終比重（プラート度）：1.012- 1.020（3- 5）

アルコール度数：5.3- 5.9%ABV

ビタネス・ユニット：20- 30 IBU

色度数：4- 15 SRM(8- 30 EBC)

46. アメリカンスタイル・ダークラガー [Category E]

アメリカン・ダークラガーの色合いは、非常に濃いカッパー（銅色）からダーク・ブラウンまでの範囲にある。色はダークであるが、麦芽アロマも麦芽フレーバーも弱く、ほのかにしか感じられない。ボディはライト。麦芽以外の副原料もしばしば使われる。ホップの苦味はクリーンで、アフターテイストにも爽やかさを感じる。ホップのフレーバーとアロマはともに低レベル。カーボネーション（炭酸ガスのレベル）は高い。フル

ーティーなエステル香、ダイアセチル、低温白濁は、いずれもあってはならない。

初期比重（プラート度）：1.040– 1.050(10– 12.5)

最終比重（プラート度）：1.008– 1.012(2– 3)

アルコール度数：4– 5.5% ABV

ビタネス・ユニット：14– 20 IBU

色度数：14– 25 SRM(28– 50 EBC)

■エール・スタイル

その他の地域発祥のエール

47. オーストラリアンスタイル・ペールエールまたはインターナショナルスタイル・ペールエール

a. サブスタイル：オーストラリアンスタイル・ペールエール [Category A]

オーストラリアン・ペールエールの色合いは明るい麦わらからアンバーまで。ホップの苦味はミディアムないしミディアム・ハイ。ホップ・アロマは極めて弱く、感じられないことも多い。フルーティーなエステル香は感じられる程度のレベルが必要。低レベルであればダイアセチルは許される。DMSと低温白濁は不可。

初期比重（プラート度）：1.040– 1.060(10– 15)

最終比重（プラート度）：1.006– 1.012(1.5– 3)

アルコール度数：4.2– 6.2% ABV

ビタネス・ユニット：20– 40 IBU

色度数：5– 14 SRM(10– 28 EBC)

b. サブスタイル：インターナショナルスタイル・ペールエール [Category A]

インターナショナル・ペールエールの色合いはディープ・ゴールドからカッパーまでの範囲。ホップのアロマと苦味はミディアムないしハイレベルに設定し、アメリカ品種と英国品種以外のホップを用いることが必須条件である。ボディはミディアム。モルト・アロマはローからミディアム。低レベルであればカラメル・キユラクターも許される。フルーティーなエステル香はミディアムからストロングの範囲。ダイアセチルはないのが望ましいが、あっても非常に低レベルに留めること。低温白濁は可。

初期比重（プラート度）：1.044– 1.050(11– 12.5)

最終比重（プラート度）：1.008– 1.014(2– 3.5)

アルコール度数：4.5– 5.5% ABV

ビタネス・ユニット：30– 42 IBU

色度数：6– 14 SRM(12– 28 EBC)

ドイツ発祥のエール

48. ジャーマンスタイル・ケルシュ／ケルンスタイル・ケルシュ [Category C]

ケルシュは、高温発酵・低温熟成によってつくられるビールである（ジャーマン・エールもしくはアルトスタイル・ビールに属する）。色合いはゴールドないし麦わら色。味わいはいくぶんドライで、ほのかな甘味もたらすやわらかな口当たりに加え、みずみずしい飲み口を兼ね備えている。きめこまかな泡立ちとしっかりとしたヘッドリテンション（泡持ち）が望まれる。軽いフルーツ香が感じられてもよいが、このスタイルに必須の条件ではない。麦芽のカaramel香が感じられるのは好ましくない。ボディはライトないしミディアム・ライト。ホップのフレーバーとアロマは弱く、ホップの苦味はミディアム・レベルに抑える。原料に小麦を混ぜてもよい。発酵にはエール酵母が使われるが、ボトルコンディションや最終のコールド（冷温）コンディショニングの際にラガー酵母を投入することもできる。フルーティーなエステル香がある場合は、最小限に抑えること。低温白濁は許されない。

初期比重（プラト度）：1.042– 1.048（10.5– 12）

最終比重（プラト度）：1.006– 1.010（1.5– 2.5）

アルコール度数：4.8– 5.3% ABV

ビタネス・ユニット：18– 25 IBU

色度数：4– 6 SRM(8– 12 EBC)

49. ジャーマンスタイル・ブラウンエール／デュッセルドルフスタイル・アルトビール [Category C]

このスタイルの色合いは、カッパー（銅色）からブラウンの範囲。ホップの苦味に関しては、デュッセルドルフで飲まれるアルトビールは通常 25～35IBU のレベルであるが、もっと強くすることもできる。ボディはミディアムで、麦芽のフレーバーもミディアム・レベルをキープ。小麦を含む多様な種類の麦芽を使用してもよい。ホップのフレーバーとアロマについては、弱レベルから強レベルまで許容範囲が広い。全体の印象としては、クリーンでみずみずしい口当たりを感じさせ、かつフレーバーに満ち、後口はドライに決まるのが望ましい。しかし、フルーティーなエステル香については、ローないしミディアム・ローと低レベルにとどめる。ダイアセチルが感じられてはならない。低温白濁は不可。

初期比重（プラト度）：1.044– 1.052（11– 13）

最終比重（プラト度）：1.008– 1.014（2– 3.5）

アルコール度数：4.3– 5.5% ABV

ビタネス・ユニット：25– 52 IBU

色度数：11– 19 SRM(22– 38 EBC)

50. ジャーマンスタイル・サワーエール

a. サブカテゴリー：ベルリーナスタイル・ヴァイセ [Category C]

ベルリーナ・ヴァイセは、非常に色が淡く、口当たりの最も軽いドイツの小麦ビールである。酵母と乳酸菌を併用して発酵させるため、乳酸臭を伴う強い酸味が特徴。また、乳酸発酵はアテニューエイション（発酵度）を高める結果、甘味のない極めてライトなボディのビールに仕上がる。泡立ちは非常に豊かである。ホップの苦味は、ほとんど感じられないくらいの低レベル。ホップのフレーバーとアロマもあってはならない。しかし、フルーティーなエステル香については、低レベルながらはっきりと感じられること。ダイアセチルが感じられてはいけない。

このカテゴリーにフルーツ香をつけたベルリーナスタイル・ヴァイセを出品する場合は、使用したフルー

ツもしくは香料の種類を表示することが求められる。

初期比重（プラート度）：1.028- 1.032（7- 8）

最終比重（プラート度）：1.004- 1.006（1- 1.5）

アルコール度数：2.8- 3.4% ABV

ビタネス・ユニット：3- 6 IBU

色度数：2- 4 SRM(4- 8 EBC)

b. サブスタイル:ライプツィヒスタイル・ゴーゼ [Category C]

伝統的なゴーゼは、ベルジャン・グーズ／ランビックと同様に自然発酵させて造るビールである。野生酵母と細菌を取り込んで発酵させることにより、酸味と複雑なアロマ・フレーバーを特徴とする。グーズ／ランビックとゴーゼの違いはエイジング期間の違いで、ゴーゼは若いうちに飲まれるビールだ。色は、淡いゴールドから淡いアンバー。原料には、大麦麦芽と非麦芽の小麦が使われ、伝統的なものにはオート麦（カラス麦）が使われるものもある。ホップやモルトのフレーバーは著しく希薄である。アロマとフレーバーには、しばしばレモンに似た柑橘香が感じられ、コリアンダーを加えてローないしミディアム・レベルのスパイシーなキャラクターを示すものもある。ライプツィヒスタイル・ゴーゼは低レベルの塩味が特徴である。また、ブレタノマイセス系の酵母がもたらす馬臭、皮革臭、土臭などをともなう場合もあるが、エイジング期間が短いためにそれらのレベルはランビック系より低い。現代のゴーゼは野生酵母を使わずに培養したビール酵母だけで発酵を行い、ローないしミディアム・レベルの乳酸キャラクターをつけてシャープで爽やかな酸味をつくりだしている。容器の中でも発酵が持続しているため泡立ちが豊かで、浮遊する酵母で著しく濁っている。全体の印象は、酸味、酵母由来のスパイシーなキャラクター、それに爽やかさが一体となった複雑な味わいである。

初期比重（プラート度）：1.036- 1.056（9- 13.8）

最終比重（プラート度）：1.008- 1.012（2- 3）

アルコール度数：4.4- 5.4% ABV

ビタネス・ユニット：10- 15 IBU

色度数：3- 9 SRM(6- 18 EBC)

51. 南ドイツスタイル・ヘーフェヴァイツェン／ヘーフェヴァイスビア [Category F]

ヘーフェヴァイツェン／ヘーフェヴァイスビアは酵母入りで、フルーティーかつフェノーリックなアロマとフレーバーを特徴とする。フェノーリックなキャラクターは、クローヴもしくはナツメグに似ており、スモーク香やヴァニラのような感じがすることもある。また、バナナに似たエステル香がローないしミディアム・レベルでともなう場合も少なくない。原料には、少なくとも50%の小麦麦芽を用いていなければならない。ホップの使用をごく少量に抑えて苦味レベルを低くし、ホップのフレーバーとアロマについては皆無の状態が望ましい。また豊かな泡立ちと、ミディアムボディないしフルボディが特徴。色合いは、ごく淡いレベルからペール・アンバー（薄い琥珀色）の範囲。酵母を残すことにより、酵母臭と豊潤な口当たりをつくりだす。グラスに注がれたときは、濁っているのが正常な状態である。ダイアセチルが感じられてはならない。

初期比重（プラート度）：1.047- 1.056（11.8- 13.8）

最終比重（プラート度）：1.008- 1.016（2- 4）

アルコール度数：4.9- 5.5% ABV

ビタネス・ユニット：10- 15 IBU

色度数：3- 9 SRM(6- 18 EBC)

52. ジャーマンスタイル・ペール・ウィートエール

a. サブスタイル：南ドイツスタイル・クリスタルヴァイツェン／クリスタルヴァイスビア [Category F]

クリスタルヴァイツェン／クリスタルヴァイスビアは酵母を除去した清澄透明なヴァイツェン・ビールである。フルーティーかつフェノーリックなアロマとフレーバーを持つが、ヘーフェヴァイツェンのような酵母臭を伴う複雑な味わいは感じられない。フェノーリックなアロマとフレーバーは、クローヴもしくはナツメグに似ており、スモーク香やヴァニラのような感じがすることもある。また、バナナのようなエステル香をともなう場合も少なくない。原料には、少なくとも 50%の小麦麦芽を用いていなければならない。ホップの使用をごく少量に抑えて苦味レベルを低くし、ホップのフレーバーとアロマについてはまったくない状態が望ましい。泡立ちはきわめて豊か。初期比重を比較的高めに設定することにより、やや高い残糖レベルといくぶん強めのアルコール分を確保して、ミディアムボディないしフルボディに仕上げる。色合いは、ごく淡いレベルからディープ・ゴールド（濃い金色）の範囲。酵母は完全に濾過され、残ってはいはならない。そのため酵母臭がなく、口当たりはクリーンでドライな印象を持つ。低温白濁は認められない。ダイアセチルも感じられてはならない。

初期比重（プラート度）：1.047- 1.056 (11.8- 13.8)

最終比重（プラート度）：1.008- 1.016 (2- 4)

アルコール皮数：4.9- 5.5% ABV

ビタネス・ユニット：10- 15 IBU

色度数：3- 9SRM(6- 18 EBC)

b. サブスタイル：ジャーマンスタイル・ライヒト・ヴァイツェン／ライヒト・ヴァイスビア [Category F]

「ライヒト」はドイツ語で「軽やか」という意味を表す。したがってヘーフェヴァイツェンよりも初期比重とアルコール度数が低い。もちろん上面発酵でつくられ、ヘーフェヴァイツェンと同じように濁っている。しかし、クローヴやバナナ香はヘーフェヴァイツェンほどには強くない。ホップのアロマ・フレーバーは感じられないレベル。ヘーフェヴァイツェンよりもアルコール度数が低い分だけ、複雑さが軽減されている印象を受ける。酵母を残しているため濁ってはいるが、酵母臭はヘーフェヴァイツェンほど強く感じられない。口当たりについては、さっぱりとした感じで、ライトボディ。ダイアセチルは不可。色合いについては、淡いゴールドから淡いアンバーまで幅広い範囲にわたっている。

初期比重（プラート度）：1.028- 1.044 (7- 11)

最終比重（プラート度）：1.004- 1.008 (1- 2)

アルコール皮数：2.5- 3.5% ABV

ビタネス・ユニット：10- 20 IBU

色度数：3.5- 15SRM(7- 30 EBC)

53. ジャーマンスタイル・ダーク・ウィートエール

a. サブスタイル：南ドイツスタイル・ベルンシュタインファルベン・ヴァイツェン／ヴァイスビア [Category F]

「ベルンシュタインファルベン」はドイツ語で「琥珀色」を意味する。その名の通りベルンシュタインファルベン・ヴァイツェンの色合いは、ダーク・イエローからアンバーの範囲。「アンバー・ヴァイツェン」と呼んでもよい。風味の特徴は、中濃モルトがもたらすパンの香りやカラメル香と明らかな甘味である。ヴァイツェン特有のクローヴ香については、はっきりと感じられるが、ヘーフェヴァイツェンやクリスタルヴァイツェンほど強くはない。小麦麦芽 50%以上使用しているため、泡立ちが豊かである。ホップの苦味は低く、ホップのアロマ・フレーバーは皆無である。酵母と一緒にグラスに注がれた場合は、非常に混濁していても正常な状態である。ダイアセチルは許されない。

このカテゴリーにエントリーするビールは、「酵母を混ぜてグラスに注いで欲しい」もしくは「酵母を混ぜないで上澄みだけをグラスに注いで欲しい」のどちらかをボトルに明記すること。

初期比重（プラート度）：1.048- 1.056（12- 13.8）

最終比重（プラート度）：1.008- 1.016（2- 4）

アルコール度数：4.8- 5.4% ABV

ビタネス・ユニット：10- 15 IBU

色度数：9- 13 SRM(18- 26 EBC)

b. サブスタイル：南ドイツスタイル・デュンケルヴァイツェン／デュンケルヴァイスビア [Category F]

「デュンケル」はドイツ語で「濃色」を意味する。したがって、デュンケルヴァイツェン／デュンケルヴァイスビアの色合いは、カッパー・ブラウンからダーク・ブラウンの範囲。ローストした麦芽を用いてつくられるため麦芽の甘味とチョコレート香がはっきりと感じられなければならない。同時に、フェノーリックなクローヴ香も感じられなければならないが、麦芽風味を下回る。ホップの苦味は弱く、ホップのフレーバーとアロマはあってはならない。ヘーフェヴァイツェンと同様に小麦麦芽を 50%以上用いるが、色とフレーバーをつけるためにカラ・ミュンヘン（ダーク・ミュンヘン）モルトもしくはカラ・ウィнна（ダーク・ウィнна）モルトのほかチョコレート・モルトを混ぜる。小麦麦芽の比率が高いため、泡成りは豊かである。酵母と一緒にグラスに注がれた場合は、非常に混濁していても正常な状態である。ダイアセチルは許されない。

このカテゴリーにエントリーするビールは、「酵母を混ぜてグラスに注いで欲しい」もしくは「酵母を混ぜないで上澄みだけをグラスに注いで欲しい」のどちらかをボトルに明記すること。

初期比重（プラート度）：1.048- 1.056（12- 13.8）

最終比重（プラート度）：1.008- 1.016（2- 4）

アルコール度数：4.8- 5.4% ABV

ビタネス・ユニット：10- 15 IBU

色度数：10- 19 SRM(20- 38 EBC)

54. 南ドイツスタイル・ヴァイツェンボック／ヴァイスボック [Category F]

ヴァイツェンボックの色合いは、ゴールドからダーク・ブラウン。高い初期比重で仕込むので、アルコール度数も高い。フェノーリックなクローヴ香およびフルーティーなバナナ香が麦芽の甘味とあいまってまろやかで奥行きのある味わいをつくり出している。小麦麦芽を 50%以上用いるため泡成りは豊か。ホップの苦味は弱く、ホップのフレーバーとアロマはまったく感じられない。ボディは、ミディアムからフルの範囲。色がダークな場合は、カラ・ミュンヘン（ダーク・ミュンヘン）モルトもしくはカラ・ウィнна（ダーク・ウィнна）モルトなどの濃色麦芽を併用してモルティなフレーバーを強調している。酵母と一緒にグラスに注がれた場合

は、非常に混濁していても正常な状態である。ダイアセチルは許されない。

このカテゴリーにエントリーするビールは、「酵母を混ぜてグラスに注いで欲しい」もしくは「酵母を混ぜないで上澄みだけをグラスに注いで欲しい」のどちらかをボトルに明記すること。ダイアセチルが感じられてはならない。

初期比重（プラート度）：1.066– 1.080（16– 19.5）

最終比重（プラート度）：1.016– 1.028（4– 7）

アルコール度数：6.9– 9.3% ABV

ビタネス・ユニット：15– 25 IBU

色度数：4.5– 30 SRM(9– 60 EBC)

ベルギーおよびフランス発祥のエール

55. ベルジャンスタイル・ヴィットビール [Category K]

ベルジャン・ホワイトエールは、色が非常に淡く、製麦しない（麦芽にしない）小麦と大麦麦芽の両方を用いて仕込み、煮沸時にコリアンダーとオレンジピール（オレンジの皮）でスパイシーな風味づけを行う。したがってアロマとフレーバーにコリアンダーの香りと軽いオレンジピールの香りが感じられ、場合によっては生の小麦がもたらすスパイシーな印象をとまなうこともある。低レベルであれば、イーストがもたらすフェノーリックなスパイス香があってもよい。ボトルコンディションしているのが伝統的な造り方であるため注いだときに白濁し、不透明に霞んでいる。ボディはライトないしミディアムで、小麦のデンプンがもたらすクリーミーな触感がある。ホップについてはノーブル・タイプが使われ、苦味レベルはロー（低）。ホップ・フレーバーも非常に弱いか感じ取れないほどのレベルにとどめる。ダイアセチルがあってはならない。フルーティーなエステル香についてもローからミディアムに抑える。ほのかな酸味があるのが望ましい。

このカテゴリーにエントリーするビールは、サービングの際に透明な上澄みだけをグラスに注ぐべきか、ボトルを振って酵母も一緒に注ぐべきかを、ボトルに明示することが求められる。

初期比重（プラート度）：1.044– 1.050（11– 12.5）

最終比重（プラート度）：1.006– 1.010（1.5– 2.5）

アルコール度数：4.8– 5.2% ABV

ビタネス・ユニット：10– 17 IBU

色度数：2– 4 SRM(4– 8 EBC)

56. ベルジャンおよびフレンチスタイル・セゾン [Category K]

このカテゴリーのビールは、ゴールドから濃いアンバーまでの色合いを持つ。風味の特徴については、地方や醸造所ごとに昔から大きな違いが見られるため、一概に規定することはできない。しかし、一般的にはボディがライトからミディアムの範囲。モルト・アロマのレベルも低く、ローないしミディアム・ロー。フルーティーなエステル・アロマが支配的で、口中では、ホップ、ハーブ、スパイス、ときにはクローヴ香、スモーク香などが渾然一体となってバランスよく感じられるものも多い。ブレタノマイセス系の野生酵母がもたらすキャラクターも低レベルであればあってもよい。モルトのフレーバーも低い、皆無ではなく全体のバランス

をつくるうえで効果的な役割を果たしていなければならない。ホップの苦味は穏やかであるが、はっきりと感じとれるレベルをキープする。ハーブやスパイスについては、アロマ、フレーバーともにはっきりしていてもしていなくともよい。酸味は他のフレーバーと調和している限り、許される。ほのかに土臭いアロマもしくはカビ臭いアロマも、ビールのユニークな風味をつくるうえで好ましい役割を果たしているなら、肯定的に評価される。ダイアセチルは、不可。低温白濁、わずかな酵母の濁りは問題ない。ボトルコンディションしたものは、酵母から分泌されたフレーバーと豊かできめ細かな泡立ちが見られる。

このカテゴリーにエントリーするビールは、サービングの際に透明な上澄みだけをグラスに注ぐべきか、ボトルを振って酵母も一緒に注ぐべきかを、ボトルに明示することが求められる。

初期比重（プラート度）：1.055– 1.080（14– 19.5）

最終比重（プラート度）：1.004– 1.016（1– 4）

アルコール度数：4.5– 8.5% ABV

ビタネス・ユニット：20– 40 IBU

色度数：4– 14 SRM(8– 28 EBC)

57. ベルジャンおよびフレンチスタイル・エール

a. サブスタイル：フレンチスタイル・ビエールドギヤルド [Category K]

ビエールドギヤルドの色合いは、ゴールドからディープ・カッパー（濃い銅色）もしくはライト・ブラウンまでの範囲。ボディはライトないしミディアム。麦芽のトースト香とほのかな甘味に加えて、ミディアム・レベルのホップの苦味を特徴とする。ホップのアロマとフレーバーについては、ノーブル・タイプを使用してロー（低）からミディアム（中）に抑える。フルーティーなエステル香のレベルはライトからミディアムの範囲。アルコール度数の高いものに関しては、アルコール・フレーバーがはっきりと感じられる。土臭、地下室臭、カビ臭などが感じられても問題ないが、ダイアセチルがあってはならない。低温白濁は許される。ボトルコンディショニングされたものは、ほのかな酵母臭を特徴とする。

このカテゴリーにエントリーするビールは、サービングの際に透明な上澄みだけをグラスに注ぐべきか、ボトルを振って酵母も一緒に注ぐべきかを、ボトルに明示することが求められる。

初期比重（プラート度）：1.060– 1.080（15– 19.5）

最終比重（プラート度）：1.012– 1.024（3– 6）

アルコール度数：4.5– 8% ABV

ビタネス・ユニット：25– 30 IBU

色度数：8– 12 SRM(16– 24 EBC)

b. サブスタイル：その他のベルジャンおよびフレンチスタイル・エール [Category K]

ベルギーやフランスのエールには、上記の他にユニークで伝統的なものがあるが、それぞれの特徴をスタイル・ガイドラインに示すことは困難である。このカテゴリーにエントリーできるビールは、このガイドラインに記述されたほかのどのスタイルにも該当しないベルジャン／フレンチ系のビールとする。

このカテゴリーにエントリーするビール会社は、元になったスタイルの歴史や発祥地名、そのスタイルにまつわる伝説ないし伝承、あるいはブローが意図した風味の特徴等について簡単なメモを添付することが求められる。

初期比重（プラート度）：スタイルにより異なる

最終比重（プラート度）：スタイルにより異なる

アルコール度数：スタイルにより異なる

ビタネス・ユニット：スタイルにより異なる

色度数：スタイルにより異なる

58. ベルジャンスタイル・ブロンドエールまたはペールエール

a. サブスタイル：ベルジャンスタイル・ブロンドエール [Category K]

ベルジャン・ブロンドエールは、弱いけれどもはっきりとしたホップの苦味、フレーバー、アロマを持つビールである。ノーブル・タイプのホップ品種が使われる。ボディはライトからミディアムの範囲。弱いモルト・アロマが、甘味、スパイス香、およびローないしミディアムのエステル香と調和していること。ボディを軽くする目的でシュガーを併用してもよろしい。色合いは、ゴールドから濃いアンバー。ホップのキャラクターが著しく弱く、苦味、アロマ、フレーバーのいずれにおいても、ほのかに感じられるレベルにあることが特徴である。同様に、モルトのアロマも弱い。色合いは、ゴールドから深みのあるアンバーまで。酵母がもたらすフェノール香も、低レベルであれば許される。ダイアセチルは、不可。低温白濁は問題ない。

初期比重（プラート度）：1.054– 1.068 (13.5– 16.8)

最終比重（プラート度）：1.008– 1.014 (2– 3.5)

アルコール度数：6.0– 7.8% ABV

ビタネス・ユニット：15– 30 IBU

色度数：4– 7 SRM(8– 14 EBC)

b. サブスタイル：ベルジャンスタイル・ペールエール [Category K]

ベルジャン・ペールエールは、弱いけれどもはっきりとしたホップの苦味、フレーバー、アロマを持つビールである。ノーブル・タイプのホップ品種が使われる。カラメルもしくはトースト香を持つモルト・フレーバーはロー・レベル。色合いは、明るいゴールドから濃いアンバー。ボディはライトからミディアムの範囲。ローないしミディアムのエステル香がはっきりと感じられる。酵母がもたらすフェノリックなスパイス香も、低レベルであれば許される。ダイアセチルは、不可。低温白濁は問題ない。

初期比重（プラート度）：1.044– 1.054 (11– 13.5)

最終比重（プラート度）：1.008– 1.014 (2– 3.5)

アルコール度数：4.0– 6.0% ABV

ビタネス・ユニット：20– 30 IBU

色度数：4– 12 SRM(8– 24 EBC)

59. ベルジャンスタイル・サワーエール

a. サブスタイル：ベルジャンスタイル・ランビック [Category K]

ランビックは野生酵母を利用してつくられる自然発酵ビールで、強いエステル香と激しい乳酸味を特徴とし、ときには酢酸味に加わっていることもある。炭酸ガスは低い。大麦麦芽のほか製麦しない（麦芽にしない）小麦を用いて仕込むため、できたビールが白濁する。麦芽の甘味はまったく感じられない。ホップの苦味については、きわめて低レベルに抑えなければならない。口当たりは非常にドライで、ライトボディである。馬、山羊、なめし革、フェノール香など野生酵母（ブレタノマイセス）が生み出した特異なキャラクターが穏やか

なレベルで感じられる場合が多い。ヴァニラや木香ははっきりとは感じられない。ブリュッセル地区でつくられるランビック以外は正式なランビックと認められず、“ランビック・スタイル”と表示される。歴史的に見て伝統的なランビックは、ドライで発酵が完全に終結しているため残留糖分がない。しかし、現代のものはシュガーや人工甘味料による甘味をある程度持つものも見られる。

初期比重（プラート度）：1.047– 1.056（11.8– 13.8）

最終比重（プラート度）：1.000– 1.010（0– 2.5）

アルコール度数：6.2– 8.1% ABV

ビタネス・ユニット：11– 23 IBU

色度数：6– 13 SRM(12– 26 EBC)

b. サブスタイル：ベルジャンスタイル・グーズランビック [Category K]

グーズランビックは、熟成させたオールド・ランビックと発酵を終えたばかりの若いランビックをブレンドし、ボトルに詰めて二次発酵させたもの。非常にドライもしくはほのかに甘い口当たりを特徴とし、ボディはライト。アロマとフレーバーについては強いエステル香と激しい乳酸味を特徴とし、ときには酢酸味に加わっていることもある。原料に関しては、大麦麦芽と製麦しない（麦芽にしない）小麦、および長年貯蔵して古くなったホップが使われる。麦芽のキャラクターはまったく感じられない。ホップの苦味はきわめて微弱。馬、山羊、なめし革、フェノール香など野生酵母（ブレタノマイセス）が生み出した特異なキャラクターが穏やかなレベルで感じられる場合が多い。ヴァニラや木香ははっきりとは感じられない。ダイアセチルは、不可。常温・低温での白濁は問題ない。ブリュッセル地区でつくられるグーズランビック以外は正式なランビックと認められず、“ランビック・スタイル”と表示される。歴史的に見て伝統的なグーズランビックは、ドライで発酵が完全に終結しているため残留糖分がない。しかし、現代のものはシュガーや人工甘味料による甘味をある程度持つものも見られる。

初期比重（プラート度）：1.044– 1.056（11– 13.8）

最終比重（プラート度）：1.000– 1.010（0– 2.5）

アルコール度数：6.8– 8.6% ABV

ビタネス・ユニット：11– 23 IBU

色度数：6– 13 SRM(12– 26 EBC)

c. サブスタイル：ベルジャンスタイル・フルーツランビック [Category K]

フルーツランビックは、フラムボアーズ、クリーク、ペーシュ、カシスなどという名前で知られ、果実のフレーバーとアロマを特徴とする。色合いは、使われる果実の色によってさまざまである。甘味とともに酸味がフレーバーの重要な部分を占めている。口当たりについては、非常に辛口でライトボディなものからマイルドな甘味を持つフルボディなものまで範囲が広い。馬、山羊、なめし革、フェノール香など野生酵母（ブレタノマイセス）が生み出した特異なキャラクターが穏やかなレベルで感じられる場合が多い。ヴァニラや木香ははっきりとは感じられない。ブリュッセル地区でつくられるフルーツランビック以外は正式なランビックと認められず、“ランビック・スタイル”と表示される。

このカテゴリーにエントリーするビールは、使用したフルーツの名前をエントリー・シートに表示することが求められる。

初期比重（プラート度）：1.040– 1.072（10– 17.5）

最終比重（プラート度）：1.008– 1.016（2– 4）

アルコール度数：5.6– 8.6% ABV

ビタネス・ユニット：15– 21 IBU

色度数：使用される果実の色による

d. サブスタイル：**その他のベルジャンスタイル・サワーエール** [Category K]

ベルギーのサワーエールには、上記の他にユニークで伝統的なものいくつか認められるが、それぞれの特徴をスタイル・ガイドラインに示すことは困難である。このカテゴリーにエントリーできるビールは、このガイドラインに記述されたほかのどのスタイルにも該当しないベルジャン系のサワーエールとする。ランビック、グーズランビック、アウトブラインなどは、このカテゴリーに属さない。また、木樽でエイジングさせた非ベルジャンスタイルのサワーエールなどは、アメリカンスタイル・サワーエールのカテゴリーにエントリーすべきである。

このカテゴリーにエントリーするビールは、スタイルの歴史や発祥地名、そのスタイルにまつわる伝説ないし伝承、あるいはブルワーが意図した風味の特徴等についてエントリー・シートに記入することが求められる。

初期比重（プラート度）：スタイルにより異なる

最終比重（プラート度）：スタイルにより異なる

アルコール度数：スタイルにより異なる

ビタネス・ユニット：スタイルにより異なる

色度数：スタイルにより異なる

60. ベルジャンスタイル・フランダース／アウトブラインまたはアウトロート・エール [Category K]

フランダース／アウトブライン（オールド・ブラウン）・エールおよびアウトロート（オールド・レッド）・エールは、ライトボディないしはミディアムボディで、ディープ・カッパー（濃い銅色）からブラウンの範囲の色合いを持つ。ほのかなレベルから強いレベルまでの乳酸味（非ブレタノマイセス系）を特徴とするが、酸味のレベルは甘味とのバランスで決まる。チェリーを思わせるフルーティーなエステル香が顕著で、ホップのフレーバーとアロマはない。苦味はローないしミディアム。非常に低レベルであれば、ダイアセチルは許される。ローストした麦芽のアロマとフレーバーはココア香を特徴とするが、あくまでも低レベルに抑えられていること。オークなどウッディなフレーバーが心地よく感じられてもよい。低温白濁は許される。ボトルコンディショニングされたものは非常にカーボネーション（泡立ち）の強いものもあり、グラスに注いだとき酵母のオリが見られる。

初期比重（プラート度）：1.044– 1.056（11– 13.8）

最終比重（プラート度）：1.008– 1.016（2– 4）

アルコール度数：4.8– 6.4% ABV

ビタネス・ユニット：15– 25 IBU

色度数：12– 20 SRM(24– 40 EBC)

61. ベルジャンスタイル・デュッペル [Category K]

レッドからブラウンの範囲の色合いを持つミディアム・ボディのエールで、麦芽からもたらされる甘味とチョコレート／キャラメル香を特徴とする。軽いホップ・アロマとフレーバーは許される。ホップの苦味はローからミディアム・ロー。ダイアセチルは、不可。フルーティーなエステル香（とくにバナナ香）については、低レベルであるほうが望ましい。ヘッド（泡）は厚くきめ細かく、ムースのようではなければならない。ボトルコンディショニングされたものが多く、酵母の濁りや低温白濁は許される。

このカテゴリーにエントリーするビールは、サービングの際に透明な上澄みだけをグラスに注ぐべきか、ボトルを振って酵母も一緒に注ぐべきかを、ボトルに明示することが求められる。

初期比重（プラート度）：1.060– 1.075（14.7– 17.8）

最終比重（プラート度）：1.012– 1.016（3– 4）

アルコール度数：6.25– 7.5% ABV

ビタネス・ユニット：20– 30 IBU

色度数：16– 36 SRM(32– 72 EBC)

62. ベルジャンスタイル・トリペル [Category K]

ベルジャン・トリペルに共通して見られる特徴は、スパイシーなアロマが幾重にもからみ合った複雑な風味である。クローヴに似たフェノリックなアロマがあってもよいが、きわめて低レベルであること。バナナに似たフルーティーなエステル香が感じられるものも多い。色合いは、麦わらないし淡いゴールド。フィニッシュに軽くさわやかな甘味が感じられる。ホップとモルトが均等のバランスを保ち、ボディはミディアムからミディアム・フルの範囲をキープ。ホップの苦味はミディアム。伝統的なトリペルは、アテニューエイション（発酵度）が高く、ボトルコンディショニングしたのもも長期間の瓶内エイジングにより非常にドライになっている。ホワイト・キャンディシュガーを加えて、ボディを軽くしているケースも見られる。ローストモルトやダークモルトのキャラクターがあってはならない。ホップ・フレーバーは弱くてもかまわない。アルコール度数が高く、アルコールのフレーバーもはっきりと感じられること。ヘッド（泡）は厚くきめ細かく、ムースのようではなければならない。低温白濁は許される。伝統的なトリペルはボトルコンディショニングである。したがって酵母による濁りが見られるが、サービングの際に酵母を乱さないように注ぐのが一般的である。

このカテゴリーにエントリーするビールは、サービングの際に透明な上澄みだけをグラスに注ぐべきか、ボトルを振って酵母も一緒に注ぐべきかを、ボトルに明示することが求められる。

初期比重（プラート度）：1.070– 1.092（17– 22）

最終比重（プラート度）：1.010– 1.018（2.5– 4.5）

アルコール度数：7.0– 10.0% ABV

ビタネス・ユニット：25– 40 IBU

色度数：4– 9 SRM(8– 18 EBC)

63. ベルジャンスタイル・ペール・ストロング・エール [Category K]

ベルジャンスタイル・ペール・ストロング・エールの色合いは、淡い麦わら色からゴールドの範囲。アルコール度数が高いにもかかわらず、ボディは比較的ライトである。色を薄くするためとアテニューエイション（発酵度）を高めるために、ベルギーのホワイト・キャンデーシュガー（氷砂糖）がしばしば使われる。ホップの苦味はローからミディアム。ホップのアロマとフレーバーもローからミディアムの範囲をキープする。また、実

際のアルコール度数ほどにはアルコール感が感じられず、ボディもライトないしミディアムである。モルト・キャラクターについてはローからミディアムでなければならないが、複雑なエステル香を伴っていればやや強く感じられてもよい。ダイアセチルはないのが望ましいが、あっても微量であれば可。また、ハーブやスパイスのフレーバーがほのかに感じられるものもある。酵母由来のフェノーリックなスパイス香があってもよい。低温白濁は許される。

初期比重（プラート度）：1.064– 1.096（16– 22.9）

最終比重（プラート度）：1.012– 1.024（3– 6）

アルコール度数：7.0– 11.0% ABV

ビタネス・ユニット：20– 50 IBU

色度数：3.5– 10 SRM(7– 20 EBC)

64. ベルジャンスタイル・ダーク・ストロング・エール [Category K]

ベルジャンスタイル・ダーク・ストロング・エールの色合いは、アンバーから濃いブラウンの範囲。多くの場合、ベルギーのダーク・キャンデー・シュガー（茶色の氷砂糖）を使い、アテニューエイション（発酵度）の度合いを高めているものが多い。ボディはミディアムないしフル。ホップの苦味はローからミディアム。ホップのアロマとフレーバーもローからミディアムの範囲をキープする。ローストしたモルトの柔らかなフレーバーにフルーティーなエステル香を加味して複雑かつ特異な味わいをつくっている。また、実際のアルコール度数ほどにはアルコール感が強く感じられない。モルトのキャラクターは豊かで、クリーミーで、甘く、ミディアムからストロングのレベルを示す。また、ハーブやスパイスのフレーバーをほのかに付け加えたり、酵母由来のフェノーリックなスパイス香があってもよい。ダイアセチルはないのが望ましいが、あっても微量であれば可。低温白濁は許される。

初期比重（プラート度）：1.064– 1.096（16– 22.9）

最終比重（プラート度）：1.012– 1.024（3– 6）

アルコール度数：7.0– 11.0% ABV

ビタネス・ユニット：20– 50 IBU

色度数：7– 35 SRM(14– 70 EBC)

65. その他のベルジャンスタイル・エール

a. サブスタイル：ベルジャンスタイル・テーブルビール [Category K]

ベルジャン・テーブルビールはエールとラガーの両タイプがあり、いずれもアルコール度数が低く、伝統的に大人・子供を問わず食事と一緒に楽しむビールとして愛されてきた。色合いは、明るいゴールドからブラウンの範囲。色みを調整するためにカラメルで着色することがしばしばある。ボディはライトで、カーボネーション（炭酸ガスレベル）は比較的低い。また、後口の余韻はほとんどない。口当たりはあっさりとした軽い感じだが、非発酵性糖分をいくぶん多くすることによって、通常の低アルコール・ビールにはないコクが感じられるものが多い。原料には、大麦麦芽、小麦麦芽、ライ麦麦芽のほか、麦芽にしていない小麦、オート麦、コーンなどが用いられる。そのため、穏やかなモルト・フレーバーがはっきりと感じられなければならない。ホップのアロマとフレーバーは、弱い苦味とバランスがとれるように低レベルに抑える。伝統的には甘味を強くしたり人工甘味料を使うことはなかったが、最近の傾向としては砂糖やサッカリンを発酵後に加えて甘味を強め、口当たりをよくしたテーブルビールも多い。また、一般的ではないが、煮沸の際に麦芽と一緒にスパイス

類(オレンジ・ピール、レモン・ピール、コリアンダーなど)を加えケースも見られる。ダイアセチルがあってはならない。

このカテゴリーにエントリーするビールは、使用した穀物原料、スパイス類について明示することが求められる。

初期比重 (プラート度) : 1.008- 1.038 (2- 9.5)

最終比重 (プラート度) : 1.004-1.034 (1- 8.5)

糖アルコール度数 : 0.5- 3.5% ABV

ビタネス・ユニット : 5- 15 IBU

色度数 : 5- 50 SRM(10- 100 EBC)

b. サブスタイル : **その他のベルジャンスタイル・アビイ(修道院)エール** [Category K]

ベルジャンスタイル・アビイ(修道院)エールの多くは、上記のデュッペルもしくはトリペルのどちらかに該当する。しかし、修道院エールの醸造法に基づいてつくられてはいるがデュッペルもしくはトリペルに該当しないユニークなビールも古くから多く存在する。たとえば、アルコール度数が12%を超えるビール(たとえばクアドルプルやクインチュプル)もしくは3%前後のビール(たとえばシングル)などは、このカテゴリーに含まれる。

このカテゴリーにエントリーするビールは、ブルワーが意図したキャラクター(アロマとフレーバーの特徴、ボディ、アルコール度数、ビタネス・ユニット、色度数)をエントリー・シートに具体的に明記することが求められる。また、ベルギーにある特定のアビイ(修道院)エールを参考にしたり、それに触発されてつくったビールの場合は、参考にしたビールの歴史や発祥地名、そのビールにまつわる伝説ないし伝承等について簡単なメモを添付することが求められる。

初期比重 (プラート度) : (ブルワーの自由裁量)

最終比重 (プラート度) : (ブルワーの自由裁量)

アルコール度数 : (ブルワーの自由裁量)

ビタネス・ユニット : (ブルワーの自由裁量)

色度数 : (ブルワーの自由裁量)

c. サブスタイル : **その他のベルジャンスタイル・ストロング・スペシャルティ・エール** [Category K]

ベルジャンスタイル・ストロングエールの多くはカテゴリー・ナンバー63(ペール・ストロング)または64(ダーク・ストロング)に該当するが、ほかにもユニークなビールが多数見られる。したがって、このカテゴリーにエントリーするビールは、カテゴリー・ナンバー63または64に書かれた条件に該当しない“スペシャルティ”なベルジャンスタイル・ストロングエールとする。また、たとえ多くの点でカテゴリー・ナンバー63または64に該当していても、エイジングを木樽で行ったビール、あるいは高アルコールに挑戦したビールも、このカテゴリーで審査する。

このカテゴリーにエントリーするビールは、ブルワーが意図したキャラクター(アロマとフレーバーの特徴、ボディ、アルコール度数、ビタネス・ユニット、色度数)を具体的に明記することが求められる。また、ベルギーでつくられる特定のストロング・スペシャルティエールを参考にしたり、それに触発されてつくったビールの場合は、参考にしたビールの歴史や発祥地名、そのビールにまつわる伝説ないし伝承等について簡単

なメモを添付することが求められる。

初期比重（プラート度）：（ブルーワーの自由裁量）

最終比重（プラート度）：（ブルーワーの自由裁量）

アルコール度数：（ブルーワーの自由裁量）

ビタネス・ユニット：（ブルーワーの自由裁量）

色度数：（ブルーワーの自由裁量）

d. サブスタイル：その他のベルジャンスタイル・エール [Category K]

ベルジャンスタイル・エールの多くはカテゴリー・ナンバー55(ヴィットビール)から64(ダーク・ストロング)のいずれかに該当するが、ほかにもユニークなビールが多数見られる。したがって、このカテゴリーにエントリーするビールは、カテゴリー・ナンバー55から64に書かれた条件に該当しないエールとする。また、異なるスタイルのビールをブレンドしたり、ハイブリッド方式で醸造したのも、このカテゴリーに含まれる。

このカテゴリーにエントリーするビールは、ブルーワーが意図したキャラクター(アロマとフレーバーの特徴、ボディ、アルコール度数、ビタネス・ユニット、色度数)を具体的に明記することが求められる。また、ベルギーでつくられる特定のエールを参考にしたり、それに触発されてつくったビールの場合は、参考にしたビールの歴史や発祥地名、そのビールにまつわる伝説ないし伝承等について簡単なメモを添付することが求められる。

初期比重（プラート度）：（ブルーワーの自由裁量）

最終比重（プラート度）：（ブルーワーの自由裁量）

アルコール度数：（ブルーワーの自由裁量）

ビタネス・ユニット：（ブルーワーの自由裁量）

色度数：（ブルーワーの自由裁量）

イギリス発祥のエール

66. イングリッシュスタイル・サマーエール [Category A]

イングリッシュ・サマーエールは明るい麦わら色からゴールドの範囲の色合いを持ち、ホップの苦味はミディアム・ローからミディアムのレベル。ボディはライトからミディアム・ライト。麦芽の甘味は、ローからミディアム。25%以下であれば小麦麦芽もしくはトレファイド・ウィート（麦芽にしないで焙燥した小麦）を用いてもよい。モルトのフレーバーにビスケット香があっても可。英国品種、アメリカ品種もしくはノーブル・タイプのホップ・アロマがはっきりと感じられなければならない。そのレベルについては、強烈であっても穏やかでもかまわないが、モルト・キャラクターとバランスがとれていることが重要。ドラフト（カスクコンディション）は伝統的にカーボネーションをマイルドに抑えているが、ボトル入りの場合は二酸化炭素（炭酸ガス）の溶存率を多少高めてもかまわない。全体的に、爽やかで喉を心地よく潤す印象が求められる。フルーティーなエステル香は、ローからミディアム。ダイアセチルとDMSは不可。低温白濁は許される。

初期比重（プラート度）：1.036– 1.050(9– 12.5)

最終比重（プラート度）：1.006– 1.012(1.5– 3)

アルコール度数：3.6– 5.0% ABV

ビタネス・ユニット：20– 30 IBU

色度数：4– 7 SRM(8– 14 EBC)

67. クラシック・イングリッシュスタイル・ペールエール [Category A]

クラシック・イングリッシュ・ペールエールは、ゴールドから銅（銅色）の範囲の色合い持ち、アーシー、ハーバルといった英国品種のホップ・キャラクターを特徴とする。ただし、アーシーでハーバルなフレーバーがホップ・アロマの一部に含まれていれば、英国以外のホップを上手に用いて醸し出してもよい。ホップの苦味はミディアムないしストロング。ボディはミディアム。ローないしミディアム・レベルのモルト・フレーバーを感じさせること。モルト風味には弱いカラメル香があってもよい。フルーティーなエステル香は、ミディアムないしストロングの強さで感じられるのが望ましい。低温白濁はビールが非常に低温であれば許される。ダイアセチルはないのが望ましいが、低レベルであれば認められる。

初期比重（プラト度）：1.044– 1.056(11– 13.8)

最終比重（プラト度）：1.008– 1.016(2– 4)

アルコール度数：4.5– 5.5% ABV

ビタネス・ユニット：20– 40 IBU

色度数：5– 14 SRM(10– 28 EBC)

68. イングリッシュスタイル・インディア・ペールエール [Category A]

伝統的なイングリッシュ・インディア・ペールエールは、強い（ミディアム・ハイ）ホップの苦味と5– 7%のアルコール度数を特徴とする。英国品種のホップまたは英国品種に類似したアロマを持つホップを大量に用い、非常にホッピーなビールに仕上がっていること。アーシーでハーバルなフレーバーがホップ・アロマの一部に含まれていれば、英国以外のホップを上手に用いて醸し出してもよい。ミネラル含有率の高い水を使用することで、スッキリしたドライな味わいに仕上げることも必須条件。風味に奥行きをつけていれば、ほのかな硫黄臭があってもよい。色合いは淡いゴールドからディープ・銅（濃い銅色）の範囲。フラワリーなホップ・アロマとフレーバーに満ちあふれ、ホップの苦味も強い。ボディはミディアム。モルト風味についても、ミディアム・レベルを保つ。フルーティーなエステル香に関しては、ミディアムから非常に強いレベルまで許される。ダイアセチルはないのが望ましいが、低レベルであれば認められる。低温白濁は可。

初期比重（プラト度）：1.050– 1.064(12.5– 15.7)

最終比重（プラト度）：1.012– 1.018(3– 4.5)

アルコール度数：5– 7% ABV

ビタネス・ユニット：35– 63 IBU

色度数：6– 14 SRM(12– 28 EBC)

69. オーディナリービター

a. サブスタイル：オーディナリービター [Category A]

色合いはゴールドから銅（銅色）の範囲。苦味はミディアム。麦芽の甘味は、ロー（低）からミディアム（中）。ボディについては、甘味と連動してライトもしくはミディアムに仕上がっていること。ブルワールの自由裁量で、はっきりとしたホップ・フレーバーとホップ・アロマを付与してもかまわない。ドラフト（カ

スクонденション)は伝統的にカーボネーションをマイルドに抑えているが、ボトル入りの場合は二酸化炭素(炭酸ガス)の溶存率を多少高めてもかまわない。フルーティーなエステル香と低レベルのダイアセチルは認められるが、最小限に抑えること。低温白濁は可。

初期比重(プラート度):1.033-1.038(8-9.5)

最終比重(プラート度):1.006-1.012(1.5-3)

アルコール度数:3-4.1% ABV

ビタネス・ユニット:20-35 IBU

色度数:5-12 SRM(10-24 EBC)

b. サブスタイル:スペシャルビターまたはベストビター [Category A]

ベストビター(スペシャルビター)は、オーディナリービターよりも豊醇でコクがある。したがって、ボディも甘味も、ミディアム・レベルを保つこと。色合いはゴールドから銅色(銅色)の範囲。アロマ用ホップについては、アメリカ品種であっても英国品種であってもよい。ホップ・アロマのレベルに関しては、ブルワーの自由裁量ではっきりと感じられる程度まで強めてもかまわない。苦味についてはミディアムをキープ、しかし荒々しさやエグ味があってはならない。ドラフト(カスクコンディション)の場合は伝統的にカーボネーションを低く抑えているが、ボトル入りの場合は二酸化炭素(炭酸ガス)の溶存率をいくぶん高めてもかまわない。フルーティーなエステル香は認められる。低レベルのダイアセチルはこのスタイルの特徴の一部として認められるが、なくても問題ない。低温白濁は可。

初期比重(プラート度):1.038-1.045(9.5-11.2)

最終比重(プラート度):1.006-1.012(1.5-3)

アルコール度数:4.1-4.8% ABV

ビタネス・ユニット:28-40 IBU

色度数:6-14 SRM(12-28 EBC)

70. エクストラ・スペシャルビターまたはストロングビター

a. サブスタイル:イングリッシュスタイル・エクストラスペシャルビター [Category A]

英国品種のホップまたは英国品種に類似したアロマを持つホップを用い、ホップ・アロマとフレーバーをミディアムないしストロングに仕上げる。ホップの苦味もミディアムからストロングまでの範囲内にあること。ほかのビター・エールよりも豊潤なフレーバーを感じさ、かつ麦芽の甘味も強く、フルボディでなければならない。色合いは明るいアンバーから銅色(銅色)の範囲。ドラフト(カスクコンディション)の場合は伝統的にカーボネーションを低く抑えているが、ボトル入りの場合は二酸化炭素(炭酸ガス)の溶存率をいくぶん高めてもかまわない。フルーティーなエステル香は認められる。低レベルのダイアセチルはこのスタイルの特徴の一部として認められるが、なくても問題ない。低温白濁は可。

初期比重(プラート度):1.046-1.060(11.5-14.7)

最終比重(プラート度):1.010-1.016(2.5-4)

アルコール度数:4.8-5.8% ABV

ビタネス・ユニット:30-45 IBU

色度数:8-14 SRM(16-28 EBC)

b. サブスタイル：アメリカンスタイル・ストロングビター [Category G]

アメリカ品種のホップまたはアメリカ品種に類似したアロマを持つホップを用い、ホップ・アロマとフレーバーをミディアムないしストロングに仕上げる。ホップの苦味もミディアムからストロングまでの範囲内にあること。ほかのビター・エールよりも豊潤なフレーバーを感じさ、かつ麦芽の甘味も強く、フルボディでなければならない。色合いは明るいアンバーからカッパー（銅色）の範囲。ドラフト/カスク・ヴァージョンの場合は伝統的にカーボネーションを低く抑えているが、ボトル入りの場合は二酸化炭素（炭酸ガス）の溶存率をいくぶん高めてもかまわない。フルーティーなエステル香は認められる。低レベルのダイアセチルはこのスタイルの特徴の一部として認められるが、なくても問題ない。低温白濁は可。

初期比重（プラート度）：1.046– 1.060(11.5– 14.7)

最終比重（プラート度）：1.010– 1.016(2.5– 4)

アルコール度数：4.8– 5.8% ABV

ビタネス・ユニット：30– 45 IBU

色度数：8– 14 SRM(16– 28 EBC)

71. スコティッシュスタイル・エール

a. サブスタイル：スコティッシュスタイル・ライトエール [Category A]

スコティッシュ・ライトエールは、名前のようにライトボディで、苦味も軽い。ホップのアロマとフレーバーは感じられない。ライトなボディにかかわらず、麦芽のもたらすカラメル・フレーバーがある程度感じられ、口当たりは軟らかく、まったりとしている。きわめて低レベルであれば、ダイアセチルと硫黄臭があっても問題ない。色合いは、ゴールデン・アンバーからディープ・ブラウン（濃い茶色）までの範囲内にあること。ドラフト（カスクコンディション）の場合は伝統的にカーボネーションを低く抑えているが、ボトルに詰める場合は二酸化炭素（炭酸ガス）の溶存率を高めてもよい。低温白濁は可。伝統的なスコティッシュ・ライトエールにはピートモルト（泥炭を燻した麦芽）のスモーキーなキャラクターがあるが、現代のものはローないしミディアム・ローのレベルに留めている。スモーク香がミディアム・レベルよりも強い場合は、「その他のスモークビール」のカテゴリーにエントリーすべきである。

初期比重（プラート度）：1.030– 1.035(7.5– 8.8)

最終比重（プラート度）：1.006– 1.012(1.5– 3)

アルコール度数：2.8– 3.5% ABV

ビタネス・ユニット：9– 20 IBU

色度数：8– 17 SRM(16– 34 EBC)

b. サブスタイル：スコティッシュスタイル・ヘビーエール [Category A]

ヘビーという言葉が使われているが、アルコール分は控え目で、ライトエールよりもいくぶん高めであるにすぎない。どちらかという、低レベルのホップの苦味と調和した軽く心地よい麦芽の甘味が、このビールの特徴となっている。ホップ・フレーバーとアロマについては、まったく感じられないレベルに抑えること。麦芽のもたらすカラメル・フレーバーはミディアム・レベル。口当たりは軟らかく、まったりとしている。ボディはミディアム。フルーティーなエステル香を持つ場合は、ごく低レベルでなければならない。また、ダイアセチルと硫黄臭があっても、きわめて低レベルであれば問題ない。色合いは、ゴールデン・アンバーからディープ・ブラウンまでの範囲。ドラフト（カスクコンディション）の場合は伝統的にカーボネーションを低く

抑えているが、ボトルに詰める場合は二酸化炭素（炭酸ガス）の溶存率を高めてもよい。低温白濁は可。伝統的なスコティッシュ・ヘビーエールにはピートモルト（泥炭を燻した麦芽）のスモーキーなキャラクターがあるが、現代のものはローないしミディアム・ローのレベルに留めている。スモーク香がミディアム・ハイ・レベルよりも強い場合は、「その他のスモークビール」のカテゴリーにエントリーすべきである。

初期比重（プラート度）：1.035– 1.040(8.8– 10)

最終比重（プラート度）：1.010– 1.014(2.5– 3.5)

アルコール度数：3.5– 4% ABV

ビタネス・ユニット：12– 20 IBU

色度数：10– 19 SRM(20– 38 EBC)

c. サブスタイル：スコティッシュスタイル・エクスポートエール [Category A]

スコティッシュ・エクスポートエールの顕著な特徴は、甘味とカラメル・フレーバーをともなったモルト風味である。また、フルーティーなエステル香がはっきりと感じられてもよい。ホップの苦味は、ローからミディアム・レベル。ホップ・フレーバーとアロマについては、まったく感じられないレベルに抑えること。ボディはミディアム。ダイアセチルと硫黄臭があっても、きわめて低レベルであれば問題ない。色合いは、ゴールドン・アンバーからディープ・ブラウン（濃い茶色）までの範囲。ドラフト（カスクコンディション）の場合は伝統的にカーボネーションを低く抑えているが、ボトルに詰める場合は二酸化炭素（炭酸ガス）の溶存率を高めてもよい。低温白濁は可。伝統的なスコティッシュ・エクスポートエールにはピートモルト（泥炭を燻した麦芽）のスモーキーなキャラクターがあるが、現代のものはローないしミディアム・ローのレベルに留めている。スモーク香がミディアム・レベルよりも強い場合は、「その他のスモークビール」のカテゴリーにエントリーすべきである。

初期比重（プラート度）：1.040– 1.050(10– 12.5)

最終比重（プラート度）：1.010– 1.018(2.5– 4.5)

アルコール度数：4– 5.3% ABV

ビタネス・ユニット：15– 25 IBU

色度数：10– 19 SRM(20– 38 EBC)

72. イングリッシュスタイル・マイルドエール

a. サブスタイル：イングリッシュスタイル・ペールマイルドエール [Category A]

イングリッシュ・ペールマイルドエールの色合いは、ゴールドからアンバーの範囲内にある。モルトのフレーバーが支配的で、ホップの苦味は軽い。また、ホップ・アロマは弱くても問題ない。低レベルのダイアセチルは、こうした低アルコール・ビールの特徴として望ましい。フルーティーなエステル香はきわめて弱い。低温白濁は可。

初期比重（プラート度）：1.030– 1.036(7.5– 9)

最終比重（プラート度）：1.004– 1.008(1– 2)

アルコール度数：3.2– 4.0% ABV

ビタネス・ユニット：10– 20 IBU

色度数：8– 17 SRM(16– 34 EBC)

b. サブスタイル：イングリッシュスタイル・ダークマイルドエール [Category B]

イングリッシュスタイル・ダークマイルドエールの色合いは、ディープ・カッパー（濃い銅色）からダーク・ブラウンの範囲内にあること。フレーバーとアロマの特徴は、麦芽の甘味とカラメル香が支配的で、リコリスキャンデー香やロースト・モルト香などを伴う場合もある。ボディはミディアム・ローからミディアムの範囲。ホップのフレーバーとアロマは、非常に弱い。低レベルのダイアセチルは、こうした低アルコール・ビールの特徴として望ましい。フルーティーなエステル香は、きわめて低レベルに抑えること。

初期比重（プラート度）：1.030– 1.036(7.5– 9)

最終比重（プラート度）：1.004– 1.008(1– 2)

アルコール度数：3.2– 4.0% ABV

ビタネス・ユニット：10– 24 IBU

色度数：17– 34 SRM(34– 68 EBC)

73. イングリッシュスタイル・ブラウンエール [Category B]

イングリッシュスタイル・ブラウンエールの色合いは、ディープ・カッパー（濃い銅色）からブラウンの範囲内にあること。ボディはミディアム。残糖レベルに関しては、ドライでキレのいいものから甘くコクのあるものまで、許容範囲が広い。アロマとフレーバーの特徴はローストしたモルトの穏やかな香り。ホップのフレーバーとアロマ、および苦味については非常に弱い。フルーティーなエステル香はローからミディアムのレベル。ダイアセチルは低レベルに抑えること。低温白濁は問題ない。

初期比重（プラート度）：1.040– 1.050(10– 12.5)

最終比重（プラート度）：1.008– 1.014(2– 3.5)

アルコール度数：4– 5.5% ABV

ビタネス・ユニット：15– 25 IBU

色度数：15– 25 SRM(30– 50 EBC)

74. ブラウン・ポーター [Category B]

ブラウン・ポーターは、やや濃いブラウンからダークなブラウン（赤みがかっていてもよい）までの狭い範囲の色合いを持つ。カラメル香などモルトの風味を特徴とするが、ローストバーレイや強く焦がした麦芽の風味があってはならない。麦芽の甘味に関してはローからミディアムの範囲で、カラメルとチョコレートのキャラクターがミディアム・レベルのホップの苦味と調和していなければならない。ボディはライトからミディアム。フルーティーなエステル香は好ましい。ホップのフレーバーとアロマについては、感じられないレベルからミディアム・レベルまで許容される。

初期比重（プラート度）：1.040– 1.050 (10– 12.5)

最終比重（プラート度）：1.006– 1.014(1.5– 3.5)

アルコール度数：4.5– 6.0% ABV

ビタネス・ユニット：20– 30 IBU

色度数：20– 35 SRM(40– 70 EBC)

75. ロブスト・ポーター [Category B]

ロブスト・ポーターはブラックの色合いと、ココアを思わせるロースト麦芽のフレーバーを持つ。しかし、

ローストバーレイのフレーバーは好ましくない。ブラックモルトがもたらすシャープな苦味も感じられるが、強い焦げ臭があってはならない。麦芽の甘味を持ち、ボディはミディアムからフルの範囲を保つ。ホップの苦味は、ミディアムからストロング。ホップのアロマとフレーバーについては、ほとんど無視される程度からミディアム・レベルまでであってもよい。ローストした麦芽やホップの苦味とバランスよく調和したフルーティーなエステル香が、はっきりと感しられること。ダイアセチルは低レベルであれば許される。

初期比重（プラート度）：1.045- 1.060（11- 14.7）

最終比重（プラート度）：1.008- 1.016（2- 4）

アルコール度数：5.0- 6.5% ABV

ビタネス・ユニット：25- 40 IBU

色度数：30+ SRM（60+ EBC）

76. スイート・スタウト [Category B]

スイート・スタウトは、クリーム・スタウトの名前でも呼ばれ、ローストした麦芽の苦味を抑えてフルボディに仕上げられたビールである。フルボディ感を強調するために、ボトリングの際に乳糖（ラクトース）を加えてもよい。アロマとフレーバーの特徴としては、甘味を伴ったチョコレート香とキャラメル香が支配的。ホップのフレーバーとアロマは非常に弱い。ホップの苦味については、甘味を凌駕しないバランスとする。全体の印象は甘くてフルボディのビールである。

初期比重（プラート度）：1.045- 1.056（11.3- 13.8）

最終比重（プラート度）：1.012- 1.020（3- 5）

アルコール度数：3- 6% ABV

ビタネス・ユニット：15- 25 IBU

色度数：40+ SRM（80+ EBC）

77. オートミール・スタウト [Category B]

オートミール・スタウトはローストした大麦麦芽にオート麦（カラス麦）を加えてつくるため、オート麦がもたらす芳醇なフレーバーとなめらかな口当たりを特徴とする。ただし、穀物臭があってはならない。オート麦のキャラクターのほかに、キャラメル香とチョコレート香もはっきりと感しられること。また、ローストバーレイがもたらすコーヒー香やロースト・モルトのチョコレート香やナッツ香も目立っていなければならない。色合いは、ダークブラウンからブラックの範囲。ホップの苦味はほどほどのレベルで、バランスを崩すほど強くしてはならない。ホップのフレーバーとアロマについてはあってもなくてもよいが、ある場合は全体のバランスを崩さない程度のレベルであること。ボディは、ミディアムからフルまでの範囲。フルーティーなエステル香については、最小限にとどめるべきである。ダイアセチルはきわめて低レベルであれば許される。

初期比重（プラート度）：1.038- 1.056（9.5- 13.8）

最終比重（プラート度）：1.008- 1.020（2- 5）

アルコール度数：3.8- 6% ABV

ビタネス・ユニット：20- 40 IBU

色度数：20+ SRM（40+ EBC）

78. スコッチエール

a. サブスタイル：トラディショナル・スコッチエール [Category B]

スコッチエールは、濃厚なモルト風味が支配的なフルボディのエールである。強い甘味とあいまって実際に感じられるホップの苦味は非常に弱い。ホップ・フレーバーとアロマも非常に弱く、まったく無くてもよい。色合いはディープ・カッパー（濃い銅色）からブラウン。豊潤で甘味の強いモルト風味と強いアルコール・フレーバーが、互いにバランスよく保たれていること。また、特徴の一部としてカラメル・キャラクターがあってもよい。ダークなロースト麦芽のフレーバーが感じられてもよいが、あくまでも低いレベルにとどめること。エステルから生まれるフルーティーなアロマとフレーバーはミディアム・レベル。低レベルであれば、ダイアセチルも許される。低温白濁は可。スコットランド系のエールにしばしば見られるピート香やスモーク香は、こちらのトラディショナル・ヴァージョンでは、あってはならない。

初期比重（プラート度）：1.072– 1.085 (18– 20.4)

最終比重（プラート度）：1.016– 1.028 (4– 7)

アルコール度数：6.2– 8% ABV

ビタネス・ユニット：25– 35 IBU

色度数：15– 30 SRM (30– 60 EBC)

b. サブスタイル：ピーテット・スコッチエール [Category B]

スコッチエールは、濃厚なモルト風味が支配的なフルボディのエールである。強い甘味とあいまって実際に感じられるホップの苦味は非常に弱い。ホップ・フレーバーとアロマも非常に弱く、まったく無くてもよい。色合いはディープ・カッパー（濃い銅色）からブラウン。豊潤で甘味の強いモルト風味と強いアルコール・フレーバーが、互いにバランスよく保たれていること。また、特徴の一部としてカラメル・キャラクターがあってもよい。ダークなロースト麦芽のフレーバーが感じられてもよいが、あくまでも低いレベルにとどめること。エステルから生まれるフルーティーなアロマとフレーバーはミディアム・レベル。低レベルであれば、ダイアセチルも許される。低温白濁は可。スコットランド系のエールにしばしば見られるピート香やスモーク香については、ロー・レベルであること（ミディアム以上のものは、カテゴリーナンバー26-C「その他のスモークビール」のカテゴリーにエントリーすべきである）。

初期比重（プラート度）：1.072– 1.085 (18– 20.4)

最終比重（プラート度）：1.016– 1.028 (4– 7)

アルコール度数：6.2– 8% ABV

ビタネス・ユニット：25– 35 IBU

色度数：15– 30 SRM (30– 60 EBC)

79. ブリティッシュスタイル・インペリアル・スタウト [Category B]

インペリアル・スタウトの特徴は、ダーク・カッパー（濃い銅色）からブラックの範囲におさまる黒っぽい色合いと、高いアルコール度数である。重厚かつ芳醇な麦芽風味（しばしばタフイー香やカラメル香をともし）を持ち、ミディアム・レベルのホップ香やフルーティーな強いエステル香ときれいに調和していることが重要。ビタネス・ユニットの数字は高いが、麦芽の甘味とあいまって実際に感じられる苦味は穏やかである。色の濃いインペリアル・スタウトの場合は、実際に感じられる苦味レベルも高くなる。しかし、全体の印象として突出してはならない。ローストした麦芽による渋味があってもきわめて低レベルであること。ホップのア

ロマについては、フローラル（花）、シトラス（柑橘）、ハーブなどの英国品種特有のホップ・アロマがローないしミディアム。ダイアセチルがあってはならない。

初期比重（プラート度）：1.080- 1.100(19.5- 23)

最終比重（プラート度）：1.020- 1.030(4- 7.5)

アルコール度数：7- 12% ABV

ビタネス・ユニット：45- 65 IBU

色度数：20-40+ SRM(40-80+ EBC)

80. オールドエールまたはストロング・エール

a. サブスタイル：オールドエールル [Category B]

色合いはダーク・アンバーからブラウン。ボディはミディアムからフルの範囲内にあり、麦芽の甘味を持つ。ホップ・アロマについては最小限に抑え、ホップ・フレーバーに関してはゼロからミディアムまでの範囲内で自由に付与してもよい。フルーティーなエステル香で特徴をつけることも許される。苦味に関してはかすかに感じられる程度に最小限にとどめるべきだが、甘味を爽やかにシカラメル香に奥行きをつけるうえで貢献していなければならない。オールドエールの際立った特徴は、エタノールに加えて多様なフーゼル・アルコールがもたらす複雑かつ多彩なフレーバーにある。また、ボトルや熟成タンクの中で数年間にわたりエイジングを行う結果、甘く、豊潤かつ複雑で、ワインにも似たキャラクターを伴っていることも大きな特徴。長期熟成中に苦味も和らぐので、シャープな苦味があってはならない。また、エイジング中にある程度酸化が進行しダイアセチルも増大するが、オフフレーバーとは認められない。木樽で熟成されたものはヴァニラや木香を伴う。ブレタノマイセスからもたらされる馬臭、山羊臭、皮革臭、フェノール臭や乳酸臭があっても低レベルでほかのフレーバーと調和していれば問題ない。バーボンやシェリーの樽でエイジングしたものは、樽の残り香があってはならない（これらの残り香を利用したビールは、カテゴリーナンバー20「木片／木樽熟成ビール」のカテゴリーにエントリーすべきである）。低温白濁は可。

初期比重（プラート度）：1.058- 1.088(14.5- 21)

最終比重（プラート度）：1.014- 1.030(3.5- 7.5)

アルコール度数：6- 9% ABV

ビタネス・ユニット：30- 65 IBU

色度数：12- 30 SRM(24- 60 EBC)

b. サブスタイル：ストロングエール [Category B]

色合いは明るいアンバーから中間のブラウン。ボディはミディアムからフルの範囲内にあり、麦芽の甘味を持つ。ホップ・アロマについては最小限に抑えること。しかし、ホップ・フレーバーに関しては、ゼロからミディアムまでの範囲内で自由に付与してもよい。フルーティーなエステル香で特徴をつけることも許される。苦味に関してはかすかに感じられる程度に最小限にとどめるべきだが、甘味を爽やかにシカラメル香に奥行きをつけるうえで貢献していなければならない。全体としては、エタノールに加えて多様なフーゼル・アルコールがもたらす複雑かつ多彩なフレーバーが特徴で、豊潤かつ複雑なエステル香を伴うものが少なくない。微量なダイアチルは許される。低温白濁も可。

初期比重（プラート度）：1.060- 1.125(15- 31.5)

最終比重（プラート度）：1.014- 1.040(3.5- 10)

アルコール度数：7- 11% ABV

ビタネス・ユニット：30- 65 IBU

色度数：8- 21 SRM(16- 42 EBC)

81. バーレイワイン・スタイル・エール

a. サブスタイル：イングリッシュスタイル・バーレイワイン・エール [Category B]

イングリッシュスタイル・バーレイワインはフルボディで、麦芽の甘味が強く、トーンイ・カッパー（黄褐色ぎみの銅色）からダーク・ブラウンまでの範囲の色合いを持つ。フーゼル・アルコールを含む強いアルコール・フレーバーとフルーティーなエステル香が複雑に絡み合い、それらがローないしミディアム・レベルの苦味とバランスよく調和していることが求められる。ホップのフレーバーとアロマについては、微少なレベルからミディアムまでの範囲。伝統的には英国品種のホップが使われるが、必ずしもその必要はない。ダイアセチルは、微少であれば許される。カラメル風味や酸化を示すキャラクター（シェリーのようなフレーバー）は、肯定的に評価すべきである。低温白濁は可。

初期比重（プラート度）：1.085- 1.120(21.4- 28)

最終比重（プラート度）：1.024- 1.28(6- 7)

アルコール度数：8.4- 12% ABV

ビタネス・ユニット：40- 60 IBU

色度数：14- 22 SRM(28- 44 EBC)

b. サブスタイル：アメリカンスタイル・バーレイワイン・エール [Category G]

アメリカンスタイル・バーレイワインはフルボディで、麦芽の甘味が強く、アンバーから濃い赤銅色までの範囲の色合いを持つ。フーゼル・アルコールを含む強いアルコール・フレーバーとフルーティーなエステル香が複雑に絡み合い、それらが強烈的な苦味とバランスよく調和していることが求められる。ホップのフレーバーとアロマについては、ミディアムから非常にストロングなレベルまで。一般的にアメリカ品種のホップが用いられるが、必ずしもその必要はない。ダイアセチルは、微少であれば許される。カラメルおよびタッフィー・キャンデーに似た風味は、アメリカンスタイル・バーレイワインの特徴をつくるうえで欠かせない。酸化を示すキャラクター（シェリーのようなフレーバー）は、アメリカンスタイルにおいては許されない。しかし、エイジングによってもたらされる低レベルの酸化があったとしても、他のフレーバーと調和しているならば、好意的に解釈してよいだろう。低温白濁は可。

初期比重（プラート度）：1.090- 1.120(21.5- 28)

最終比重（プラート度）：1.024- 1.028(6- 7)

アルコール度数：8.4- 12% ABV

ビタネス・ユニット：60- 100 IBU

色度数：11- 22 SRM(22- 44 EBC)

アイルランド発祥のエール

82. アイリッシュスタイル・レッドエール [Category B]

アイリッシュ・レッドエールの色合いは、明るく赤みがかかったアンバーないし銅色から明るい茶色の範囲。ホップの苦味とフレーバーはミディアム・レベル。ホップ・アロマについては感じられないものが多い。麦芽風味に関しては、キャンデーを思わせるカラメルの香りと甘味がローからミディアム程度まで感じられる。また、低レベルであれば、フルーティーなエステル香があってもよい。ボディはミディアム。ダイアセチルが感じられないのが望ましいが、ごく低レベルであれば許される。低温白濁はあっても可。ボトルコンディショニングしたビールには、酵母による濁りが見られてもさしつかえない。

初期比重 (プラート度) : 1.040- 1.048 (10- 12)

最終比重 (プラート度) : 1.010- 1.014 (2.5- 3.5)

アルコール度数 : 4- 4.5% ABV

ビタネス・ユニット : 20- 28 IBU

色度数 : 11- 18 SRM (22- 36 EBC)

83. クラシック・アイリッシュスタイル・ドライスタウト [Category B]

ドライスタウトは、飲み始めに軽いカラメル香が感じられ、後味に強くローストした麦芽のドライな苦味が強く残るといった特徴をそなえている。アロマについては、ローストバーレイがもたらす乾いた焦げ臭とコーヒー香が支配的。また、ほのかな酸味が感じられるが、必ずしも必要というわけではない。欧州産ホップが使われるが、アロマとフレーバーのレベルは極めて低く、まったく感じられなくても良い。ホップの苦味は強く感じられる。ボディはミディアム・ライトからミディアム。フルーティーなエステル香については最小限にとどめ、麦芽、ローストバーレイ、ホップの苦味を凌駕してはならない。ダイアセチルは、まったくないか、あっても微量にとどめること。ニトロ・バージョン (窒素入) はヘッドリテンション (泡持ち) が卓越しているが、ボトル入の場合はニトロ・バージョンのような薄茶色の泡が見られなくともよい。

初期比重 (プラート度) : 1.038- 1.048 (9.5- 12)

最終比重 (プラート度) : 1.008- 1.012 (2- 3)

アルコール度数 : 3.8- 5% ABV

ビタネス・ユニット : 30- 40 IBU

色度数 : 40+ SRM (80+ EBC)

84. フォーリンスタイル・スタウト [Category B]

ドライスタウトと同様に、飲み始めに軽いカラメル香が感じられ、後味に強くローストした麦芽のドライな苦味が強く残るといった特徴をそなえている。アロマについては、ローストバーレイがもたらす乾いた焦げ臭とコーヒー香が支配的。ほのかな酸味は許される。ドライスタウトよりアルコール度数と甘味が強く、ミディアムボディないしフルボディであるのが望ましい。苦味は強くてもよいが、麦芽の甘味とのバランスが重要。ホップのアロマとフレーバーがあってはならない。フルーティーなエステル香も微弱。ダイアセチルは、まったくないか、あっても無視できるレベルであること。また、ヘッドリテンション (泡持ち) にすぐれていることが求められる。

初期比重 (プラート度) : 1.052- 1.072 (13- 17.5)

最終比重 (プラート度) : 1.008- 1.020 (2- 5)

アルコール度数：5.7- 9.3% ABV
ビタネス・ユニット：30- 60 IBU
色度数：40+ SRM(80+ EBC)

北アメリカ発祥のエール

85. ゴールデンまたはブロンドエール [Category A]

ゴールデンまたはブロンドエールは、麦わら色からブロンド色までの範囲の色合いを持ち、スッキリとしたドライな口当たりと、ほのかな麦芽の甘味を持つ。ボディはライトからミディアム。ホップ・アロマは穏やかで、支配的であってはならない。苦味レベルは、ローからミディアムの範囲。フルーティーなエステル香があってもよいが、目立ってはいけない。ダイアセチルは感じられないこと。低温白濁も不可。

初期比重（プラート度）：1.045- 1.056 (11.3- 13.8)

最終比重（プラート度）：1.008- 1.016 (2- 4)

アルコール度数：4- 5% ABV

ビタネス・ユニット：15- 25 IBU

色度数：3- 7 SRM(6- 14 EBC)

86. アメリカンスタイル・ペールエール [Category G]

アメリカン・ペールエールの色合いは、濃いゴールドからカッパー（銅色）の範囲内にある。このスタイルの大きな特徴は、アメリカン・ホップがもたらすフルーティーかつフローラルな柑橘系アロマ。ホップの苦味はミディアムないしミディアム・ハイ。フルーティーかつフローラルな柑橘系アロマがホップ・アロマの一部を構成していれば、ほかの品種のホップを用いても可。モルト風味はローないしミディアム・レベル。ボディはミディアム。麦芽のカaramel香があってもよいが、低レベルでなければならない。フルーティーなエステル香については、ミディアムからストロングの範囲のレベルが求められる。ダイアセチルは感じられないか、あっても非常に低レベルに抑えること。低温白濁は許される。

初期比重（プラート度）：1.044- 1.050 (11- 12.5)

最終比重（プラート度）：1.008- 1.014 (2- 3.5)

アルコール度数：4.5- 5.6% ABV

ビタネス・ユニット：30- 42 IBU

色度数：6- 14 SRM(12- 28 EBC)

87. アメリカンスタイル・ストロングペールエール [Category G]

アメリカン・ストロングペールエールは、アメリカン・ペールエールの高アルコール・ヴァージョンである。初期比重、アルコール度数、ビタネス・ユニットを除き、アメリカン・ペールエールとの違いはない。色合いは、濃いゴールドからカッパー（銅色）の範囲内。柑橘系アメリカ品種のホップを使用し、苦味・アロマ・フレーバーのいずれもが際立っていることが、大きな特徴である。フローラルな柑橘系アロマがホップ・アロマの一部を構成していれば、ほかの品種のホップを用いても可。モルト風味はローないしミディアム・レベル。ボディもミディアム。麦芽のカaramel香があってもよいが、低レベルでなければならない。フルーティーなエステル香については、ミディアムからストロングの範囲のレベルが求められる。ダイアセチルは感じられない

か、あっても非常に低レベルに抑えること。低温白濁は許される。

初期比重（プラート度）：1.050– 1.060（12.5– 14.7）

最終比重（プラート度）：1.008– 1.016（2– 4）

アルコール度数：5.5– 6.3% ABV

ビタネス・ユニット：40– 50 IBU

色度数：6– 14 SRM(12– 28 EBC)

88. アメリカンスタイル・インディア・ペールエール [Category G]

アメリカンスタイル・インディア・ペールエールは、極めて強いホップ・アロマと苦味、それにミディアム・ハイ・レベルのアルコール度数を特徴とする。アメリカン・ホップのフルーティーかつフローラルな柑橘香がホップ・アロマの一部を構成していれば、ほかの品種のホップを用いてもかまわない。ビタリング・ホップも同様である。ミネラル含有率の高い水を使用することで、スッキリしたドライなビールに仕上げる。色合いは淡いゴールドからディープ・カッパー（濃い銅色）の範囲。ホップのアロマもフレーバーも苦味も極めてストロングである。ボディはミディアム。モルト風味についても、ミディアム・レベルを保つ。フルーティーなエステル香に関しては、アロマもフレーバーも穏やかなレベルから激しいレベルまで許される。ダイアセチルは感じられないか、あっても非常に低レベルに抑えること。低温白濁は可。

初期比重（プラート度）：1.060– 1.075(14.7– 18.2)

最終比重（プラート度）：1.012– 1.018(3– 4.5)

アルコール度数：6.3– 7.5% ABV

ビタネス・ユニット：50– 70 IBU

色度数：6– 14 SRM(12– 28 EBC)

89. インペリアル・インディア・ペールエール [Category G]

インペリアルまたはダブル・インディア・ペールエールは、極めて強いホップのアロマ・フレーバー・苦味に加えて、インディア・ペールエールよりもさらに高いアルコール度数を特徴とする。色合いは濃いゴールドからアンバーの範囲。ホップのアロマ・フレーバーについては、アメリカ品種、英国品種、ドイツ品種を問わないが、フーゼル・アルコールを含む複雑なアルコール・フレーバーやフルーティーなエステル香およびモルト風味と調和・バランスがとれていなければならない。エステル香とモルト香のレベルは、ミディアムないしストロング。ホップの苦味はストロングであるが、渋味・エグ味、粗野な感じがなく、すっきりとクリーンである。ホップを大量に投入するため、濁りが生じていても可。ボディはミディアムないフル。ダイアセチルは、許されない。

初期比重（プラート度）：1.075– 1.100(18.2– 23.7)

最終比重（プラート度）：1.012– 1.020(3– 5)

アルコール度数：7.5– 10.5% ABV

ビタネス・ユニット：65– 100 IBU

色度数：5– 13 SRM(10– 26 EBC)

90. アメリカンスタイル・アンバー／レッドエール [Category G]

アメリカン・アンバーエールの色合いは、ライト・カッパー（明るい銅色）からライト・ブラウン（明る

い茶色)の範囲内にある。アメリカ品種のホップを使用し、苦味とフレーバーが著しく際立っていること。ホップ・アロマと苦味については、ミディアム以上をキープ。軽いカラメル香をともなったモルト風味がミディアム・ハイないしストロングのレベルで感じられる。ボディもミディアムないしミディアム・ハイに仕上がっている。フルーティーなエステル香については、アロマ・フレーバーともに低いレベルに抑えること。ダイアセチルは感じられないか、あっても非常に低レベルにとどめる。低温白濁は許される。ボトルコンディション・ヴァージョンについては、酵母による濁りが微量あっても許容される。

初期比重 (プラート度) : 1.048- 1.058 (12- 14.5)

最終比重 (プラート度) : 1.012- 1.018 (3- 4.5)

アルコール度数 : 4.5- 6% ABV

ビタネス・ユニット : 30- 40 IBU

色度数 : 11- 18 SRM(22- 36 EBC)

91. インペリアル・レッドエール [Category G]

インペリアルまたはダブル・レッドエールは、ホップのアロマ・フレーバー・苦味が激しいビールである。ディープ・アンバーからダーク・カッパーまでの範囲の色合いを持ち、アメリカン・アンバーエールよりもさらに高いアルコール度数を特徴とする。したがって、ボディはフル。アロマ・ホップについては、アメリカ品種、英国品種、ドイツ品種を問わない。ホップのアロマとフレーバーのレベルは極めて高いが、複雑なアルコール・フレーバー、ミディアムないしハイ・レベルのエステル香、およびミディアムないしハイ・レベルのモルト風味と、調和・バランスがとれていなければならない。ダイアセチルは、不可。

初期比重 (プラート度) : 1.080- 1.100(19.5- 23.7)

最終比重 (プラート度) : 1.020- 1.028(5- 7)

アルコール度数 : 7.9- 10.5% ABV

ビタネス・ユニット : 55- 85 IBU

色度数 : 10- 15 SRM(20- 30 EBC)

92. アメリカンスタイル・ブラウンエール [Category G]

アメリカンスタイル・ブラウンエールの色合いは、ディープ・カッパー (濃い銅色) からブラウンの範囲。ローストした麦芽からもたらされるカラメル香とチョコレート香が、アロマにもフレーバーにもミディアム・レベルで備わっている。ホップのアロマ・フレーバーは、ローからミディアム。ホップの苦味はミディアムからハイレベル。ボディはミディアムである。フルーティーなエステル香については、低レベルに抑えること。ダイアセチルがあってはならない。低温白濁は許される。

初期比重 (プラート度) : 1.040- 1.060 (10- 14.7)

最終比重 (プラート度) : 1.010- 1.018 (2.5- 4.5)

アルコール度数 : 4- 6.4% ABV

ビタネス・ユニット : 25- 45 IBU

色度数 : 15- 26 SRM(30- 52 EBC)

93. アメリカンスタイル・ブラックエール [Category G]

アメリカン・ブラックエールは、ミディアム・ハイからハイ・レベルの強い苦味を特徴とする黒ビールで

ある。ホップのアロマ・フレーバーも同様にミディアム・ハイからハイ・レベルをキープ。アルコール度数もやや高めで、ボディはミディアムである。フルーティー、フローラル、ハーブ・アロマを持つホップであれば、品種を問わず使用できる。強くローストしたモルトを使用し、モルトのアロマ・フレーバーはハイ・レベル。しかし、高温焙焦モルトにありがちな強い焦げ臭と渋味は好ましくなく、カラメル香に特徴づけられていることが求められる。

初期比重（プラート度）：1.056- 1.075（14- 18.2）

最終比重（プラート度）：1.012- 1.018（3- 4.5）

アルコール度数：6- 7.5% ABV

ビタネス・ユニット：50- 70 IBU

色度数：35+ SRM(70+ EBC)

94. アメリカンスタイル・スタウト [Category G]

飲み始めにローないしミディアム・レベルでカラメル香、チョコレート香もしくはコーヒー香を伴う麦芽の甘味が感じられ、後味に強くローストした麦芽のドライな苦味が強く残るという特徴をそなえている。アロマについては、コーヒー香と強く焦がしたモルトの香ばしさが支配的。ほのかな酸味は許される。ボディはミディアムからフルの範囲。苦味もミディアムからスrong。ホップに関しては、柑橘系の香りや松脂系の香りを持つアメリカ品種を使い、アロマ・フレーバーともにミディアムからストrong・レベルに仕上げる。フルーティーなエステル香は微弱。ローストバーレイやロースト・モルトがもたらす渋味を低レベルに抑え、感じられないのが望ましい。ダイアセチルは、まったくないか、あっても無視できるレベルであること。また、ヘッドリテンション（泡持ち）にすぐれていることが求められる。

初期比重（プラート度）：1.050- 1.075(12.5- 18.2)

最終比重（プラート度）：1.010- 1.022(2.5- 5.5)

アルコール度数：5.7- 8.8% ABV

ビタネス・ユニット：35- 60 IBU

色度数：40+ SRM(80+ EBC)

95. アメリカンスタイル・インペリアルスタウト [Category G]

アメリカンスタイル・インペリアル・スタウトは、ブラックで高いアルコール度数を持つビールである。一般的に非常に濃厚な飲み口を特徴とする。きわめて重厚な麦芽風味が強力なホップ・アロマやフルーティーなエステル香と調和していることが求められる。ホップの苦味は、ミディアム・ハイからストrongで、モルトの甘味とバランスがとれていること。ローストモルト由来の渋味や苦味は、あってもごく低レベルに抑えるべきである。ホップ・アロマは、フラワー系、柑橘系またはハーブ系で、ハイ・レベルの強さを持つ。ダイアセチルは感じられない。

初期比重（プラート度）：1.080- 1.100(19.5- 23)

最終比重（プラート度）：1.020- 1.030(4- 7.5)

アルコール度数：7- 12% ABV

ビタネス・ユニット：50- 85 IBU

色度数：40+ SRM(80+ EBC)

フリースタイル・ビール

96. フリースタイル・ライトラガー [Category L]

伝統的なビアスタイルにとらわれずブルワーのオリジナリティを重視してつくられたラガー（7～14℃の低温発酵）で、アルコール度数が7%未満、色度数が0～11 SRM（0～22 EBC）の範囲にあるビールまたは発泡酒。麦芽比率 25%以上であれば、小麦、米、コーン、バーレイシロップ（大麦エキス）などが使われていてもよい。ホップおよびモルトのアロマ・フレーバーのレベルに関して強弱を問わないが、フレッシュな輝きを感じさせることが望ましい。ホップの苦味についてもレベルの如何にかかわらずクリーンさが求められ、エグミ・渋味を伴うものは好ましくない。そのほか、色、カーボネーション、残留糖分、ボディ等を含めて、全体として調和・バランスにすぐれ、ブルワーのデザイン感覚が高いレベルでビールに表現されていることが求められる。フルーティーなエステル香は望ましくない。オフフレーバーの許容レベルは閾値（1FU）以下。ただし、DMSは微量（1.5 FUまで）なら感じられてもよい。酵母による濁り、低温白濁は許される。

このカテゴリーにエントリーするビールは、ブルワーが意図したフレーバーの特徴、使用した副原料名、および麦芽比率をエントリー・シートに記入することが求められる。

初期比重（プラト度）：1.028- 1.070（7.1 - 17.6）

最終比重（プラト度）：1.011- 1.017（1.8- 4.4）

アルコール度数：2.8- 6.9% ABV

ビタネス・ユニット：7- 50 IBU

色度数：1- 11 SRM（2- 22 EBC）

97. フリースタイル・ダークラガー [Category L]

伝統的なビアスタイルにとらわれずブルワーのオリジナリティを重視してつくられたラガー（7～14℃の低温発酵）で、アルコール度数が7%未満、色度数が15 SRM（30 EBC）以上のビールまたは発泡酒。麦芽比率 25%以上であれば、小麦、米、コーン、バーレイシロップ（大麦エキス）などが使われていてもよい。ホップおよびモルトのアロマ・フレーバーのレベルに関して強弱を問わないが、フレッシュな輝きを感じさせることが望ましい。ホップの苦味についてもレベルの如何にかかわらずクリーンさが求められ、エグミ・渋味を伴うものは好ましくない。そのほか、色、カーボネーション、残留糖分、ボディ等を含めて、全体として調和・バランスにすぐれ、ブルワーのデザイン感覚が高いレベルでビールに表現されていることが求められる。フルーティーなエステル香は望ましくない。DMSを含めオフフレーバーの許容レベルは閾値以下（1FU以下）。酵母による濁り、低温白濁は許される。

このカテゴリーにエントリーするビールは、ブルワーが意図したフレーバーの特徴、使用した副原料名、および麦芽比率をエントリー・シートに記入することが求められる。

初期比重（プラト度）：1.028- 1.070（7.1 - 17.6）

最終比重（プラト度）：1.011- 1.017（1.8- 4.4）

アルコール度数：2.8- 6.9% ABV

ビタネス・ユニット：7- 50 IBU

色度数：15+ SRM（22+ EBC）

98. フリースタイル・ライトエール [Category L]

伝統的なビアスタイルにとらわれずブルワーのオリジナリティを重視してつくられたエール(16°C以上の高温発酵)で、アルコール度数が7%未満、色度数が0~11 SRM(0~22 EBC)の範囲にあるビールまたは発泡酒。麦芽比率25%以上であれば、小麦、米、コーン、バーレイシロップ(大麦エキス)などが使われていてもよい。ホップおよびモルトのアロマ・フレーバーのレベルに関して強弱を問わないが、フレッシュな輝きを感じさせることが望ましい。ホップの苦味についてもレベルの如何にかかわらずクリーンさが求められ、エグミ・渋味を伴うものは好ましくない。そのほか、色、カーボネーション、残留糖分、ボディ等を含めて、全体として調和・バランスにすぐれ、ブルワーのデザイン感覚が高いレベルでビールに表現されていることが求められる。発酵によってもたらされるフルーティーもしくはスパイシーなアロマは可。オフフレーバーの許容レベルは閾値以下(1FU以下)。ただし、ダイアセチルは微量(1.5FUまで)なら感じられてもよい。酵母による濁り、低温白濁は許される。

このカテゴリーにエントリーするビールは、ブルワーが意図したフレーバーの特徴、使用した副原料名、および麦芽比率をエントリー・シートに記入することが求められる。

初期比重(プラト度): 1.028- 1.070 (7.1 - 17.6)

最終比重(プラト度): 1.011- 1.017 (1.8- 4.4)

アルコール度数: 2.8- 6.9% ABV

ビタネス・ユニット: 7- 50 IBU

色度数: 1- 11 SRM (2- 22 EBC)

99. フリースタイル・ダークエール [Category L]

伝統的なビアスタイルにとらわれずブルワーのオリジナリティを重視してつくられたエール(16°C以上の高温発酵)で、アルコール度数が7%未満、色度数が15 SRM(30 EBC)以上のビールまたは発泡酒。麦芽比率25%以上であれば、小麦、米、コーン、バーレイシロップ(大麦エキス)などが使われていてもよい。ホップおよびモルトのアロマ・フレーバーのレベルに関して強弱を問わないが、フレッシュな輝きを感じさせることが望ましい。ホップの苦味についてもレベルの如何にかかわらずクリーンさが求められ、エグミ・渋味を伴うものは好ましくない。そのほか、色、カーボネーション、残留糖分、ボディ等を含めて、全体として調和・バランスにすぐれ、ブルワーのデザイン感覚が高いレベルでビールに表現されていることが求められる。発酵によってもたらされるフルーティーもしくはスパイシーなアロマは可。オフフレーバーの許容レベルは閾値以下(1FU以下)。ただし、ダイアセチルは微量(1.5FUまで)なら感じられてもよい。酵母による濁り、低温白濁は許される。

このカテゴリーにエントリーするビールは、ブルワーが意図したフレーバーの特徴、使用した副原料名、および麦芽比率をエントリー・シートに記入することが求められる。

初期比重(プラト度): 1.028- 1.070 (7.1 - 17.6)

最終比重(プラト度): 1.011- 1.017 (1.8- 4.4)

アルコール度数: 2.8- 6.9% ABV

ビタネス・ユニット: 7- 50 IBU

色度数: 15+ SRM (22+ EBC)

100. フリースタイル・ハイアルコール・ライトラガー [Category L]

伝統的なビアスタイルにとらわれずブルワリーのオリジナリティを重視してつくられたラガー（7～14℃の低温発酵）で、アルコール度数が7%以上、色度数が0～11 SRM（0～22 EBC）の範囲にあるフルボディ・ビールまたは発泡酒。麦芽比率 25%以上であれば、小麦、米、コーン、バーレイシロップ（大麦エキス）などが使われていてもよい。ホップおよびモルトのアロマ・フレーバーのレベルに関して強弱を問わないが、フレッシュな輝きを感じさせることが望ましい。ホップの苦味についてもレベルの如何にかかわらずクリーンさが求められ、エグミ・渋味を伴うものは好ましくない。そのほか、色、カーボネーション、残留糖分、ボディ等を含めて、全体として調和・バランスにすぐれ、ブルワリーのデザイン感覚が高いレベルでビールに表現されていることが求められる。フルーティーなエステル香は望ましくない。オフフレーバーの許容レベルは閾値（1FU）以下。ただし、DMSは微量（1.5 FU まで）なら感じられてもよい。酵母による濁り、低温白濁は許される。

このカテゴリーにエントリーするビールは、ブルワリーが意図したフレーバーの特徴、使用した副原料名、および麦芽比率をエントリー・シートに記入することが求められる。

初期比重（プラト度）：1.071– 1.080（17.8 – 20.4）

最終比重（プラト度）：1.017– 1.020（4.4– 5.1）

アルコール度数：7.0– 8.0% ABV

ビタネス・ユニット：18– 96 IBU

色度数：1– 11 SRM（2– 22 EBC）

101. フリースタイル・ハイアルコール・ダークラガー [Category L]

伝統的なビアスタイルにとらわれずブルワリーのオリジナリティを重視してつくられたラガー（7～14℃の低温発酵）で、アルコール度数が7%以上、色度数が 15 SRM（30 EBC）以上のフルボディ・ビールまたは発泡酒。麦芽比率 25%以上であれば、小麦、米、コーン、バーレイシロップ（大麦エキス）などが使われていてもよい。ホップおよびモルトのアロマ・フレーバーのレベルに関して強弱を問わないが、フレッシュな輝きを感じさせることが望ましい。ホップの苦味についてもレベルの如何にかかわらずクリーンさが求められ、エグミ・渋味を伴うものは好ましくない。そのほか、色、カーボネーション、残留糖分、ボディ等を含めて、全体として調和・バランスにすぐれ、ブルワリーのデザイン感覚が高いレベルでビールに表現されていることが求められる。フルーティーなエステル香は望ましくない。DMSを含めオフフレーバーの許容レベルは閾値（1FU）以下。酵母による濁り、低温白濁は許される。

このカテゴリーにエントリーするビールは、ブルワリーが意図したフレーバーの特徴、使用した副原料名、および麦芽比率をエントリー・シートに記入することが求められる。

初期比重（プラト度）：1.071– 1.080（17.8 – 20.4）

最終比重（プラト度）：1.017– 1.020（4.4– 5.1）

アルコール度数：7.0– 8.0% ABV

ビタネス・ユニット：18– 96 IBU

色度数：15+ SRM（22+ EBC）

102. フリースタイル・ハイアルコール・ライトエール [Category L]

伝統的なビアスタイルにとらわれずブルワリーのオリジナリティを重視してつくられたエール（16℃以上の

高温発酵)で、アルコール度数が7%以上、色度数が0~11 SRM (0~22 EBC)の範囲にあるフルボディ・ビールまたは発泡酒。麦芽比率25%以上であれば、小麦、米、コーン、バーレイシロップ(大麦エキス)などが使われていてもよい。ホップおよびモルトのアロマ・フレーバーのレベルに関して強弱を問わないが、フレッシュな輝きを感じさせることが望ましい。ホップの苦味についてもレベルの如何にかかわらずクリーンさが求められ、エグミ・渋味を伴うものは好ましくない。そのほか、色、カーボネーション、残留糖分、ボディ等を含めて、全体として調和・バランスにすぐれ、ブルワーのデザイン感覚が高いレベルでビールに表現されていることが求められる。発酵によってもたらされるフルーティーもしくはスパイシーなアロマは可。オフフレーバーの許容レベルは閾値以下(1FU以下)。ただし、ダイアセチルは微量(1.5FUまで)なら感じられてもよい。酵母による濁り、低温白濁は許される。

このカテゴリーにエントリーするビールは、ブルワーが意図したフレーバーの特徴、使用した副原料名、および麦芽比率をエントリー・シートに記入することが求められる。

初期比重(プラート度): 1.071- 1.120 (17.8 - 30.6)

最終比重(プラート度): 1.017- 1.028 (4.4- 7.6)

アルコール度数: 7.0- 12.0% ABV

ビタネス・ユニット: 18- 100 IBU

色度数: 1- 11 SRM (2- 22 EBC)

103. フリースタイル・ハイアルコール・ダークエール [Category L]

伝統的なビアスタイルにとらわれずブルワーのオリジナリティを重視してつくられたエール(16°C以上の高温発酵)で、アルコール度数が7%以上、色度数が15 SRM (30 EBC)以上のフルボディ・ビールまたは発泡酒。麦芽比率25%以上であれば、小麦、米、コーン、バーレイシロップ(大麦エキス)などが使われていてもよい。ホップおよびモルトのアロマ・フレーバーのレベルに関して強弱を問わないが、フレッシュな輝きを感じさせることが望ましい。ホップの苦味についてもレベルの如何にかかわらずクリーンさが求められ、エグミ・渋味を伴うものは好ましくない。そのほか、色、カーボネーション、残留糖分、ボディ等を含めて、全体として調和・バランスにすぐれ、ブルワーのデザイン感覚が高いレベルでビールに表現されていることが求められる。発酵によってもたらされるフルーティーもしくはスパイシーなアロマは可。オフフレーバーの許容レベルは閾値以下(1FU以下)。ただし、ダイアセチルは微量(1.5FUまで)なら感じられてもよい。酵母による濁り、低温白濁は許される。

このカテゴリーにエントリーするビールは、ブルワーが意図したフレーバーの特徴、使用した副原料名、および麦芽比率をエントリー・シートに記入することが求められる。

初期比重(プラート度): 1.071- 1.120 (17.8 - 30.6)

最終比重(プラート度): 1.017- 1.028 (4.4- 7.6)

アルコール度数: 7.0- 12.0% ABV

ビタネス・ユニット: 18- 100 IBU

色度数: 15+ SRM (22+ EBC)

104. フリースタイル・節税型発泡酒 [Category L]

節税を目的につくられた麦芽比率25%未満の発泡酒(酒税法で定められたビール原料以外のフルーツ、ハーブ、スパイス、野菜等の香味原料を使った発泡酒は、これに含まれない)。高温発酵・低温発酵のいずれも

可。アルコール度数および色度数についても制限がなく、ビアスタイルを問わない。ホップおよびモルトのアロマ・フレーバーのレベルに関して強弱を問わないが、フレッシュな輝きを感じさせることが望ましい。ホップの苦味についてもレベルの如何にかかわらずクリーンさが求められ、エグミ・渋味を伴うものは好ましくない。そのほか、色、カーボネーション、残留糖分、ボディ等を含めて、全体として調和・バランスにすぐれ、ブルワーズのデザイン感覚が高いレベルで表現されていることが求められる。DMS、ダイアセチルを含めオフフレーバーの許容レベルは閾値以下（1FU以下）。酵母による濁り、低温白濁は許される。

このカテゴリーにエントリーするビールは、ブルワーズが意図したフレーバーの特徴、使用した副原料名、および麦芽比率をエントリー・シートに記入することが求められる。

初期比重（プラート度）：1.028 以上（7.1 以上）

最終比重（プラート度）：1.011 以上（1.8 以上）

アルコール度数：2.8% ABV 以上

ビタネス・ユニット：7 IBU 以上

色度数：1 SRM 以上（2 EBC 以上）

105.その他のビール風味アルコール飲料 【Category L】

発泡酒にスピリッツを加えた酒類、麦芽を用いず大麦、小麦、その他の穀類または穀物たんぱく質を主原料とした酒類、あるいはカテゴリーナンバー1～104 のいずれにも該当しない酒類は、このカテゴリーに含まれる。ただし、いずれの場合もホップでアロマ・フレーバーおよび苦味をつけているものに限る。このカテゴリーの審査においては、アロマ・フレーバーと甘味・苦味・ボディ・アルコール度数・カーボネーションのバランス、アフターテイスト、鮮度・熟成度、およびDMS・ダイアセチル・アセトアルデヒド・T2N・その他のオフフレーバー等が検討項目となる。

このカテゴリーにエントリーするビールは、ブルワーズが意図したフレーバーの特徴と使用した原料名をエントリー・シートに記入することが求められる。