

BEER STYLE GUIDELINE 1408

ビアスタイル・ガイドライン 1408

■Hybrid/Mixed Beer Styles ハイブリッド/ミックスド・ビアスタイル

1. American-Style Wheat Beer	1
1. アメリカンスタイル・ウィートビール	2
A. Substyle: Light American Wheat Ale or Lager without Yeast	1
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ラガー	2
B. Substyle: Dark American Wheat Ale or Lager without Yeast	1
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ラガー	2
2. American-Style Wheat Beer With Yeast	1
2. アメリカンスタイル・酵母入りウィートビール	2
A. Substyle: Light American Wheat Ale or Lager with Yeast	1
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ラガー	2
B. Substyle: Dark American Wheat Ale or Lager with Yeast	1
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ラガー	2
3. Fruit Beer	3
3. フルーツビール	4
4. Fruit Wheat Beer	3
4. フルーツ・ウィートビール	4
5. Field Beer or Pumpkin Beer	3
5. フィールドビールまたはパンプキンビール	4
A. Substyle: Field Beer	3
A. サブスタイル: フィールドビール	4
B. Substyle: Pumpkin Beer	5
B. サブスタイル: パンプキンビール	6
6. Herb and Spice Beer	5
6. ハーブおよびスパイスビール	6
7. Chocolate Beer	5
7. チョコレートビール	6
8. Coffee Beer	5
8. コーヒービール	6
9. Specialty Beer	7
9. スペシャルティ・ビール	8
10. Rye Beer	7
10. ライビール	8
A. Substyle: Rye Ale or Lager with or without Yeast	7
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	8
B. Substyle: German-Style Rye Ale (Roggenbier) with or without Yeast	7
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(ロッケンビール)	8
11. Specialty Honey Beer	9
11. スペシャルティ・ハニービール	10
12. Session Beer	9
12. セッションビール	10
13. Other Strong Beer	9
13. その他のストロングビール	10
A. Substyle: Other Strong Ale or Lager	9
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	10
B. Substyle: American-Style Imperial Porter	9
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	10
C. Substyle: American-Style Wheat Wine Ale	11
C. サブスタイル: アメリカンスタイル・ウィートワイン・エール	12
D. Substyle: American-Style Ice Lager	11
D. サブスタイル: アメリカンスタイル・アイスラガー	12
E. Substyle: American-Style Malt Liquor	11

14. Experimental Beer	11
14. エクスペリメンタル・ビール	12
A. Substyle: Experimental Beer	11
A. サブスタイル: エクスペリメンタル・ビール	12
B. Substyle: Fresh Hop Ale	11
B. サブスタイル: フレッシュホップ・エール	12
C. Substyle: Sake-Yeast Beer	13
C. サブスタイル: 酒イーストビール	14
15. Indigenous Beer	13
15. インディジェニアス・ビール	14
16. Gluten-Free Beer	13
16. グルテンフリー・ビール	14
17. American-Belgo-Style Ale	15
17. アメリカン・ベルゴスタイル・エール	16
A. Substyle: Pale American-Belgo-Style Ale	15
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	16
B. Substyle: Dark American-Belgo-Style Ale	15
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	16
18. American-Style Sour Ale	15
18. アメリカンスタイル・サワーエール	16
A. Substyle: American-Style Sour Ale	15
A. サブスタイル: アメリカンスタイル・サワーエール	16
B. Substyle: Fruited American-Style Sour Ale	17
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	18
19. American-Style Brett Beer	17
19. アメリカンスタイル・ブレットビール	18
20. Wood- and Barrel-Aged Beer	17
20. 木片および木樽熟成ビール	18
A. Substyle: Wood- and Barrel-Aged Pale to Amber Beer	17
A. サブスタイル: 木片および木樽熟成ペール/アンバービール	18
B. Substyle: Wood- and Barrel-Aged Dark Beer	19
B. サブスタイル: 木片および木樽熟成ダークビール	20
21. Wood- and Barrel-Aged Strong Beer	19
21. 木片および木樽熟成ストロングビール	20
22. Wood- and Barrel-Aged Strong Stout	19
22. 木片および木樽熟成ストロングスタウト	20
23. Wood- and Barrel-Aged Sour Beer	21
23. 木片および木樽熟成サワービール	22
A. Substyle: Wood- and Barrel-Aged Sour Beer	21
A. サブスタイル: 木片および木樽熟成サワービール	22
B. Substyle: Fruited Wood- and Barrel-Aged Sour Beer	21
B. サブスタイル: フルーツ入り木片および木樽熟成サワービール	22
24. Aged Beer	21
24. 長期熟成ビール	22
25. Kellerbier or Zwickelbier	23
25. ケラービールまたは未濾過ビール	24
A. Substyle: Unfiltered German-Style Lager	23
A. サブスタイル: ジャーマンスタイル未濾過ラガー	24
B. Substyle: Unfiltered German-Style Ale	23
B. サブスタイル: ジャーマンスタイル未濾過エール	24

26. Smoke Beer	23
26. スモークビール	24
A. Substyle: Bamberg-Style Weiss Rauchbier	23
A. サブスタイル: バンベルクスタイル・ヴァイス・ラオホビール	24
B. Substyle: Bamberg-Style Helles Rauchbier	25
B. サブスタイル: バンベルクスタイル・ヘレス・ラオホビール	26
C. Substyle: Bamberg-Style Märzen Rauchbier	25
C. サブスタイル: バンベルクスタイル・メルツェン・ラオホビール	26
D. Substyle: Bamberg-Style Bock Rauchbier	25
D. サブスタイル: バンベルクスタイル・ボック・ラオホビール	26
E. Substyle: Grodzisz	25
E. サブスタイル: グロズィス	26
F. Substyle: Smoke Porter	25
F. サブスタイル: スモークポーター	26
G. Substyle: Other Smoke Beer	27
G. サブスタイル: その他のスモークビール	28

■Lager Beer Styles ラガービール・スタイル

Styles of Other Origin その他の地域発祥のスタイル

27. Australasian, Latin American or Tropical-Style Light Lager	27
27. オーストラレーシアン、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	28
28. International-Style Lager	27
28. インターナショナルスタイル・ラガー	28
A. Substyle: International-Style Pilsener	27
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	28
B. Substyle: Other International-Style Lager	27
B. サブスタイル: その他のインターナショナルスタイル・ラガー	28
29. Baltic-Style Porter	29
29. バルチックスタイル・ポーター	30

Styles of European and German Origin 欧州およびドイツ発祥のスタイル

30. European-Style Low-Alcohol Lager/German-Style Leichtbier	29
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	30
31. German-Style Pilsener	29
31. ジャーマンスタイル・ピルスナー	30
32. Bohemian-Style Pilsener	29
32. ボヘミアスタイル・ピルスナー	30
33. Münchner-Style Helles	29
33. ミュンヒナースタイル・ヘレス	30
34. Dortmunder/Export or German-Style Oktoberfest	31
34. ドルトムンダー/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	32
A. Substyle: Dortmunder/European-Style Export	31
A. サブスタイル: ドルトムンダー/ヨーロピアンスタイル・エクスポート	32
B. Substyle: German-Style Oktoberfest/Wiesen	31
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	32
35. Vienna-Style Lager	31
35. ウィンナスタイル・ラガー	32
36. German-Style Märzen	31
36. ジャーマンスタイル・メルツェン	32
37. European-Style Dark/Münchner Dunkel	31
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	32
38. German-Style Schwarzbier	33
38. ジャーマンスタイル・シュヴァルツビア	34

39. Traditional German-Style Bock	33
39. トラディショナル・ジャーマンスタイル・ボック	34
40. German-Style Heller Bock/Maibock	33
40. ジャーマンスタイル・ヘラーボック/マイボック	34
41. German-Style Doppelbock or Eisbock	33
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	34
A. Substyle: German-Style Doppelbock	33
A. サブスタイル: ジャーマンスタイル・ドッペルボック	34
B. Substyle: German-Style Eisbock	33
B. サブスタイル: ジャーマンスタイル・アイスボック	34

Styles of North American Origin 北アメリカ発祥のスタイル

42. American-Style Lager or Light Lager or Pilsener	35
42. アメリカンスタイル・ラガーまたはライトラガーまたはピルスナー	36
A. Substyle: American-Style Lager	35
A. サブスタイル: アメリカンスタイル・ラガー	36
B. Substyle: American-Style Light (Low Calorie) & Low Carbohydrate Lager	35
B. サブスタイル: アメリカンスタイル・ライト(ローカロリー)および低炭水化物ラガー	36
C. Substyle: American-Style Pilsener	35
C. サブスタイル: アメリカンスタイル・ピルスナー	36
43. American-Style Cream Ale	35
43. アメリカンスタイル・クリームエール	36
44. American-Style Amber Lager	35
44. アメリカンスタイル・アンバーラガー	36
A. Substyle: American-Style Amber Lager	35
A. サブスタイル: アメリカンスタイル・アンバーラガー	36
B. Substyle: California Common Beer	37
B. サブスタイル: カリフォルニア・コモンビール	38
C. Substyle: American-Style Märzen/Okttoberfest	37
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	38
45. American-Style Dark Lager	37
45. アメリカンスタイル・ダークラガー	38

■Ale Beer Styles エールビール・スタイル

Styles of Other Origin その他の地域発祥のスタイル

46. Australasian-Style Pale Ale or International-Style Pale Ale	37
46. オーストラレーシアンスタイル・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	38
A. Substyle: Australasian-Style Pale Ale	37
A. サブスタイル: オーストラレーシアンスタイル・ペールエール	38
B. Substyle: International-Style Pale Ale	37
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	38

Styles of German Origin ドイツ発祥のスタイル

47. German-Style Kölsch/Köln-Style Kölsch	39
47. ジャーマンスタイル・ケルシュ/ケルンスタイル・ケルシュ	40
48. German-Style Brown Ale/Düsseldorf-Style Altbier	39
48. 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	40
49. German-Style Sour Ale	39
49. ジャーマンスタイル・サワーエール	40
A. Substyle: Berliner-Style Weisse	39
A. サブスタイル: ベルリーナスタイル・ヴァイセ	40
B. Substyle: Leipzig-Style Gose	39
B. サブスタイル: ライプツィヒスタイル・ゴーゼ	40
C. Substyle: Adambier	41
C. サブスタイル: アダムビール	42

50. South German-Style Hefeweizen/Hefeweissbier	41
50. 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	42
51. German-Style Pale Wheat Ale	41
51. ジャーマンスタイル・ペールウィートエール	42
A. Substyle: South German-Style Kristal Weizen/Kristal Weissbier	41
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	42
B. Substyle: German-Style Leichtes Weizen/Leichtes Weissbier	41
B. サブスタイル: ジャーマンスタイル・ライヒテスヴァイツェン/ライヒテスヴァイスビア	42
52. German-Style Dark Wheat Ale	43
52. ジャーマンスタイル・ダークウィートエール	44
A. Substyle: South German-Style Bernsteinfärbenes Weizen/ Bernsteinfärbenes Weissbier	43
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/ ベルンシュタインファルベン・ヴァイスビア	44
B. Substyle: South German-Style Dunkel Weizen/Dunkel Weissbier	43
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	44
53. South German-Style Weizenbock/Weissbock	43
53. 南ドイツスタイル・ヴァイツェンボック/ヴァイスボック	44
Styles of Belgian and French Origin ベルギーおよびフランス発祥のスタイル	
54. Belgian-Style Witbier	43
54. ベルジャンスタイル・ヴィットビール	44
55. French- & Belgian-Style Saison	45
55. フレンチおよびベルジャンスタイル・セゾン	46
56. Belgian- and French-Style Ale	45
56. ベルジャンおよびフレンチスタイル・エール	46
A. Substyle: French-Style Bière de Garde	45
A. サブスタイル: フレンチスタイル・ビエールドギャルド	46
B. Substyle: Other Belgian- and French-Style Ale	45
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	46
57. Belgian-Style Blonde Ale or Pale Ale	45
57. ベルジャンスタイル・ブロンドまたはペールエール	46
A. Substyle: Belgian-Style Blonde Ale	45
A. サブスタイル: ベルジャンスタイル・ブロンドエール	46
B. Substyle: Belgian-Style Pale Ale	47
B. サブスタイル: ベルジャンスタイル・ペールエール	48
58. Belgian-Style Sour Ale	47
58. ベルジャンスタイル・サワーエール	48
A. Substyle: Belgian-Style Lambic	47
A. サブスタイル: ベルジャンスタイル・ランビック	48
B. Substyle: Belgian-Style Gueuze Lambic	47
B. サブスタイル: ベルジャンスタイル・グーズランビック	48
C. Substyle: Belgian-Style Fruit Lambic	47
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	48
D. Substyle: Other Belgian-Style Sour Ale	49
D. その他のベルジャンスタイル・サワーエール	50
59. Belgian-Style Flanders Oud Bruin or Oud Rood Ale	49
59. ベルジャンスタイル・フランダーズ・アウトブラインまたはアウトロート・エール	50
60. Belgian-Style Dubbel	49
60. ベルジャンスタイル・デュッベル	50
61. Belgian-Style Tripel	49
61. ベルジャンスタイル・トリペル	50
62. Belgian-Style Pale Strong Ale	51
62. ベルジャンスタイル・ペールストロングエール	52
63. Belgian-Style Dark Strong Ale	51
63. ベルジャンスタイル・ダークストロングエール	52

64. Other Belgian-Style Ale	51
64. その他のベルジャンスタイル・エール	52
A. Substyle: Other Belgian-Style Abbey Ale	51
A. サブスタイル: その他のベルジャンスタイル・アビー(修道院)エール	52
B. Substyle: Other Belgian-Style Strong Specialty Ale	51
B. 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	52
C. Substyle: Other Belgian-Style Ale	51
C. サブスタイル: その他のベルジャンスタイル・エール	52
Styles of British Origin 英国発祥のスタイル	
65. English-Style Mild Ale	53
65. イングリッシュスタイル・マイルドエール	54
A. Substyle: English-Style Pale Mild Ale	53
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	54
B. Substyle: English-Style Dark Mild Ale	53
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	54
66. English-Style Summer Ale	53
66. イングリッシュスタイル・サマーエール	54
67. Ordinary or Special Bitter	53
67. オーディナリービターまたはスペシャルビター	54
A. Substyle: Ordinary Bitter	53
A. サブスタイル: オーディナリービター	54
B. Substyle: Special Bitter or Best Bitter	53
B. サブスタイル: スペシャルビターまたはベストビター	54
68. Classic English-Style Pale Ale	55
68. クラシックイングリッシュスタイル・ペールエール	56
69. Extra Special Bitter	55
69. エクストラスペシャルビター	56
A. Substyle: English-Style Extra Special Bitter	55
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	56
B. Substyle: American-Style Extra Special Bitter	55
B. サブスタイル: アメリカンスタイル・エクストラスペシャルビター	56
70. English-Style India Pale Ale	55
70. イングリッシュスタイル・インディアペールエール	56
71. Scottish-Style Ale	57
71. スコティッシュスタイル・エール	58
A. Substyle: Scottish-Style Light Ale	57
A. サブスタイル: スコティッシュスタイル・ライトエール	58
B. Substyle: Scottish-Style Heavy Ale	57
B. サブスタイル: スコティッシュスタイル・ヘビーエール	58
C. Substyle: Scottish-Style Export Ale	57
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	58
72. English-Style Brown Ale	57
72. イングリッシュスタイル・ブラウンエール	58
73. Brown Porter	57
73. ブラウンポーター	58
74. Robust Porter	59
74. ロブストポーター	60
75. Sweet Stout or Cream Stout	59
75. スイートスタウトまたはクリームスタウト	60
76. Oatmeal Stout	59
76. オートミールスタウト	60

77. Scotch Ale	59
77. スコッチエール	60
A. Substyle: Traditional Scotch Ale	59
A. サブスタイル: トラディショナル・スコッチエール	60
B. Substyle: Peated Scotch Ale	59
B. サブスタイル: ピーテッド・スコッチエール	60
78. British-Style Imperial Stout	61
78. ブリティッシュスタイル・インペリアルスタウト	62
79. Old Ale or Strong Ale	61
79. オールドエールまたはストロングエール	62
A. Substyle: Old Ale	61
A. サブスタイル: オールドエール	62
B. Substyle: Strong Ale	61
B. サブスタイル: ストロングエール	62
80. Barley Wine-Style Ale	61
80. バーレイワインスタイル・エール	62
A. Substyle: British-Style Barley Wine Ale	61
A. サブスタイル: ブリティッシュスタイル・バーレイワイン・エール	62
B. Substyle: American-Style Barley Wine Ale	61
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	62
<u>Styles of Irish Origin アイルランド発祥のスタイル</u>	
81. Irish-Style Red Ale	63
81. アイリッシュスタイル・レッドエール	64
82. Classic Irish-Style Dry Stout	63
82. クラシックアイリッシュスタイル・ドライスタウト	64
83. Foreign-Style Stout	63
83. フォーリンスタイル・スタウト	64
<u>Styles of North American Origin 北アメリカ発祥のスタイル</u>	
84. Golden or Blonde Ale	63
84. ゴールデンまたはブロンドエール	64
85. American-Style Pale Ale	63
85. アメリカンスタイル・ペールエール	64
86. American-Style Strong Pale Ale	65
86. アメリカンスタイル・ストロングペールエール	66
87. American-Style India Pale Ale	65
87. アメリカンスタイル・インディアペールエール	66
88. Imperial India Pale Ale	65
88. インペリアル・インディアペールエール	66
89. American-Style Amber/Red Ale	65
89. アメリカンスタイル・アンバー/レッドエール	66
90. Imperial Red Ale	65
90. インペリアル・レッドエール	66
91. American-Style Brown Ale	67
91. アメリカンスタイル・ブラウンエール	68
92. American-Style Black Ale	67
92. アメリカンスタイル・ブラックエール	68
93. American-Style Stout	67
93. アメリカンスタイル・スタウト	68
94. American-Style Imperial Stout	67
94. アメリカンスタイル・インペリアルスタウト	68

■Free-Style Beers フリースタイル・ビール

95. Free-Style Light Lager	67
95. フリースタイル・ライトラガー	68
96. Free-Style Dark Lager	69
96. フリースタイル・ダークラガー	70
97. Free-Style Light Ale	69
97. フリースタイル・ライトエール	70
98. Free-Style Dark Ale	69
98. フリースタイル・ダークエール	70
99. Free-Style High-Alcohol Light Lager	69
99. フリースタイル・ハイアルコール・ライトラガー	70
100. Free-Style High-Alcohol Dark Lager	71
100. フリースタイル・ハイアルコール・ダークラガー	72
101. Free-Style High-Alcohol Light Ale	71
101. フリースタイル・ハイアルコール・ライトエール	72
102. Free-Style High-Alcohol Dark Ale	71
102. フリースタイル・ハイアルコール・ダークエール	72
103. Free-Style Tax-Saving Malt Beverage (Happoushu)	71
103. フリースタイル・節税型麦芽飲料(発泡酒)	72
104. Other Beer-Flavored Alcohol Beverage	73
104. その他のビール風味アルコール飲料	74

1. American-Style Wheat Beer

A. Substyle: Light American Wheat Ale or Lager without Yeast

Light American Wheats are straw to light amber. Chill haze is acceptable in these versions packaged and served without yeast. Low fruity-ester aroma is typical, as is low to medium-low malt aroma. Phenolic, clove-like aromas should not be perceived. Diacetyl aroma should not be perceived. No yeast aroma should be evident. Hop aroma and bitterness are low to medium. Low to medium-low malt sweetness is present. These beers can be made using either ale or lager yeast. Grist includes at least 30 percent malted wheat. Because this style is packaged and served without yeast, no yeast characters should be evident in mouthfeel.

Original Gravity (°Plato) : 1.036-1.050 (9.0-12.4 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.004-1.016 (1.0-4.1 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 3.0%-4.0% (3.8%-5.1%)

Bitterness (IBU) : 10-35

Color SRM (EBC) : 2-10 (4-20 EBC)

B. Substyle: Dark American Wheat Ale or Lager without Yeast

Dark American Wheats are medium amber to dark brown. Chill haze is acceptable in these versions packaged and served without yeast. Malt aromas can include low roasted malt characters evident as cocoa/chocolate or caramel, and/or aromatic toffee-like, caramel, or biscuit-like characters. Low fruity-ester aroma is typical, as is low to medium-low malt aroma. Diacetyl and phenolic, clove-like aromas should not be perceived. No yeast aroma should be evident. Hop aroma, flavor and bitterness are low to medium. Medium-low to medium-high malt sweetness is present. Roast malt astringency acceptable when balanced with malt sweetness. These beers can be made using either ale or lager yeast. Grist includes at least 30 percent malted wheat. No yeast flavor should be evident. Body is low to medium. Because this style is packaged and served without yeast, no yeast characters should be evident in mouthfeel.

Original Gravity (°Plato) : 1.036-1.050 (9.0-12.4 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.004-1.016 (1.0-4.1 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 3.0%-4.0% (3.8%-5.1%)

Bitterness (IBU) : 10-25

Color SRM (EBC) : 9-22 (18-44 EBC)

2. American-Style Wheat Beer With Yeast

A. Substyle: Light American Wheat Ale or Lager with Yeast

Light American yeasty Wheats are pale to light amber. Because this style is served with yeast in the bottle, appearance may range from hazy to very cloudy. Chill haze is also acceptable. Low fruity-ester aroma is typical, as is low to medium-low malt aroma. Yeast aroma should be low to medium but not overpowering the balance and character of malt and hops. Diacetyl and phenolic, clove-like aromas should not be perceived. Hop aroma, flavor and bitterness are low to medium. Low to medium-low malt sweetness is present. These beers can be made using either ale or lager yeast. Grist includes at least 30 percent malted wheat. Body is low to medium. Because this style is served with yeast the character should portray a full yeasty mouthfeel.

Original Gravity (°Plato) : 1.036-1.056 (9.0-13.8 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.006-1.018 (1.5-4.6 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 2.8%-4.4% (3.5%-5.6%)

Bitterness (IBU) : 10-35

Color SRM (EBC) : 4-10 (8-20 EBC)

B. Substyle: Dark American Wheat Ale or Lager with Yeast

Dark American yeasty Wheats are medium amber to dark brown. Because this style is served with yeast in the bottle, appearance may range from hazy to very cloudy. Chill haze is also acceptable. Malt aromas can include low roasted malt characters evident as cocoa/chocolate or caramel, and/or aromatic toffee-like, caramel, or biscuit-like characters. Low fruity-ester aroma is typical, as is low to medium-low malt aroma. Yeast aroma should be low to medium but not overpowering the balance and character of malt and hops. Diacetyle and phenolic, clove-like aromas should not be perceived. Hop aroma, flavor and bitterness are low to medium. Medium-low to medium-high malt sweetness is present. Roast malt astringency acceptable when balanced with malt sweetness. These beers can be made using either ale or lager yeast. Grist includes at least 30 percent malted wheat. Body is low to medium. Because this style is served with yeast the character should portray a full yeasty mouthfeel.

Original Gravity (°Plato) : 1.036-1.050 (9.0-12.4 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.004-1.016 (1.0-4.1 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 3.0%-4.0% (3.8%-5.1%)

Bitterness (IBU) : 10-25

Color SRM (EBC) : 9-22 (18-44 EBC)

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

色合いは、麦わら色から明るいアンバーの範囲。冷温白濁があっても許される。フルーティーなエステル香は低レベルに抑えてあること。モルト・アロマはローないしミディアム・ローのレベル。フェノリックなクローヴ香は好ましくない。ダイアセチルも感じられてはならない。ホップのアロマとピタネスは、ローからミディアムのレベル。モルト由来の甘味がローないしミディアム・ローのレベルで感じられる。上面発酵酵母もしくは下面発酵酵母を用いてつくられ、少なくとも30%以上の小麦麦芽を使用する。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(9.0–12.4)

最終比重(プラート度) : 1.004–1.016(1.0–4.1)

アルコール度数 : 3.8–5.1% ABV

ピタネス・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

色合いは、ミディアム・アンバーからダーク・ブラウンの範囲。冷温白濁があっても許される。ココア、チョコレート、カラメル、タフィーキャンデーもしくはビスケットを思わせるロースト香がはっきりと感じられる。フルーティーなエステル香は低レベルに抑えてあること。モルト・アロマはローないしミディアム・ロー。ダイアセチルが感じられてはならない。フェノリックなクローヴ香は好ましくない。ホップのアロマとピタネスは、ローからミディアムのレベル。モルト由来の甘味がミディアム・ローないしミディアム・ハイのレベルで感じられる。ローストモルト由来の渋味は許されるがモルトの甘味と調和していること。上面発酵酵母もしくは下面発酵酵母を用いてつくられ、少なくとも30%以上の小麦麦芽を使用する。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。ボディはローないしミディアム。

初期比重(プラート度) : 1.036–1.050(9.0–12.4)

最終比重(プラート度) : 1.004–1.016(1.0–4.1)

アルコール度数 : 3.8–5.1% ABV

ピタネス・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

色合いは、ライト・ゴールドからライト・アンバーの範囲。酵母と一緒にグラスに注がれるので、見た目は霞がかかった状態から非常に濁った状態まで幅が広い。冷温白濁も許される。フルーティーなエステル香は低レベルに抑えてあること。モルト・アロマはローないしミディアム。酵母香もローないしミディアムのレベルにとどめ、モルトやホップのアロマを凌駕してはならない。フェノリックなクローヴ香は好ましくない。ダイアセチルも感じられてはならない。ホップのアロマとピタネスは、ローからミディアムのレベル。モルト由来の甘味がローないしミディアム・ローのレベルで感じられる。上面発酵酵母もしくは下面発酵酵母を用いてつくられ、少なくとも30%以上の小麦麦芽を使用する。ボディはローないしミディアム。マウスフィールにイースティーなキャラクターが顕著にあらわれていること。

初期比重(プラート度) : 1.036–1.056(9.0–13.8)

最終比重(プラート度) : 1.006–1.018(1.5–4.6)

アルコール度数 : 3.5–5.6% ABV

ピタネス・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

色合いは、ミディアム・アンバーからダーク・ブラウンの範囲。酵母と一緒にグラスに注がれるので、見た目は霞がかった状態から非常に濁った状態まで許される。冷温白濁があっても問題ない。ココア、チョコレート、カラメル、タフィーキャンデーもしくはビスケットを思わせるロースト香がはっきりと感じられる。フルーティーなエステル香は低レベルに抑えてあること。モルト・アロマはローないしミディアム・ロー。酵母香もローないしミディアムの範囲にとどめ、モルトやホップのアロマを凌駕してはならない。フェノリックなクローヴ香は好ましくない。ダイアセチルも感じられてはならない。ホップのアロマとピタネスは、ローからミディアムのレベル。モルト由来の甘味がミディアム・ローないしミディアム・ハイのレベルで感じられる。ローストモルト由来の渋味は許されるがモルトの甘味と調和していること。上面発酵酵母もしくは下面発酵酵母を用いてつくられ、少なくとも30%以上の小麦麦芽を使用する。ボディはローないしミディアム。マウスフィールにイースティーなキャラクターが顕著にあらわれていること。

初期比重(プラート度) :1.036–1.050(9.0–12.4)

最終比重(プラート度) :1.004–1.016(1.0–4.1)

アルコール度数 : 3.8–5.1% ABV

ピタネス・ユニット :10–25 IBU

色度数 : 9–22 SRM(18–44 EBC)

3. Fruit Beer

Fruit Beers are any beers using fruit or fruit extracts as an adjunct in either the mash, kettle, primary or secondary fermentation providing obvious (ranging from subtle to intense), yet harmonious, fruit qualities. Fruit Beers may range widely from pale to very dark depending on the underlying style. Clear or hazy beer is acceptable in appearance. Fruit aromas ranging from subtle to intense should be evident, and should not be overpowered by hop aromas. Malt sweetness can vary from none to medium-high levels. Hop bitterness is in balance and usually at very low to medium levels. Fruit qualities should not be overpowered by hop character. Acidic bacterial (not wild yeast) fermentation characters may be evident (but not necessary) and if present contribute to acidity and enhance fruitly balance. Classify-ing these beers is complex, with exemplary versions depending on the exhibition of fruit characters more so than the addition of fruit itself. As an example, a juniper berry-flavored beer with notable juniper berry fruity flavor and/or aroma characters evident would be appropriately considered as Fruit Beer; whereas such a beer in which juniper berry characters are expressed more as herbal or spice quality would appropriately be considered as an Herb and Spice Beer. For purposes of this competition coconut is defined as a vegetable; beers exhibiting coconut character would be appropriately entered as field beer. To allow for accurate judging the brewer must list the fruit(s) used, as well as a classic ale, lager or experimental style of base beer or any other ingredients or processes used. Beer entries not accompanied by this information will be at a disadvantage during judging.

Original Gravity (°Plato) : 1.030-1.110 (7.6-25.9 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.006-1.030 (1.5-7.6 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 2.0%-9.5% (2.5%-12.0%)

Bitterness (IBU) : 5-70

Color SRM (EBC) : 5-50 (10-100 EBC)

4. Fruit Wheat Beer

Fruit Wheat Beers are straw to light amber, with hue depending on type of fruit used. Color should reflect a degree of fruit's color. Chill haze is acceptable. When served with yeast, appearance is hazy to very cloudy. Fruit or fruit extracts contribute aroma with fruit qualities perceived as authentic and replicating true fruit complexity as much as possible. Low fruity-ester aroma is typical, as is low to medium-low malt aroma. Fruited German-style wheat beers that fit the other descriptors for this style are permissible. Diacetyl aroma should not be perceived. Yeast and yeast generated aroma should be low to medium but not overpowering in versions served with yeast. Hop aroma is low to medium. Low to medium-low malt sweetness is present. Hop flavor is low to medium. Hop bitterness is low to medium. These beers can be made using either ale or lager yeast. Grist includes at least 30 percent malted wheat. Diacetyl flavor should not be perceived. Body is low to medium. In versions served with yeast the character should portray a full yeasty mouth-feel. To allow for accurate judging the brewer must list the fruit(s) used, as well as a classic ale or lager wheat beer base style or any other ingredients or processes used. Beer entries not accompanied by this information will be at a disadvantage during judging.

Original Gravity (°Plato) : 1.036-1.050 (9.0-12.4 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.004-1.016 (1.0-4.1 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 3.0%-4.0% (3.8%-5.1%)

Bitterness (IBU) : 10-35

Color SRM (EBC) : 2-10, or color of fruit (4-20, or color of fruit EBC)

5. Field Beer or Pumpkin Beer

A. *Substyle: Field Beer*

Field Beers are any beers using vegetables as an adjunct in either the mash, kettle, primary or secondary fermenta-tion, providing obvious (ranging from subtle to intense), yet harmonious, qualities. Field Beers may range widely from pale to very dark depending on the underlying style. Clear or hazy beer is acceptable in appearance. Vegetable aromas ranging from subtle to intense should be evident, and should not be overpowered by hop aromas. Malt sweetness can vary from very low to medium-high levels. Hop bitterness is very low to medium-high. Classifying these beers is complex, with exemplary versions depending on the exhibition of vegetable characters more so than the addition of vegetable itself. As an example, a chili-flavored beer with notable roast or vegetal chili flavor and/or aroma characters evident would be appropriately considered as Field Beer; whereas such a beer in which chili characters are expressed more as herbal or spice quality (such as the “heat” of a chili pepper) would appropriately be considered as Herb/Spice Beers. For purposes of this competition, coconut is defined as a vegetable, and beers containing coconut would be appropriately entered as field beer. To allow for accurate judging the brewer must list what vegetables are used, and may also list a classic style of base beer, or any other ingredients or processes used. Beer entries not accompanied by this information will be at a disadvantage during judging.

Original Gravity (°Plato) : 1.030-1.110 (7.6-25.9 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.006-1.030 (1.5-7.6 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 2.0%-10.5% (2.5%-13.3%)

Bitterness (IBU) : 5-70

Color SRM (EBC) : 5-50 (10-100 EBC)

3. フルーツビール

フルーツビールは、フルーツもしくはその濃縮シロップを糖化時、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つきりとしており、しかも全体の調和を崩すほど目立ち過ぎてはいけない。色合いについては、ベースとなるビアスタイルに応じて淡い状態から非常に濃い状態まで範囲が広い。見た目についても、透明度の高いもの、霞がかったもののいずれも許される。モルト由来の甘味については、感じられないレベルからミディアム・ハイのレベルまでOK。これに対応して、ホップの苦味レベルもローからミディアムへと変化しなければならない。酸菌(野生酵母を除く)による酸味が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。そもそも「フルーツビール」の概念は複雑で、フルーツを加えたからといって必ずしもこのスタイルに該当するわけではない。重要なのは、フルーティーなキャラクターが明白であるかどうかである。例えば、ジュニパー・ベリー(杜松の実)には、フルーティーな香りとスパイシー／ハーバルな香りの両面がある。ジュニパー・ベリーのフルーティーなアロマ／フレーバーの方を強く感じさせたビールであれば、フルーツビールのスタイルに当てはまる。しかし、ジュニパー・ベリーを加えていてもスパイシーもしくはハーバルなキャラクターを強く感じさせるビールの場合は、ハーブおよびスパイスビールのスタイルに含めるのが妥当である。このコンペティションではココナツを野菜の一種と見なすので、ココナツのキャラクターが明白なビールは、フィールドビールに該当する。このスタイルに出品するビールは、使用したフルーツや副原料、それらを投入したタイミング、ベースにしたビールのスタイル名などを明示することが求められる。これらについての情報が添付されていないビールは、審査の際に不利となる場合がある。

初期比重(プラート度):1.030–1.110(7.6–25.9)

最終比重(プラート度):1.006–1.030(1.5–7.6)

アルコール度数:2.5–12.0% ABV

ビタネス・ユニット:5–70 IBU

色度数:5–50 SRM(10–100 EBC)

4. フルーツ・ウィートビール

フルーツ・ウィートビールの色合いは、麦わら色から明るいアンバーの範囲で、色相は使われたフルーツの色を反映している。冷温白濁は許される。酵母と一緒に注がれる場合は、見た目が霞がかつていても非常に曇っていてもよい。アロマの特徴としては、使用したフルーツもしくはその濃縮シロップが反映しており、本物もしくは可能な限り本物に近いフルーツのクオリティが感じられること。エステルも特徴の一つであるが、ローないしミディアム・ローのモルト・アロマと同様に、レベルは高くない。このスタイルの条件に合致しているジャーマンスタイルのフルーツ・ウィートビールは、このスタイルでの審査が受けられる。酵母および酵母由来のアロマは、ローないしミディアム・ロー。酵母入りウィートビールのそれよりも低レベルに抑えること。ホップのアロマとフレーバーおよびビタネスは、ローないしミディアム。モルト由来の甘味がローないしミディアム・ローレベルで感じられる。上面発酵酵母もしくは下面発酵酵母を用いてつくられ、少なくとも30%以上の小麦麦芽を使用する。ダイアセチルが感じられてはならない。ボディはライトないしミディアム。酵母が入ったまま飲まれる場合は、イースティーなマウスフィールがはっきりと感じられる。このスタイルーに出品するビールは、使用したフルーツや副原料、それらを投入したタイミング、ベースにしたウィートビールのスタイル名などを明示することが求められる。これらについての情報が添付されていないビールは、審査の際に不利となる場合がある。

初期比重(プラート度):1.036–1.050(9.0–12.4)

最終比重(プラート度):1.004–1.016(1.0–4.1)

アルコール度数:3.8–5.1% 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ブキンビール

A. サブスタイル:フィールドビール

フィールドビールは、野菜を副原料として、糖化時、煮沸時、一次発酵時または二次発酵時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つきりとしており、しかも全体の調和を崩すほど目立ち過ぎてはいけない。色合いについては、ベースとなるビアスタイルに応じて淡い状態から非常に濃い状態まで範囲が広い。見た目についても、透明度の高いもの、霞がかったもののいずれも許される。モルト由来の甘味レベルとホップ由来の苦味レベルは、非常に低いレベルからミディアム・ハイまでの範囲。そもそも「フィールドビール」の概念は複雑で、野菜を加えたからといって必ずしもこのスタイルに該当するわけではない。重要なのは、野菜のキャラクターが明白であるかどうかである。例えば、チリ(トウガラシ)には、野菜の特性とスパイスの特性の両面がある。焼き唐辛子や野菜的な香りが強く感じられるチリ・ビールであれば、フィールドビールのスタイルに当てはまる。しかし、口の中で灼けるような辛さを感じさせるチリ・ビールの場合は、ハーブおよびスパイスビールのスタイルに含めるのが妥当である。このコンペティションではココナツを野菜の一種と見なすので、ココナツのキャラクターが明白なビールはフィールドビールに該当する。このスタイルに出品するビールは、使用した野菜や副原料、それらを投入したタイミング、ベースにしたビールのスタイル名などを明示することが求めら　れる。これらについての情報が添付されていないビールは、審査の際に不利となる場合がある。

初期比重(プラート度):1.030–1.110(7.6–25.9)

最終比重(プラート度):1.006–1.030(1.5–7.6)

アルコール度数:2.5–113.3% ABV

ビタネス・ユニット:5–70 IBU

色度数:5–50 SRM(10–100 EBC)

B. Substyle: Pumpkin Beer

Pumpkin Beers are any beers using pumpkins (Cucurbito pepo) or winter squash as an adjunct in either the mash, kettle, primary or secondary fermentation, providing obvious (ranging from subtle to intense), yet harmonious, qualities. Pumpkin Beers may range widely from pale to very dark depending on the underlying style. Clear or hazy beer is acceptable in appearance. Pumpkin or winter squash aromas ranging from subtle to intense should be evident. These beers may or may not be spiced with other ingredients. Hop and spice aromas should not overpower pumpkin or squash aromas. Hop aroma is low to medium. Malt sweetness often varies from low to medium high levels. Hop flavor is low to medium, and not overpowering pumpkin or squash characters. Hop bitterness is low to medium-low. Exemplary versions exhibit pumpkin or squash characters, which should not be overpowered by balanced, harmonious hop or spice characters (if present). To allow for accurate judging the brewer must provide information about their entry, including a classic ale, lager or experimental style of base beer, and/or any other ingredients or processes used. Beer entries not accompanied by this information will be at a disadvantage during judging.

Original Gravity (°Plato) : 1.030-1.110 (7.6-25.9 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.006-1.030 (1.5-7.6 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 2.0%-9.5% (2.5%-12.0%)

Bitterness (IBU) : 5-70

Color SRM (EBC) : 5-50 (10-100 EBC)

6. Herb and Spice Beer

Herb/Spice Beers are any beers using herbs or spices (derived from roots, seeds, fruits, vegetable, flowers, etc.) other than or in addition to hops to create a distinct (ranging from subtle to intense) character. Herb and Spice Beers may range from light brown to black depending on underlying style. Clear or hazy beer is acceptable in appearance. Individual aroma and/or flavor characters of herbs and/or spices used may not always be identifiable. Malt sweetness will vary dramatically depending on overall balance desired. Hop bitterness is very low to low. Low hop bitterness is optimal for highlighting herbal/spice characters. Positive evaluations are significantly based on perceived balance of flavors. Classifying these beers can be complex; entries which exhibit primarily herbal and/or spicy qualities would appropriately considered as Herb/Spice Beer. As described in other categories and by way of example, chili-flavored beer with notable roast or vegetal chili flavor and/or aroma characters evident would be appropriately considered as Field Beer; whereas such a beer in which chili characters are expressed more as herbal or spice quality (such as the “heat” of a chili pepper) would appropriately be considered as Herb/Spice Beers. Pumpkin beers in which herb and spice characters dominate would also be appropriately be considered as Herb/Spice beers. To allow for accurate judging the brewer must list what herbs and/or spices are used, and a classic ale, lager or experimental style of base beer. Beer entries not accompanied by this information will be at a disadvantage during judging.

Original Gravity (°Plato) : 1.030-1.110 (7.6-25.9 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.006-1.030 (1.5-7.6 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 2.0%-9.5% (2.5%-12.0%)

Bitterness (IBU) : 5-70

Color SRM (EBC) : 5-50 (10-100 EBC)

7. Chocolate Beer

Chocolate Beers are any beers using “dark” chocolate or cocoa in any of its forms other than or in addition to hops to create a distinct (ranging from subtle to intense) character. Chocolate Beers may range from light brown to black depending on underlying style. Clear or hazy beer is acceptable in appearance. Medium-low to medium-high malt sweetness helps accent cocoa flavors and aromas. Hop flavor is lower than might be expected for style of beer. Under hopping allows chocolate to contribute to the flavor profile while not becoming excessively bitter. Hop bitterness is very low to medium-low. Other flavors may be infused but chocolate should be dominant character. For purposes of this competition coconut is defined as a vegetable; beers exhibiting coconut character would be appropriately entered as field beer. To allow for accurate judging the brewer must list the classic ale, lager or experimental style of the base beer, and may also list the type of chocolate or other details if they wish. Beer entries not accompanied by this information will be at a disadvantage during judging.

Original Gravity (°Plato) : 1.030-1.110 (7.6-25.9 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.006-1.030 (1.5-7.6 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 2.0%-9.5% (2.5%-12.0%)

Bitterness (IBU) : 15-40

Color SRM (EBC) : 15-50 (30-100 EBC)

8. Coffee Beer

Coffee Beers are any beers using coffee in any of its forms to create a distinct (ranging from subtle to intense) character. Coffee beers may range from amber to black depending on underlying style. Clear or hazy beer is acceptable in appearance. Medium-low to medium malt sweetness helps accent coffee flavor and aromas. Hop flavor is lower than might be expected for style of beer. Under hopping allows coffee to contribute to the flavor profile while not becoming excessively bitter. Hop bitterness is very low to medium. To allow for accurate judging the brewer must list the classic ale, lager or experimental style of the base beer, and may also list the type of coffee used along with other processing information. Beer entries not accompanied by this information will be at a disadvantage during judging.

Original Gravity (°Plato) : 1.030-1.110 (7.6-25.9 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.006-1.030 (1.5-7.6 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 2.0%-9.5% (2.5%-12.0%)

Bitterness (IBU) : 15-40

Color SRM (EBC) : 8-50 (16-100 EBC)

B. サブスタイル：パンプキンビール

パンプキンビールは、パンプキン(ペポ南瓜)もしくは冬南瓜を副原料として、糖化時、煮沸時、一次発酵時または二次発酵時に投入してつくられるビールである。南瓜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つきりとしており、しかも全体の調和を崩すほど目立ち過ぎてはいけない。パンプキンビールの色合いは、ベースにしたビアスタイルに応じて淡い色から非常にダークな色まで幅が広い。見た目は透明であっても濁っていても問題ない。パンプキンのほかにスパイシーな香味原料を加えることもできるが、パンプキンより目立つのはよくない。ホップのアロマ／フレーバーはローないしミディアムのレベルで、パンプキンのアロマ／フレーバーを超えてはならない。ホップ・ビタネスはローないしミディアム・ローに抑えること。このスタイル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香味原料があればその名前や、それらを投入したタイミングを明示することが求められる。これらについての情報が添付されていないビールは、審査の際に不利となる場合がある。

初期比重(プラート度):1.030–1.110(7.6–25.9)

最終比重(プラート度):1.006–1.030(1.5–7.6)

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

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。色合いは、ベースにしたビアスタイルに応じて明るいブラウンからブラックまで幅が広い。見た目は透明であっても濁っていてもかまわない。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てもできなくてもよい。モルト由来の甘味については、初期比重に応じて大きな違いが見られる。ホップの苦味はローないし感じられないほど弱いレベルにある。ハーブやスパイスの香りを際立たせるために、苦味を抑えるのが効果的である。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。そもそも「フィールドビール」の概念は複雑で、スパイスやハーブを加えたからといって必ずしもこのカテゴリーに該当するわけではない。重要なのは、スパイシーなキャラクター、ハーバルなキャラクターが明白であるかどうかである。例えば、チリ(トウガラシ)には、野菜の特性とスパイスの特性の両面がある。焼き唐辛子や野菜的な香りが強く感じられるチリ・ビールであれば、フィールドビールのスタイルに当てはまる。しかし、口の中で灼けるような辛さを感じさせるチリ・ビールの場合は、こちらのハーブおよびスパイスビールのスタイルに含めるのが妥当である。また、パンプキンが使われているビールであっても、ハーブやスパイスのキャラクターが支配的であれば、こちらのハーブおよびスパイスビールに入れるのが妥当である。このスタイルに出品するビールは、使用したハーブやスパイスに加えてベースにしたビールのスタイル名などを明示することが求められる。これらについての情報が添付されていないビールは、審査の際に不利となる場合がある。

初期比重(プラート度):1.030–1.110(7.6–25.9)

最終比重(プラート度):1.006–1.030(1.5–7.6)

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

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。色合いは、明るいブラウンからブラックまで幅が広く、クリアであっても濁っていてもよい。ミディアム・ローからミディアム・ハイの甘味(麦芽由来)は、ココアのアロマ／フレーバーを補強するうえで望ましい。ベースにしたビアスタイルの基準よりもホップの使用量を低く抑えることで、チョコレートの香りを際立たせるとともに苦味が過剰になることを防ぐことができる。ホップ・ビタネスはローないしミディアム・ロー。スパイス、ハーブ、フルーツなどのフレーバーを加えることもできるが、そうした場合でもチョコレートが支配的でなければならない。このコンペティションではココナツを野菜の一種と見なすので、ココナツのキャラクターが明白なビールは、フィールドビールに該当する。このスタイルに出品するビールは、ベースにしたビールのスタイル名のほか、使用したチョコレートの種類、そのほかに使用した香味原料があればその名前などを明示することが求められる。これらについての情報が添付されていないビールは、審査の際に不利となる場合がある。

初期比重(プラート度):1.030–1.110(7.6–25.9)

最終比重(プラート度):1.006–1.030(1.5–7.6)

アルコール度数:2.5–12.0% ABV

ビタネス・ユニット:15–40 IBU

色度数:15–50 SRM(30–100 EBC)

8. コーヒービール

コーヒー(豆、インスタント、エッセンスを問わない)を使い、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。色合いは、ベースにしたビアスタイルに応じてアンバーからブラックまで幅広い。見た目は透明でも濁っていても構わない。ミディアム・ローないしミディアムの甘味(麦芽由来)は、コーヒーのアロマ／フレーバーを補強するうえで望ましい。ベースとしたビアスタイルの基準よりもホップの使用量を低く抑えることで、コーヒーの香りを際立たせるとともに苦味が過剰になることを防ぐことができる。ホップの苦味は、非常に低いものからミディアム・レベルまで範囲が広い。このスタイルに出品するビールは、ベースにしたビールのスタイル名のほか、使用したコーヒーの種類、製法上の特記事項があればそれらを明示することが求められる。これらについての情報が添付されていないビールは、審査の際に不利となる場合がある。

初期比重(プラート度):1.030–1.110(7.6–25.9)

最終比重(プラート度):1.006–1.030(1.5–7.6)

アルコール度数:2.5–12.0% ABV

ビタネス・ユニット:15–40 IBU

色度数:8–50 SRM(16–100 EBC)

9. Specialty Beer

Specialty Beers are any beers brewed using unusual fermentable sugars, grains and starches that contribute to alcohol content other than, or in addition to, malted barley. Specialty Beers may range from very light to black depending on underlying style. Clear or hazy beer is acceptable in appearance. Malt sweetness will vary dramatically depending on overall balance desired. Hop bitterness is very low to very high, and may be used for highlighting desired characters. For example, maple syrup or potatoes would be considered unusual. Rice, corn, or wheat are not considered unusual. The distinctive characters of these special ingredients should be evident in the aroma, flavor and/or overall balance of the beer, but not necessarily in overpowering quantities. Nuts generally have some degree of fermentables, thus a beer brewed with nuts would be appropriately considered as a Specialty Beer. A beer brewed with honey would most appropriately be considered as a Honey Beer. Beer brewed with roots, seeds, flowers etc. and which exhibit herbal and/or spicy characters would be appropriately considered as Herb and Spice Beer. Examples might include a chili-flavored beer that emphasize heat rather than chili flavor, or a juniper berry beer in which juniper berry characters are expressed more as herbal or spice quality than as berry fruity character. While beers brewed with fruits or vegetables may derive fermentable carbohydrate from those sources, such beers which exhibit fruit or vegetable qualities would most appropriately be considered as fruit or field beers. For purposes of this competition coconut is defined as a vegetable; beers exhibiting coconut character would be appropriately entered as field beer. To allow for accurate judging the brewer must list the special ingredient(s) used and may also list the classic style on which the entry is based. Beer entries not accompanied by this information will be at a disadvantage during judging.

Original Gravity (°Plato) : 1.030-1.140+ (7.6-32.1+ °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.006-1.030+ (1.5-7.5+ °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 2.0%-20+% (2.5%-25+%)

Bitterness (IBU) : 1-100

Color SRM (EBC) : 1-100 (2-200 EBC)

10. Rye Beer

A. Substyle: Rye Ale or Lager with or without Yeast

Rye Beers are often versions of classic styles that contain noticeable rye character in balance with other qualities of the beer. As such they include a wide range of color. Lighter versions are straw to copper, while darker versions are dark amber to dark brown. Chill haze is acceptable in these versions packaged and served without yeast. In versions served with yeast, appearance may range from hazy to very cloudy. Low spicy, fruity-estery aromas are typical. Phenolic, clove-like aromas should not be perceived. In darker versions malt aromas can optionally include low roasted malt characters evident as cocoa/chocolate or caramel, and/or aromatic toffee-like, caramel, or biscuit-like characters. Diacetyl aroma should not be perceived. No yeast aroma should be evident in versions without yeast. Low to medium yeast aroma should not overpower the balance and character of rye and barley malt and hops in versions with yeast. Hop aroma is low to medium-high. In darker versions malt flavor can optionally include low roasted malt characters evident as cocoa/chocolate or caramel, and/or aromatic toffee-like, caramel, or biscuit-like characters. Low level roast malt astringency acceptable when balanced with low to medium level malt sweetness. Hop flavor is low to medium-high. Hop bitterness is low to medium. These beers can be made using either ale or lager yeast. Grist should include at least 20 percent rye malt. Low level of tannin derived astringency may be perceived. Body is low to medium. In versions packaged and served without yeast, no yeast characters should be evident in mouthfeel. Versions served with yeast should portray a full yeasty mouthfeel. To allow for accurate judging the brewer must provide information about the entry that indicates a rye version of a classic ale or lager style (e.g. rye pale ale, rye porter, etc.) or other hybrid rye beer style. Beer entries not accompanied by this information will be at a disadvantage during judging.

Original Gravity (°Plato) : Varies with style

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : Varies with style

Alcohol by Weight (Volume) : Varies with style

Bitterness (IBU) : Varies with style

Color SRM (EBC) : Varies with style

B. Substyle: German-Style Rye Ale (Roggenbier) with or without Yeast

German Ryes are pale to very dark, with darker versions running dark amber to dark brown. Chill haze is acceptable in these versions packaged and served without yeast. In versions served with yeast, appearance may range from hazy to very cloudy. Low banana–like fruity-ester aroma is typical; phenolic, clove-like aromas should also be perceived. In darker versions malt aromas can optionally include low roasted malt characters evident as cocoa/chocolate or caramel, and/or aromatic toffee-like, caramel, or biscuit-like characters. Diacetyl aroma should not be perceived. No yeast aroma should be evident in versions without yeast. Low to medium yeast aroma should not overpower the balance and character of rye and barley malt in versions with yeast. Hop aroma and flavor are none. Malt sweetness will vary from low to medium. Low level roast malt astringency acceptable when balanced with low to medium level malt sweetness. Hop bitterness is very low to low. These beers can be made using phenol producing yeast. Grist should include at least 30 percent rye malt. Body is low to medium. In versions packaged and served without yeast, no yeast characters should be evident in mouthfeel. Versions served with yeast should portray a full yeasty mouthfeel.

Original Gravity (°Plato) : 1.047-1.056 (11.7-13.8 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.008-1.016 (2.1-4.1 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 3.9%-4.4% (4.9%-5.6%)

Bitterness (IBU) : 10-15

Color SRM (EBC) : 4-25 (8-50 EBC)

9. スペシャルティ・ビール

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。色合いは、ベースとしたビアスタイルに応じて非常に明るいものからブラックまで幅広い。見た目も透明なものから濁ったものまで許される。ブルワーの好みによりモルトの甘味の度合いがローからハイまで大きく異なる。同様に、ホップの苦味も極めて弱いレベルから非常に強いレベルまでレンジが広い。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。アロマ、フレーバー、もしくは全体のバランスにおいて、スペシャルティな発酵原料のキャラクターが明白でなければならぬが、必ずしも支配的である必要はない。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スタイルに含まれる。蜂蜜にも発酵成分が含まれているが、蜂蜜を使ったビールはハニービールのスタイルに含まれる。植物の根、種、花、その他を使って醸造したビールで、ハーブやスパイスの香りが特徴となっているものは、ハーブおよびスパイスビールのスタイルに該当する。辛味を強調したチリ・ビールも、同様である。フルーティーな香りよりもスパイシー／ハーバルな香りを強調したジュニパー・ベリー・ビールもハーブおよびスパイスビールに含まれる。一方、フルーツや野菜に含まれる発酵性炭水化物を用いて発酵させたビールであっても、アロマ／フレーバーにフルーツや野菜のキャラクターが感じられれば、フルーツビールもしくはフィールドビールに該当する。このコンペティションではココナツを野菜の一種と見なすので、ココナツのキャラクターが明白なビールは、フィールドビールに該当する。このスタイルに出品するビールは、使用した特殊な発酵原料、ベースにしたビールのスタイル名などを明示することが求められる。これらについての情報が添付されていないビールは、審査の際に不利となる場合がある。

初期比重(プラート度) : 1.030–1.140+(7.6–32.1+)

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:1–100 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

ライビールは、クラシックなビアスタイルにライ麦のキャラクターが加味されたビールである。ベースとなるクラシックなビアスタイル特有のキャラクターとライ麦のキャラクターがきれいに調和・バランスしているところが特徴。ベースにしたビアスタイルに応じて色合いは大きく異なり、明るいバージョンは麦わら色からカッパー（銅色）の範囲、ダークなバージョンはダーク・アンバーからダーク・ブラウンの範囲となっている。〈酵母なし〉のバージョンは、冷温白濁が許される。〈酵母入り〉のバージョンは酵母による霞みがかかった状態から非常に曇った状態まで許容範囲が広い。香りの特徴は、ライ麦由来のスパイシーなアロマと発酵によるエステル的なアロマが低レベルで感じられること。フェノリックなクローヴ香が感じられてはならない。ダークなバージョンの場合、低レベルのローストモルトのキャラクター（ココア／チョコレート、カaramel、タフィーキャンデー、またはビスケット）が感じられてもよい。ダイアセチルが感じられてはならない。〈酵母なし〉のバージョンに、イースティーなアロマやマウスフィールがあつてはならない。〈酵母入り〉のバージョンからはローないしミディアム・レベルのイースト・アロマが感じられるが、ライ麦麦芽・大麦麦芽・ホップ等がもたらすフレーバーとバランスがとれていることが重要で、決してイースト・アロマが突出してはならない。ちなみに、ホップ・アロマおよびフレーバーはローからミディアム・ハイの範囲である。ホップ・ビタネスはローからミディアムの範囲。ライ麦モルト由来の渋味は、低レベルで、しかも大麦モルト由来の甘味（ローないしミディアム）とバランスがとれている限り許される。タンニン由来の渋味も、低レベルであれば許される。ライビールの発酵には上面酵母・下面酵母のどちらを用いてもよい。大麦モルトに対するライ麦モルトの割合は20%以上。ボディはローないしミディアム。〈酵母入り〉の場合、マウスフィールにイースティなキャラクターが顕著にあらわれていること。このスタイルに出品するビールは、どのビアスタイルをベースにしてつくったか分かる言葉(例えば、ライ・ペールエール、ライ・ポーターなど)を明示することが求められる。これらについての情報が添付されていないビールは、審査の際に不利となる場合がある。

初期比重(プラート度) :ベースにしたビアスタイルに準じる

最終比重(プラート度) :ベースにしたビアスタイルに準じる

アルコール度数:ベースにしたビアスタイルに準じる

ビタネス・ユニット:ベースにしたビアスタイルに準じる

色度数:ベースにしたビアスタイルに準じる

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)

ジャーマン・ライエールの色合いは、明るいゴールドから非常にダークなものまで幅が広い。その中でダークなバージョンは、ダーク・アンバーからダーク・ブラウンの範囲にある。〈酵母入り〉のバージョンは、冷温白濁があつても許させる。〈酵母なし〉のバージョンでは、霞がかかった状態から非常に曇った状態であつてもよい。このビールにバナナを思わせるエステル香は欠かせないが、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。ダークなバージョンの場合、低レベルのローストモルトのキャラクター（ココア／チョコレート、カaramel、タフィーキャンデー、またはビスケット）が感じられてもよい。ダイアセチルは感じられてはならない。〈酵母なし〉のバージョンでは、イースト・アロマがあつてはならない。〈酵母入り〉の場合、イースト・アロマはローないしミディアム・レベルに抑えてあり、ライ麦や大麦のキャラクターを凌駕せず、それらとバランスがとれていなければならない。ホップのアロマとフレーバーは皆無である。ホップ・ビタネスは非常に低いレベル。モルト由来の甘味はローからミディアムの範囲で、低レベルの渋味があつても甘味とバランスがとれていれば許される。このビールの発酵には、フェノール生成酵母（ヴァイツェン酵母）を使うこともできる。ライ麦麦芽の割合は30%以上。ボディはライトないしミディアム。〈酵母なし〉のバージョンは、マウスフィールにイースト・キャラクターがあつてはならない。〈酵母入り〉のバージョンでは、逆にイースティーなマウスフィールに満ちている。

初期比重(プラート度) : 1.047–1.056(11.7–13.8)

最終比重(プラート度) : 1.008–1.016(2.1–4.1)

アルコール度数:4.9–5.6% ABV

ビタネス・ユニット:10–15 IBU

色度数:4–25 SRM(8–50 EBC)

11. Specialty Honey Beer

Honey Beers are any beers brewed using honey in addition to malted barley. Honey Beers may range from very light to black depending on underlying style. Clear or hazy beer is acceptable in appearance. Malt sweetness will vary dramatically depending on overall balance desired. Hop bitterness is very low to very high, and may be used for highlighting desired characters. Character of honey should be evident in aroma, flavor and/or overall balance with the other components, without overpowering them. Honey Beers may be brewed to a traditional style, or may be experimental. To allow for accurate judging the brewer must provide additional information about the entry which could include the traditional or experimental style of the base beer, and/or the type of honey used (wildflower, clover, etc.). Entries not accompanied by this information will be at a disadvantage during judging.

Original Gravity (°Plato) : 1.030-1.110 (7.6-25.9 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.006-1.030 (1.5-7.6 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 2.0%-9.5% (2.5%-12.0%)

Bitterness (IBU) : 1-100

Color SRM (EBC) : 1-100 (2-200 EBC)

12. Session Beer

Session Beers are the color of the classic beer style being made to lower strength. Appearance will vary with style of beer being made to lower strength. Aroma depends on the style of beer being made to lower strength. Any style of beer can be made lower in strength than described in the classic style guidelines. The goal should be to reach a balance between the style's character and the lower alcohol content. Drinkability is a character in the overall balance of these beers. Beers in this style must not exceed 4.1% alcohol by weight (5.2% alcohol by volume). For purposes of competition, entries containing less than 4.1% abw (5.2% abv) which could be appropriately entered in any other classic or traditional style should be entered in that style and not entered as a session beer. To allow for accurate judging the brewer must identify the base style by name or style number that is being created lower in alcohol and/or appropriately identify the style created (for example: half-alt, singlefest or baby bock). Beer entries not accompanied by this information will be at a disadvantage during judging.

Original Gravity (°Plato) : 1.034-1.040 (8.5-10.0 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.004-1.010 (1.0-2.6 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 3.2%-4.1% (4.1%-5.2%)

Bitterness (IBU) : 10-30

Color SRM (EBC) : 2+

13. Other Strong Beer

A. Substyle: Other Strong Ale or Lager

Other Strong Ales or Lagers are any range or color from very light to black.Any style of beer can be made stronger than the classic style guidelines. The goal should be to reach a balance between the style's character and the additional alcohol. Whenever possible, refer to accompanying guidelines when making styles stronger and appropriately identify the style created (for example: double alt, triple fest, or quadruple Pilsener). To allow for accurate judging the brewer must provide the base style that is being created stronger and/or appropriately identify the style created (for example: double alt, triple fest, imperial porter or quadruple Pilsener). Beer entries not accompanied by this information will be at a disadvantage during judging.

Original Gravity (°Plato) : Varies with style

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : Varies with style

Alcohol by Weight (Volume) : Varies with style

Bitterness (IBU) : Varies with style

Color SRM (EBC) : Varies with style

B. Substyle: American-Style Imperial Porter

American Imperial Porters are black. Ale-like fruity ester aromas should be evident but not overpowering, complimenting malt and hop aromas. Hop aroma is low to medium-high. No roast barley or strong burnt/black malt character should be perceived. Medium malt, caramel and cocoa-like sweetness is present. Hop flavor is low to medium-high. Hop bitterness is medium-low to medium. Diacetyl should be absent. Body is full.

Original Gravity (°Plato) : 1.080-1.100 (19.3-23.7 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.020-1.030 (5.1-7.6 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 5.5%-9.5% (7.0%-12.0%)

Bitterness (IBU) : 35-50

Color SRM (EBC) : 40+ (80+ EBC)

11. スペシャルティ・ハニービール

ハニービールとは、伝統的なビールであってもエクスペリメンタルなビールであっても、大麦芽芽に加えてハニー（蜂蜜）が使われているビールのすべてを指す。色合いは、ベースにしたビアスタイルに応じて、非常に明るいものから真っ黒なものまで幅広い。透明度はクリアであっても濁っていてもOK。モルト由来の甘味に関しては、初期比重に応じてレベルが大きく異なるが、全体とのバランスがとれている必要がある。ホップの苦味も全体のキャラクターをどう決めるかによって非常に低いレベルから非常に強いレベルまで変化する。アロマとフレーバーの両方に蜂蜜の風味・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過剰であってはならない。このスタイル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、クローバー、萩花、栗花、百花蜜…など)の名前を明示することが求められる。これらについての情報が添付されていないビールは、審査の際に不利となる場合がある。

初期比重(プラート度):1.030–1.110(7.6–25.9)

最終比重(プラート度):1.006–1.030(1.5–7.6)

アルコール度数:2.5–12.0% ABV

ビタネス・ユニット:1–100 IBU

色度数:1–100 SRM(2–200 EBC)

12. セッション・ビール

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。したがって、色合いや透明度、およびアロマは、ベースとしたビアスタイルに応じて異なる。セッション・ビールはベースにしたビアスタイルに見られる固有のキャラクターが保持されており、かつそのキャラクターと低アルコール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。また、全体のバランスとしてドリンカ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5.2%を超えてはならない。ただし、このコンペティションでは、たとえアルコール5.2%以下であっても、ベースにしたビアスタイルのアルコール度数の基準を満たしているものは、そちらのスタイルに属すると見なされるので、セッション・ビールに出品すべきではない。このスタイルに出品するビールは、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」「ペイビー・ボック」など)を明示することが求められる。これらについての情報が添付されていないビールは、審査の際に不利となる場合がある。

初期比重(プラート度):1.034–1.040(8.5–10.0)

最終比重(プラート度):1.004–1.010(1.0–2.6)

アルコール度数:4.1–5.2% 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

その他のストロングエールまたはストロングラガーは、非常に明るいものからブラックまでの幅広い色合いを持ち、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。最も重要な評価ポイントは、ベースにしたビアスタイルに見られる固有のキャラクターが保持されており、かつそのキャラクターと高アルコールがもたらすキャラクターが調和しているかどうかである。このスタイルに出品するビールは、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・オクトーバーフェスト」「クアドルプル・ピルスナー」など)を明示すること。これらについての情報が添付されていないビールは、審査の際に不利となる場合がある。

初期比重(プラート度):ベースにしたビアスタイルに準じる

最終比重(プラート度):ベースにしたビアスタイルに準じる

アルコール度数:ベースにしたビアスタイルに準じる

ビタネス・ユニット:ベースにしたビアスタイルに準じる

色度数:ベースにしたビアスタイルに準じる

B. サブスタイル:アメリカンスタイル・インベリアル・ポーター

アメリカンスタイル・インベリアル・ポーターの色はブラックである。いかにもエールらしいフルーティーなエステル香がはっきりと感じられるが、ホップのアロマやモルト由来の甘味とバランスよく調和し、それより突出してはいけない。ホップ・アロマはローないしミディアム・ハイ。モルト由来の焦げ臭や渋味があってはならない。カラメル香やココア香を伴う甘味が、ミディアム・レベルで感じられる。ホップ・フレーバーは、ローないしミディアム・ハイ。ホップの苦味はミディアム・ローからミディアムの範囲。ダイアセチルは許されない。ボディはフル。

初期比重(プラート度):1.080–1.100(19.3–23.7)

最終比重(プラート度):1.020–1.030(5.1–7.6)

アルコール度数:7.0–12.0% ABV

ビタネス・ユニット:35–50 IBU

色度数:40+ SRM(80+ EBC)

C. Substyle: American-Style Wheat Wine Ale

American Wheat Wines are gold to light brown. Chill haze is allowable. Fruity-ester aroma is often high and counterbal-anced with complex alcohol character. Bready, wheat, honey-like and/or caramel malt aromas are often present. Hop aroma and flavor are low to medium. Hop bitterness is medium to medium-high. High residual malt sweetness is present. This style is brewed with 50% or more wheat malt. Very low levels of diacetyl may be acceptable. Phenolic yeast character, sulfur, and/or DMS should not be present. Oxidized, stale and aged characters are not typical of this style. Body is full.

Original Gravity (°Plato) : 1.088-1.120 (21.1-28.0 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.024-1.032 (6.1-8.0 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 6.7%-9.6% (8.5%-12.2%)

Bitterness (IBU) : 45-85

Color SRM (EBC) : 5-15 (10-30 EBC)

D. Substyle: American-Style Ice Lager

Ice Lagers are very pale to golden. Chill haze is absent. Fruity-ester and diacetyl aromas should not be perceived. Hop aroma is low. Low residual malt sweetness is present. Hop flavor is low. Hop bitterness is low but certainly perceptible. This style is slightly higher in alcohol than most other light-colored, American-style lagers. It has few or no adjuncts. Typically these beers are chilled before filtration so that ice crystals (which may or may not be removed) are formed. This can contribute to a higher alcohol content (up to 0.5% more). Body is low to medium.

Original Gravity (°Plato) : 1.040-1.060 (10.0-14.7 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.006-1.014 (1.5-3.6 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 3.8%-5.0% (4.8%-6.3%)

Bitterness (IBU) : 7-20

Color SRM (EBC) : 2-8 (4-16 EBC)

E. Substyle: American-Style Malt Liquor

Malt Liquors are straw to gold. Chill haze is absent. Fruity-ester and complex alcohol aromas (though not solvent-like) are acceptable at low levels. Diacetyl aroma should not be perceived. Hop aroma is virtually none. Some residual sweetness is perceived. Hop flavor is virtually none. Hop bitterness is very low. High in starting gravity and alcoholic strength, this style is somewhat diverse. Some malt liquors are just slightly stronger than American lagers, while others approach bock strength. Diacetyl flavor should not be perceived. Body is low to medium-low.

Original Gravity (°Plato) : 1.050-1.060 (12.4-14.7 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.004-1.010 (1.0-2.6 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 5.0%-6.0% (6.3%-7.6%)

Bitterness (IBU) : 12-23

Color SRM (EBC) : 2-5 (4-10 EBC)

14. Experimental Beer

A. Substyle: Experimental Beer

Experimental Beers are any range of color.Experimental beer is any beer that is primarily grain-based and employs unusual techniques and/or ingredients. A minimum 51% of the fermentable carbohydrates must be derived from malted grains. The overall uniqueness of the process, ingredients used and creativity should be considered in positive evalua-tions. Beers such as field, fruit, chocolate, coffee, spice, specialty or other beers that match existing categories should not be entered into this style. Beers not easily matched to existing style categories in a competition would often be entered into this style. Beers that are a combination of two or more other categories, and which exhibit distinctive characters of each of those categories, may also be entered into this style. To allow for accurate judging the brewer must identify the process and ingredients used to make the beer unique. Beer entries not accompanied by this information will be at a disadvantage during judging.

Original Gravity (°Plato) : Varies with style

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : Varies with style

Alcohol by Weight (Volume) : Varies with style

Bitterness (IBU) : Varies with style

Color SRM (EBC) : Varies with style

B. Substyle: Fresh Hop Ale

Fresh Hop Ales are the color of the underlying ale style being made with fresh hops.Fruity-ester aroma is high, although somewhat dependent on the ale style being made with fresh hops. Hop aroma is prominent and will exhibit especially aromas of green, almost chlorophyll-like or other fresh hop characters. Malt perception will vary with the style of ale being made with fresh hops. Hop flavor is prominent, exhibiting especially flavors of green, almost chlorophyll-like or other fresh hop characters. Hop bitterness is dependent on the style of ale being made with fresh hops. These ales are hopped predominantly with fresh (newly harvested and kilned) and/or undried (“wet”) hops. Beers may be aged and enjoyed after initial “fresh-hop” character diminishes. Unique character from “aged” fresh hop beers may emerge, but have yet to be defined. Body is dependent on the style of ale being made with fresh hops. To allow for accurate judging the brewer must identify a classic, hybrid/mixed or experimental beer style to being elaborated upon with fresh hops. The manner in which fresh “wet” hops are used should be identified by the brewer; this information could include the timing or vessel used (kettle, whirlpool, hop back, fermenter or bright tank), the variety of hops, etc. Beer entries not accompanied by this information will be at a disadvantage during judging.

Original Gravity (°Plato) : Varies with style

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : Varies with style

Alcohol by Weight (Volume) : Varies with style

Bitterness (IBU) : Varies with style

Color SRM (EBC) : Varies with style

C. サブスタイル:アメリカンスタイル・ウィートワイン・エール

アメリカン・ウィートワイン・エールの色合いはゴールドからライト・ブラウン。冷温白濁はOK。フルーティーなエステル香の高いものは、複雑なアルコール・キャラクターと釣り合いがとれていること。ブレディ、ウィート、ハニーなどを思わせるカラメル・モルトのキャラクターを持つものも多い。ホップ・アロマとフレーバーは、ローないしミディアム。ホップ・ビタネスは、ミディアムからミディアム・ハイの範囲。残留糖分がもたらす甘味がはっきりと感じられる。小麦モルトを50%以上用いること。ダイアセチルは非常に低レベルであれば許される。酵母由来のフェノール臭、硫黄臭、およびDMSがあつてはならない。長期熟成ビールとは異なり、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。ボディはフル。

初期比重(プラート度):1.088–1.120(21.1–28.0)

最終比重(プラート度):1.024–1.032(6.1–8.0)

アルコール度数:8.5–12.2% ABV

ビタネス・ユニット:45–85 IBU

色度数:5–15 SRM(10–30 EBC)

D. サブスタイル:アメリカンスタイル・アイスラガー

アメリカン・アイスラガーの色合いは、淡いレモン色からゴールドの範囲。冷温白濁は不可。フルーティーなエステル香とダイアセチルも不可。ホップのアロマ／フレーバーはロー・レベル。残留糖分由来の甘味が低レベルで感じられる。ホップの苦味は弱いが、確かに感じられる程度をキープ。アルコールに関しては、他の淡色アメリカンラガーよりも少し高い程度である。副原料は使わないか、使っても少量に抑える。このビールの製法としては、フィルトレーションの前に冷却し、氷の結晶(除去してもしくともよい)をつくることによって、アルコール度数を少しだけ高める(0.5 %まで)。ボディはライトないしミディアム。

初期比重(プラート度):1.040–1.060(10.0–14.7)

眞終比重(プラート度):1.006–1.014(1.5–3.6)

アルコール度数:4.8–6.3%ABV

ビタネス・ユニット:7–20 I BU

色度数:2–8 SRM(4–16 EBC)

E. サブスタイル:アメリカンスタイル・モルトリカー

色合いは、麦わら色からゴールドの範囲。冷温白濁は不可。フルーティーなエステル香と複雑なアルコール・アロマは、低レベルであれば認められる(シンナー臭は不可)。ダイアセチルは不可。ホップ・アロマとフレーバーについては、事実上感じられない。残留糖分由来の甘味がいくぶん感じられる。ホップの苦味は非常に弱い。初期比重とアルコール度数が高いので、多様性に富んでいる。銘柄によって、アメリカン・ラガーよりも少しだけ高いものもあれば、ボックに並ぶほど高いものも見られる。ボディはライトからミディアム・ライトの範囲。

初期比重(プラート度):1 .050–1.060(12.4–14.7)

最終比重(プラート度):1.004–1.010(1.0–2.6)

アルコール度数:6.3–7.6%ABV

ビタネス・ユニット:12–23 IBU

色度数:2–5 SRM(4–10 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

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。色合いについては、とくに規定ない。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のユニークさが重視される。フィールド、フルーツ、チョコレート、コーヒー、スパイス、スペシャルティ、その他、既存のスタイルに当てはまるビールは、このスタイルに該当しない。このスタイルに出品されるビールの中には、既存のピアスタイルに該当しにくいビールがしばしば見られる。また、既存のピアスタイルを複数混合してつくったビールで個人的なキャラクターを持つものもエクスペリメンタル・ビールに含まれる。このスタイルに出品するビールは、ユニークなビールをつくるために使われた原料や醸造手法を明示することが求められる。これらについての情報が添付されていないビールは、審査の際に不利となる場合がある。

初期比重(プラート度):規定なし

最終比重(プラート度):規定なし

アルコール度数:規定なし

ビタネス・ユニット:規定なし

色度数:規定なし

B. サブスタイル:フレッシュ・ホップ・エール

フレッシュ・ホップ・エールは、収穫・乾燥させたばかりの新鮮なホップ、または乾燥させていない「ウエット・ホップ」だけを使った上面発酵ビールを指す。色合いはベースにしたエールビールの色が反映されている。フルーティーなエステル・アロマもベースにしたピアスタイルに準じる。ホップのアロマとフレーバーが突出しており、しかもクロロフィル(葉緑素)に似た青々しい印象を伴う。ホップの苦味とモルトの甘味は、ベースにしたピアスタイルに応じたレベルとなる。また、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、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。ボディはベースにしたピアスタイルに準じる。このスタイルに出品するビールは、ベースにしたピアスタイル名と使用したホップ品種を明示すること。また、「ウエット・ホップ」を使った場合は、そのタイミングや投入段階(煮沸時、ワールプール時、ホップバック時、発酵時、または熟成時)について明示すること。これらについての情報が添付されていないビールは、審査の際に不利となる場合がある。

初期比重(プラート度):ベースにしたピアスタイルに準じる

最終比重(プラート度):ベースにしたピアスタイルに準じる

アルコール度数:ベースにしたピアスタイルに準じる

ビタネス・ユニット:ベースにしたピアスタイルに準じる

C. Substyle: Sake-Yeast Beer

Sake-Yeast Beers are pale to dark brown. Slight chill haze is permissible. These beers are brewed with sake yeast or sake (koji) enzymes. The unique aromas of the byproducts of sake yeast and/or koji enzymes should be distinctive and harmonize with the other malt and hop aromas. Sake character may best be described as having mild fruitiness and a gentle and mild yeast extract-Vitamin B character. Malt aroma is very low to medium. Hop aroma, flavor and bitter-ness are low to medium and should harmonize with sake-like characters. Malt sweetness is very low to medium. A high amount of alcohol may be evident.Body is dependent on base style and original gravity, as is mouthfeel. High carbonation should be evident.

Original Gravity (°Plato) : 1.040-1.060 (10.0-14.7 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.008-1.018 (2.1-4.6 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 3.4%-5.6% (4.3%-7.1%)

Bitterness (IBU) : 12-35

Color SRM (EBC) : 4-20 (8-40 EBC)

15. Indigenous Beer

Indigenous Beers are very light to black.Malt sweetness will vary dramatically depending on overall balance desired. Hop bitterness is very low to very high, and may be used for highlighting desired characters. This beer style is unusual in that its impetus is to commemorate combinations of ingredients and/or techniques adopted by or unique to a particu- lar region. At least one regional combination of ingredients and/or techniques must be unique and differentiated from ingredients and/or techniques commonly used by brewers throughout the world. There are many excellent and popular beers that are brewed with either non-traditional or traditional ingredients and/or processes yet their character may distinctively vary from all other styles currently defined or included in these guidelines. This style is indigenous beers that are not represented elsewhere as a definitive style in these guidelines. Indigenous beers could possibly be entered in such styles as Experimental, Herb & Spice, Field Beer, etc. but by choice a brewer may categorize (and enter) an indigenous beer in this style. These grain-based beers are brewed reflecting local beer culture (process, ingredients, climate, etc.) It may represent a historical tradition or it may be an innovative creation representing contemporary ingredients or process. This style recognizes uniquely local or regional beer types and beers distinctively not defined in any recognized style in these guidelines. They may be light or dark, strong or weak, hoppy or not hoppy. They may have characters which are unique to yeast, unusual ingredients, fermentation techniques, aging conditions, carbonation level, or higher or lower levels of profound characters normally associated with other beer types. Examples of indig- enous beers might include current day versions of highly regional and/or historic styles which are not represented elsewhere in these guidelines, such as Finnish-style Sahti, South American Chicha, African sorghum based beers, and others. Other examples might include beers made wholly unique by use of multiple local ingredients and/or techniques, with the resulting beer being highly representative of location, as well as differentiated from traditional beer styles. Beers brewed with non-traditional hop varieties, grains, malt, yeast or other ingredient that still closely approximate an existing classical style would be more appropriately entered into the classical style. New and innovative beers that do not represent locally adopted techniques or grown ingredients would be more appropriately entered into the experi- mental style. To allow for accurate judging the brewer must provide additional information about the entry. A carefully crafted statement (100 words or less) which illustrates the intent, background, history, design and/or development of the beer as well as describing any regional and/or stylistic context, choice of ingredients, process and any other unique information will help provide a basis for comparison between highly diverse entries. The information must not reveal the identity of the entering brewery. Entries not accompanied by this information will be at a disadvantage during judging.

Original Gravity (°Plato) : Varies with style

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : Varies with style

Alcohol by Weight (Volume) : Varies with style

Bitterness (IBU) : Varies with style

Color SRM (EBC) : Varies with style

16. Gluten-Free Beer

Gluten-Free Beers are very light to black. These are beers (lager, ale or other) made from fermentable sugars, grains and converted carbohydrates. Ingredients do not contain gluten, in other words zero gluten (No barley, wheat, spelt, rye, etc.) Gluten-Free Beers may, or may not, contain malted grains that do not contain gluten. Sweetness will vary dramatically depending on overall balance desired. Hop bitterness is very low to very high, and may be used for highlighting desired characters. Brewers may, or may not, design and identify these beers along other style guidelines with regard to aroma, flavor and appearance profile. The beer’s overall balance and character should be based on its own merits and not necessarily compared with traditional styles of beer. NOTE: These guidelines do not supersede any government regulations. Wine, mead, flavored malt beverages or beverages other than “beer” as defined by the TTB (U.S. Trade and Tax Bureau) are not considered “gluten-free beer” under these guidelines. Gluten-reduced beers should be entered into the classic style style after which an entry was originally brewed. Gluten reduced beers’ original ingredients would have gluten content that has been reduced by enzymes or other processes to reduced levels. To allow for accurate judging the brewer must identify the ingredients and fermentation type used to make the beer, and/or the classic beer style being elaborated upon (if there is one) with regard to flavor, aroma and appearance.

Original Gravity (°Plato) : Varies with style

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : Varies with style

Alcohol by Weight (Volume) : Varies with style

Bitterness (IBU) : Varies with style

Color SRM (EBC) : Varies with style

C. サブスタイル: 酒イーストビール

酒イーストビールの色合いは、ライト・ゴールドからダーク・ブラウンの範囲。微量なら冷温白濁は認められる。このビールは、酒酵母または酒麴を使ってつくられる。酒酵母もしくは酒麴由来のユニークなアロマがはっきりと感じられるとともに、モルトやホップのアロマと調和していることが求められる。酒のキャラクターは、“穏やかな果実香”、“やさしいビタミンBの香り”などと言われている。モルト・アロマと甘味は非常に弱いレベルからミディアム・レベルの範囲。ホップのアロマ/フレーバー及び苦味は、ローないしミディアムで、酒のキャラクターと調和していること。強いアルコール感に満ちていてもよい。ボディとマウスフィールは初期比重により異なる。カーボネーションが豊かである。

初期比重(プラート度):1.040–1.060(10.0–14.7)

最終比重(プラート度):1.008–1.018(2.1–4.6)

アルコール度数:4.3–7.1% ABV

ビタネス・ユニット:12–35 IBU

色度数:4–20 SRM(8–40 EBC)

15. インディジェニアス・ビール

インディジェニアス・ビールの色合いは、非常に明るいレベルからブラック・レベルまで範囲が広い。モルト由来の甘味は、どのようなバランスのビールに仕上げるかによって強弱が大きく別れる。ホップの苦味も同様で、どのようなキャラクターのビールにするかにより、非常に弱いレベルから非常に強いレベルまで多岐にわたる。このピラスタイルは、ローカルに伝わる特産原料と伝承的な醸造技術でつくられるユニークなビールを広く後世に伝えるために設定された。ある地方だけで見られる特有の原料や醸造技術のうち少なくとも一つは、今日地球上の多くのブルワーが共通に使っている原料や醸造技術と比べてユニークかつ異なるものであるに違いない。そうしたビールの中には優れたビールがたくさんあるだろうし、その地方でポピュラーになっているビールも多いに違いない。しかも、それらのキャラクターは、一般的に広く知られているビールやこのガイドラインに記述されているビールに比べて、驚くほど異なっているであろう。このようなビールこそ、インディジェニアス・ビールである。これまで、このガイドラインのどこにも明快な記述がなかったので、インディジェニアス・ビールはたぶんエクスペリメンタル・ビール、ハーブおよびスパイスビール、フィールドビール、もしくはその他のスタイルに出品されていたと考えられる。これら穀物ベースのビールは、ローカルなビール文化(その土地に伝わる醸造方法、その土地の農産物、その土地特有の気候など)を反映してつくられている。その醸造法や原料からは、長い歴史の中で培われてきた伝統や革新や創意が汲み取れるであろう。このスタイルは、ユニークなローカル・ビールあるいはユニークなリージョナル・ビールの存在を認めるものであり、これまでスタイルガイドラインのどこにも定義されていなかったビールであることを認めるものである。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。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。インディジェニアス・ビールの中には、フィンランドの「サーチ」や南アメリカの「チチャ」、あるいはモロコンを原料とするアフリカの「ソーガム・ビール」のように非常にリージョナルで、長い歴史を持つものがある。また、その地方の特産物を数種類混ぜ合わせてつくったビールも、ローカル性が高く、従来のスタイルガイドラインのどこにも該当しなければ、インディジェニアス・ビールに含まれる。しかし、非伝統的なホップ品種、穀物、麦芽、酵母、その他が使われていても、完成したビールのキャラクターが既存のクラシック・スタイルに近ければ、インディジェニアス・ビールとは認め難い。また、どの地方にも見られない技術や原料でつくった革新的なビールは、エクスペリメンタル・ビールに入る。このスタイルに出品するビールは、ブルワーの意図、そのビールの歴史・背景・地域性、デザイン、原料、醸造プロセス、その他の情報、および特定のローカル・ビールや伝承ビール(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)に則ってつくられたビールの場合、その名称も含めて100ワード以内にまとめた書類を添付することが求められる。これらの情報は、出品したブルワーを特定できるようなものであってはならない。これらについての情報が添付されていないビールは、審査の際に不利となる場合がある。

初期比重(プラート度):規定なし

最終比重(プラート度):規定なし

アルコール度数:規定なし

ビタネス・ユニット:規定なし

色度数:規定なし

16. グルテンフリー・ビール

色合いは、非常に明るいものからブラックまでの範囲。このビールは、発酵性糖分、穀物、転換炭水化物(グルコースなど)からつくられたビールである(ラガー、エール、その他を問わない)。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)が条件。グルテンを持たない発芽穀物を使用してもよいし、しなくてもよい。甘味のレベルについては、全体のバランスをどのように調えるかにより、強弱が大きく分かれる。ホップの苦味についても、意図したキャラクターを強調するために非常に弱いレベルから非常に強いレベルまで可能。アロマ、フレーバー、アピアランスのデザインにあたっては、既存のピラ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。ビール全体のバランスやキャラクターについては、グルテンフリーの特徴が色濃く反映しており、必ずしも伝統的なピラスタイルに則る必要はない。(注：TTB—合衆国酒類・タバコ取引および課税局—が定義しているワイン、ミード、モルトビバレッジ、その他ビール以外の飲料にはグルテンが含まれていないが、このガイドラインでは合衆国政府の規定に従い、これらをグルテンフリー・ビールとは解釈していない。また、グルテンが含まれている原料を用いて通常に醸造した後に、酵素もしくは何らかの方法でグルテンを低減したビールは、既存のクラシック・スタイルに含まれる。) このスタイルにエントリーするビールは、使用した原料と発酵方法を明示することが求められる。また、既存のピラ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、外観の特徴を明示すること。

初期比重(プラート度):規定なし(ベースにしたピラスタイルがあれば、これに準じる)

最終比重(プラート度):規定なし(ベースにしたピラスタイルがあれば、これに準じる)

アルコール度数:規定なし(ベースにしたピラスタイルがあれば、これに準じる)

ビタネス・ユニット:規定なし(ベースにしたピラスタイルがあれば、これに準じる)

色度数:規定なし(ベースにしたピラスタイルがあれば、これに準じる)

17. American-Belgo-Style Ale

A. Substyle: Pale American-Belgo-Style Ale

Pale American-Belgo Ales are gold to light brown. Chill haze may be evident. Fruity-ester aroma is medium to high. Hop aroma is medium to very high, exhibiting American type hop aromas not usually found in traditional Belgian styles. Hop flavor is medium to very high. Hop bitterness is medium to very high. Yeast derived characters such as banana, berry, apple, sometimes coriander spice-like and/or smoky-phenolic characters should be portrayed with balance of hops and malt character when fermented with Belgian yeasts. Diacetyl should be absent. Sulfur-like yeast character should be absent. Brettanomyces character should be absent. Pale American-Belgo-Style Ales are either 1) non-Belgian beer types portraying the unique characters imparted by yeasts typically used in big fruity Belgian-style ales, or 2) defined Belgian-style beers portraying a unique character of American hops. These beers are unique beers unto themselves. To allow for accurate judging the brewer must provide information that identifies the classic beer style being elaborated upon (if there is one) or other information unique to the entry with regard to flavor, aroma and/or appearance. Beer entries not accompanied by this information will be at a disadvantage during judging.

Original Gravity (°Plato) : Varies with style

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : Varies with style

Alcohol by Weight (Volume) : Varies with style

Bitterness (IBU) : Varies with style

Color SRM (EBC) : 5-15 (10-30 EBC)

B. Substyle: Dark American-Belgo-Style Ale

Dark American-Belgo Ales are brown to black. Chill haze may be evident. Fruity-ester aroma is medium to high. Hop aroma is medium to very high, exhibiting American type hop aromas not usually found in traditional Belgian styles. Perception of roasted malts or barley will be subtle to robust. Hop flavor is medium to very high. Hop bitterness is medium to very high. Yeast derived characters such as banana, berry, apple, sometimes coriander spice-like and/or smoky-phenolic characters should be portrayed with balance of hops and malt character when fermented with Belgian yeasts. Diacetyl should be absent. Sulfur-like yeast character should be absent. Brettanomyces character should be absent; mixed tradition ales exhibiting Brettanomyces character would more appropriately be classified as American-style Brett Ale. Dark American-Belgo-Style Ales are either 1) non-Belgian darker beer types portraying the unique characters imparted by yeasts typically used in big fruity Belgian-style ales, or 2) defined darker Belgian-style beers portraying a unique character of American hops. These beers are unique beers unto themselves. To allow for accurate judging the brewer must provide information that identifies the classic beer style being elaborated upon (if there is one) or other information unique to the entry with regard to flavor, aroma and/or appearance. Beer entries not accompanied by this information will be at a disadvantage during judging.

Original Gravity (°Plato) : Varies with style

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : Varies with style

Alcohol by Weight (Volume) : Varies with style

Bitterness (IBU) : Varies with style

Color SRM (EBC) : 16+

18. American-Style Sour Ale

A. Substyle: American-Style Sour Ale

American Sour Ales are very light to black, and may take on color of other ingredients. Chill haze, bacteria and yeast-induced haze are allowable at low to medium levels at any temperature. Moderate to intense yet balanced fruity-ester aromas are evident. In darker versions, roasted malt, caramel-like and chocolate-like aromas are subtly present. Diacetyl and DMS aromas should not be perceived. Hop aroma is evident over a full range from low to high. Hop bitterness is evident over a full range from low to high. There is no Brettanomyces character in this style of beer. The evolution of natural acidity develops balanced complexity. The acidity present is usually in the form of lactic, acetic and other organic acids naturally developed with acidified malt in the mash or in fermentation by the use of various microorganisms including certain bacteria and yeasts. Acidic character can be a complex balance of several types of acid and characteristics of age. Residual flavors that come from liquids previously aged in a barrel such as bourbon or sherry should not be present. Wood vessels may be used during the fermentation and aging process, but wood-derived flavors such as vanillin must not be present. To allow for accurate judging the brewer must provide information listing a classic or other style of base beer being elaborated upon, and any other ingredients or processes used. Beer entries not accompanied by this information will be at a disadvantage during judging.

Original Gravity (°Plato) : Varies with style

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : Varies with style

Alcohol by Weight (Volume) : Varies with style

Bitterness (IBU) : Varies with style

Color SRM (EBC) : Varies with style

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

色合いはゴールドからライト・ブラウンの範囲。冷温白濁があってもよい。フルーティーなエステル・アロマのレベルは、ミディアムからハイ。ホップ・アロマは、伝統的なベルジャン・スタイルとは異なり、アメリカ品種由来のもので、ミディアムから非常に強烈なレベルまで可能。ホップのフレーバーとビタネスも同様にミディアムから非常に強烈なレベルまでOKである。ベルジャン・イーストを用いたときの酵母由来のキャラクターは、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。ダイアセチルは不可。酵母由来の硫黄臭も許されない。また、プレタノマイセスのキャラクターもあってはならない。ペール・アメリカン-ベルゴスタイル・エールは、①他のクラシック・スタイルのビールをベースにしているが、ベルジャンエール用の酵母を使うことでフルーティーなバナナ香やベリー香などが特徴となっているユニークなビール、②ベルジャン・スタイルのビールをベースにしているが、アメリカ品種のホップを使うことで柑橘香が特徴となっているユニークなビール、の2つに大別される。このスタイルに出品するビールは、ベースにしたスタイル名、および意図したアロマ、フレーバー、外観の特徴を明示すること。これらについての情報が添付されていないビールは、審査の際に不利となる場合がある。

初期比重(プラート度) :ベースにしたビアスタイルに準じる

最終比重(プラート度) :ベースにしたビアスタイルに準じる

アルコール度数:ベースにしたビアスタイルに準じる

ビタネス・ユニット:ベースにしたビアスタイルに準じる

色度数:5- 15 (10-30 EBC)

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

色合いはブラウンからブラックの範囲。冷温白濁があってもよい。フルーティーなエステル・アロマのレベルは、ミディアムからハイ。ホップ・アロマは、伝統的なベルジャン・スタイルとは異なり、アメリカ品種由来のもので、ミディアムから非常に強烈なレベルまで可能。ホップのフレーバーとビタネスも同様にミディアムから非常に強烈なレベルまでOKである。ローストモルトやローストバーレイは、ほのかに感じられるレベルからしっかりと感じられるレベルまで範囲が広い。ベルジャン・イーストを用いたときの酵母由来のキャラクターは、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。ダイアセチルは不可。酵母由来の硫黄臭も許されない。また、プレタノマイセスのキャラクターもあってはならない(プレタノマイセスのキャラクターがはっきりしているビールは、アメリカンスタイル・ブレットエールに含まれる)。ダーク・アメリカン-ベルゴスタイル・エールは、①他のクラシック・スタイルのダークビールをベースにしているが、ベルジャンエール用の酵母を使うことでフルーティーなバナナ香やベリー香などが特徴となっているユニークなビール、②ベルジャン・スタイルのダークビールをベースにしているが、アメリカ品種のホップを使うことで柑橘香が特徴となっているユニークなビール、の2つに大別される。このスタイルに出品するビールは、ベースにしたスタイル名、および意図したアロマ、フレーバー、外観の特徴を明示すること。これらについての情報が添付されていないビールは、審査の際に不利となる場合がある。

初期比重(プラート度) :ベースにしたビアスタイルに準じる

最終比重(プラート度) :ベースにしたビアスタイルに準じる

アルコール度数:ベースにしたビアスタイルに準じる

ビタネス・ユニット:ベースにしたビアスタイルに準じる

色度数:16+ (32+ EBC)

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

アメリカン・サワーエールは、非常に明るい色からブラックまでの色合いを持ち、それ以外に原料由来の色を持つこともある。冷温白濁は許される。また、バクテリアないし酵母がもたらす濁りは、サービング温度の高低にかかわらずローないしミディアム・レベル程度なら問題ない。フルーティーなエステル香は穏やかなレベルから非常に強いレベルまで範囲が広いが、いずれの場合も全体の風味とバランスがとれていること。ダークなバージョンは、ローストモルト香、カラメル・チョコレート香がほのかに感じられる。ダイアセチルとDMSが感じられてはならない。ホップのアロマと苦味については強弱を問わないが、弱くても感じられるレベルに仕上げること。プレタノマイセス・キャラクターがあってはならない。このビールの酸味は、ある種のバクテリアや酵母を含む多様な微生物を用いることにより、糖化ないし発酵中に自然に生成された乳酸菌、酢酸菌、その他の有機酸である。そして、これらの異なる酸味が、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、パーボンやシェリーの樽でエイジングした場合は、それらの容器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。このスタイル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)、発酵・エイジングに用いた容器の種類などを明示することが求められる。これらについての情報が添付されていないビールは、審査の際に不利となる場合がある。

初期比重(プラート度) :ベースにしたビアスタイルに準じる

最終比重(プラート度) :ベースにしたビアスタイルに準じる

アルコール度数:ベースにしたビアスタイルに準じる

ビタネス・ユニット:ベースにしたビアスタイルに準じる

色度数:ベースにしたビアスタイルに準じる

B. Substyle: Fruited American-Style Sour Ale

Fruited American Sour Ales are very light to black, and may take on color of added fruits or other ingredients. Chill haze, bacteria and yeast-induced haze are allowable at low to medium levels at any temperature. Fruited American-Style Sour Ale will exhibit fruit aromas and flavors in harmonious balance with other characters. Moderate to intense yet balanced fruity-ester aromas are evident. In darker versions, roasted malt, caramel-like and chocolate-like aromas are subtly present. Diacetyl and DMS aromas should not be perceived. Hop aroma is evident over a full range from low to high. Hop bitterness is evident over a full range from low to high. There is no Brettanomyces character in this style of beer. The evolution of natural acidity develops balanced complexity. The acidity present is usually in the form of lactic, acetic and other organic acids naturally developed with acidified malt in the mash or in fermentation by the use of various microorganisms including certain bacteria and yeasts. Acidic character can be a complex balance of several types of acid and characteristics of age. Moderate to intense yet balanced fruity-ester flavors are evident. Residual flavors that come from liquids previously aged in a barrel such as bourbon or sherry should not be present. Wood vessels may be used during the fermentation and aging process, but wood-derived flavors such as vanillin must not be present. To allow for accurate judging the brewer must provide information listing a classic or other style of base beer being elaborated upon, and the fruit or any other ingredients or processes used. Beer entries not accompanied by this information will be at a disadvantage during judging.

Original Gravity (°Plato) : Varies with style

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : Varies with style

Alcohol by Weight (Volume) : Varies with style

Bitterness (IBU) : Varies with style

Color SRM (EBC) : Varies with style

19. American-Style Brett Beer

American Brett Beers are very light to black, and may take on color of added fruits or other ingredients. Chill haze, bacteria and yeast-induced haze are allowable at low to medium levels at any temperature. Moderate to intense yet balanced fruity-ester aromas are evident. In darker versions, roasted malt, caramel-like and chocolate-like aromas are subtly present. Diacetyl and DMS aromas should not be perceived. Hop aroma and flavor are evident over a full range from low to high. Fruited versions will exhibit fruit flavors in harmonious balance with other characters. Hop bitterness is evident over a full range from low to high. The evolution of natural acidity develops balanced complexity. Horsey, goaty, leathery, phenolic and light to moderate and/or fruity acidic character evolved from Brettanomyces organisms may be evident, not dominant and in balance with other character. Acidity may also be contributed to by bacteria, but may or may not dominate. Residual flavors that come from liquids previously aged in a barrel such as bourbon or sherry should not be present. Wood vessels may be used during the fermentation and aging process, but wood-derived flavors such as vanillin must not be present. Diacetyl and DMS flavors should not be perceived. To allow for accurate judging the brewer must provide information listing a classic or other style of base beer being elaborated upon, and any other ingredients or processes used. Beer entries not accompanied by this information will be at a disadvantage during judging.

Original Gravity (°Plato) : Varies with style

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : Varies with style

Alcohol by Weight (Volume) : Varies with style

Bitterness (IBU) : Varies with style

Color SRM (EBC) : Varies with style

20. Wood- and Barrel-Aged Beer

A. Substyle: Wood- and Barrel-Aged Pale to Amber Beer

Wood-Aged Pale to Ambers are pale to copper. For purposes of competition these wood-aged beers have color less than 18 SRM or 36 EBC, and contain alcohol less than 5.2% abw or 6.5% abv. Darker wood-aged beers (>18 SRM or >36 EBC) or higher alcohol wood-aged beers (>5% abw or >6.25% abv) of any color would be more appropriately considered as other beer styles. Any lager, ale or hybrid beer in the appropriate color range, either a traditional style or a unique experimental beer, can be aged for a period of time in a wooden barrel or in contact with wood. Primary character of the original beer style may or may not be apparent. These beers are aged with the intention of imparting the particularly unique character of the wood and/or what has previously been in the barrel; but, wood aged is not necessarily synonymous with imparting wood-flavors. New wood character can be characterized as a complex blend of vanillin and/or other unique wood character. Used sherry, rum, bourbon, scotch, port, wine and other barrels are often used, imparting complexity and uniqueness to beer. Ultimately a balance of flavor, aroma and mouthfeel are sought with the marriage of new beer with wood and/or barrel flavors. Wood-Aged Pale to Amber Beers may or may not have Brettanomyces character. Fruited or spiced beer that is wood and barrel aged would also be appropriately entered in this style. Sour wood-aged beer of any color is outlined in other categories. To allow for accurate judging the brewer must provide information listing a classic or other style of base beer being elaborated upon, and any other ingredients or processes used. Beer entries not accompanied by this information will be at a disadvantage during judging.

Original Gravity (°Plato) : Varies with style

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : Varies with style

Alcohol by Weight (Volume) : 3.0%-5.2% (3.75%-6.5%)

Bitterness (IBU) : Varies with style

Color SRM (EBC) : 4-18 (8-36 EBC)

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

フルーツ入りアメリカン・サワーエールは、非常に明るい色からブラックまでの色合いを持ち、それ以外に原料由来の色を持つこともある。冷温白濁は許される。また、バクテリアないし酵母がもたらす濁りは、サービング温度の高低にかかわらずローないしミディアム・レベル程度なら問題ない。フルーツ由来のアロマとフレーバーはこのビールを形成する他の特徴とバランスが取れていなければならない。フルーティーなエステル香は穏やかなレベルから非常に強いレベルまで範囲が広いが、いずれの場合も全体の風味とバランスがとれていること。ダークなバージョンは、ローストモルト香、カラメル・チョコレート香がほのかに感じられる。ダイアセチルとDMSが感じられてはならない。ホップのアロマと苦味については強弱を問わないが、弱くても感じられるレベルに仕上げる。プレタノマイセス・キャラクターがあってはならない。このビールの酸味は、ある種のバクテリアや酵母を含む多様な微生物を用いることにより、糖化ないし発酵中に自然に生成された乳酸菌、酢酸菌、その他の有機酸である。そして、これらの異なる酸味が、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、パーボンやシェリーの樽でエイジングした場合は、それらの容器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。このスタイルに出品するビールは、ベースにしたピアスタイル、使用したフルーツ名、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）、発酵・エイジングに用いた容器の種類などを明示することが求められる。これらについての情報が添付されていないビールは、審査の際に不利となる場合がある。

初期比重(プラート度) : ベースにしたピアスタイルに準じる

最終比重(プラート度) : ベースにしたピアスタイルに準じる

アルコール度数: ベースにしたピアスタイルに準じる

ピタネス・ユニット: ベースにしたピアスタイルに準じる

色度数: ベースにしたピアスタイルに準じる

19. アメリカンスタイル・プレットエール

アメリカン・プレットエールは、非常に明るい色からブラックまでの色合いを持ち、それ以外に原料由来の色を持つこともある。冷温白濁は許される。また、バクテリアないし酵母がもたらす濁りは、サービング温度の高低にかかわらずローないしミディアム・レベル程度なら問題ない。フルーティーなエステル香は、穏やかなレベルから非常に強いレベルまで範囲が広い。ダークなバージョンは、ローストモルト香、カラメル・チョコレート香がほのかに感じられる。ダイアセチルとDMSが感じられてはならない。ホップのアロマと苦味については強弱を問わないが、弱くても感じられるレベルに仕上げること。フルーツ入りのバージョンは、添加したフルーツ香がほかのキャラクターと調和していることが重要である。このビールのフレーバーの特徴は、プレタノマイセス菌によって生成された、ホーシー（馬臭）、ゴーチー（山羊臭）、レザーリー（革臭）、フェノーリックなキャラクター、および酸味もしくはフルーティーな酸味である。これらのプレタノマイセス・キャラクターは、決して突出することなく、ほかのキャラクターとバランスがとれていなければならない。プレタノマイセス菌による酸味については、強調されてもされなくてもよい。パーボンやシェリーの樽でエイジングした場合は、それらの容器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。このスタイルに出品するビールは、ベースにしたピアスタイル、ホップ、麦芽以外に使用した原料名、採用した醸造方法、発酵・エイジングに用いた容器の種類などを明示することが求められる。

初期比重(プラート度) : ベースにしたピアスタイルに準じる

最終比重(プラート度) : ベースにしたピアスタイルに準じる

アルコール度数: ベースにしたピアスタイルに準じる

ピタネス・ユニット: ベースにしたピアスタイルに準じる

色度数: ベースにしたピアスタイルに準じる

20. 木片および木樽熟成ビール

A. サブスタイル: 木片および木樽熟成ペール／アンバービール

木片および木樽熟成ペール／アンバービールは、ラガー、エール、ハイブリッドを問わず、また伝統的なスタイル、エクスペリメンタルを問わず、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で、色が18-SRM(36-EBC)以下、アルコール度数6.5%以下のビールである。これより濃色、もしくは高アルコールのものは、このスタイルに含まれない。ベースにしたピアスタイルのキャラクターは反映していてもしていなくともよい。このビールは、木もしくは古い木樽に残されているユニークなキャラクターを付与する目的でエイジングされるが、必ずしも木のそのものの香りを持つ必要はない。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。シェリー酒、ラム酒、パーボンウイスキー、スコッチウイスキー、ポートワイン、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ある。プレタノマイセス・キャラクターは、あってもなくともよい。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、このスタイルに該当する。しかし、木片および木樽熟成サワービールは、どのような色合いのものも、このスタイルには入らない。このスタイル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、ホップ、麦芽以外の原料、エイジングに用いた木樽または木片の種類（新オークまたは古オーク、櫨、杉など）、および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)、フルーツまたはスパイスを使用している場合はその名称を明示することが求められる。これらについての情報が添付されていないビールは、審査の際に不利となる場合がある。

初期比重(プラート度) : ベースにしたピアスタイルに準じる

最終比重(プラート度) : ベースにしたピアスタイルに準じる

アルコール度数: 3.75–6.5% ABV

ピタネス・ユニット: ベースにしたピアスタイルに準じる

色度数: 4-18 SRM(8-36 EBC)

B. Substyle: Wood- and Barrel-Aged Dark Beer

Wood-Aged Darks are brown to black. For purposes of competition these wood-aged beers have color greater than 18 SRM or 36 EBC, and contain alcohol less than 5.2% abw or 6.5% abv. Paler wood-aged beers (<18 SRM or <36 EBC) or higher alcohol wood-aged beers (>5% abw or >6.25% abv) of any color would be more appropriately considered as other beer styles. Any lager, ale or hybrid beer in the appropriate color range, either a traditional style or a unique experimental beer, can be aged for a period of time in a wooden barrel or in contact with wood. Primary character of the original beer style may or may not be apparent. These beers are aged with the intention of imparting the particularly unique character of the wood and/or what has previously been in the barrel; but, wood aged is not necessarily synonymous with imparting wood-flavors. New wood character can be characterized as a complex blend of vanillin and/or other unique wood character. Used sherry, rum, bourbon, scotch, port, wine and other barrels are often used, imparting complexity and uniqueness to beer. Ultimately a balance of flavor, aroma and mouthfeel are sought with the marriage of new beer with wood and/or barrel flavors. Wood-Aged Dark Beers may or may not have Brettanomyces character. Dark fruited or spiced beer that is wood and barrel aged would also be appropriately entered in this style. Sour wood-aged beer of any color is outlined in other categories. To allow for accurate judging the brewer must provide additional information about entries in this substyle. Comments could include a classic dark beer style being aged in wood, type of wood used (new or old, oak or other wood type), previous liquids in the barrel if any (port/ whiskey/ wine/ sherry/other), fruit(s) or spice(s) used if any, or achieved character. Beer entries not accompanied by this information will be at a disadvantage during judging.

Original Gravity (°Plato) : Varies with style

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : Varies with style

Alcohol by Weight (Volume) : 3.0%-5.2% (3.75%-6.5%)

Bitterness (IBU) : Varies with style

Color SRM (EBC) : >18

21. Wood- and Barrel-Aged Strong Beer

Wood-Aged Strongs are any range of color. For purposes of competition these wood-aged beers contain alcohol greater than 5.2% abw or 6.5% abv. Examples of wood- and barrel-aged strong beer styles include but are not limited to wood-aged barley wine, double porter, triple pale ale or any other wood-aged strong beer style that meets the criteria for alcohol content, with the exceptions of wood-aged strong stout styles which are outlined elsewhere. Any strong classic or unique experimental lager, ale or hybrid beer style, either a traditional style or a unique experimental beer, can be aged for a period of time in a wooden barrel or in contact with wood. Primary character of the original beer style may or may not be apparent. These beers are aged with the intention of imparting the particularly unique character of the wood and/or what has previously been in the barrel; but, wood aged is not necessarily synonymous with imparting wood-flavors. New wood character can be characterized as a complex blend of vanillin and/or other unique wood character. Used sherry, rum, bourbon, scotch, port, wine and other barrels are often used, imparting complexity and uniqueness to beer. Ultimately a balance of flavor, aroma and mouthfeel are sought with the marriage of new beer with wood and/or barrel flavors. Wood-Aged Beers may or may not have Brettanomyces character. Sour wood-aged strong beer of any color is outlined in other categories. To allow for accurate judging the brewer must provide additional information about entries in this style. Comments could include classic strong beer style being aged in wood, type of wood used (new or old, oak or other wood type), previous liquids in the barrel if any (port/ whiskey/ wine/ sherry/other), or achieved character. Beer entries not accompanied by this information will be at a disadvantage during judging.

Original Gravity (°Plato) : Varies with style

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : Varies with style

Alcohol by Weight (Volume) : >5.2% (>6.5%)

Bitterness (IBU) : Varies with style

Color SRM (EBC) : Varies with style

22. Wood- and Barrel-Aged Strong Stout

Wood-Aged Strong Stouts are characteristically dark to very dark.Any of the traditional stronger stout styles or unique experimental stouts, can be aged for a period of time in a wooden barrel or in contact with wood. For purposes of competition entries in this style should contain >5.2% abw (>6.5% abv). Primary character of the original stout beer style may or may not be apparent. These beers are aged with the intention of imparting the particularly unique character of the wood and/or what has previously been in the barrel; but, wood aged is not necessarily synonymous with imparting wood-flavors. New wood character can be characterized as a complex blend of vanillin and/or other unique wood character. Used sherry, rum, bourbon, scotch, port, wine and other barrels are often used, imparting complexity and uniqueness to beer. Ultimately a balance of flavor, aroma and mouthfeel are sought with the marriage of new beer with wood and/or barrel flavors. Wood-Aged Beers may or may not have Brettanomyces character. Examples of wood- and barrel-aged strong stout styles include but are not limited to stronger versions of wood- and barrel-aged foreign stout, British- or American-style Imperial stout, other strong stout styles, or other strong beer styles blended with stout that meet the criteria for alcohol content. Sour higher alcohol wood-aged strong stouts (>5.2% abw or 6.5% abv) should be entered in another style. To allow for accurate judging the brewer must provide additional information about entries in this style. Comments could include classic or experimental strong stout style and/or other styles blended with stout (if any) being aged in wood, type of wood used (new or old, oak or other wood type), previous liquids in the barrel if any (port/ whiskey/ wine/ sherry/other), or achieved character. Beer entries not accompanied by this information will be at a disadvantage during judging.

Original Gravity (°Plato) : Varies with style

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : Varies with style

Alcohol by Weight (Volume) : >5.2%(>6.5%)

Bitterness (IBU) : Varies with style

Color SRM (EBC) : Varies with style

B. サブスタイル:木片および木樽熟成ダークビール

木片および木樽熟成ダークビールは、ラガー、エール、ハイブリッドを問わず、また伝統的なスタイル、エクスペリメンタルを問わず、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で、色が18-SRM(36-EBC)以上、アルコール度数6.5%以下のビールである。これより淡色、もしくは高アルコールのものは、このスタイルに含まれない。ベースにしたビアスタイルのキャラクターは反映していてもしていなくともよい。このビールは、木もしくは古い木樽に残されているユニークなキャラクターを付与する目的でエイジングされるが、必ずしも木のそのものの香りを持つ必要はない。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つた複雑な印象を感じさせるものが多い。シェリー酒、ラム酒、バーボンウイスキー、スコッチウイスキー、ポートワイン、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ある。プレタノマイセス・キャラクターは、あってもなくてもよい。フルーツもしくはスパイスを入れた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、このスタイルに該当する。しかし、木片および木樽熟成サワービールは、どのような色合いのものも、このスタイルには入らない。このスタイル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、ホップ、麦芽以外の原料、エイジングに用いた木樽または木片の種類（新オークまたは古オーク、檜、杉など）、および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)、フルーツまたはスパイスを使用している場合はその名称を明示することが求められる。これらについての情報が添付されていないビールは、審査の際に不利となる場合がある。

初期比重(プラート度) :ベースにしたビアスタイルに準じる

最終比重(プラート度) :ベースにしたビアスタイルに準じる

アルコール度数:3.75–6.5% ABV

ピタネス・ユニット:ベースにしたビアスタイルに準じる

色度数:18+ SRM(36+ EBC)

21. 木片および木樽熟成ストロングビール

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で、アルコール度数6.5%以上のビール。色度数には制限がない。木樽熟成のバレイワイン、ダブル・ポーター、トリプル・ペールエール、その他の木樽熟成ストロングビールは、すべてこのスタイルに当てはまる。ただし、木樽熟成ストロング・スタウトは、これに該当しない。要するに、ラガー、エール、ハイブリッドを問わず、伝統的なスタイルのビールでも、エクスペリメンタルなビールでも、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スタイルに該当する。しかし、付与される香りは、必ずしも木のそのものの香りである必要はない。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つた複雑な印象を感じさせるものが多い。シェリー酒、ラム酒、バーボンウイスキー、スコッチウイスキー、ポートワイン、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、ベースにしたビアスタイル特有のキャラクターについては問われない。プレタノマイセス・キャラクターは、あってもなくてもよい。木片／木樽熟成サワービールは、どのような色合いのものも、このスタイルには入らない。このスタイル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木樽または木片の種類（新オークまたは古オーク、檜、杉など）、および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)、意図したキャラクターを明示することが求められる。これらについての情報が添付されていないビールは、審査の際に不利となる場合がある。

初期比重(プラート度) :ベースにしたビアスタイルに準じる

最終比重(プラート度) :ベースにしたビアスタイルに準じる

アルコール度数:6.5%+ ABV

ピタネス・ユニット:ベースにしたビアスタイルに準じる

色度数:ベースにしたビアスタイルに準じる

22. 木片および木樽熟成ストロングスタウト

木樽で(もしくは木片と一緒に)熟成させた伝統的なストロングスタウトもしくはユニークなエクスペリメンタル・スタウト。木樽や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、このスタイルに含まれる。色合いは、“スタウト”の名が示すようにダークそのもの。ベースにしたビアスタイルのキャラクターが反映していてもしていなくともよい。また、エイジングで付与される香りは、必ずしも木のそのものの香りである必要はない。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つた複雑な印象を感じさせるものが多い。シェリー酒、ラム酒、バーボンウイスキー、スコッチウイスキー、ポートワイン、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と、使用した木樽もしくは木片のキャラクターが調和しているかどうかである。プレタノマイセス・キャラクターは、あってもなくてもよい。このスタイルには、木樽もしくは木片と一緒にエイジングした、フォーリンスタウト、ブリティッシュまたはアメリカンスタイル・インペリアルスタウト、その他のストロングスタウトなどが含まれる。あるいはスタウトと他のスタイルをブレンドしてつくったハイアルコール・ビールで、木樽もしくは木片と一緒にエイジングしたのもも該当する。しかし、酸味を特徴とする木片および木樽熟成ストロングスタウトは、アルコール度数が6.5%以上であっても、このスタイルには入らない。このスタイルにエントリーするビールは、ベースにしたビールのストロングスタウトのスタイル名(ブリティッシュ・インペリアルスタウト、アメリカン・インペリアルスタウト、フォーリンスタウトなど)、もしくはスタウトとブレンドしたビールのスタイル名、エイジングに用いた木樽または木片の種類（新オークまたは古オーク、檜、杉など）、および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)を明示することが求められる。これらについての情報が添付されていないビールは、審査の際に不利となる場合がある。

初期比重(プラート度) :ベースにしたビアスタイルに準じる

最終比重(プラート度) :ベースにしたビアスタイルに準じる

アルコール度数:6.5%+ ABV

ピタネス・ユニット:ベースにしたビアスタイルに準じる

色度数:ベースにしたビアスタイルに準じる

23. Wood- and Barrel-Aged Sour Beer

A. Substyle: Wood- and Barrel-Aged Sour Beer

Wood-Aged Sours are very light to black.Any lager, ale or hybrid beer, either a traditional style or a unique experimen-tal beer, can be aged for a period of time in a wooden barrel or in contact with wood, and, develop bacterial induced natural acidity. These beers are aged with the intention of introducing the micro flora present in the wood. Sometimes wood aging is intended to impart the particularly unique character of the wood and/or what has previously been in the barrel; but, wood aged is not necessarily synonymous with imparting wood-flavors. New wood character can be characterized as a complex blend of vanillin and/or other unique wood character. Used sherry, rum, bourbon, scotch, port, wine and other barrels are often used, imparting complexity and uniqueness to beer. These wood-derived flavors, if present in this style, can be very low in character and barely perceived or evident or assertive as wood-derived flavors. Any degree of wood-derived flavors should be in balance with other beer character. Usually bacteria and “wild” yeasts fermentation contributes complex esters and results in a dry to very dry beer. Ultimately a balance of flavor, aroma and mouthfeel are sought with the marriage of acidity, complex esters, and new beer with wood and/or barrel flavors. Wood-Aged Beers may or may not have Brettanomyces character. To allow for accurate judging the brewer must provide additional information about entries in this style. Comments could include classic or base beer style being aged in wood, type of wood used (new or old, oak or other wood type), type(s) of microbial contribution, previous liquids in the barrel if any (port/ whiskey/ wine/ sherry/ other) and achieved character. Beer entries not accompanied by this information will be at a disadvantage during judging.

Original Gravity (°Plato) : Varies with style

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : Varies with style

Alcohol by Weight (Volume) : Varies with style

Bitterness (IBU) : Varies with style

Color SRM (EBC) : Varies with style

B. Substyle: Fruited Wood- and Barrel-Aged Sour Beer

Fruited Wood-Aged Sours are very light to black, possibly taking on the hue of added fruit.Any fruited lager, ale or hybrid beer, either a traditional style or a unique experimental beer, can be aged for a period of time in a wooden barrel or in contact with wood, and, develop bacterial induced natural acidity. These beers are aged with the intention of introducing the micro flora present in the wood. Sometimes wood aging is intended to impart the particularly unique character of the wood and/or what has previously been in the barrel; but, wood aged is not necessarily synony-mous with imparting wood-flavors. New wood character can be characterized as a complex blend of vanillin and/or other unique wood character. Used sherry, rum, bourbon, scotch, port, wine and other barrels are often used, imparting complexity and uniqueness to beer. These wood-derived flavors, if present in this style, can be very low in charac-ter and barely perceived or evident or assertive as wood-derived flavors. Any degree of wood-derived flavors should be in balance with other beer character. Entries in this substyle have fruit added at different stages up to and including during wood aging. Usually bacteria and “wild” yeast fermentation contributes complex esters and results in a dry to very dry beer. Ultimately a balance of flavor, aroma and mouthfeel are sought with the marriage of acidity, complex esters, and new beer with wood and/or barrel flavors. These wood-aged beers may or may not have Brettanomyces character. To allow for accurate judging the brewer must provide additional information about entries in this style. Comments could include classic or base beer style, fruit(s) used, type of wood used (new or old, oak or other wood type), type(s) of microbial contribution, previous liquids in the barrel if any (port/ whiskey/ wine/ sherry/other), and achieved character. Beer entries not accompanied by this information will be at a disadvantage during judging.

Original Gravity (°Plato) : Varies with style

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : Varies with style

Alcohol by Weight (Volume) : Varies with style

Bitterness (IBU) : Varies with style

Color SRM (EBC) : Varies with style

24. Aged Beer

Aged Beers are any range or color from very light to black.Aged Beers are any beer aged for over one year. A brewer may brew any type of beer of any strength and enhance its character with extended and creative aging conditions. Generally, but not exclusively, beers with high hopping rates, roast malt content, high alcohol content, and/or complex herbal, smoke or fruit content lend themselves to aging. Beers which are wood aged, or exhibit Brettanomyces charac-ters or sour/acidic beers should be classified or entered into other categories if those options are available. Beers in this style may be aged in bottles or any type of food grade vessel. Aged character may manifest itself in mouthfeel, aroma and flavor. Often aged character is an expression of oxidative reactions that either bring individual extreme characters into harmony or are characters unique unto themselves. Sherry, fruity and hop transitions are common during aging. No matter what the effect, the overall balance should be balanced, harmonic and not extreme or distastefully aggressive. The level of changes created by aging will vary with different types of beer types. Lighter flavored beer types may often manifest aggressive and distasteful oxidation. Whereas higher elevations of hops, malt or alcohol can help create synergies with “good” oxidative change. To allow for accurate judging the brewer must provide additional information about entries in this style. Comments could include classic style or experimental nature of the beer being aged, the material in which the beer was aged (glass, stainless, etc.), length of aging time, or other information describing the ageing process. Beer entries not accompanied by this information will be at a disad-vantage during judging.

Original Gravity (°Plato) : Varies with style

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : Varies with style

Alcohol by Weight (Volume) : Varies with style

Bitterness (IBU) : Varies with style

Color SRM (EBC) : Varies with style

23. 木片および木樽熟成サワービール

A. サブスタイル:木片および木樽熟成サワービール

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。色合いは、非常に明るいものからブラックまでの範囲。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。ベースにしたビアスタイルのキャラクターは、反映していてもしていなくともよい。また、エイジングで付与される香りは、必ずしも木のそのものの香りである必要はない。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。シェリー酒、ラム酒、バーボンウイスキー、スコッチウイスキー、ポートワイン、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。これらのフレーバーのレベルは、弱々しくてもよいし強烈であつてもよいが、そのほかのキャラクターとバランスがとれている必要がある。一般的にバクテリアや野生酵母は、発酵中に複雑なエステル香を生成するとともに、残留糖分の少ない非常にドライなビールをつくりだす。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が、酸味や複雑なエステル香、エイジングに使用した木樽もしくは木片のキャラクターと調和しているかどうかである。プレタノマイセス・キャラクターは、あつてもなくてもよい。このスタイル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木樽または木片の種類（新オークまたは古オーク、檜、杉など）、利用した微生物の種類、および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)を明示することが求められる。これらについての情報が添付されていないビールは、審査の際に不利となる場合がある。

初期比重(プラート度) :ベースにしたビアスタイルに準じる

最終比重(プラート度) :ベースにしたビアスタイルに準じる

アルコール度数:ベースにしたビアスタイルに準じる

ピタネス・ユニット:ベースにしたビアスタイルに準じる

色度数:ベースにしたビアスタイルに準じる

B. サブスタイル:フルーツ入り木片および木樽熟成サワービール

色合いは、非常に明るいものからブラックまでの範囲。あるいは、使用したフルーツの色が反映している場合もある。フルーツビールがベースになっていれいば、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。要するに、木樽の中でも(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フルーツビールである。また、酸味だけでなくウッディなキャラクターをビールに付与するためにエイジングすることも多い。古い酒樽を使う場合は、樽に残留しているユニークなキャラクターを求めてエイジングすることもあり、必ずしも木のそのものの香りである必要はない。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。シェリー酒、ラム酒、バーボンウイスキー、スコッチウイスキー、ポートワイン、ワインなどに使われた古樽でエイン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。これらのフレーバーのレベルは、弱々しくてもよいし強烈であつてもよいが、そのほかのキャラクターとバランスがとれている必要がある。フルーツを投入するタイミングはさまざまで、木樽における熟成前でも熟成中でも構わない。一般的にバクテリアや野生酵母は、発酵中に複雑なエステル香を生成するとともに、残留糖分の少ない非常にドライなビールをつくりだす。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が、酸味や複雑なエステル香、エイジングに使用した木樽もしくは木片のキャラクターと調和しているかどうかである。プレタノマイセス・キャラクターは、あつてもなくてもよい。このスタイル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、使用したフルーツ名、エイジングに用いた木樽または木片の種類（新オークまたは古オーク、檜、杉など）、利用した微生物の種類、および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)を明示することが求められる。これらについての情報が添付されていないビールは、審査の際に不利となる場合がある。

初期比重(プラート度) :ベースにしたビアスタイルに準じる

最終比重(プラート度) :ベースにしたビアスタイルに準じる

アルコール度数:ベースにしたビアスタイルに準じる

ピタネス・ユニット:ベースにしたビアスタイルに準じる

色度数:ベースにしたビアスタイルに準じる

24. 長期熟成ビール

色合いは、明るいものからブラックまで範囲が広い。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。ベースにしたビールのスタイルに制限はなく、アルコール度数についても多様である。また、熟成の温度や期間を変えることで、アロマ、フレーバー、マウスフィールなどのキャラクターを自由に設定できる。このビールは一般的に(必須条件ではないが)、長期間のエイジングに耐えるように、ホップを大量に投入し、ローストモルトの量を増やし、アルコール度数を高めている。あるいは、ハーブ、スモーク、フルーツなどを大量に用いて複雑なフレーバーをつけているものもある。しかし、木片／木樽で熟成させたり、プレタノマイセス・キャラクターが顕著なもの、あるいはサワービールなどは、このスタイルに該当しない。したがって、エイジングにあたっては、木樽ではなく、ボトルもしくはケグ、貯酒タンク、その他の無臭容器が使われる。熟成によって生成されるキャラクターは、マウスフィール、アロマ、フレーバーの中にはっきりと現れることが多い。それらの中には酸化による化学反応として現れるものも含まれ、他の要素と調和してビールに個性的なキャラクターをもたらすのに役立っている。熟成中には、通常、シェリーやフルーツを思わせるキャラクターが生まれたり、酸化によってホップ・アロマが変質する。重要なのは、これらの熟成によって生成された多様なキャラクターが調和し全体としてバランスが取れているかどうかである。どれかが突出していたり、不快に強調されたものがあつてはならない。熟成によつてもたらされるアロマやフレーバーの変化は、ベースにしたスタイルごとに異なる。風味の軽いスタイルのビールほど、酸化がはっきりと分かり不快な味が強調される。“好ましい酸化”を期待するならば、ホップやダークモルトを大量に使ったスタイルやハイ・アルコールのスタイルの方が向いている。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、エイジングに用いた容器の種類(ガラス、ステンレス、その他)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を明示することが求められる。これらについての情報が添付されていないビールは、審査の際に不利となる場合がある。

初期比重(プラート度) :ベースにしたビアスタイルに準じる

最終比重(プラート度) :ベースにしたビアスタイルに準じる

アルコール度数:ベースにしたビアスタイルに準じる

ピタネス・ユニット:ベースにしたビアスタイルに準じる

色度数:ベースにしたビアスタイルに準じる

25. Kellerbier or Zwickelbier

A. Substyle: Unfiltered German-Style Lager

Unfiltered German Lagers are the color of the underlying German lager style. Appearance may or may not be clear, so may appear slightly hazy to moderately cloudy. Exhibiting a small amount of yeast haze is acceptable. These beers are unfiltered, but may be naturally clear due to settling of yeast during aging. Head retention may not be optimal. Kellerbier Lagers are unfiltered lagered versions of Germanic lager beer styles such as Münchner Helles and Dunkel, Dortmunder/ Export, Bohemian Pilsener and German Pilsener. Aromas typical of the underlying beer style are present. Low to medium levels of yeast-generated sulfur aromas should be apparent in aroma. Low levels of acetaldehyde or other volatiles normally scrubbed during fermentation may or may not be apparent. Subtle or low fruity-ester aromas may be apparent. Hop aroma, flavor and bitterness are variable with style, with dry hopped characters acceptable. Malt character will vary with style (see individual style descriptions). Kellerbier Lagers have low to medium carbonation. Diacetyl should be absent. Body is variable with style. The sulfur and acetaldehyde characters should contribute positively to the beer drinking experience. These unfiltered German lager styles are packaged and/or served intentionally with low to moderate amounts of yeast. Products may be filtered and again dosed with yeast in the package, manifesting themselves as bottle conditioned beers or unfiltered beer with yeast present. During registration brewers may specify pouring instructions, choosing normal pouring, quiet pouring or intentional rousing of yeast. Entries will be presented during judging as specified by entering brewer. To allow for accurate judging the brewer must provide the classic German lager style on which the entry is based. Beer entries not accompanied by this information will be at a disadvantage during judging.

Original Gravity (°Plato) : Varies with style

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : Varies with style

Alcohol by Weight (Volume) : Varies with style

Bitterness (IBU) : Varies with style

Color SRM (EBC) : Varies with style

B. Substyle: Unfiltered German-Style Ale

Unfiltered German Ales are the color of the underlying German ale style. Appearance may or may not be clear, so may appear slightly hazy to moderately cloudy. Exhibiting a small amount of yeast haze is acceptable. These beers are unfiltered, but may be naturally clear due to settling of yeast during aging. Head retention may not be optimal. Kellerbier Ales are unfiltered German-style Altbier and Kölsch. Aromas typical of the underlying beer style are present. Yeast aroma is desirable, yet should be low to medium but not overpowering the balance and character of malt and hops. Low to moderately low levels of yeast-generated sulfur-containing compounds should be apparent in aroma, and low levels of acetaldehyde or other volatiles normally removed during fermentation may or may not be apparent. Hop aroma, flavor and bitterness are sometimes suppressed by the presence of yeast, depending on style. Malt character will vary with style (see individual style descriptions). The sulfur and acetaldehyde characters should contribute positively to the beer drinking experience. Body is variable with style. These unfiltered German-style ales are packaged and/or served intentionally with low to moderate amounts of yeast. Products may be filtered and again dosed with yeast in the package, manifesting themselves as bottle conditioned beers or unfiltered beer with yeast present. During registration brewers may specify pouring instructions, choosing normal pouring, quiet pouring or intentional rousing of yeast. Entries will be presented during judging as specified by entering brewer. To allow for accurate judging the brewer must provide the classic German ale style on which the entry is based. Beer entries not accompanied by this information will be at a disadvantage during judging.

Original Gravity (°Plato) : Varies with style

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : Varies with style

Alcohol by Weight (Volume) : Varies with style

Bitterness (IBU) : Varies with style

Color SRM (EBC) : Varies with style

26. Smoke Beer

A. Substyle: Bamberg-Style Weiss Rauchbier

Bamberg Weiss Rauchbiers are pale to chestnut brown. Because yeast is present appearance may appropriately be very cloudy. Smoky malt character ranging from low to high should be present in the aroma. The aroma of a Weissbier with yeast is decidedly fruity and phenolic. The phenolic characteristics are often described as clove-like, nutmeg-like, mildly smoke-like or even vanilla-like. Banana-like ester aroma is often present at low to medium-high levels. Hop aroma and flavor are none. A detectable degree of roast malt should be present without being robust. Smoky malt flavor ranging from low to high is present. Smoke character is not harshly phenolic, but rather very smooth, almost rendering a perception of mild sweetness. Hop bitterness is low. These beers are made with at least 50 percent malted wheat. No diacetyl should be perceived. Weissbier is well attenuated and very highly carbonated. Body is medium to full. Because yeast is present, the beer will have yeast flavor and a characteristically fuller mouthfeel.

Original Gravity (°Plato) : 1.047-1.056 (11.7-13.8 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.008-1.016 (2.1-4.1 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 3.9%-4.4% (4.9%-5.6%)

Bitterness (IBU) : 10-15

Color SRM (EBC) : 4-18 (8-36 EBC)

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

ジャーマンスタイル未濾過ラガーは、ベースとなったジャーマンラガーの色合いが反映しており、外観は透明でも不透明でもよい。不透明の度合いについては、ほのかに霞んだ状態からうっすらと曇った状態までの範囲。また、残留酵母による濁りも軽度であるなら問題ない。このビールは濾過をしていないが、熟成中に酵母がタンクの底に沈降するため、その上澄みをパッケージングしたものは、かなり透明度が高くなっている。ヘッドリテンション(泡持ち)は、それほど良くなくても可。ベースに用いるビアスタイルには、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/ヨーロピアンスタイル・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・ピルスナーなどが含まれ、ベースにしたスタイル特有のアロマがこのジャーマンスタイル未濾過ラガーからも感じられる。酵母を濾過していないため、酵母由来の硫黄臭が、ローないしミディアム・レベルで感じられること。アセトアルデヒドや他の揮発性成分は発酵中にかなり低減されるが、ロー・レベルなら感じられてもよい。これら硫黄臭やアセトアルデヒドは、伝統的なスタイルではオフフレーバーとなるが、ジャーマン未濾過ラガーの場合は新鮮な印象をもたらすものである限り許される。フルーティーなエステル香は、微量もしくはロー・レベルならOK。ダイアセチルは、不可。ホップのアロマ、フレーバー、および苦味レベルは、ベースとなったビアスタイルに準じる。ホップ・アロマの特質についても、ベースにしたビアスタイルに準じる。ドライホッピングで生まれるキャラクターも受け入れられる。モルトのキャラクターもベースにしたスタイルの準じるので、そちらの記述を参照されたい。カーボネーションは、ローからミディアムの範囲。ボディはベースにしたスタイルに準じる。ジャーマン未濾過ラガーは、パッケージングするとき、もしくはサービングするとき、少量または中程度の酵母を意図的に混ぜ合わせる。基本的には酵母を濾過しないままパッケージングされるが、濾過した場合はあらためて酵母をビールに加えてパッケージングし、ボトルコンディションと同様の処置を施す。このスタイルに出品するビールは、ベースにしたジャーマンスタイル・ラガービールのスタイル名を明示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明示することが求められる。これらについての情報が添付されていないビールは、審査の際に不利となる場合がある。

初期比重(プラート度):ベースにしたビアスタイルに準じる

最終比重(プラート度):ベースにしたビアスタイルに準じる

アルコール度数:ベースにしたビアスタイルに準じる

ビタネス・ユニット:ベースにしたビアスタイルに準じる

色度数:ベースにしたビアスタイルに準じる

B. サブスタイル:ジャーマンスタイル未濾過エール

ジャーマンスタイル未濾過エールは、ベースとなったジャーマンエールの色合いが反映しており、外観は透明でも不透明でもよい。不透明の度合いについては、ほのかに霞んだ状態からうっすらと曇った状態までの範囲。また、残留酵母による濁りも軽度であるなら問題ない。このビールは濾過をしていないが、熟成中に酵母がタンクの底に沈降するため、その上澄みをパッケージングしたものは、かなり透明度が高くなっている。ヘッドリテンション(泡持ち)は、それほど良くなくても可。ベースにするビアスタイルには、アルトビールとケルシュが含まれる。アロマの特徴もベースにしたスタイルに準じる。酵母臭があるのは好ましいが、レベルをローないしミディアムに抑え、モルトやホップとバランスがとれており、決して突出してはならない。酵母を濾過していないため、酵母由来の硫黄臭が、ローないしミディアム・レベルで感じられる。アセトアルデヒドや他の揮発性成分は発酵中にかなり低減されるが、ロー・レベルなら感じられてもよい。これら硫黄臭やアセトアルデヒドは、伝統的なスタイルではオフフレーバーとなるが、ジャーマン未濾過エールの場合は新鮮な印象をもたらすものである限り許される。ホップのアロマ/フレーバーおよび苦味は、ケルシュをベースにしたビールの場合、往々にして酵母臭に隠れて実際より弱く感じられることがあるが問題ない。モルトのキャラクターは、ベースにしたスタイルに準じるので、そちらの記述を参照されたい。ボディもベースとなったスタイルに準じる。ジャーマン未濾過エールは、パッケージングするとき、もしくはサービングするとき、少量または中程度の酵母を意図的に混ぜ合わせる。基本的には酵母を濾過しないままパッケージングされるが、濾過した場合はあらためて酵母をビールに加えてパッケージングし、ボトルコンディションと同様の処置を施す。このスタイルに出品するビールは、ベースにしたジャーマンスタイル・エールビールのスタイル名を明示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明示することが求められる。これらについての情報が添付されていないビールは、審査の際に不利となる場合がある。

初期比重(プラート度):ベースにしたビアスタイルに準じる

最終比重(プラート度):ベースにしたビアスタイルに準じる

アルコール度数:ベースにしたビアスタイルに準じる

ビタネス・ユニット:ベースにしたビアスタイルに準じる

色度数:ベースにしたビアスタイルに準じる

26. スモークビール

A. サブスタイル:バンベルクスタイル・ヴァイス・ラオホビール

バンベルク・ヴァイス・ラオホビールは、ペールないし栗茶色の外観を持つ。酵母が混じっているので、見た目は非常に濁っていてもよい。スモークモルト由来の燻煙香はローからハイ・レベルまでと許容範囲が広い。そして、ヴァイツェン酵母由来のフルーティーないしフェノーリックな香りかほつきりとしたレベルで伴う。フェノーリックなキャラクターは、クローブ香、ナツメグ香、ほのかなスモーク香、ヴァニラ香などと表現される。フルーティーなキャラクターはバナナ香を持つエステルで、そのレベルはローないしミディアム・ハイの範囲である。ホップのアロマとフレーバーは、ゼロ。モルトのロースト・キャラクターについては、ごくほかに感じられるレベルに抑える。モルトのスモーク・キャラクターについては、ローからハイ・レベルの範囲にあり、不快でどぎついものは好ましくらず、軽い甘味を伴うとともに心地よい口当たりが求められる。ホップの苦味はロー・レベル。小麦麦芽が50%以上使われていること。ダイアセチルがあつてはならない。大麦100%のビールよりアテニューエイションが高いため、カーボネーションが豊かである。ボディは、ミディアムからフルの範囲。酵母が混じっているので、イースト・フレーバーと豊潤なマウスフィールを特徴とする。

初期比重(プラート度):1.047–1.056(11.7–13.8)

最終比重(プラート度):1.008–1.016(2.1–4.1)

アルコール度数:4.9–5.6% ABV

ビタネス・ユニット:10–15 IBU

色度数:4-18 SRM(8–36 EBC)

B. Substyle: Bamberg-Style Helles Rauchbier

Bamberg Helles Rauchbiers are light pale to golden. Chill haze should not be perceived. This is a malt-emphasized beer, with malt aromas reminiscent of freshly and very lightly toasted sweet malted barley present. Beech wood smoky malt character ranging from very low to medium should be present in the aroma. Smoke aroma characters are not harshly phenolic, but rather very smooth. Malt aromas are often balanced with low level character of yeast produced sulfur compounds. Caramel aroma should not be present. Fruity-ester and diacetyl aromas should not be perceived. Hop aroma is very low to low, deriving from noble-type hops. Hop flavor is very low to low, deriving from noble-type hops, with hop flavor not implying hop bitterness. Hop bitterness is low to medium. Body is medium.

Original Gravity (°Plato) : 1.044-1.050 (11.0-12.4 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.008-1.012 (2.1-3.1 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 3.8%-4.4% (4.8%-5.6%)

Bitterness (IBU) : 18-25

Color SRM (EBC) : 4-5.5 (8-11 EBC)

C. Substyle: Bamberg-Style Märzen Rauchbier

Bamberg Märzen Rauchbiers are pale to light brown. Chill haze should not be perceived. Aroma should strike a balance between malt, hop and smoke. Sweet toasted malt aroma is present. Beech wood smoky malt character ranging from very low to medium should be present in the aroma. Smoke aroma characters are neither harshly phenolic nor acrid, but rather very smooth. Fruity-ester and diacetyl aromas should not be perceived. Hop aroma is very low to low, deriving from noble-type hops. Medium-low to medium toasted malt sweetness is present. Body is full.

Original Gravity (°Plato) : 1.050-1.060 (12.4-14.7 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.012-1.020 (3.1-5.1 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 4.0%-4.7% (5.1%-6.0%)

Bitterness (IBU) : 18-25

Color SRM (EBC) : 4-15 (8-30 EBC)

D. Substyle: Bamberg-Style Bock Rauchbier

Bamberg Bock Rauchbiers are dark brown to very dark. Chill haze should not be perceived. Medium to medium-high malt aroma is present, with very low to medium-high beech wood smoky aromas. Smoke character is not harshly phenolic, but rather very smooth. Fruity-ester aromas should be minimal if present. Diacetyl aroma should not be perceived. Hop aroma is very low. Hop flavor is low. Hop bitterness is perceived as medium, increasing proportionately with starting gravity. Diacetyl flavor should not be perceived. Body is medium to full.

Original Gravity (°Plato) : 1.066-1.074 (16.1-18.0 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.018-1.024 (4.6-6.1 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 5.0%-6.0% (6.3%-7.6%)

Bitterness (IBU) : 20-30

Color SRM (EBC) : 20-30 (40-60 EBC)

E. Substyle: Grodzisz

Grodziszs are straw to golden colored. Chill haze is allowable at cold temperatures. Aroma is dominated by oak smoke notes. Fruity-ester aroma can be low. Sourness, diacetyl and DMS aromas should not be perceived. Distinctive character comes from 100% oak wood smoked wheat malt. Overall balance is a sessionably medium to medium-high assertively oak-smoky malt emphasized beer. Hop flavor is very low to low European noble hop flavor notes. Hop bitterness is medium-low to medium clean hop bitterness. Kölsch-like ale fermentation and aging process lends a crisp overall flavor impression. Body is low to medium low. Grodzisz (also Grodziskie, and often referred to as Grätzer since WWII) is a Polish ale style. Historic versions were most often bottle conditioned to relatively high carbonation levels.

Original Gravity (°Plato) : 1.028-1.036 (7.1-9.0 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.006-1.010 (1.5-2.6 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 2.1%-2.9% (2.7%-3.7%)

Bitterness (IBU) : 15-25

Color SRM (EBC) : 3-6 (6-12 EBC)

F. Substyle: Smoke Porter

Smoke Porters are dark brown to black.Fruity-ester aroma is acceptable. They will exhibit a mild to assertive smoke malt aroma in balance with other aroma characters. Hop aroma and flavor are none to medium. Black malt character can be perceived in some porters, while others may be absent of strong roast character. Roast barley character should be absent. Medium to high malt sweetness, caramel and chocolate are acceptable. Hop bitterness is medium to medium-high. Body is medium to full. To allow for accurate judging the brewer must list the traditional style of porter as well as the wood type used as a smoke source (e.g. “alder smoked brown porter”). Beer entries not accompanied by this information will be at a disadvantage during judging.

Original Gravity (°Plato) : 1.040-1.050 (10.0-12.4 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.006-1.014 (1.5-3.6 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 4.0%-7.0% (5.1%-8.9%)

Bitterness (IBU) : 20-40

Color SRM (EBC) : 20+(40+EBC)

B. サブスタイル:バンベルクスタイル・ヘレス・ラオホビール

バンベルク・ヘレス・ラオホは、ゴールド色のビール。冷温白濁は許されない。このビールはモルトのキャラクターが支配的で、スモーキーなモルト・アロマとともに大麦淡色麦芽由来のきわめて軽いトースト香と甘味が感じられる。スモーク・アロマはブナノキを燻煙したモルト由来のもので、そのレベルは非常に低レベルからミディアム・レベルまでの範囲。スモークのキャラクターについては、不快でどぎついものであってはならず、軽い甘味を伴う心地よい口当たりが求められる。モルト・アロマは、酵母由来のほのかな硫黄成分とバランスがとれていること。カラメル・アロマがあつてはならない。フルーティーなエステル香とダイアセチルも不可。ホップ・アロマはきわめて低く、高くてもロー・レベルが限度。ホップ・フレーバーは、ノーブルホップ由来のもので、レベルはアロマと同様にきわめて低い。ホップの苦味もローからミディアム。ボディはミディアム。

初期比重(プラート度):1.044-1.050(11.0-12.4)

最終比重(プラート度):1.008-1.012(2.1-3.1)

アルコール度数:4.8-5.6% ABV

ビタネス・ユニット:18-25 IBU

色度数:4-5.5 SRM(8-11 EBC)

C. サブスタイル : バンベルクスタイル・メルツェン・ラオホビール

色合いは、ゴールドからライトブラウンまでの範囲。冷温白濁は不可。ブナの木由来のスモーキーなモルト・キャラクターは、ほのかに感じられるレベルからミディアム・レベルまで幅が広く、いずれにおいてもホップのアロマやフレーバーとバランスがとれていること。また、スモーク・アロマは非常にすっきりとしており、不快なフェノール臭や刺激臭を伴っていない。フルーティーなエステル香やダイアセチルはまったく感じられないこと。ホップのアロマとフレーバーは、ノーブル・タイプを用いてロー以下に抑えること。ロースト・モルト由来の甘味はミディアム・ローないしミディアム・レベルで感じられること。ボディはフル。

初期比重(プラート度):1.050-1.060(12.4-14.7)

最終比重(プラート度):1.012-1.020(3.1-5.1)

アルコール度数:5.1-6.0% ABV

ビタネス・ユニット:18-25 IBU

色度数:4-15 SRM(8-30 EBC)

D. サブスタイル : バンベルクスタイル・ボック・ラオホビール

色合いはダークブラウンないし濃い焦茶色。冷温白濁は不可。ロースト・モルトのアロマがミディアムないしミディアム・ハイに感じられ、ブナの木由来のスモーキーなモルト・キャラクターを伴う。スモーク香は、ほのかに感じられるような弱いレベルでもミディアム・ハイまで達するようなのはっきりとしたレベルでも構わない。また、スモーク香の特性は心地よくすっきりとしており、不快なフェノール臭や刺激臭を伴っていない。フルーティーなエステル香はあつてもよいが、最低レベルに抑えるべきである。ダイアセチルはまったく感じられないこと。ホップのアロマはほのかにしか感じられないレベル。ホップ・フレーバーはロー・レベル。ホップ・ビタネスは、初期比重に応じてIBU値を変えることにより、ミディアムをキープすること。ボディはミディアムないしフル。

初期比重(プラート度):1.066-1.074(16.1-18.0)

最終比重(プラート度):1.018-1.024(4.6-6.1)

アルコール度数:6.3-7.6% ABV

ビタネス・ユニット:20-30 IBU

色度数:20-30 SRM(40-60 EBC)

E. サブスタイル : グローズィズ

グローズィズはポーランド発祥のスタイルで、麦わら色ないしゴールド色のビールである。冷温白濁は許される。樅の木由来の燻煙香が支配的で、フルーティーなエステル香はロー・レベルなら許される。酸味、タイアセチル、DMSなどが感じられてはならない。このビール特有のキャラクターは樅の木だけで燻煙香つけた小麦モルトによつてもたらされるもの。スモーク香のレベルはミディアムないしミディアム・ハイに調えて、全体的に飲み易く仕上がっている。ホップ・フレーバーはロー以下に感じられ、ノーブル・ホップの上品な香りを伴う。ホップの苦味はクリーンで、ミディアム・ローないしミディアム。ケルシュと同じように低温上面発酵と低温熟成を行うため、飲んだときに爽やかな印象をもたらす。ボディはローないしミディアム・ロー。グローズィズは発祥町の名前そのままにグローズィスキーとも呼ばれる。第二次大戦後にはグレッツァーと呼ぶ人も少なくない。古い時代にはボトル・コンディションを行つて比較的カーボネーション・レベルを高めたものが多かった。

初期比重(プラート度):1.028-1.036(7.1-9.0)

最終比重(プラート度):1.006-1.010(1.5-2.6)

アルコール度数:2.7-3.7% ABV

ビタネス・ユニット:15-25 IBU

色度数:3-6 SRM(6-12 EBC)

F. サブスタイル : スモークポーター

スモークポーターはダークブラウンないしブラックのビール。フルーティーなエステル香はあつてもよい。スモーク香はおとなしいレベルでもはっきりとしたレベルでもよいが、他のアロマとバランスがとれていること。ホップのアロマとフレーバーは、ゼロからミディアムまで許される。ロブスト・ポーターをベースにしたものは、ブラックモルトのキャラクターがあつてもよい。しかし、ブラウン・ポーターをベースにしたものは、ブラックモルトのような強いロースト・キャラクターは好ましくない。いずれの場合も、ローストバーレイのキャラクターは不可である。モルト香にはカラメル香やチョコレート香がミディアムないしハイ・レベルで含まれていてもよい。また、モルト由来の甘味がミディアムないしハイ・レベルで感じられても問題ない。ホップの苦味は、ミディアムからミディアム・ハイ。ボディはミディアムないしフル。このスタイルに出品するビールは、ベースにしたポーターのスタイル名と燻煙に用いた木の種類を明示することが求められる(例えば「ハンノキで燻煙したブラウン・ポーター」)。これらについての情報が添付されていないビールは、審査の際に不利となる場合がある。

初期比重(プラート度):1.040-1.050(10.0-12.4)

最終比重(プラート度):1.006-1.014(1.5-3.6)

アルコール度数:5.1-8.9% ABV

ビタネス・ユニット:20-40 IBU

色度数:20+ SRM(40+ EBC)

G. Substyle: Other Smoke Beer

Other Smoke Beers are any beer of any style incorporating smoke, and therefore may range from very light to black. Any style of beer can be smoked; the goal is to reach a balance between the style’s character and the smoky properties. Any smoke beer that does not fit other smoke beer categories would be appropriately considered here. To allow for accurate judging the brewer must list the traditional or experimental style of the base beer as well as the wood type used as a smoke source (e.g. “alder smoked dry stout”). Beer entries not accompanied by this information will be at a disadvantage during judging.

Original Gravity (°Plato) : Varies with style

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : Varies with style

Alcohol by Weight (Volume) : Varies with style

Bitterness (IBU) : Varies with style

Color SRM (EBC) : Varies with style

27. Australasian, Latin American or Tropical-Style Light Lager

Australasian, Latin American or Tropical Light Lagers are straw to gold. Chill haze should be absent. Sugar, corn, rice, and other cereal grains are used as adjuncts. Sugar adjuncts are often used to lighten the body and flavor, sometimes contributing to a slight apple-like fruity ester aroma. Fruity-ester aromas should be very low to low. Diacetyl aroma should be absent. Hop aroma and flavor are none to very low. Hop bitterness is very low. Malt sweetness is absent. Body is light.

Original Gravity (°Plato) : 1.038-1.046 (9.5-11.4 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.006-1.010 (1.5-2.6 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 3.2%-4.0% (4.1%-5.1%)

Bitterness (IBU) : 9-18

Color SRM (EBC) : 2-5 (4-10 EBC)

28. International-Style Lager

A. Substyle: International-Style Pilsener

International Pilseners are straw to pale. Chill haze should not be perceived. These beers are often brewed with rice, corn, wheat, or other grain or sugar adjuncts making up part of the mash. Residual malt aroma is very low and does not predominate but may be perceived. Very low levels of DMS aroma if perceived are acceptable. Fruity-ester and diacetyl aromas should not be perceived. Hop aroma anf flavor are low. Hop bitterness is low to medium. Body is light to medium.

Original Gravity (°Plato) : 1.044-1.050 (11.0-12.4 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.008-1.010 (2.1-2.6 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 3.6%-4.2% (4.6%-5.3%)

Bitterness (IBU) : 17-30

Color SRM (EBC) : 3-4 (6-8 EBC)

B. Substyle: Other International-Style Lager

Other International Lagers are a range of color and appearances bearing the most resemblance to classic lager categories.Recognizing the creativity, uniqueness and variety of lagers produced by innovative brewers throughout the world, entries in this substyle may represent variations on classic lager beer styles, or may represent entirely new beer styles. These beers will bear the most resemblance to classic lager categories with respect to color, general aroma and flavor profiles and alcohol levels, and will be judged accordingly. For example, specific hop or malt aromas and/or flavors define the signature qualities of many traditional styles of lagers. Many brewers choose to maintain the overall beer character of a particular style, but use new hop or malt types, resulting in “traditional” styles of beer, which have unique or non-traditional hop or malt aromas or flavors. While many brewers strive to maintain the traditions of certain brewing styles, other brewers seek to reflect the uniqueness of their own beer culture and locally produced ingredients. Beers entered in this substyle could include for example, Bock beer brewed with cascade hops, or, Märzen brewed with non-traditional dark malt. To allow for accurate judging, the brewer must provide additional information about entries in this substyle. This information must list the classic style on which the entry is based and the non-tradtional ingredient(s) used. Beer entries not accompanied by this information will be at a disadvantage during judging.

Original Gravity (°Plato) : Varies with style

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : Varies with style

Alcohol by Weight (Volume) : Varies with style

Bitterness (IBU) : Varies with style

Color SRM (EBC) : Varies with style

G. サブスタイル:その他のスモークビール

スモーク・フレーバー (燻煙香)をつけたビールで、上記のサブスタイルに属さないものは、すべてこれに該当する。したがって色の範囲も非常に明るいものからブラックまでと幅広い。どんなビールもスモークすることができるが、ベースとするスタイルのキャラクターとスモーキーな特性が調和していることが最も重要である。このスタイル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スモークに用いた木の種類を明示することが求められる(例えば「ハンノキで燻煙したドライスタウト」)。これらについての情報が添付されていないビールは、審査の際に不利となる場合がある。

初期比重 (プラート度) : ベースにしたビアスタイルに準じる

最終比重 (プラート度) : ベースにしたビアスタイルに準じる

アルコール度数 : ベースにしたビアスタイルに準じる

ビタネス・ユニット : ベースにしたビアスタイルに準じる

色度数 : ベースにしたビアスタイルに準じる

27. オーストラレーシアン、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

オーストラレーシアン、ラテンアメリカン、またはトロピカル・ライトラガーは、麦わら色からゴールドの範囲の色合いを持つ。冷温白濁があつてはならない。糖類、コーン、米、その他の穀類が副原料として使われる。糖類はボディとフレーバーを軽くする目的で加えられることが多い。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。しかし、フルーティーなエステル香はロー・レベル以下に抑えるべきである。ダイアセチルがあつてはならない。ホップのアロマとフレーバーは皆無もしくは非常に弱いレベルで、ホップの苦味も非常に弱い。モルト由来の甘味も感じられない。ライト・ボディである。

初期比重 (プラート度) : 1.038–1.046(9.5–11.4)

最終比重 (プラート度) : 1.006–1.010(1.5-2.6)

アルコール度数:4.1–5.1% 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

インターナショナル・ピルスナーは、明るいゴールド色のビール。冷温白濁は不可。米、コーン、小麦、糖類などの副原料がしばしば使われる。モルト・アロマは非常に弱く、目立つてはならない。きわめて低レベルのDMSは許される。フルーティーなエステル香やダイアセチルは不可。ホップのアロマとフレーバーはロー。ホップの苦味はローからミディアム。アテニューエイションを高めて糖分残留量を少なくしたビールである。ボディはライトないしミディアム。

初期比重 (プラート度) : 1.044–1.050(11–12.4)

最終比重 (プラート度) : 1.008–1.010(2.1-2.6)

アルコール度数:4.6–5.3 % 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:その他のインターナショナル・ラガー

その他のインターナショナル・ラガーは、クラシック・ラガーと非常によく似た色合いと外観を持つ。独創的でユニーク、かつ多様なラガーが革新的なブルワーによって世界のあちこちでつくられていることを鑑み、従来のクラシック・ラガーの変形ビールや、まったく新しいスタイルのラガー・ビールは、このスタイルに出品することができる。また、色、アロマやフレーバー、アルコール度数などについて、クラシック・ラガーのいずれかにきわめて類似したビールも、同様である。たとえば、ホップやモルトのアロマないしフレーバーが伝統的なラガーの規準を満たしているビール。新種のホップやモルトを使い、ユニークもしくは非伝統的なホップやモルトのアロマ・フレーバーを持ちながらも、ある特定のクラシック・スタイルのラガーのキャラクターを維持しようと努め、結果として“伝統的”なスタイルのラガーに仕上がったビール。あるいは、その地方のビール文化を反映させようと地産の原料を使ってユニークな特徴を持たせたラガー・ビールなど。したがって、カスケードを用いたボックとか、伝統的には使わないダークモルトでつくったメルツェンなどは、このサブスタイルに出品できる。ここに出品するビールは、ベースにしたクラシック・ラガーのスタイルと使用した非伝統的原料を明示することが求められる。これらについての情報が添付されていないビールは、審査の際に不利となる場合がある。

初期比重 (プラート度) : ベースにしたビアスタイルに準じる

最終比重 (プラート度) : ベースにしたビアスタイルに準じる

アルコール度数 : ベースにしたビアスタイルに準じる

ビタネス・ユニット : ベースにしたビアスタイルに準じる

色度数 : ベースにしたビアスタイルに準じる

29. Baltic-Style Porter

Baltic Porters are very deep ruby/garnet to black.Distinctive malt aromas of caramelized sugars, licorice, and chocolate-like character of roasted malts and dark sugars are present. Roasted dark malts sometimes contribute coffee-like roast barley aroma, yet not bitter or astringent roast character. Low smoky aroma from malt may be evident. Debitterized roast malts are best used for this style. Because of its alcoholic strength, may include very low to low complex alcohol aromas and/or lager fruitiness such as berries, grapes, plums, but not banana; ale-like fruitiness from warm fermentation is not appropriate. Hop aroma is very low, though a hint of floral or sweet hop aroma can complement aromatics without dominance. Medium-low to medium-high malt sweetness is present. Hop bitterness is low to medium-low. Baltic Porter is a true smooth cold-fermented and cold lagered beer, brewed with lager yeast. Diacetyl and DMS flavors should not be apparent. Body is medium to full.

Original Gravity (°Plato) : 1.072-1.085 (17.5-20.4 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.016-1.022 (4.1-5.6 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 6.0%-7.2% (7.6%-9.1%)

Bitterness (IBU) : 35-40

Color SRM (EBC) : 40+ (80+)

30. European-Style Low-Alcohol Lager/German-Style Leichtbier

European or German Leichts are straw to pale. Chill haze is not acceptable. Fruity-ester and diacetyl aromas should not be perceived. Hop aroma is low to medium. Hop flavor is low to medium. Hop bitterness is medium. Malt sweetness perceived at low to medium levels. These beers should be clean. Very low levels of sulfur related compounds are acceptable. Body is very light.

Original Gravity (°Plato) : 1.026-1.034 (6.6-8.5 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.006-1.010 (1.5-2.6 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 2.0%-2.9% (2.5%-3.7%)

Bitterness (IBU) : 16-24

Color SRM (EBC) : 2-4 (4-8 EBC)

31. German-Style Pilsener

German Pilseners are straw to pale. There should be no chill haze. Its head should be dense, rich, perfectly white, very stable and show a good cling. A malty residual sweet aroma can be perceived. Very low levels of DMS aroma, usually below most beer drinkers’ taste thresholds and not detectable except to the trained or sensitive palate, may be present. Other fermentation- or hop-derived sulfur aromas when perceived at low levels may be characteristic of this style. Fruity-ester aromas and diacetyl aroma should not be perceived. Hop aroma and flavor are moderate and quite obvious, deriving from noble-type hops. Hop bitterness is medium to high. These are well attenuated beers. Body is medium-light.

Original Gravity (°Plato) : 1.044-1.055 (11.0-13.6 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.006-1.012 (1.5-3.1 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 3.6%-4.2% (4.6%-5.3%)

Bitterness (IBU) : 25-40

Color SRM (EBC) : 3-4 (6-8 EBC)

32. Bohemian-Style Pilsener

Bohemian Pilseners are straw to light amber. There should be no chill haze. Its head should be dense and rich. A toasted, biscuit-like, bready malt aroma with low levels of fermented malt derived sulfur compounds may be evident. Very low diacetyl and DMS aromas, if perceived, are characteristic of this style and both may accent malt aroma. Hop aroma and flavor are low to medium-low, deriving from noble-type hops. Slightly sweet malt character is evident. Hop bitterness is medium. Body is medium.

Original Gravity (°Plato) : 1.044-1.056 (11.0-13.8 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.014-1.020 (3.6-5.1 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 3.2%-4.0% (4.1%-5.1%)

Bitterness (IBU) : 30-45

Color SRM (EBC) : 3-7 (6-14 EBC)

33. Münchner-Style Helles

Munich Helless are pale to golden. There should be no chill haze. This is a malt aroma and flavor emphasized beer style. Malt aromas and flavors are often balanced with low levels of yeast-produced sulfur aromas and flavors. Malt character is sometimes bread-like yet always reminiscent of freshly and very lightly toasted malted barley. There should not be any caramel character. Hop flavor is very low to low, deriving from European noble-type hops, with hop flavor not implying hop bitterness. Hop bitterness is low, deriving from European noble-type hops. Fruity-ester aromas and flavors should not be perceived. Diacetyl aroma and flavor should not be perceived. Body is medium.

Original Gravity (°Plato) : 1.044-1.050 (11.0-12.4 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.008-1.012 (2.1-3.1 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 3.8%-4.4% (4.8%-5.6%)

Bitterness (IBU) : 18-25

Color SRM (EBC) : 4-5.5 (8-11 EBC)

29. バルチックスタイル・ポーター

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。ローストモルト由来のリコリス香、チョコレート香、カラメル化したシュガー、そしてダーク・シュガーのアロマが際立つビールである。コーヒーを思わせるダークモルトのアロマが感じられる場合もある。ただし、モルト由来の苦味や渋味を伴ってはいけけない。低レベルのスモーク香は、はっきりと感じられてもよい。デビタライズ・ローストモルト(苦味成分を含ま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。アルコール度数が高いため、複雑なアルコール香が非常に弱いレベルで感じられたり、ベリー、グレープ、プラムなどを思わせるフルーツ香が感じられるが、高温発酵で醸し出されるバナナ香は適当ではない。ホップ香については、フローラルないし甘やかなアロマが、ごく弱いレベルで感じられる。モルト由来の甘味は、ミディアム・ローないしミディアム・ハイの範囲。ホップの苦味はローないしミディアム・ロー。バルチック・ポーターは「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真正銘のラガーである。ダイアセチル、DMSは許されない。ボディはミディアムからフルの範囲。

初期比重(プラート度):1.072–1.085(17.5–20.4)

最終比重(プラート度):1.016–1.022(4.1-5.6)

アルコール度数:7.6–9.1% ABV

ビタネス・ユニット:35–40 IBU

色度数:40+ SRM(80+ EBC)

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

色合いは麦わら色ないし明るいゴールド。冷温白濁は許されない。フルーティーなエステル香とダイアセチルもあつてはならない。ホップ・アロマとフレーバーはローないしミディアム。ホップの苦味はミディアム。モルト由来の甘味はローないしミディアム。クリーンな味わいの特徴とする。硫黄系成分はきわめて低レベルであれば許される。ボディは非常にライトである。

初期比重(プラート度):1.026–1.034(6.6–8.5)

最終比重(プラート度):1.006–1.010(1.5–2.6)

アルコール度数:2.5–3.7% 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

伝統的なジャーマン・ピルスナーは、明るいゴールド色のビール。冷温白濁は不可。泡はキメ細かく豊かで、完全な白色。泡持ちもよく、粘着性に富んでいる。モルト由来の甘味が感じられてもよい。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)。発酵中に生成されたり、ホップから抽出された硫黄臭は、低レベルであればこのスタイルのキャラクターとして相応しい。フルーティーなエステル香とダイアセチルは不可。ホップのアロマとフレーバーは穏やかだがはっきりとしており、そのアロマ特性はノーブル・ホップ由来のものである。ホップの苦みはミディアムからハイ。アテニュエイション(発酵度)が高く、ボディはミディアム・ライトである。

初期比重(プラート度):1.044–1.050(11.0–13.6)

最終比重(プラート度):1.006–1.012(1.5–3.1)

アルコール度数:4.6–5.3% 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

ボヘミアスタイル・ピルスナーの色合いは、麦わら色からライト・アンバーの範囲。冷温白濁があつてはならない。泡はキメ細かく、豊かであること。発酵中に生成されたロー・レベルの硫黄臭を伴う、トーストやビスケットを思わせるブレッディーなアロマがはっきりと感じられる。ダイアセチルやDMSは、非常に弱いレベルに抑えられている限り、このスタイルのキャラクターとして相応しく、またモルト風味にアクセントをつけるうえであっても構わない。ホップのアロマとフレーバーは、ノーブル・ホップ由来のもので、レベルはローないしミディアム・ローである。モルト由来のほのかな甘味が、はっきりとしている。ホップの苦味はミディアム。ボディもミディアムである。

初期比重(プラート度):1.044–1.056(11.0–13.8)

最終比重(プラート度):1.014–1.020(3.6–5.1)

アルコール度数:4.1–5.1% ABV

ビタネス・ユニット:30–45 IBU

色度数:3–7 SRM(6–14 EBC)

33. ミュンヒナースタイル・ヘレス

色合いは、ゴールド。冷温白濁があつてはならない。ミュンヒナー・ヘレスは、モルトのアロマとフレーバーが強調されたビールである。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。モルト・キャラクターは“パンのような”と表現されることが多いが、ごく軽く炒ったばかりの大麦芽芽を思わせるものが相応しい。つまり、いかなるカラメル風味もあつてはならないということだ。ホップ・フレーバーと苦味は、ヨーロッパ・ノーブルタイプのホップ由来のもので、ロー・レベルないしそれ以下に抑える。フルーティーなエステルのアロマとフレーバーは許されない。ダイアセチルも不可。ボディはミディアムである。

初期比重(プラート度):1.044–1.050(11.0–12.4)

最終比重(プラート度):1.008–1.012(2.1–3.1)

アルコール度数:4.8–5.6% ABV

ビタネス・ユニット:18–25 IBU

色度数:4–5.5 SRM(8–11 EBC)

34. Dortmund/Export or German-Style Oktoberfest

A. Substyle : Dortmund/European-Style Export

Dortmunder/Exports are straw to deep golden. Chill haze should not be perceived. Fruity-ester and diacetyl aromas should not be perceived. Hop aroma is very low to low, deriving from noble-type hops. Sweet malt flavor can be low and should not be caramel-like. Hop flavor is very low to low, deriving from noble-type hops. Hop bitterness is medium. Fruity-ester flavors and diacetyl should not be perceived. Body is medium.

Original Gravity (°Plato) : 1.048-1.056 (11.9-13.8 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.010-1.014 (2.6-3.6 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 4.0%-4.8% (5.1%-6.1%)

Bitterness (IBU) : 23-29

Color SRM (EBC) : 3-6 (6-12 EBC)

B. Substyle: German-Style Oktoberfest/Wiesen

German Oktoberfest/Wiensens are straw to golden. Chill haze should not be perceived. Fruity-ester and diacetyl aromas should not be perceived. Hop aroma and flavor are very low to low. Sweet maltiness is low. Hop bitterness is very low to low, clean and equalizing the low sweet maltiness. Body is medium. Today’s Oktoberfest beers are similar or equal to Dortmundur/European-Style Export.

Original Gravity (°Plato) : 1.048-1.056 (11.9-13.8 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.010-1.014 (2.6-3.6 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 4.0%-4.8% (5.1%-6.1%)

Bitterness (IBU) : 23-29

Color SRM (EBC) : 3-5 (6-10 EBC)

35. Vienna-Style Lager

Vienna Lagers are copper to reddish brown. Chill haze should not be perceived. Viennas are characterized by malty aroma, which should have a notable degree of toasted and/or slightly roasted malt character. They are also character-ized by slight malt sweetness. Hop aroma and flavor are very low to low, deriving from noble-type hops. Hop bitter-ness is low to medium-low, clean and crisp. DMS, diacetyl, and ale-like fruity esters should not be perceived. Body is medium.

Original Gravity (°Plato) : 1.046-1.056 (11.4-13.8 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.012-1.018 (3.1-4.6 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 3.8%-4.3% (4.8%-5.4%)

Bitterness (IBU) : 22-28

Color SRM (EBC) : 12-26 (24-52 EBC)

36. German-Style Märzen

German Märzens are pale to reddish brown. Chill haze should not be perceived. Bread or biscuit-like malt aroma is acceptable. Fruity-ester and diacetyl aromas should not be perceived. Hop aroma and flavor are low. Sweet maltiness is medium low to medium and dominates over clean hop bitterness. Malt flavors should be light-toasted rather than strongly caramel; low level caramel character is acceptable. Hop bitterness is medium low to medium.

Original Gravity (°Plato) : 1.050-1.060 (12.4-14.7 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.012-1.020 (3.1-5.1 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 4.0%-4.7% (5.1%-6.0%)

Bitterness (IBU) : 18-25

Color SRM (EBC) : 4-15 (8-30 EBC)

37. European-Style Dark/Münchner Dunkel

Dunkels are light brown to dark brown. Chill haze should not be perceived. Malt aroma is low to medium-low, with chocolate-like, roast malt, bread-like or biscuit-like aromas from the use of Munich dark malt. Fruity-ester and diacetyl aromas should not be perceived. Hop aroma and flavor are very low to low, deriving from noble-type hops. Chocolate or roast malts can be used, but the percentage used should be minimal. Hop bitterness is medium-low to medium. Dunkels do not offer an overly sweet impression, but rather a mild balance between malt sweetness and hop character. Body is low to medium-low.

Original Gravity (°Plato) : 1.048-1.056 (11.9-13.8 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.014-1.018 (3.6-4.6 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 3.8%-4.2% (4.8%-5.3%)

Bitterness (IBU) : 16-25

Color SRM (EBC) : 15-20 (30-40 EBC)

34. ドルトムンダー／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

A. サブスタイル:ドルトムンダー／ヨーロピアンスタイル・エクスポート

ドルトムンダー／エクスポートは、麦わら色ないし深いゴールド色のビール。冷温白濁があってはならない。フルーティーなエステル香とダイアセチルも不可。ホップのアロマとフレーバーは、ノープル・ホップ由来のもので、ローないしそれ以下のレベルに抑える。甘味を伴うモルト・フレーバーがロー・レベルで感じられてもよいが、カラメル系のアロマを伴うのはよろしくない。ホップの苦味はミディアム。ボディもミディアムである。

初期比重(プラート度):1.048–1.056(11.9–13.8)

最終比重(プラート度):1.010–1.014(2.6–3.6)

アルコール度数:5.1–6.1% 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

色合いは、麦わら色からゴールドの範囲。冷温白濁は不可。フルーティーなエステル香とダイアセチルもあってはならない。ホップのアロマとフレーバーは、非常に弱い。モルト由来の甘味もローである。ホップの苦味はクリーンで、かつ低い甘味レベルとバランスをとって、ごく低めに抑える。ボディはミディアム。現代のオクトーバーフェストは、ドルトムンダー／エクスポートに似ているか、まったく同じと言ってよい。

初期比重(プラート度):1.048–1.056(11.9–13.8)

最終比重(プラート度):1.010–1.014(2.6–3.6)

アルコール度数:5.1–6.1% 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

ウィンナ・ラガーは、銅色（銅色）から赤みがかったブラウンまでの範囲の色合いを持つ。冷温白濁は不可。モルト香が支配的で、はっきりとしたトースト香ないし軽いロースト香を伴う。モルト由来のほのかな甘味も感じられる。ホップのアロマとフレーバーは、ノープル・ホップ由来のもので、ごく低レベルに抑えてある。ホップの苦味はクリーンでスッキリ、レベルはローないしミディアムの範囲にある。DMS、ダイアセチル、フルーティーなエステル香があってはならない。ボディはミディアム。

初期比重(プラート度):1.046–1.056(11.4–13.8)

最終比重(プラート度):1.012–1.018(3.1–4.6)

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:12–26 SRM(24–52 EBC)

36. ジャーマンスタイル・メルツェン

メルツェンは淡い色から赤みがかったブラウンまでの広範囲の色合いを持つ。冷温白濁は許されない。パンまたはビスケットを思わせるモルト・アロマがあってもよい。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)。ホップのアロマとフレーバーは低レベル。ホップの苦味はクリーンで、そのレベルはミディアム・ローないしミディアム。モルト由来の甘味もミディアム・ローないしミディアムで、ホップの苦味に勝っていること。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。

初期比重(プラート度):1.050–1.060(12.4–14.7)

最終比重(プラート度):1.012–1.020(3.1–5.1)

アルコール度数:5.1–6.0% 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

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つ。冷温白濁は許されない。モルト・アロマはローないしミディアム・ローで、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、ロースト香もしくはビスケット香を特徴とする。風味を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・モルトを加えてもよいが、ごく少量に抑えること。ホップのアロマとフレーバーはノープル・ホップ由来のもので、きわめて弱いレベルに仕上げる。ホップの苦味については、ミディアム・ローないしミディアム。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。デュンケルから過剰な甘味が感じられてはならず、むしろモルトの甘味とホップの苦味が穏やかなレベルで互いにバランスをとっているのが望ましい。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。ボディはローないしミディアム。

初期比重(プラート度):1.048–1.056(11.9–13.8)

最終比重(プラート度):1.014–1.018(3.6–4.6)

アルコール度数:4.8–5.3% ABV

ビタネス・ユニット:16–25 IBU

色度数:15–20 SRM(30–40 EBC)

38. German-Style Schwarzbier

German Schwarzbiers are very dark brown to black, with a surprisingly pale colored head (not excessively brown) with good cling quality. Medium malt aroma includes a mild roasted malt character. Fruity-ester and diacetyl aromas should not be perceived. Hop aroma and flavor are very low to low, deriving from noble-type hops. Malt sweetness is low to medium, and incorporates mild roasted malt character without the associated bitterness. Hop bitterness is low to medium. This is not a full bodied beer.

Original Gravity (°Plato) : 1.044-1.052 (11.0-12.9 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.010-1.016 (2.6-4.1 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 3.0%-3.9% (3.8%-4.9%)

Bitterness (IBU) : 22-30

Color SRM (EBC) : 25-30 (50-60 EBC)

39. Traditional German-Style Bock

Bocks are dark brown to very dark.Traditional bocks are made with all malt. Malt flavor character should be a balance of sweetness and toasted or nut-like malt, but not caramel. Fruity-ester aromas should be minimal if present. Diacetyl aroma should not be perceived. Hop aroma and flavor are very low. Traditional bocks have high malt sweetness. Hop bitterness is perceived as medium, increasing proportionately with starting gravity. Body is medium to full.

Original Gravity (°Plato) : 1.066-1.074 (16.1-18.0 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.018-1.024 (4.6-6.1 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 5.0%-6.0% (6.3%-7.6%)

Bitterness (IBU) : 20-30

Color SRM (EBC) : 20-30 (40-60 EBC)

40. German-Style Heller Bock/Maibock

Maibocks are pale to light amber. The German word helle means light colored, and as such a Heller Bock is relatively pale. Chill haze should not be perceived. Malty aroma as a lightly toasted and/or bready aroma with sweet malty character is often evident. Roast or heavy toast/caramel malt aromas should be absent. Fruity-ester aromas may be low if present. Diacetyl aroma should not be perceived. Hop aroma and flavor are low to medium-low, deriving from noble-type hops. Hop bitterness is low. Body is medium to full.

Original Gravity (°Plato) : 1.066-1.074 (16.1-18.0 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.012-1.020 (3.1-5.1 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 5.0%-6.4% (6.3%-8.1%)

Bitterness (IBU) : 20-38

Color SRM (EBC) : 4-9 (8-18 EBC)

41. German-Style Doppelbock or Eisbock

A. Substyle: German-Style Doppelbock

Doppelbocks are copper to dark brown.Dominant malt aromas are reminiscent of fresh and lightly toasted Munich-style malt, more so than caramel or toffee malt character. Some elements of caramel and toffee can be evident in aroma and contribute to complexity, but the predominant malt aroma is an expression of toasted barley malt. Hop aroma is absent. Malty sweetness is dominant but should not be cloying. Astringency from roast malts is absent. Hop bitterness is perceived as low. Alcoholic strength is high. Fruity-ester flavors are commonly perceived but at low to moderate levels. Diacetyl should be absent. Body is full.

Original Gravity (°Plato) : 1.074-1.080 (18.0-19.3 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.014-1.020 (3.6-5.1 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 5.2%-6.2% (6.6%-7.9%)

Bitterness (IBU) : 17-27

Color SRM (EBC) : 12-30 (24-60 EBC)

B. Substyle: German-Style Eisbock

Eisbocks are dark brown to black. Alcohol may be perceived in aroma. Fruity-ester aromas may be evident but not overpowering. Diacetyl aroma should be absent. Hop aroma and flavor are absent. Hop bitterness is very low to low. Sweet malt character is very high. This is a stronger version of Doppelbock. Typically these beers are brewed by freezing a Doppelbock and removing resulting ice to increase alcohol content. Alcoholic strength is very high. Body is very full.

Original Gravity (°Plato) : 1.074-1.116 (18.0-27.2 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : N/A

Alcohol by Weight (Volume) : 6.8%-11.3% (8.6%-14.3%)

Bitterness (IBU) : 26-33

Color SRM (EBC) : 18-50 (36-100 EBC)

38. ジャーマンスタイル・シュヴァルトビア

シュヴァルトビアは、非常にダークなブラウンからブラックまでの範囲の色合いを持ち、ほのかに灰色（茶色ではない）がかった、粘着性のある泡を特徴とする。モルト・アロマはミディアムで、マイルドなロースト香を伴う。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。ホップのアロマとフレーバーはノーブル・ホップ由来のもので、きわめて弱いレベルに仕上げる。モルト由来の甘味はローからミディアムで、高温焙焦モルト由来の苦味があってはならない。ホップの苦味については、ローないしミディアム。ボディはミディアム・ローからミディアムの範囲。これは、フルボディのビールではない。

初期比重(プラート度):1.044–1.052(11.0–12.9)

最終比重(プラート度):1.010–1.016(2.6–4.1)

アルコール度数:3.8–4.9% 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

色合いはダーク・ブラウンないし濃い焦茶色、麦芽100%のビールである。モルト由来の甘味が強い。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。フルーティーなエステル香は、非常に低レベルであれば許される。ダイアセチルは不可。ホップのアロマとフレーバーは、きわめて弱い。ホップの苦味も控え目だが、初期比重とのかねあいで甘味とのバランスを整える。ボディはミディアムないしフル。

初期比重(プラート度):1.066–1.074(16.1–18.0)

最終比重(プラート度):1.018–1.024(4.6–6.1)

アルコール度数:6.3–7.6% 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・ヘラーボック／マイボック

「ヘラー」は明るい色を意味するドイツ語で、ヘラーボックはゴールドからライト・アンバーまでの範囲の色合いを持つ。冷温白濁は認められない。モルト由来の軽いトーストもしくはパンのようなアロマを持つことが多い。また、モルト由来の甘味も伴う。ロースト香や強いトースト香、カラメル香は不可。ホップはノーブル・タイプを使用し、そのアロマ・レベルはローからミディアム・ローの範囲。ホップの苦味はロー。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。ダイアセチルは不可。ボディはミディアムないしフル。

初期比重(プラート度):1.066–1.074(16.1–18.0)

最終比重(プラート度):1.012–1.020(3.1–5.1)

アルコール度数:6.3–8.1% ABV

ビタネス・ユニット:20–38 IBU

色度数:4–9 SRM(8–18 EBC)

41. ジャーマンスタイル・ドッベ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・ドッベルボック

ドッベルボックの色合いは、カッパー（銅色）からダーク・ブラウンの範囲。ミュンヒナー・モルトのもたらす軽いトースト・アロマが支配的。それより低いレベルでカラメル香やタッフィー香を加えて、より複雑で深みのある風味をつくりだしてもよいが、あくまでもトースト・アロマが主役である。ホップ・アロマは感じられない。モルトの甘味が支配的だが、飽きあきするようになしつこきがあってはならない。ダーク・モルト由来の渋味は不可。ホップの苦味は、低レベル。アルコール度数が高い。フルーティーなエステル香についてはドッベ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。ダイアセチルがあってはならない。フルボディ。

初期比重(プラート度):1.074–1.080(18.0–19.3)

最終比重(プラート度):1.014–1.020(3.6–5.1)

アルコール度数:6.6–7.9% 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

アイスボックは、ダーク・ブラウンからブラックまでの色合いを持つ、アルコール度数の非常に高いビール。アロマの中にアルコールを感じることも多い。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、支配的になつてはいけない。ダイアセチルは不可。ホップのアロマとフレーバーはまったく感じられない。ホップの苦味は、弱以下である。逆に、モルト由来の甘味が非常に強い。このビールはドッベルボックのストロング・ヴァージョンで、ドッベルボックを凍らせた後、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。ボディはフル。

初期比重(プラート度):1.074–1.116(18.0–27.2)

最終比重(プラート度):N／A

アルコール度数:8.6–14.3% ABV

ビタネス・ユニット:26–33 IBU

色度数:18–50 SRM(36–100 EBC)

42. American-Style Lager or Light Lager or Pilsener

A. Substyle: American-Style Lager

American Lagers are straw to gold. Chill haze should not be perceived. Light fruity-ester aroma is acceptable. Hop aroma and flavor are none to very low. Malt sweetness is very low to low. Hop bitterness is none to very low. Corn, rice, or other grain or sugar adjuncts often used. American Lagers are very clean and crisp, and aggressively carbonated.Diacetyl should be absent. Body is light.

Original Gravity (°Plato) : 1.040-1.048 (10.0-11.9 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.006-1.014 (1.5-3.6 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 3.2%-4.0% (4.1%-5.1%)

Bitterness (IBU) : 5-15

Color SRM (EBC) : 2-6 (4-12 EBC)

B. Substyle: American-Style Light (Low Calorie) & Low Carbohydrate Lager

American Light Lagers are very light to pale. Chill haze should not be perceived. Aromas typically related to beer are very low. Light fruity-ester aromas are acceptable. Diacetyl aroma should be absent. Hop aroma, flavor and bitter-ness are absent to very low. Corn, rice, or other grain or sugar adjuncts often used. These beers are high in carbon-ation. Body is light with dry mouthfeel. Calorie level should not exceed 125 per 12 ounce serving. Low carb beers should have a maximum carbohydrate level of 3.0 mg per 12 oz. (356 ml). These beers are characterized by extremely high degree of attenuation: often final gravity is less than 1.000 (0 °Plato).

Original Gravity (°Plato) : 1.024-1.040 (6.1-10.0 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 0.992-1.008 (-2.1-2.1 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 2.8%-3.5% (3.5%-4.4%)

Bitterness (IBU) : 4-10

Color SRM (EBC) : 1.5-4 (3-8 EBC)

C. Substyle: American-Style Pilsener

American Pilseners are straw to gold. There should be no chill haze. This style represents the classic and unique pre-Prohibition American-style pilsener. Medium-low to medium malt aroma is present. DMS, fruity-ester and diacetyl aromas are not acceptable. Hop aroma is medium to high, preferably deriving from noble-type hops. American-type hop-derived citrus aromas should not be present. Hop bitterness is medium to high. Body is light-medium to medium.

Original Gravity (°Plato) : 1.045-1.060 (11.2-14.7 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.012-1.018 (3.1-4.6 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 3.9%-4.7% (4.9%-6.0%)

Bitterness (IBU) : 25-40

Color SRM (EBC) : 3-6 (6-12 EBC)

43. American-Style Cream Ale

Cream Ales are straw to gold. Chill haze should not be perceived. Medium-low to medium pale malt aroma may be present. Caramelized malt aroma character should be absent. Fruity-ester aroma may be perceived. Sulfur character and/or DMS aroma should be extremely low or absent. Diacetyl should not be perceived. Hop aroma is usually absent. Medium-low to medium pale malt sweetness predominates. Hop bitterness is very low to low. This mild ale is made using a warm fermentation (top or bottom fermenting yeast) and cold lagering. These beers are crisp and refreshing. Body is light.

Original Gravity (°Plato) : 1.044-1.052 (11.0-12.9 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.004-1.010 (1.0-2.6 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 3.4%-4.5% (4.3%-5.7%)

Bitterness (IBU) : 10-22

Color SRM (EBC) : 2-5 (4-10 EBC)

44. American-Style Amber Lager

A. Substyle: American-Style Amber Lager

American Amber Lagers are gold to copper. Chill haze should not be perceived. Low to medium-low caramel-type or toasted malt aromas are often present. Fruity-ester and diacetyl aromas should be absent. Hop aroma and flavor are very low to medium-high. Hop bitterness is very low to medium-high. Diacetyl flavors should be absent. Body is medium.

Original Gravity (°Plato) : 1.042-1.056 (10.5-13.8 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.010-1.018 (2.6-4.6 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 3.8%-4.3% (4.8%-5.4%)

Bitterness (IBU) : 18-30

Color SRM (EBC) : 6-14 (12-28 EBC)

42. アメリカンスタイル・ラガーまたはライトラガーまたはピルスナー

A. サブスタイル：アメリカンスタイル・ラガー

色合いは、麦わら色からゴールドの範囲。冷温白濁があってはならない。軽いレベルであれば、エステル香が感じられてもよい。ホップのアロマとフレーバーおよび苦味は、ゼロもしくは非常に弱いレベル。モルト由来の甘味も弱以下に抑える。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。口当たりは非常にクリーンで、爽やか。カーボネーション・レベルは非常に高い。ダイアセチルは不可。ボディはライト。

初期比重(プラート度):1.040–1.048(10.0–11.9)

最終比重(プラート度):1.006–1.014(1.5–3.6)

アルコール度数:4.1–5.1% ABV

ビタネス・ユニット:5–15 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・ライト(ローカロリー)および低炭水化物ラガー

色合いは非常に淡いレモン色からライト・アンバーまで。冷温白濁は認められない。いわゆる“ビールらしいアロマ”は希薄である。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。ダイアセチルは不可。ホップのアロマ、フレーバーおよび苦味に関しては、非常に低レベルに抑え、まったく感じられなくともよい。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。カーボネーション(炭酸ガスのレベル)が高く、ライトボディで、ドライな口当たりを伴う。「ローカロリー・ビール」と銘打つ場合は、356ml当たり125Kcalを超えてはならない。また「低炭水化物ラガー」は、炭水化物の含有量が356ml当たり3.0mg以下でなければならない。このスタイルの特徴は非常にドライな味わいで、そのためにアテニュエイション(発酵度)を高めて最終比重を1.000(0プラート)以下に落とす例もよく見受けられる。

初期比重(プラート度):1.024–1.040(6.1–10.0)

最終比重(プラート度):0.992–1.008(マイナス2.1–プラス2.1)

アルコール度数:3.5–4.4% ABV

ビタネス・ユニット:4–10 IBU

色度数:1.5–4 SRM(3–8 EBC)

C. サブスタイル:アメリカンスタイル・ピルスナー

アメリカンスタイル・ピルスナーは、麦わら色からゴールドの範囲の色合いを持つ。冷温白濁は認められない。このビールは、禁酒法以前にアメリカにあった古くてユニークなピルスナーを復活させたものだ。モルト・アロマのレベルは、ミディアム・ローないしミディアム。フルーティーなエステル香、DMS、ダイアセチルがあってはならない。ホップのアロマはミディアムからストロング。ノーブル・タイプのホップを用いるのが望ましく、アメリカン・タイプのホップがもたらす柑橘香は不可である。ホップの苦味はミディアムからストロング。ボディはライト・ミディアムないしミディアムである。

初期比重(プラート度):1.045–1.060(11.2–14.7)

最終比重(プラート度):1.012–1.018(3.1–4.6)

アルコール度数:4.9–6.0% ABV

ビタネス・ユニット:25–40 IBU

色度数:3–6 SRM(6–12 EBC)

43. アメリカンスタイル・クリームエール

レモン色からゴールドの色合いを持つ。冷温白濁は不可。淡色モルト由来のモルト・アロマが、ミディアム・ローないしミディアム・レベルで感じられる。カラメル化したモルト香があってはならない。フルーティーなエステル香は許される。硫黄臭やDMSは皆無もしくはきわめて微量であること。ダイアセチルは許されない。通常、ホップ・アロマは感じられない。ホップ・フレーバーは非常に弱い。ホップの苦味もロー以下である。ミディアム・ローないしミディアム・レベルのモルトの甘味がはっきり感じられる。発酵は上面酵母または下面酵母を用いて高温で行い、ラガーリングは冷温で行うため、爽やかな飲み口のビールに仕上がっている。ボディはライト。

初期比重(プラート度):1.044–1.052(11.0–12.9)

最終比重(プラート度):1.004–1.010(1.0–2.6)

アルコール度数:4.3–5.7% ABV

ビタネス・ユニット:10–22 IBU

色度数:2–5 SRM(4–10 EBC)

44. 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

アメリカン・アンバーラガーは、ゴールドからカッパー（銅色）の色合いを持つ。冷温白濁は認められない。モルト由来のカラメル香ないしトースト香がローないしミディアム・ローのレベルで感じられるものが多い。フルーティーなエステル香は許されない。ホップのアロマとフレーバーは、非常に弱いレベルからミディアム・ハイまで認められる。ホップの苦味も非常に弱いレベルからミディアム・ハイまで。ダイアセチルは不可。ボディはミディアム。

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(2.6–4.6)

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. Substyle: California Common Beer

California Commons are light amber to medium-amber. Chill haze should not be perceived. There is often a noticeable degree of caramel-type malt aroma. Fruity-ester aromas are low to medium-low. Diacetyl aroma should be absent. Hop aroma and flavor are low to medium-low. Hop bitterness is medium to medium high. California common beer is brewed with lager yeasts but at ale fermentation temperatures.The balance between fruity esters and malt character give an impression of balance and drinkability. Diacetyl flavor should be absent. Body is medium.

Original Gravity (°Plato) : 1.045-1.056 (11.2-13.8 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.010-1.018 (2.6-4.6 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 3.6%-4.5% (4.6%-5.7%)

Bitterness (IBU) : 35-45

Color SRM (EBC) : 8-15 (16-30 EBC)

C. Substyle: American-Style Märzen/Oktoberfest

American Märzens are pale to reddish brown. Chill haze should not be perceived. Malt aroma should be light-toasted rather than strongly caramel, though a low level of light caramel character is acceptable. Bread- or biscuit-like malt aroma is acceptable. Fruity-ester and diacetyl aromas should be absent. Hop aroma and flavor are very low to medium-low. Sweet maltiness should dominate over clean hop bitterness. Hop bitterness is medium low to medium, and should not be aggressive or harsh. The American style of these classic German beers is distinguished by a comparatively greater degree of hop character. Body is medium.

Original Gravity (°Plato) : 1.050-1.060 (12.4-14.7 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.012-1.020 (3.1-5.1 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 4.0%-4.7% (5.1%-6.0%)

Bitterness (IBU) : 20-30

Color SRM (EBC) : 4-15 (8-30 EBC)

45. American-Style Dark Lager

American Dark Lagers are light brown to very dark. Chill haze should not be perceived. Low malt aroma contains discrete contributions from caramel and roasted malts. Fruity-ester and diacetyl aromas should not be perceived. Hop aroma and flavor are very low to low. Non-malt adjuncts are often used. Hop bitterness is very low to low, and clean with a short duration of impact. Carbonation is high. Body is light and clean.

Original Gravity (°Plato) : 1.040-1.050 (10.0-12.4 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.008-1.012 (2.1-3.1 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 3.2%-4.4% (4.1%-5.6%)

Bitterness (IBU) : 14-20

Color SRM (EBC) : 14-25 (28-50 EBC)

46. Australasian-Style Pale Ale or International-Style Pale Ale

A. Substyle: Australasian-Style Pale Ale

Australasian Pale Ales are gold to light brown. Chill haze should not be present. Fruity-ester aroma should be perceived. Diacetyl should be very low if present. DMS aroma should not be present. Hop aroma is often absent. Malt sweetness and other malt character are very low to low. Hop flavor and bitterness are very low to low. Body is light. This style is a mild, pale ale.

Original Gravity (°Plato) : 1.040-1.060 (10.0-14.7 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.006-1.012 (1.5-3.1 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 3.5%-5.2% (4.4%-6.6%)

Bitterness (IBU) : 20-40

Color SRM (EBC) : 5-14 (10-28 EBC)

B. Substyle: International-Style Pale Ale

International Pale Ales are gold to light brown. Chill haze is allowable at cold temperatures. Low caramel malt aroma is allowed. Fruity-ester aromas should be moderate to strong. Diacetyl aroma should be absent or present at very low levels. Hop aroma and flavor are medium to high, characterized by wide range of hop characters unlike those typical of fruity, floral, citrus-like or other American-variety characters and/or earthy, herbal English-variety hop characters. Hop bitterness is medium to high. Body is medium.

Original Gravity (°Plato) : 1.044-1.050 (11.0-12.4 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.008-1.014 (2.1-3.6 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 3.5%-4.3% (4.4%-5.4%)

Bitterness (IBU) : 30-42

Color SRM (EBC) : 6-14 (12-28 EBC)

B. サブスタイル:カリフォルニア・コモンビール

色合いは、ライト・アンバーからミディアム・アンバーの範囲。冷温白濁は認められない。モルトのカaramel香がはっきりと感じられるものが多い。フルーティーなエステル香はローないしミディアム・ロー。ダイアセチルは感じられないこと。ホップのアロマとフレーバーは、ローからミディアム・ローの範囲。ホップの苦味は、ミディアムないしミディアム・ハイである。カリフォルニア・コモンビールは、ラガー酵母を用いてエールの発酵温度でつくられたビールである。フルーティーなエステル香とモルトのカaramel香がほどよく調和したドリンカビリティの高いビールである。ボディはミディアム。

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(2.6–4.6)

アルコール度数:4.6–5.7%ABV

ビタネス・ユニット:35–45 IBU

色度数:8–15 SRM(16–30 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

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、ゴールドから赤茶色まで幅広い範囲にある。冷温白濁は許されない。モルト・アロマについては、軽いカaramel香がロー・レベルで感じられてもよいが、パンないしビスケットのような軽いトースト香が勝っていることが重要。モルト由来の甘味がホップの苦味を凌駕していること。ホップの苦味はクリーンで、不快感があってはならず、そのレベルはミディアム・ローないしミディアムである。ホップのアロマとフレーバーは、非常に弱々しいレベルからミディアム・ローまでの範囲。フルーティーなエステル香とダイアセチルが感じられてはならない。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とジャーマンスタイルのそれとの違いは、アメリカンの方がホップのキャラクターが比較的はっきりしていることである。ボディは、ミディアム。

初期比重(プラート度):1.050–1.060(12.4–14.7)

最終比重(プラート度):1.012–1.020(3.1–5.1)

アルコール度数:5.1–6.0%ABV

ビタネス・ユニット:20–30 IBU

色度数:4–15 SRM(8–30 EBC)

45. アメリカンスタイル・ダークラガー

アメリカン・ダークラガーの色合いは、ライト・ブラウンからダーク・ブラウンまでの範囲にある。冷温白濁は不可。モルト・アロマのレベルは弱いが、カaramelモルトとローストモルト由来のキャラクターがはっきりと感じられる。フルーティーなエステル香とダイアセチルが感じられてはならない。ホップのアロマとフレーバーはローもしくはきわめて微弱。麦芽以外の副原料もしばしば用いられる。ホップの苦味もローもしくはきわめて微弱で、喉奥に長く残らずクリーンな味わい。カーボネーションは高い。ボディはライトで、すっきりとした口当たりである。

初期比重(プラート度):1.040–1.050(10.0–12.4)

最終比重(プラート度):1.008–1.012(2.1–3.1)

アルコール度数:4.1–5.6% ABV

ビタネス・ユニット:14–20 IBU

色度数:14–25 SRM(28–50 EBC)

46. オーストラレーシアンスタイル・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:オーストラレーシアンスタイル・ペールエール

オーストラレーシアン・ペールエールの色合いはゴールドからライト・ブラウンまで。冷温白濁は不可。フルーティーなエステル香が感じられること。ダイアセチルは皆無もしくはきわめて微量なレベルに抑えること。DMSが感じれてはならない。ホップ・アロマはほとんど感じられない。ホップのフレーバーと苦味は、非常に微量ないし低レベル。甘味を含めたモルトのキャラクターも、非常に微量ないし低レベルである。ボディはライト。このスタイルは、ホップやモルトのキャラクターがマイルドなペールエールである。

初期比重(プラート度):1.040–1.060(10.0–14.7)

最終比重(プラート度):1.006–1.012(1.5–3.1)

アルコール度数:4.4–6.6% 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

インターナショナル・ペールエールの色合いはゴールドからライト・ブラウンまでの範囲。冷温白濁は許される。モルト由来のカaramel香は、低レベルであればOK。フルーティーなエステル香が、穏やかなレベルから強いレベルで感じられること。ダイアセチルはないほうが望ましいが、あっても微量なら許される。ホップのアロマとフレーバーはミディアムないしストロング。フルーティー、フローラル、もしくは柑橘香を持つアメリカ品種、およびアーシー、ハーバルな英国品種以外のホップを用いることが、このスタイルの必須条件である。ホップの苦味もミディアムからストロング。ボディはミディアム。

初期比重(プラート度):1.044–1.050(11.0–12.4)

最終比重(プラート度):1.008–1.014(2.1–3.6)

アルコール度数:4.4–5.4% ABV

ビタネス・ユニット:30–42 IBU

色度数:6- 14 SRM(12- 28 EBC)

47. German-Style Kölsch/Köln-Style Kölsch

Kölschs are straw to gold. Chill haze should be absent. Good, dense head retention is desirable. Fruity-ester aroma should be minimally perceived, if at all. Light pear-apple-Riesling wine-like fruitiness may be apparent, but is not necessary for this style. Hop aroma and flavor are low. Malt character is a very low to low soft sweetness. Caramel character should not be evident. Hop bitterness is medium. Body is light to medium-light; it is slightly dry on the palate, yet crisp. Wheat can be used in brewing this beer. Kölsch is fermented at warmer temperatures compared to typical lager temperatures but at lower temperatures than most English and Belgian ales, then aged at cold temperatures (German ale or alt-style beer). Ale yeast is used for fermentation, though lager yeast is sometimes used in the bottle or final cold conditioning process.

Original Gravity (°Plato) : 1.042-1.048 (10.5-11.9 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.006-1.010 (1.5-2.6 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 3.8%-4.2% (4.8%-5.3%)

Bitterness (IBU) : 18-25

Color SRM (EBC) : 3-6 (6-12 EBC)

48. German-Style Brown Ale/Düsseldorf-Style Altbier

German Altbiers are copper to dark brown. No chill haze should be perceived. A variety of malts including wheat may be used to produce medium-low to medium malt aroma. Fruity-ester aroma can be low. No diacetyl aroma should be perceived. Hop aroma and flavor are low to medium. Hop bitterness is medium to very high (although the 25 to 35 IBU range is more normal for the majority of Altbiers from Düsseldorf). Body is medium. The overall impression is clean, crisp, and flavorful often with a dry finish.

Original Gravity (°Plato) : 1.044-1.052 (11.0-12.9 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.008-1.014 (2.1-3.6 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 3.6%-4.4% (4.6%-5.6%)

Bitterness (IBU) : 25-52

Color SRM (EBC) : 11-19 (22-38 EBC)

49. German-Style Sour Ale

A. Substyle: Berliner-Style Weisse

Berliner Weisses are straw to pale, the lightest of all the German wheat beers. May be hazy or cloudy from yeast or chill haze. Fruity-ester aroma will be evident. No diacetyl should be perceived. Hop aroma is not perceived. Malt sweetness is absent. Hop flavor is not perceived. Hop bitterness is none to very low. The unique combination of yeast and lactic acid bacteria fermentation yields a beer that is acidic and highly attenuated. Berliners are sometimes served with sweet fruit or herbal syrups. Body is very light. Carbonation is high. For the purposes of this competition, both unfruited as well as fruited or flavored versions of the style would be appropriately entered in this substyle. For unfruited versions, brewer may choose to provide no information, or may choose to indicate that no fruit or flavor has been added. Fruited or flavored entries must be accompanied by a very brief description of the fruit/flavor used by the brewer.

Original Gravity (°Plato) : 1.028-1.032 (7.1-8.0 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.004-1.006 (1.0-1.5 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 2.2%-2.7% (2.8%-3.4%)

Bitterness (IBU) : 3-6

Color SRM (EBC) : 2-4 (4-8 EBC)

B. Substyle: Leipzig-Style Gose

Leipzig Goses are straw to medium amber. Appearance is cloudy/hazy with yeast character, may have evidence of continued fermentation activity. Lemony or other citrus-like aromas are often present. Some versions may have the spicy aroma character of added coriander at low to medium levels. Horsey, leathery or earthy aromas contributed by Brettanomyces yeasts may be evident but have a very low profile, as this beer is not excessively aged. Hop aroma and flavor are none. Malt sweetness is very low to none at all. It typically contains malted barley and unmalted wheat, with some traditional varieties containing oats. Hop bitterness is none. Salt (table salt) character is also traditional in low amounts. Modern German Gose breweries typically introduce only pure beer yeast strains for fermentation. Traditional examples of Gose are spontaneously fermented, similarly to Belgian-style gueuze/lambic beers, and should exhibit complexity of acidic, flavor and aroma contributed by introduction of wild yeast and bacteria into the fermentation. Low to medium lactic acid character is evident in all examples as sharp, refreshing sourness. A primary difference between Belgian Gueuze and German Gose is that Gose is served at a much younger age. Gose is typically enjoyed fresh and carbonated. Overall complexity of flavors and aromas sought while maintaining a balance between acidity, yeast-enhanced spice and refreshment is ideal. To allow for accurate judging brewer must provide supplemental information such as modern or traditional version, spices used if any and/or information about the brewing process. Beer entries not accompanied by this information will be at a disadvantage during judging.

Original Gravity (°Plato) : 1.036-1.056 (9.0-13.8 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.008-1.012 (2.1-3.1 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 3.5%-4.3% (4.4%-5.4%)

Bitterness (IBU) : 10-15

Color SRM (EBC) : 3-9 (6-18 EBC)

47. ジャーマンスタイル・ケルシュ/ケルンスタイル・ケルシュ

色合いは麦わら色ないしゴールド。冷温白濁は不可。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。ほのかにリンゴやリースリング・ワインを思わせる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。ホップのアロマとフレーバーはロー。ホップの苦味はミディアムである。甘味を含めモルトのキャラクターはきわめて微弱で、カラメル香が感じられてはならない。ボディはライトないしミディアム・ライト。口当たりは、いくぶんドライながら爽やかである。原料に小麦モルトを混ぜてもよい。ケルシュは上面発酵であるが、イギリスやベルギーの上面発酵より低い温度で発酵させ、エイジングも低温で行う（ドイツの上面発酵はすべてこの方式を採用している）。当然、主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。

初期比重（プラート度）:1.042–1.048 (10.5–11.9)

最終比重（プラート度）:1.006–1.010 (1.5–2.6)

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)

48. 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

このスタイルの色合いは、銅色（銅色）からダーク・ブラウンの範囲。冷温白濁は不可。モルト・アロマはのレベルはミディアム・ローないしミディアムで、小麦を含む多様な種類の麦芽を使用してもよい。フルーティーなエステル香は低レベルに抑えてあること。ダイアセチが感じられてはならない。ホップのアロマとフレーバーはローないしミディアム。ホップの苦味は非常に強い（しかし、デュッセルドルフでつくられる多くのアルトビールの苦味レンジは25～35IBUと比較的穏やかである）。ボディはミディアム。全体の印象は、クリーンで、爽やかで、味わい深く、ドライな後口を伴う。

初期比重（プラート度）:1.044–1.052 (11.0–12.9)

最終比重（プラート度）:1.008–1.014 (2.1–3.6)

アルコール度数:4.6–5.6% ABV

ビタネス・ユニット:25–52 IBU

色度数:11–19 SRM(22–38 EBC)

49. ジャーマンスタイル・サワーエール

A. サブスタイル : ベルリーナススタイル・ヴァイセ

ベルリーナ・ヴァイセは、レモン色ないしゴールドで、口当たりの最も軽いドイツの小麦ビールである。酵母もしくはタンパク質による濁りが見られてもよい。フルーティーなエステル香がはつきりと感じられる。ダイアセチルは不可。ホップのアロマとフレーバーは皆無である。モルトの甘味も感じられない。ホップの苦味はまったくないか、あっても微量にとどめる。カーボネーションが高く、泡立ちが豊かである。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、乳酸発酵はアデニュエイション（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。そのため、フルーツやハーブの甘いシロップを加えて飲まれることが多い。あらかじめフルーツやハーブで味付けしたのもも、このスタイルに含まれる。このスタイルに出品するビールは、フルーツまたはハーブで味付けしている場合は、使用したフルーツまたはハーブの種類を明示することが求められる。

初期比重（プラート度）:1.028–1.032 (7.1–8.0)

最終比重（プラート度）:1.004–1.006 (10–1.5)

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 : ライブツィヒスタイル・ゴーゼ

色合いは、麦わら色からミディアム・アンバーの範囲。容器の中で酵母が発酵活動中なので、見た目が混濁している。レモンないし他の柑橘のフルーティーなアロマが感じられるものが多い。なかには、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アロマをつけたバージョンも見られる。ホースイー（馬臭）、レザリー（革臭）、アーシー（土臭）といったプレタノマイセス系酵母由来のアロマを伴う。しかし、このスタイルはランビックのように長期間のエイジングを行わないので、それらのレベルはごく微量である。ホップのアロマおよびフレーバーはゼロ。苦味もゼロ。モルト由来の甘味については、まったく感じられないか、あってもきわめて微量にとどめる。原料には、大麦麦芽と麦芽にしている小麦が使われ、伝統的にはオート麦（燕麦）を加える習慣がある。また、伝統的なつくりのものは、軽い塩味が特徴となっている。ゴーゼをつくっている現代の醸造所は、純粋培養した酵母だけで発酵させているところが多いが、伝統的にはベルギーのランビックのように自然発酵させて、野生酵母がもたらす酸味や上記のアロマ・フレーバーで特徴づけるべきである。飲み口がシャープで爽やかなゴーゼは、いずれもローないしミディアム・レベルの乳酸が含まれている。ベルギーのランビックとライブツィヒ・ゴーゼの基本的な違いは、エイジング期間の相違にある。ゴーゼのエイジング期間はランビックより遥かに短く、その結果、ランビックよりもフレッシュ感に富みカーボネーションも豊かである。ゴーゼの全体印象としては、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が、最も望ましい。このスタイルに出品するビールは、伝統的な製法か現代の製法によるものか、スパイスが使われている場合はスパイスの種類、その他の醸造プロセスに関する情報を明示することが求められる。これらについての情報が添付されていないビールは審査の際に不利となる場合がある。

初期比重（プラート度）:1.036–1.056 (9.0–13.8)

最終比重（プラート度）:1.008–1.012 (2.1–3.1)

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)

C. Substyle: Adambier

Adambiers are light brown to very dark. Toast and caramel-like malt aroma may be evident. Hop aroma and flavor are low. Astringency of highly roasted malt should be absent. Hop bitterness is low to medium. Adambier may or may not use wheat in its formulation. Traditional and non-hybrid varieties of European hops were traditionally used. A Kölsch-like ale fermentation is typical. Extensive aging and acidification of this beer can mask malt and hop character to varying degrees. Aging in barrels may contribute some level of Brettanomyces and lactic character. Body is medium to full. The style originated in Dortmund, and is a strong, dark, hoppy sour ale extensively aged in wood barrels. Traditional versions may have a low or medium low degree of smokiness. Smoke character may be absent in contemporary versions.

Original Gravity (°Plato) : 1.070-1.090 (17.1-21.6 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.010-1.020 (2.6-5.1 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 7.1%-8.7% (9.0%-11.0%)

Bitterness (IBU) : 30-50

Color SRM (EBC) : 15-35 (30-70 EBC)

50. South German-Style Hefeweizen/Hefeweissbier

German Hefeweizens are straw to amber. Because yeast is present appearance may appropriately be very cloudy. The aroma of a German Hefeweizen is decidedly fruity and phenolic. The phenolic characteristics are often described as clove-like, nutmeg-like, mildly smoke-like or even vanilla-like. Banana-like ester aroma should be present at low to medium-high levels. Hop aroma and flavor are none to very low. Malt sweetness is very low to medium-low. Hop bitterness is very low. These beers are made with at least 50 percent malted wheat. No diacetyl should be perceived. Hefeweizen is well attenuated and very highly carbonated. Body is medium to full. Because yeast is present, the beer will have yeast flavor and a characteristically fuller mouthfeel. During registration brewers may specify pouring instructions, choosing normal pouring, quiet pouring or intentional rousing of yeast. Entries will be presented during judging as specified by entering brewer.

Original Gravity (°Plato) : 1.047-1.056 (11.7-13.8 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.008-1.016 (2.1-4.1 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 3.9%-4.4% (4.9%-5.6%)

Bitterness (IBU) : 10-15

Color SRM (EBC) : 3-9 (6-18 EBC)

51. German-Style Pale Wheat Ale

A. Substyle: South German-Style Kristal Weizen/Kristal Weissbier

German Kristal Weizens are straw to amber. Clear with no chill haze present. Because the beer has been filtered, yeast is not present. The aroma is very similar to Hefeweizen; the phenolic characteristics are often described as clove-like or nutmeg-like and can be smoky or even vanilla-like. Banana-like ester aroma is often present. Hop aroma and flavor are none to very low. Malt sweetness is very low to medium-low. Hop bitterness is very low. These beers are made with at least 50 percent malted wheat. No diacetyl should be perceived. Kristal Weizen is well attenuated and very highly carbonated. Body is medium to full. The beer will have no flavor of yeast and a cleaner, drier mouthfeel than counterparts served with yeast.

Original Gravity (°Plato) : 1.047-1.056 (11.7-13.8 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.008-1.016 (2.1-4.1 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 3.9%-4.4% (4.9%-5.6%)

Bitterness (IBU) : 10-15

Color SRM (EBC) : 3-9 (6-18 EBC)

B. Substyle: German-Style Leichtes Weizen/Weissbier

German Leichtes Weizens are straw to copper-amber. If served with yeast appearance may appropriately be very cloudy. The phenolic and estery aromas typical of Weissbiers are more subdued in Leichtes Weizen. No diacetyl aroma should be perceived. Hop aroma and flavor are none to very low. Malt sweetness is very low to medium-low. Hop bitterness is very low. The overall flavor profile is less complex than Hefeweizen due to decreased alcohol content. There is less yeasty flavor present. Body is low with diminished mouth feel relative to hefeweizen. The German word leicht means light, and as such these beers are light versions of Hefeweizen. During registration brewers may specify pouring instructions, choosing normal pouring, quiet pouring or intentional rousing of yeast. Entries will be presented during judging as specified by entering brewer.

Original Gravity (°Plato) : 1.028-1.044 (7.1-11.0 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.004-1.008 (1.0-2.1 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 2.0%-2.8% (2.5%-3.5%)

Bitterness (IBU) : 10-15

Color SRM (EBC) : 3.5-15 (7-30 EBC)

C. サブスタイル：アダムビール

色合いは、ライト・ブラウンから非常にダークな色まで範囲が広い。モルト由来のトースト香とカラメル香がはっきりと感じられてもよい。ホップのアロマとフレーバーは弱い。ホップの苦味はローないしミディアム。高温焙焦麦芽由来の渋味があってはならない。原料の一部に小麦が使われていてもよい。かつては、交配による品種改良を行っていない伝統的な品種のホップのみが使われていた。発酵にはケルシュと同じようにエール酵母が使われるが、ケルシュと違って酸味の強いビールに仕上げられる。エイジングによってモルトやホップのキャラクターが衰退し、同時にエイジング中に生まれた酸味もモルトやホップのキャラクターを覆い隠す。その度合いはエイジング期間に比例する。とりわけ、木樽でエイジング年数を重ねたものは、ブレタノマイセス菌と乳酸菌によるキャラクターが前面に出ていて、著しく酸っぱい。ボディはミディアムないしフル。発祥地ドルトムントでつくられるアダムビールは、木樽で熟成させ、アルコール度数が高く、濃色で、ホッピーなサワー・エールである。伝統的なバージョンはローないしミディアム・レベルのスモーク香を持つが、現代のバージョンからはスモーク香が感じられなくともよい。

初期比重(プラート度):1.070–1.090(17.1–21.6)

最終比重(プラート度):1.010–1.020(2.6–5.1)

アルコール度数:9.0–11.0% ABV

ビタネス・ユニット:30–50 IBU

色度数:15–35 SRM(30–70 EBC)

50. 南ドイツスタイル・ヘーフェヴァイツェン／ヘーフェヴァイスピア

ヘーフェヴァイツェン／ヘーフェヴァイスピアの色合いは、麦わら色からアンバーの範囲。酵母入りで、見た目は非常に濁っている。アロマの特徴はフルーティーでフェノーリック。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と表現されることもある。フルーティーというのはバナナに似たエステル香で、そのレベルはローないしディアム・ハイ。ホップのアロマとフレーバーは、まったくないか、あってもきわめて微量である。ホップの苦味も非常に弱い。モルトの甘味は非常に弱いレベルからミディアム・ローの範囲。原料には、少なくとも50%の小麦麦芽を用いなければならない。ダイアセチルは不可。ヘーフェヴァイツェンはアテニューエーション(発酵度)が高く、まことに豊かな泡立ちを特徴とする。ボディはミディアムからフルの範囲。酵母を含んでいるので、イースティーな香りとふくよかなマウスフィールをもたらす。このスタイルに出品するビールは、サービングの際に普通に注ぐか、静かに注ぐか、ボトルを振って酵母と一緒に注ぐか…を明示することが求められる。これらについての情報が添付されていないビールは、審査の際に不利となる場合がある。

初期比重(プラート度):1.047–1.056(11.7–13.8)

最終比重(プラート度):1.008–1.016(2.1–4.1)

アルコール度数:4.9–5.6% ABV

ビタネス・ユニット:10–15 IBU

色度数:3–9 SRM(6–18 EBC)

51. 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ピア

クリスタルヴァイツェンは麦わら色からアンバーまでの色合いを持つ。常にクリアで冷温白濁も許されない。このビールは完全に濾過しているので、酵母は混在していない。アロマはヘーフェヴァイツェンと非常によく似ており、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、クローヴ香やナツメグ香と言われ、ときにはスモーク香やヴァニラ香とも表現される。なかにはバナナ香に似たフルーティーなアロマを伴う場合も少なくない。ホップのアロマとフレーバーは、まったくないか、あってもきわめて微量に抑えること。ホップの苦味も非常に弱い。モルトの甘味は、非常に弱いレベルからミディアム・ローの範囲。原料には、少なくとも50%の小麦麦芽を用いなければならない。ダイアセチルは不可。クリスタルヴァイツェンは、アテニューエーション(発酵度)が高く、非常に豊かな泡立ちを特徴とする。ボディはミディアムからフルの範囲。酵母を完全に濾過しているので、イースティーなフレーバーがあってはならない。また、ヘーフェヴァイツェンに比べて、口当たりがクリーンでドライである。

初期比重(プラート度):1.047–1.056(11.7–13.8)

最終比重(プラート度):1.008–1.016(2.1–4.1)

アルコール皮数:4.9–5.6% 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・ライヒテス・ヴァイツェン／ライヒテス・ヴァイスピア

色合いは麦わら色からカッパー・アンバーまでの範囲。酵母と一緒にグラスに注いだ場合は、非常に濁っているのが正常な姿である。ヴァイツェンの典型的なアロマであるフェノール香とフルーツ香は、ライヒテス・ヴァイツェンの場合はかなり抑えられている。ダイアセチルが感じられてはならない。ホップのアロマとフレーバーは、まったくないか、あってもきわめて微量のとどめること。ホップの苦味も非常に弱い。モルトの甘味は、非常に弱いレベルからミディアム・ローの範囲。全体のフレーバー・プロファイルは、アルコール度数が低いために、ヘーフェヴァイツェンよりも複雑さや興行きに欠けている。イースティーなフレーバーもヘーフェヴァイツェンより弱い。また、ヘーフェヴァイツェンと比較してマウスフィールが軽く、ボディもライトである。「ライヒト」はドイツ語で「軽い」とか「薄い」という意味。つまり、ライヒテス・ヴァイツェンはヘーフェヴァイツェンの“薄味バージョン”である。このスタイルに出品するビールは、サービングの際に普通に注ぐか、静かに注ぐか、ボトルを振って酵母と一緒に注ぐか…を明示することが求められる。これらについての情報が添付されていないビールは、審査の際に不利となる場合がある。

初期比重(プラート度):1.028–1.044(7.1–11.0)

最終比重(プラート度):1.004–1.008(1.0–2.1)

アルコール皮数:2.5–3.5% ABV

ビタネス・ユニット:10–15 IBU

色度数:3.5–15SRM(7–30 EBC)

52. German-Style Dark Wheat Ale

A. Substyle: South German-Style Bernsteinfärbenes Weizen/Bernsteinfärbenes Weissbier

German Bernsteinfärbenes Weizens are amber to light brown; the German word Bernsteinfärben means amber colored. If served with yeast appearance may appropriately be very cloudy. The phenolic and estery aromas typical of Weissbiers are more subdued in Bernsteinfärbenes Weissbier. No diacetyl aroma should be perceived. Hop aroma and flavor are none. Distinct sweet maltiness and caramel or bready character from the use of medium colored malts characterizes this beer style. Hop bitterness is low. These beers are made with at least 50 percent malted wheat. Bernsteinfärbenes Weissbier should be well attenuated and very highly carbonated. Body is medium to full. During registration brewers may specify pouring instructions, choosing normal pouring, quiet pouring or intentional rousing of yeast. Entries will be presented during judging as specified by entering brewer.

Original Gravity (°Plato) : 1.048-1.056 (11.9-13.8 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.008-1.016 (2.1-4.1 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 3.8%-4.3% (4.8%-5.4%)

Bitterness (IBU) : 10-15

Color SRM (EBC) : 9-13 (18-26 EBC)

B. Substyle: South German-Style Dunkel Weizen/Dunkel Weissbier

German Dunkel Weizens are copper-brown to dark brown. If served with yeast appearance may appropriately be very cloudy. The phenolic and estery aromas typical of Weissbiers are more subdued in Dunkel Weissbier. No diacetyl aroma should be perceived. Hop aroma and flavor are none. Distinct sweet maltiness and a chocolate-like character from roasted malt characterize this beer style. Usually dark barley malts are used in conjunction with dark cara or color malts. Hop bitterness is low. These beers are made with at least 50 percent malted wheat. Dunkel Weissbier should be well attenuated and very highly carbonated. Body is medium to full. During registration brewers may specify pouring instructions, choosing normal pouring, quiet pouring or intentional rousing of yeast. Entries will be presented during judging as specified by entering brewer.

Original Gravity (°Plato) : 1.048-1.056 (11.9-13.8 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.008-1.016 (2.1-4.1 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 3.8%-4.3% (4.8%-5.4%)

Bitterness (IBU) : 10-15

Color SRM (EBC) : 10-19 (20-38 EBC)

53. South German-Style Weizenbock/Weissbock

German Weizenbocks are gold to very dark. If served with yeast appearance may appropriately be very cloudy. Balanced clove-like phenolic and fruity-estery banana elements produce a well-rounded aroma. If dark, a mild roast malt character should emerge to a lesser degree in the aroma. No diacetyl aroma should be perceived. Hop aroma and flavor are none. Medium malty sweetness is present. Carbonation is high. Body is medium to full. During registration brewers may specify pouring instructions, choosing normal pouring, quiet pouring or intentional rousing of yeast. Entries will be presented during judging as specified by entering brewer.

Original Gravity (°Plato) : 1.066-1.080 (16.1-19.3 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.016-1.028 (4.1-7.1 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 5.5%-7.5% (7.0%-9.5%)

Bitterness (IBU) : 15-35

Color SRM (EBC) : 4.5-30 (9-60 EBC)

54. Belgian-Style Witbier

Belgian Wits are straw to pale. Unfiltered starch and yeast haze should be part of the appearance. Wits are tradition-ally bottle conditioned and served cloudy. Coriander and light orange peel aroma should be perceived as such or as an unidentified spiciness. Low to medium fruity-ester aromas are present. Diacetyl aroma should not be perceived. Malt character is very low to low. Hop flavor is low to none apparent. Hop bitterness is low, achieved traditionally by the use of noble-type hops. Mild phenolic spiciness and yeast flavors may be evident. Mild acidity is appropriate. Wits are brewed using unmalted wheat, sometimes oats and malted barley. Body is low to medium, with a degree of creaminess from wheat starch. During registration brewers may specify pouring instructions, choosing normal pouring, quiet pouring or intentional rousing of yeast. Entries will be presented during judging as specified by entering brewer.

Original Gravity (°Plato) : 1.044-1.050 (11.0-12.4 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.006-1.010 (1.5-2.6 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 3.8%-4.4% (4.8%-5.6%)

Bitterness (IBU) : 10-17

Color SRM (EBC) : 2-4 (4-8 EBC)

55. 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／ベルンシュタインファルベン・ヴァイスビア

このビールの色合いはアンバーからライト・ブラウンの範囲。「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。酵母と一緒にグラスに注いだ場合は、非常に濁っているのが正常な姿である。ヴァイツェンの典型的なアロマであるフェノール香とフルーツ香は、ベルンシュタインファルベン・ヴァイツェンの場合はかなり抑えられている。ダイアセチルが感じられてはならない。ホップのアロマとフレーバーは、まったく感じられない。ホップの苦味はロー・レベル。中間色のモルトを使用する結果、甘味とともにカラメルやパンに似たキャラクターをはっきり感じのが、このスタイルの特徴である。原料には、少なくとも50%の小麦麦芽が用いられる。ベルンシュタインファルベン・ヴァイツェンは、アテニューエーション(発酵度)が高く、非常に豊かな泡立ちを特徴とする。ボディはミディアムからフルの範囲。このスタイルに出品するビールは、サービングの際に普通に注ぐか、静かに注ぐか、ボトルを振って酵母と一緒に注ぐか…を明示することが求められる。これらについての情報が添付されていないビールは、審査の際に不利となる場合がある。

初期比重(プラート度):1.048–1.056(11.9–13.8)

最終比重(プラート度):1.008–1.016(2.1–4.1)

アルコール皮数: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

色合いは、カッパー・ブラウンからダーク・ブラウンの範囲。酵母と一緒に注いだときは、非常に濁っているのが正常な姿である。ヴァイツェンに典型的なフェノリックでエステルーなアロマは、デンケル・ヴァイツェンの場合、穏やかに抑えてある。ダイアセチルが感じられてはならない。ホップのアロマとフレーバーは皆無、苦味はロー・レベルである。ローストモルト由来のはっきりとした甘味を伴うチョコレート香が、このスタイルの特徴である。原料としては、通常ダーク・カラモルト(ダーク・ミュンヘン)またはカラーモルト(ダーク・ウィーナ)とダーク・バーレイモルト(チョコレート・モルト)のほか、小麦モルトが少なくとも50%使われる。アテニューエーション(発酵度)が高く、泡立ちが非常に豊か。ボディはミディアムからフルの範囲。このスタイルに出品するビールは、サービングの際に普通に注ぐか、静かに注ぐか、ボトルを振って酵母と一緒に注ぐか…を明示することが求められる。これらについての情報が添付されていないビールは、審査の際に不利となる場合がある。

初期比重(プラート度):1.048–1.056(11.9–13.8)

最終比重(プラート度):1.008–1.016(2.1–4.1)

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)

55. 南ドイツスタイル・ヴァイツェンボック／ヴァイスボック

ヴァイツェンボックは、ゴールドから非常にダークな範囲の色合いを持つ。酵母と一緒に注いだときは、非常に濁っているのが正常な姿である。このスタイルのまろやかなアロマ・キャラクターは、フェノリックなクローヴ香とフルーティー・エステルーなバナナ香の絶妙なバランスによるもの。ダークなバージョンからは、トーストやビスケットを思わせるマイルドなロースト香も軽く感じられる。ダイアセチルは感じられない。ホップのアロマとフレーバーは、ゼロ。モルトの甘味はミディアム・レベル。カーボネーションが高く、泡立ちが非常に豊かである。ボディはミディアムないしフル。このスタイルに出品するビールは、サービングの際に普通に注ぐか、静かに注ぐか、ボトルを振って酵母と一緒に注ぐか…を明示することが求められる。これらについての情報が添付されていないビールは、審査の際に不利となる場合がある。

初期比重(プラート度):1.066–1.080(16.1–19.3)

最終比重(プラート度):1.016–1.028(4.1–7.1)

アルコール度数:7.0–9.5% ABV

ビタネス・ユニット:15–35 IBU

色度数:4.5–30 SRM(9–60 EBC)

54. ベルジャンスタイル・ヴィットビール

色合いは、レモン色から明るいゴールド。未濾過のデンブンと酵母が混じっているので、見た目か霞がかっている。ヴィットは伝統的にボトルコンディションされ、グラスに注ぐと濁って見える。アロマの特徴は、コリアンダーとオレンジビール。ときにはこの2つが低レベルで混じり合って不確定なスパイス香として感じられることもある。フルーティーなエステル香はローないしミディアム。ダイアセチルは不可。モルト・キャラクターは、非常に弱々しい。ホップ・フレーバーはまったく感じられないか、感じられても微量であること。ホップの苦味もロー・レベルで、伝統的にはノーブル・タイプのホップ由来のもの。低レベルならフェノリックなスパイス香(クローブ香)が感じられてもよい。また、低レベルの酸味も、このスタイルにふさわしい。ヴィットは、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、ときにはオート麦(燕麦)が使われることもある。ボディはローないしミディアムで、生の小麦由来のデンブンがもたらすクリーミーな感触を伴う。このスタイルに出品するビールは、サービングの際に普通に注ぐか、静かに注ぐか、ボトルを振って酵母と一緒に注ぐか…を明示することが求められる。これらについての情報が添付されていないビールは、審査の際に不利となる場合がある。

初期比重(プラート度):1.044–1.050(11.0–12.4)

最終比重(プラート度):1.006–1.010(1.5–2.6)

アルコール度数:4.8–5.6% ABV

ビタネス・ユニット:10–17 IBU

色度数:2–4 SRM(4–8 EBC)

55. French- & Belgian-Style Saison

Saisons are pale to deep light brown. Chill or slight yeast haze is acceptable. There may be quite a variety of characters within this style. Malt aroma is low to medium-low. Fruity-ester aromas are medium to high. Earthy, cellar-like and/or musty aromas are okay. Diacetyl aroma should not be perceived. Hop aroma and flavor are low to medium. Malt flavor is low but provides foundation for the overall balance. Hop bitterness is medium to medium-high. Complex alcohols, herbs, spices, low Brettanomyces character and even clove and smoke-like phenolics may or may not be evident in the overall balanced beer. Herb and/or spice flavors, including black pepper-like notes, may or may not be evident. A balanced small amount of sour or acidic flavors is acceptable when in balance with other components. Body is generally light to medium. Often bottle conditioned with some yeast character and high carbonation. Saison may have Brettanomyces characters that are slightly acidic, fruity, horsey, goaty and/or leather-like. Specialty ingredients (spices, herbs, flowers, fruits, vegetables, fermentable sugars and carbohydrates, special yeasts of all types, wood aging, etc.) may contribute unique and signature character; color, body, malt character, esters, alcohol level and hop character should be in harmony with the general style description. For entries without special ingredients or processing, brewer may choose to provide no information, or may choose to indicate that no special ingredients were added, at their discretion. Entries which exhibit special ingredient or processing characters must be accompanied by a description of the ingredient(s) and/or processing used; such entries not accompanied by this information will be at a disadvantage during judging.

Original Gravity (°Plato) : 1.055-1.080 (13.6-19.3 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.004-1.016 (1.0-4.1 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 3.5%-6.6% (4.4%-8.4%)

Bitterness (IBU) : 20-40

Color SRM (EBC) : 4-14 (8-28 EBC)

56. Belgian- and French-Style Ale

A. Substyle: French-Style Bière de Garde

Bière de Gardes are light amber to chestnut brown/red. Chill haze is acceptable. These beers are often bottle conditioned so slight yeast haze is acceptable. This style of beer is characterized by a toasted malt aroma. Fruity-ester aromas can be light to medium in intensity. Bière de Garde may have Brettanomyces yeast-derived aromas that are slightly acidic, fruity, horsey, goaty and/or leather-like. Earthy, cellar-like and/or musty aromas are acceptable. Diacetyl aroma should not be perceived. Hop aroma and flavor are low to medium, from noble-type hops. This style is characterized by slight malt sweetness in flavor. Hop bitterness is low to medium. Flavor of alcohol is evident. Body is light to medium. During registration brewers may specify pouring instructions, choosing normal pouring, quiet pouring or intentional rousing of yeast. Entries will be presented during judging as specified by entering brewer.

Original Gravity (°Plato) : 1.060-1.080 (14.7-19.3 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.012-1.024 (3.1-6.1 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 3.5%-6.3% (4.4%-8.0%)

Bitterness (IBU) : 20-30

Color SRM (EBC) : 7-16 (14-32 EBC)

B. Substyle: Other Belgian- and French-Style Ale

Other Belgian and French Ales are a wide range of color and appearance.Recognizing the uniqueness, potential variety and traditions of several other styles of Belgian- and French-Style Ale and beers based on them, the beers entered in this substyle do not fit other existing competition style guidelines. To allow for accurate judging the brewer must provide additional information about the entry. This information could include a classic base beer style being elaborated upon, the historical or regional tradition of the style, or the brewer’s interpretation of the style. Beer entries not accompanied by this information will be at a disadvantage during judging.

Original Gravity (°Plato) : Varies with style

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : Varies with style

Alcohol by Weight (Volume) : Varies with style

Bitterness (IBU) : Varies with style

Color SRM (EBC) : Varies with style

57. Belgian-Style Blonde Ale or Pale Ale

A. Substyle: Belgian-Style Blonde Ale

Belgian Blonde Ales are pale to light amber. Chill haze is allowable at cold temperatures. Malt aroma is low. Low to medium fruity-ester aromas balanced with light malt and spice aromas may be present. Hop aroma and flavor are very low to low if present; noble-type hops are commonly used. Malt flavor is low. Hop bitterness is very low to low. Overall impression is a beer orchestrated with balanced light sweet, spiced and low to medium fruity-ester flavors. Low yeast-derived phenolic spiciness may be perceived. Diacetyl and acidic character should not be perceived. Body is light to medium. Sugar may be used in the fermentation to lighten perceived body.

Original Gravity (°Plato) : 1.054-1.068 (13.3-16.6 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.008-1.014 (2.1-3.6 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 5.0%-6.2% (6.3%-7.9%)

Bitterness (IBU) : 15-30

Color SRM (EBC) : 4-7 (8-14 EBC)

55. フレンチおよびベルジャンスタイル・セゾン

ゴールドから濃いライト・ブラウンまでの色合いを持つ。冷温白濁または酵母による濁りは認められる。このスタイルのキャラクターは多様化していて一概に規定することはできない。しかし、共通点も決して少なくない。たとえば、モルト・アロマはローないしミディアム・ロー。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。アーシー（土臭）、セラー（地下室臭）、マスティ（黴臭）などの香りが感じられても許される。ただし、ダイアセチルは許されない。ホップのアロマとフレーバーはローからミディアムの範囲。ホップの苦味は、ミディアムからミディアム・ハイ。モルト・フレーバーは弱いが、全体のバランスの土台となっていること。アルコール、ハーブ、スパイス、プレタノマイセス系のキャラクターが、ときにはクローヴ香、スモーク香などと渾然一体となってバランスよく感じられるものも多い。黒コショウ香を伴うハーブ香やスパイス香については、はっきりと感じられても感じられなくともよい。少量の酸味は、他のフレーバーとバランスがとれている限り認められる。ボディはライトからミディアムの範囲のものが多い。ボトルコンディションされ、酵母が混じていたりやハイ・カーボネーションのものもよく見かける。プレタノマイセス菌を利用して、軽い酸味、フルーティー、ホースイー（馬臭）、ゴーティー（山羊臭）、レザリー（革臭）といったキャラクターを持たせることもできる。また、スパイス、ハーブ、フラワー、フルーツ、野菜、発酵性糖分、炭水化物、特殊酵母などの特殊な原料を用いたり、木樽でのエイジングを行ったりして、ユニークなキャラクターを付与してもよい。いずれにしろ、それらが色合い、ボディ、モルト・キャラクター、エステル、アルコール度数、ホップ・キャラクターなどと完全に調和していることが重要である。このスタイルに出品する際に、特殊な原料を使用したビールはその原料名、特殊な醸造方法でつくられたビールはそのプロセスを明示することが求められる。これらについての情報が添付されていないビールは、審査の際に不利となる場合がある。

初期比重(プラート度):1.055–1.080(13.6–19.3)

最終比重(プラート度):1.004–1.016(1.0–4.1)

アルコール度数:4.4–8.4% ABV

ビタネス・ユニット:20–40 IBU

色度数:4–14 SRM(8–28 EBC)

56. 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

ビエールドギャルドの色合いは、ライト・アンバーから栗色ないし赤栗色までの範囲。冷温白濁は許される。ボトルコンディションされているものは酵母による濁りが少々ならあってもよい。風味の特徴は、モルト由来のトースト香。フルーティーなエステル香は、軽いレベルからミディアム・レベルまで。プレタノマイセス系酵母由来の酸味のほか、フルーティー、ホースイー（馬臭）、ゴーティー（山羊臭）、レザリー（革臭）といったアロマをロー・レベルで伴う。アーシー（土臭）、セラー（地下室臭）、マスティ（黴臭）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。ホップのアロマとフレーバーはノーブル・タイプ由来のもので、レベルはローないしミディアム。ホップの苦味もローないしミディアムである。アルコール度数の高いものに関しては、甘味とアルコール・フレーバーがはっきりと感じられる。ボディはライトないしミディアム。このスタイルに出品するビールは、サービングの際に普通に注ぐか、静かに注ぐか、ボトルを振って酵母と一緒に注ぐか…を明示することが求められる。これらについての情報が添付されていないビールは、審査の際に不利となる場合がある。

初期比重(プラート度):1.060–1.080(14.7–19.3)

最終比重(プラート度):1.012–1.024(3.1–6.1)

アルコール度数:4.4–8.0% ABV

ビタネス・ユニット:20–30 IBU

色度数:7–16 SRM(14–32 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

色合いは多様でとくに制限はない。ベルギーやフランスのエールには、上記のほかにユニークで伝統的なものがいくつも認められるが、このガイドラインに記述されたスタイルに該当しない伝統的なベルジャン／フレンチ系のビール、およびそれらをベースにしてつくられたビールが、このスタイルに含まれる。このスタイルに出品するビールは、伝統的なビアスタイル名、もしくはベースにしたビアスタイルの歴史や地域の説明、あるいはブルワーが意図した風味の特徴等について明示することが求められる。これらについての情報が添付されていないビールは、審査の際に不利となる場合がある。

初期比重(プラート度):伝統的なスタイルまたはベースとしたスタイルに準じる

最終比重(プラート度):伝統的なスタイルまたはベースとしたスタイルに準じる

アルコール度数:伝統的なスタイルまたはベースとしたスタイルに準じる

ビタネス・ユニット:伝統的なスタイルまたはベースとしたスタイルに準じる

色度数:伝統的なスタイルまたはベースとしたスタイルに準じる

57. 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

色合いは、明るいゴールドからライト・アンバー。低温白濁は問題ない。モルトのアロマおよびフレーバーはロー。フルーティーなエステル香は、弱いモルト・アロマやスパイスーなアロマと調和するようにローないしミディアム・レベルに調える。ホップのアロマとフレーバーはなくともよいが、ある場合は微量にとどめる。通常はノーブル・タイプのホップ品種が使われる。ホップの苦味も弱い。全体としての印象は、軽い甘味、スパイス香、およびローないしミディアム・レベルのエステル香と調和していること。酵母由来の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。ダイアセチルと酸味が感じられないこと。ボディはライトないしミディアム。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。

初期比重(プラート度):1.054–1.068(13.3–16.6)

最終比重(プラート度):1.008–1.014(2.1–3.6)

アルコール度数:6.3–7.9% ABV

ビタネス・ユニット:15–30 IBU

色度数:4–7 SRM(8–14 EBC)

B. Substyle: Belgian-Style Pale Ale

Belgian Pale Ales are gold to copper. Chill haze is allowable at cold temperatures. Malt aroma is low. Low to medium fruity-ester aromas are evident. Low level of yeast-derived phenolic spiciness may be perceived. Diacetyl aroma should not be perceived. Hop aroma, flavor and bitterness are low but noticeable; noble-type hops are commonly used. Low caramel or toasted malt flavor is acceptable. Body is light to medium.

Original Gravity (°Plato) : 1.044-1.054 (11.0-13.3 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.008-1.014 (2.1-3.6 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 3.2%-5.0% (4.1%-6.3%)

Bitterness (IBU) : 20-30

Color SRM (EBC) : 6-12 (12-24 EBC)

58. Belgian-Style Sour Ale

A. Substyle: Belgian-Style Lambic

Belgian Lambics are gold to medium-amber. Cloudiness is acceptable. Characteristic horsey, goaty, leathery and phenolic aromas evolved from Brettanomyces yeast are often present at moderate levels. High to very high fruity-ester aromas are present. Hop aroma and flavor are none to very low, and can include cheesy or floral lavender-like character. Hop character is achieved by using stale and aged hops at low rates. Lambics are brewed with unmalted wheat and malted barley. Sweet malt characters are not perceived. Hop flavor is none to very low. Hop bitterness is very low. Lambics are unblended, naturally and spontaneously fermented, with high to very high levels of fruity esters, bacterial and yeast derived sourness, that sometimes but not necessarily includes acetic flavors. Carbonation can range from low to high. Vanillin and other wood-derived flavors should not be evident. Body is very light with dry mouthfeel. Lambics originating in the Brussels area are often simply called lambic. Versions of this beer style made outside of the Brussels area of Belgium cannot be called true lambics. These versions are said to be “Belgian-Style Lambic” and may be made to resemble many of the beers of true origin. Historically, traditional lambic is dry and completely attenuated, exhibiting no residual sweetness. Sweet versions may be created through addition of sugars or artificial sweeteners.

Original Gravity (°Plato) : 1.047-1.056 (11.7-13.8 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.000-1.010 (0.0-2.6 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 5.0%-6.5% (6.3%-8.2%)

Bitterness (IBU) : 9-23

Color SRM (EBC) : 6-13 (12-26 EBC)

B. Substyle: Belgian-Style Gueuze Lambic

Belgian Gueuze Lambics are gold to medium-amber. Cloudiness is acceptable, as Gueuze is always refermented in the bottle. Gueuze is characterized by intense fruity-estery, sour, and acidic aromas. Diacetyl aroma should be absent. Characteristic horsey, goaty, leathery and phenolic aromas evolved from Brettanomyces yeast are often present at moderate levels. Hop aroma is none to very low. Gueuze is brewed with unmalted wheat, malted barley, and stale, aged hops. Sweet malt characters are not perceived. Hop bitterness is very low. Old lambic is blended with newly fermenting young lambic to create this special style of lambic. These unflavored blended and secondary fermented lambic beers may be very dry or mildly sweet and are characterized by intense fruity-estery, sour, and acidic flavors. Diacetyl should be absent.Vanillin and other wood-derived flavors should not be evident. Body is very light with dry mouthfeel. Gueuze Lambics whose origin is the Brussels area are often simply called gueuze lambic. Versions of this beer style made outside of the Brussels area of Belgium are said to be “Belgian-style gueuze lambic.” The Belgian-style versions are made to resemble many of the beers of true origin. Historically, traditional gueuze lambics are dry and completely attenuated, exhibiting no residual sweetness either from malt, sugar or artificial sweeteners. Some versions often have a degree of sweetness, contributed by sugars or artificial sweeteners.

Original Gravity (°Plato) : 1.044-1.056 (11.0-13.8 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.000-1.010 (0.0-2.6 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 5.5%-7.0% (7.0%-8.9%)

Bitterness (IBU) : 11-23

Color SRM (EBC) : 6-13 (12-26 EBC)

C. Substyle: Belgian-Style Fruit Lambic

Belgian Fruit Lambics are hued with color reflecting the choice of fruit. Cloudiness is acceptable. These beers, also known by the names framboise, kriek, peche, cassis, etc., are characterized by fruit aromas. Characteristic horsey, goaty, leathery and phenolic aromas evolved from Brettanomyces yeast are often present at moderate levels. Malt sweetness is absent, but sweetness of fruit may be low to high. Hop bitterness is very low. Fruit lambics are characterized by fruit flavors. Sourness is an important part of the flavor profile, though sweetness may compromise the intensity. These flavored lambic beers may be very dry or mildly sweet. Vanillin and other woody flavors should not be evident. Body is dry to full. Fruit Lambics whose origin is the Brussels area are often simply called fruit lambic. Versions of this beer style made outside of the Brussels area of Belgium are said to be “Belgian-style fruit lambic.” The Belgian-style versions are made to resemble many of the beers of true origin. Historically, traditional lambics are dry and completely attenuated, exhibiting no residual sweetness either from malt, sugar, fruit or artificial sweeteners. Some versions often have a degree of sweetness, contributed by fruit sugars, other sugars or artificial sweeteners. To allow for accurate judging the brewer must list the fruit(s) used in the beer. Beer entries not accompanied by this information will be at a disadvantage during judging.

Original Gravity (°Plato) : 1.040-1.072 (10.0-17.5 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.008-1.016 (2.1-4.1 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 4.5%-7.0% (5.7%-8.9%)

Bitterness (IBU) : 15-21

Color SRM (EBC) : Color takes on hue of fruit

B. サブスタイル:ベルジャンスタイル・ペールエール

色合いは、ゴールドからカッパー（赤銅色）。低温白濁は許される。モルト・アロマはロー・レベル。フルーティーなエステル香はローないしミディアム・レベル。酵母由来のフェノーリックなスパイス香は、微量ならあってもよい。ダイアセチルは不可。ホップのアロマ、フレーバーおよび苦味は弱いが、感じられるレベルをキープしていること。通常はノーブル・タイプのホップ品種が使われる。モルト由来のカラメル香ないしトースト香を伴っていてもよい。ボディはライトからミディアムの範囲。

初期比重(プラート度):1.044–1.054(11.0–13.3)

最終比重(プラート度):1.008–1.014(2.1–3.6)

アルコール度数:4.1–6.3% ABV

ビタネス・ユニット:20–30 IBU

色度数:6–12 SRM(12–24 EBC)

58. 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

色合いはゴールドからミディアム・アンバーの範囲。濁りは許される。ブレタノマイセス系酵母由来のホースイー（馬臭）、ゴーティー（山羊臭）、レザリー（革臭）といったアロマが特徴的で、それらのレベルはミディアム。フルーティーなエステル香はハイないし非常にハイ・レベルである。ホップのアロマとフレーバーはまったくないか、あってもきわめて微量で、チーズもしくはラベンダーに似たフローラルな香りを伴う。こうした香りは劣化したホップや老化したホップを少量用いることによってもたらされる。原料は麦芽にしている生の小麦と麦芽にした大麦である。モルト由来の甘味は感じられない。ホップの苦味は、非常に弱い。ランビックは自然発酵でつくられ、ブレンドを行っていないビールで、フルーティーなエステル香や野生酵母由来の酸味が強く、ときに酢酸のフレーバーを伴うこともある。カーボネーションはローからハイまでのフルレンジ。バナナや木樽由来のフレーバーがあってはならない。ボディは非常にライトで、マウスフィールはドライ。ブリュッセル地域でつくられるランビックは、単に「ランビック」と表示される。ブリュッセル以外の場所で作られるランビックは、ブリュッセルのランビックにそっくりであっても、本当のランビックとは認められないので、「ベルジャンスタイル・ランビック」と呼ばれる。伝統的な手法で作られるランビックの味わいは、アテニュエーションを完全に行って残留糖分をゼロにしているので、非常にドライである。今日では甘味のあるバージョンも存在するが、それは後から砂糖や人工甘味料を添加したものである。

初期比重(プラート度):1.047–1.056(11.7–13.8)

最終比重(プラート度):1.000–1.010(0.0–2.6)

アルコール度数:6.3–8.2% ABV

ビタネス・ユニット:9–23 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

色合いはゴールドからミディアム・アンバーの範囲。グーズは必ずボトル内二次発酵を行うので、濁りは許される。フレーバーの特徴は、フルーティーなエステル香、酸味、およびすっぱい香りである。ダイアセチルがあってはならない。また、ブレタノマイセス系酵母がもたらすホースイー（馬臭）、ゴーティー（山羊臭）、レザリー（革臭）、フェノーリックといったアロマが穏やかなレベルで伴うものも多く見られる。ホップのアロマとフレーバーはまったくないか、あってもきわめて微量である。原料は麦芽にしている生の小麦と麦芽にした大麦、それに古い酸化したホップが使われる。モルト由来の甘味は感じられない。ホップの苦味は、非常に弱い。グーズは、長期間寝かせた古い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てつくる独特のスタイルである。ブレンド後にボトルに詰めて二次発酵させる結果、非常にドライもしくはほのかに甘い口当たりが生まれるとともに、フルーティーなエステル香、酸味、すっぱい香りなどのキャラクターも強調される。ダイアセチルは不可。バナナや木樽由来のフレーバーがあってはならない。ボディは非常にライトで、マウスフィールはドライ。ブリュッセル地域でつくられるグーズランビックは、単に「グーズランビック」と表示される。ブリュッセル以外の場所で作られるグーズランビックは、ブリュッセルのグーズランビックにそっくりであっても、本当のグーズランビックとは認められないので、「ベルジャンスタイル・グーズランビック」と呼ばれる。伝統的な手法で作られるランビックの味わいは、アテニュエーションを完全に行って残留糖分をゼロにしているので、非常にドライである。今日では甘味のあるバージョンも存在するが、それは後から砂糖や人工甘味料を添加したものである。

初期比重(プラート度):1.044–1.056(11.0–13.8)

最終比重(プラート度):1.000–1.010(0.0–2.6)

アルコール度数:7.0–8.9% 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

フルーツランビックの色合いは、原料に用いたフルーツの色によって様々である。濁りは許される。フラムボアーズ、クリーク、ベージュ、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。ブレタノマイセス系酵母がもたらすホースイー（馬臭）、ゴーティー（山羊臭）、レザリー（革臭）、フェノーリックといったアロマが穏やかなレベルで伴うものも多く見られる。ホップの苦味は非常に弱い。モルトの甘味は感じられないが、フルーツ由来の甘味がローないしストロングのレベルで感じられてもよい。フルーツランビックの特徴はフルーツの香りそのものであるが、酸味も甘味によって軽減されるものの重要な役割を担っている。つまり、甘味、フルーツ香、酸味の割合によってドライな味わいなものになったり、穏やかな甘味を持つものになったりする。バナナや木樽由来のフレーバーがあってはならない。ボディはライトからフルと範囲が広い。ブリュッセル地域でつくられるフルーツランビックは、単に「フルーツランビック」と表示される。ブリュッセル以外の場所で作られるフルーツランビックは、ブリュッセルのフルーツランビックにそっくりであっても、本当のフルーツランビックとは認められないので、「ベルジャンスタイル・フルーツランビック」と呼ばれる。伝統的につくられるフルーツランビックは非常にドライな味わいのビールである。というのも、アテニュエーションを完全に行って残留糖分をゼロにしているからだ。今日では甘味のあるバージョンも存在するが、それは後から果糖や人工甘味料を添加したものである。このスタイルに出品するビールは、使用したフルーツの名前を明示することが求められる。これらについての情報が添付されていないビールは、審査の際に不利となる場合がある。

初期比重(プラート度):1.040–1.072(10.0–17.5)

最終比重(プラート度):1.008–1.016(2.1–4.1)

アルコール度数:5.7–8.9% 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. Substyle: Other Belgian-Style Sour Ale

Other Belgian Sours are a wide range of color and appearance.Recognizing the uniqueness, variety and traditions of beers based on Belgian-style sour ale, beers entered in this style do not fit other existing competition style guidelines. Entries in this substyle will most closely approximate, but might deviate from, lambic, gueuze or oud bruin subcategories, and do not fit any of the other non-Belgian-style sour beer categories in this competition. For example, entries that exhibit distinct characters resulting from wood-aging might be more appropriately entered in the Wood- and Barrel-aged Sour Beer style. Other entries that represent significant departures from any of the Belgian-Style Lambic or Sour Ale subcategories might be more appropriately entered in the American-Style Sour Ale style. To allow for accurate judging the brewer must provide additional information about the entry. This information could include the historical or regional tradition of the style, the brewer’s interpretation of the style, or special ingredients that make the entry unique. Beer entries not accompanied by this information will be at a disadvantage during judging.

Original Gravity (°Plato) : Varies with style

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : Varies with style

Alcohol by Weight (Volume) : Varies with style

Bitterness (IBU) : Varies with style

Color SRM (EBC) : Varies with style

59. Belgian-Style Flanders Oud Bruin or Oud Rood Ale

Belgian Flanders Oud Bruin (Old Brown) or Out Rood (Old Red) Ales are copper to very dark. Chill haze is acceptable at low serving temperatures. Some versions may be more highly carbonated and, when bottle conditioned, may appear cloudy when served. Roasted malt aromas including a cocoa-like character are acceptable at low levels. Brettanomyces produced aroma and flavor may be completely absent or very low. Fruity-ester aroma which is often cherry-like is apparent. Hop aroma and flavor are none. A very low degree of malt sweetness may be present and in balance with the acidity produced by Lactobacillus activity. Hop bitterness is perceived to be low to medium, though acidity and wood aging (if used) may mask higher bitterness unit levels. Overall balance is characterized by slight to strong lactic sourness, and with “Out Rood” sometimes a balanced degree of acetic acid. Body is described as a refreshing mouthfeel. Oak-like or woody characters may be pleasantly integrated into overall palate. Bottle conditioned versions are often blended old with new before packaging in order to create the brewer’s intended balance of characters.

Original Gravity (°Plato) : 1.044-1.056 (11.0-13.8 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.008-1.016 (2.1-4.1 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 3.8%-5.2% (4.8%-6.6%)

Bitterness (IBU) : 15-35

Color SRM (EBC) : 12-25 (24-50 EBC)

60. Belgian-Style Dubbel

Belgian Dubbels are brown to very dark. Chill haze is acceptable at low serving temperatures. Slight yeast haze is often evident when bottle conditioned. Head retention is dense and mousse-like. Malty sweetness and chocolate-like caramel aroma is present. Fruity-ester aromas (especially banana) are appropriate at low levels. Diacetyl aroma should not be perceived. Hop aroma and flavor are low if present. Hop bitterness is medium-low to medium.

Original Gravity (°Plato) : 1.060-1.075 (14.7-18.2 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.012-1.016 (3.1-4.1 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 5.0%-6.0% (6.3%-7.6%)

Bitterness (IBU) : 20-30

Color SRM (EBC) : 16-36 (32-72 EBC)

61. Belgian-Style Tripel

Belgian Tripels are pale to medium-amber. Chill haze is acceptable at low serving temperatures. Traditional tripels are bottle conditioned and may exhibit slight yeast haze, but the yeast should not be intentionally roused. Head retention is dense and mousse-like. A complex, sometimes mild spicy aroma characterizes this style. Clove-like phenolic aroma may be very low. Fruity-ester aromas including banana are also common but not necessary. Hop aroma and flavor are low if present. Low sweetness from very pale malts is present. Character from roasted or any dark malts should not be present. Hop bitterness is medium to medium-high. Traditional Tripels are often well attenuated. Body is medium. Brewing sugar may be used to lighten the perception of body. Alcohol strength and flavor should be perceived as evident. Hop/malt balance is equalizing. The overall beer flavor may finish sweet, though any sweet finish should be light. Oxidative character if evident in aged tripels should be mild and pleasant.

Original Gravity (°Plato) : 1.070-1.092 (17.1-22.0 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.008-1.018 (2.1-4.6 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 5.6%-8.0% (7.1%-10.1%)

Bitterness (IBU) : 20-45

Color SRM (EBC) : 4-9 (8-18 EBC)

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

色合いと外観については、幅広く多様である。ベルギーのサワーエールには、ユニークで伝統的なものが多く認められるが、このスタイルに含まれるビールは、このガイドライン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勿論のこと、非ベルジャンスタイルのサワービールは、このスタイルに属さない。また、木樽でエイジングさせたサワーエールなどは、「木片または木樽熟成サワービール」に含まれる。ベルジャンスタイル・ランビックに似ていてもプレタノマイセス系キャラクターのないものは、アメリカンスタイル・サワーエールのスタイルに含まれる。このスタイルに出品するビールは、スタイルの歴史や伝統、あるいはブルワーが意図した風味の特徴、または特殊な原料等について明示することが求められる。これらについての情報が添付されていないビールは、審査の際に不利となる場合がある

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

59. 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

フランダース・アウトブライン(オールド・ブラウン)およびアウトロート(オールド・レッド)は、銅色(銅色)からダーク・ブラウンまでの色合いを持つ。冷温白濁は許される。カーボネーションの高いものやボトルコンディションしたものは、注がれたときに濁っていてもよい。ココア香を伴うロースト・モルトのアロマはロー・レベルであれば許される。プレタノマイセス菌のもたらすアロマとフレーバーは皆無もしくは微弱にとどめる。チェリー香を思わせるフルーティーなエステル香がはっきり感じられるものが多い。ホップのアロマとフレーバーは、まったく感じられない。モルトの甘味が低レベルで感じられるが、乳酸菌によって生成された酸味とバランスがとれていなければならない。酸味と木樽熟成(必ずしも必要ではない)によって苦味はかなり隠されるが、それでもローないしミディアム・レベルの苦味を保持すべきである。全体的には、乳酸の酸味(微量ないしストロング)との調和が重要。アウトロートの場合は、酢酸との調和が重要である。このビールの特徴は、一口で言うと“爽やかな口当たり”である。木樽熟成したものはオークもしくはウッディなキャラクターがトータルな味わいのなかに心地よく組み込まれていること。ボトルコンディションする場合は、ブルワーの意図するバランスをつくりだすために、熟成させたビールと若いビールをブレンドしてからボトリングするケースがしばしば見られる。

初期比重(プラート度):1.044–1.056(11.0–13.8)

最終比重(プラート度):1.008–1.016(2.1–4.1)

アルコール度数:4.8–6.6% ABV

ビタネス・ユニット:15–35 IBU

色度数:12–25 SRM(24–50 EBC)

60. ベルジャンスタイル・デュッペル

ブラウンからブラックに近い色合いを持つ。冷温白濁は許される。ボトルコンディションしたものは、わずかに酵母による濁りが見られる。泡持ちがよく、泡のテクスチャーはきめこまかく、ムースのように濃密である。モルト由来の甘味とチョコレートを思わせるカラメル・アロマが感じられる。フルーティーなエステル香(とくにバナナ香)は、低レベルにとどめるべき。ダイアセチルがあつてはならない。ホップのアロマとフレーバーはゼロもしくは微量に抑えること。ホップの苦味は、ミディアム・ローないしミディアム。

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):1.012–1.016(3.1–4.1)

アルコール度数:6.3–7.6% ABV

ビタネス・ユニット:20–30 IBU

色度数:16–36 SRM(32–72 EBC)

61. ベルジャンスタイル・トリペル

色合いは明るいゴールドからミディアム・アンバーの範囲。冷温白濁は許される。伝統的なトリペルはボトルコンディションされ、グラスに注ぐと酵母による濁りがほのかに見える。ボトルを揺すって沈殿している酵母を意図的に巻き上げるようなことはすべきではない。泡持ちがよく、泡のテクスチャーはきめこまかく、ムースのように濃密である。このスタイルの特徴は、複雑でやわらかなスパイシー・アロマ。フェノーリックなクローブ香は、微量なら許される。バナナ香を伴うフルーティーなエステル香を持つものが多いが、必須のアロマではない。ホップのアロマとフレーバーはゼロもしくは微量にとどめること。ホップの苦味はミディアムないしミディアム・ハイ。通常、ピルスナーモルトのような非常に色の淡いモルト由来の甘味が感じられる。ローストモルトやダークモルト由来のキャラクターがあつてはならない。伝統的なトリペルは、アテニューエイション(発酵度)が高い。アルコール度数が高いけれど、ボディはミディアムをキープする。ボディを軽くするためにホワイト・キャンディーシュガーを混入してもよい。ホップの苦味とモルトの甘味のバランスが均衡している。アルコールの強さやアルコール・フレーバーが口中ではっきりと感じられるべき。後味に軽く心地よい甘味が残る。長期間エイジングしたトリペルに酸化臭が見られたとしても、それが軽く心地よく感じられる限り問題ない。

初期比重(プラート度):1.070–1.092(17.1–22.0)

最終比重(プラート度):1.008–1.018(2.1–4.6)

アルコール度数:7.1–10.1% ABV

ビタネス・ユニット:20–45 IBU

色度数:4–9 SRM(8–18 EBC)

62. Belgian-Style Pale Strong Ale

Belgian Pale Strong Ales are pale to copper. Chill haze is allowable at cold temperatures. Hop aroma, flavor and bitterness are medium-low to medium-high. Malt character intensity should be low to medium, often surviving along with a complex fruitiness. These beers are often brewed with light colored Belgian “candy” sugar. Very little or no diacetyl should be perceived. Herbs and spices are sometimes used to delicately flavor these strong ales. Low levels of yeast-derived phenolic spiciness may also be perceived. Body is light to medium. This style is highly attenuated, and has a perceptively deceiving high alcoholic character. It has a relatively light body for a beer of its alcoholic strength.
Original Gravity (°Plato) : 1.064-1.096 (15.7-22.9 °Plato)
Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.012-1.024 (3.1-6.1 °Plato)
Alcohol by Weight (Volume) : 5.6%-8.8% (7.1%-11.2%)
Bitterness (IBU) : 20-50
Color SRM (EBC) : 3.5-10 (7-20 EBC)

63. Belgian-Style Dark Strong Ale

Belgian Dark Strong Ales are medium-amber to very dark. Chill haze is allowable at cold temperatures. Medium to high malt aroma and complex fruity aromas are distinctive. Very little or no diacetyl aroma should be perceived. Hop aroma and flavor are low to medium. Medium to high malt intensity can be rich, creamy, and sweet. Hop bitterness is low to medium. These beers are often, though not always, brewed with dark Belgian “candy” sugar. Very little or no diacetyl flavor should be perceived. Herbs and spices are sometimes used to delicately flavor these strong ales. Low levels of phenolic spiciness from yeast byproducts may also be perceived. Body is medium to full. These beers can be well attenuated, with an alcohol strength which is often deceiving to the senses.

Original Gravity (°Plato) : 1.064-1.096 (15.7-22.9 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.012-1.024 (3.1-6.1 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 5.6%-8.8% (7.1%-11.2%)

Bitterness (IBU) : 20-50

Color SRM (EBC) : 9-35 (18-70 EBC)

64. Other Belgian-Style Ale

A. Substyle: Other Belgian-Style Abbey Ale

Other Belgian Abbeys are a wide range of color and appearance. Recognizing the uniqueness, variety and traditions of beers based on Belgian-style abbey ale, the beers entered in this substyle do not fit existing competition style guide-lines for Dubbel or Tripel. Strong or weaker versions of traditional Abbey Ale styles, such as Quadruple, Quintuple or Single, would also be appropriately entered in this style. To allow for accurate judging the brewer must provide additional information about the entry. This information could include the historical or regional tradition of the style, or the brewer’s interpretation of the style. Beer entries not accompanied by this information will be at a disadvantage during judging.

Original Gravity (°Plato) : Varies with style

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : Varies with style

Alcohol by Weight (Volume) : Varies with style

Bitterness (IBU) : Varies with style

Color SRM (EBC) : Varies with style

B. Substyle: Other Belgian-Style Strong Specialty Ale

Other Belgian Strongs are a wide range of color and appearance. Recognizing the uniqueness, variety and traditions of beers based on Belgian-style strong specialty ale, beers entered in this substyle do not fit existing competition style guidelines for Belgian-Style Pale or Dark Strong Ale categories above or other hybrid American and Belgian styles in this competition. Other strong Belgian-style or Belgian inspired ales that defy categorization, would be appropriately entered in this style. To allow for accurate judging the brewer must provide additional information about the entry. This information could include the historical or regional tradition of the style, or the brewer’s interpretation of the style, in order to be assessed properly by the judges. Beer entries not accompanied by this information will be at a disadvantage during judging.

Original Gravity (°Plato) : Varies with style

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : Varies with style

Alcohol by Weight (Volume) : Varies with style

Bitterness (IBU) : Varies with style

Color SRM (EBC) : Varies with style

C. Substyle: Other Belgian-Style Ale

Other Belgian Ales are of varying color. Recognizing the uniqueness and traditions of several other styles of Belgian ales, the beers entered in this style will be assessed on the merits that they do not fit existing style guidelines, and information that the brewer provides explaining the history and tradition of the style. Balance of character is a key component when assessing these beers. To allow for accurate judging the brewer must provide additional information about the entry. This information could include the historical or regional tradition of the style, the brewer’s interpreta-tion of the style, or special ingredients that make the entry unique. Beer entries not accompanied by this information will be at a disadvantage during judging.

Original Gravity (°Plato) : Range provided by brewer

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : Range provided by brewer

Alcohol by Weight (Volume) : Range provided by brewer

Bitterness (IBU) : Range provided by brewer

Color SRM (EBC) : Range provided by brewer

62. ベルジャンスタイル・ペール・ストロング・エール

麦わら色から銅色（銅色）の範囲。冷温白濁は許される。ホップのアロマ、フレーバー、苦味はミディアム・ローないしミディアム・ハイ。モルト・キャラクターはローないしミディアムであるが、複雑なフルーツ香とあいまって実際より濃厚に感じられるものが少なくない。このスタイルはベルギーのホワイト・キャンディーシュガーを加えてつくられることが多い。ダイアセチルはないのが望ましいが、ごく微量なら許される。ハーブとスパイスもデリケートなフレーバーをつけるために用いられることが多い。酵母由来のフェノーリックなスパイス香は低レベルなら感じられてもよい。ボディはライトからミディアムの範囲。アテニューエーション(発酵度)が非常に高く、強いアルコール感をもたらす。アルコール度数が高いにもかかわらず、ボディの印象はライトである。

初期比重(プラート度):1.064–1.096(15.7–22.9)

最終比重(プラート度):1.012–1.024(3.1–6.1)

アルコール度数:7.1–11.2% ABV

ビタネス・ユニット:20–50 IBU

色度数:3.5–10 SRM(7–20 EBC)

63. ベルジャンスタイル・ダーク・ストロング・エール

ミディアム・アンバーからブラックに近いダークな色合い。冷温白濁は許される。ミディアムないしストロングのモルト・アロマと複雑なフルーティー・アロマが際立っている。ダイアセチルは感じられないのが望ましいが、微量なら許される。ホップのアロマとフレーバーはローからミディアムの範囲。モルト・アロマはミディアムからストロングを呈示し、濃厚・クリーミーで甘味を伴う。ホップの苦味はローからミディアム。このスタイルはベルギーのダーク・キャンディーシュガーを加えてつくられることが多い。ハーブとスパイスもデリケートなフレーバーをつけるために用いられることが多い。酵母由来のフェノーリックなスパイス香は低レベルなら感じられてもよい。ボディはミディアムからフルの範囲。アテニューエーション(発酵度)が非常に高く、強いアルコール感をもたらす。

初期比重(プラート度):1.064–1.096(15.7–22.9)

最終比重(プラート度):1.012–1.024(3.1–6.1)

アルコール度数:7.1–11.2% ABV

ビタネス・ユニット:20–50 IBU

色度数:9–35 SRM(18–70 EBC)

64. その他のベルジャンスタイル・エール

A. サブスタイル:その他のベルジャンスタイル・アビー(修道院)エール

ベルジャン・アビーエールは幅広い色合いを持つ。ユニークで多様、かつ長い伝統を持つベルジャンスタイル・アビーエールで、デュッセルとトリベルに該当しないビールは、このスタイルに含まれる。例えば、クアドルブルやクインチュブルのような高アルコールビールとシングルのような低アルコールビールも、ここに含まれる。このスタイルに出品するビールは、スタイルの歴史や伝統、あるいはブルワーが意図した風味の特徴について明示することが求められる。これらについての情報が添付されていないビールは、審査の際に不利となる場合がある。

期比重(プラート度) : 適用またはベースにしたビアスタイルに準じる

最終比重(プラート度) : 適用またはベースにしたビアスタイルに準じる

アルコール度数: 適用またはベースにしたビアスタイルに準じる

ビタネス・ユニット: 適用またはベースにしたビアスタイルに準じる

色度数: 適用またはベースにしたビアスタイルに準じる

B. 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

このスタイルは幅広い色合いを持つ。ユニークで多様、かつ長い伝統を持つベルジャンスタイル・ストロング・スペシャルティ・エールで、なおかつベルジャンスタイル・ペール・ストロングエールまたはダーク・ストロングエール、あるいはアメリカン・ベルゴスタイル・エールに該当しないビールは、このスタイルに含まれる。また、このガイドラインで取り上げていないベルジャンスタイルでアルコール度数の高いビール、およびそれらに啓示を受けてつくられたビールも、ここに該当する。このスタイルに出品するビールは、スタイルの歴史や伝統、あるいはブルワーが意図した風味の特徴について明示することが求められる。これらについての情報が添付されていないビールは、審査の際に不利となる場合がある。

期比重(プラート度) : 適用またはベースにしたビアスタイルに準じる

最終比重(プラート度) : 適用またはベースにしたビアスタイルに準じる

アルコール度数: 適用またはベースにしたビアスタイルに準じる

ビタネス・ユニット: 適用またはベースにしたビアスタイルに準じる

色度数: 適用またはベースにしたビアスタイルに準じる

C. サブスタイル:その他のベルジャンスタイル・エール

その他のベルジャンスタイル・エールは幅広い色合いを持つ。ユニークで長い伝統を持つベルジャンスタイル・エールで、上記の各種ベルジャンスタイルに該当しないビールは、このスタイルに含まれる。このスタイルを評価する際のポイントは、全体のバランスである。このスタイルに出品するビールは、スタイルの歴史や伝統、あるいはブルワーが意図した風味の特徴、特殊な原料が使われている場合はその名前を明示することが求められる。これらについての情報が添付されていないビールは、審査の際に不利となる場合がある。

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

65. English-Style Mild Ale

A. Substyle: English-Style Pale Mild Ale

English Pale Milds are light amber to medium amber. Chill haze is allowable at cold temperatures. Fruity-ester aroma is very low to medium low. Hop aroma and flavor are very low or low. Malt flavor dominates the flavor profile. Hop bitterness is very low to low. Very low diacetyl flavors may be appropriate in this low-alcohol beer. Fruity-ester flavor is very low to medium low. Body is low to low-medium.

Original Gravity (°Plato) : 1.030-1.036 (7.6-9.0 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.004-1.008 (1.0-2.1 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 2.7%-3.2% (3.4%-4.1%)

Bitterness (IBU) : 10-20

Color SRM (EBC) : 6-9 (12-18 EBC)

B. Substyle: English-Style Dark Mild Ale

English Dark Milds are reddish brown to very dark.Fruity-ester aroma is very low to medium low. Malt and caramel are part of the aroma while licorice and roast malt tones may sometimes contribute to aroma profile. Hop aroma and flavor are very low. Hop bitterness is very low to low. Very low diacetyl flavors may be appropriate in this low-alcohol beer. Body is low-medium to medium.

Original Gravity (°Plato) : 1.030-1.036 (7.6-9.0 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.004-1.008 (1.0-2.1 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 2.7%-3.2% (3.4%-4.1%)

Bitterness (IBU) : 10-24

Color SRM (EBC) : 17-34 (34-68 EBC)

66. English-Style Summer Ale

English Summer Ales are pale to light amber colored. Chill haze is allowable at cold temperatures. Fruity-ester aromas are acceptable at low to moderate levels. No diacetyl or DMS aromas should be apparent. Hop aroma and flavor are low to medium-low. English, American or noble-type hop aroma should not be assertive and always well balanced with malt aroma. Residual malt sweetness is low to medium. Torrefied and/or malted wheat are often used in quantities of 25% or less. Malt flavor may be biscuit-like. Hop bitterness is medium-low to medium. Mild carbonation traditionally characterizes draft-cask versions, but in bottled versions, a slight increase in carbon dioxide content is acceptable. The overall impression is refreshing and thirst quenching. Body is low to medium-low.

Original Gravity (°Plato) : 1.036-1.050 (9.0-12.4 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.006-1.012 (1.5-3.1 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 2.9%-4.0% (3.7%-5.1%)

Bitterness (IBU) : 20-30

Color SRM (EBC) : 4-7 (8-14 EBC)

67. Ordinary or Special Bitter

A. Substyle: Ordinary Bitter

Ordinary Bitters are gold to copper colored. Chill haze is allowable at cold temperatures. Fruity-ester and very low diacetyl aromas are acceptable, but should be minimized. Hop aroma and flavor may be evident at the brewer’s discretion. Low to medium residual malt sweetness is present. Hop bitterness is medium. Mild carbonation traditionally characterizes draft-cask versions, but in bottled versions, a slight increase in carbon dioxide content is acceptable. Body is light to medium.

Original Gravity (°Plato) : 1.033-1.038 (8.3-9.5 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.006-1.012 (1.5-3.1 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 2.4%-3.3% (3.0%-4.2%)

Bitterness (IBU) : 20-35

Color SRM (EBC) : 5-12 (10-24 EBC)

B. Substyle: Special Bitter or Best Bitter

Special or Best Bitters are deep gold to deep copper colored. Chill haze is allowable at cold temperatures. Fruity-ester aroma is acceptable. Hop aroma and flavor may be very low to medium at the brewer’s discretion. Medium residual malt sweetness is present. Hop bitterness is medium and absent of harshness. Mild carbonation traditionally characterizes draft-cask versions, but in bottled versions, a slight increase in carbon dioxide content is acceptable. Fruity-ester and very low diacetyl flavors are acceptable, but should be minimized in this form of bitter. The absence of diacetyl is also acceptable. Body is medium.

Original Gravity (°Plato) : 1.038-1.045 (9.5-11.2 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.006-1.012 (1.5-3.1 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 3.3%-3.8% (4.2%-4.8%)

Bitterness (IBU) : 28-40

Color SRM (EBC) : 6-14 (12-28 EBC)

65. 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

イングリッシュ・ペールマイルドエールの色合いは、ライト・アンバーからミディアム・アンバーの範囲内にある。冷温白濁は許される。フルーティーなエステル香は極めて低いレベルからミディアム・ローまで。ホップのアロマとフレーバーは、微弱ないしロー・レベル。モルトのフレーバーが支配的で、ホップの苦味は微弱ないしロー。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。ボディはライトないしミディアム・ライト。

初期比重(プラート度): 1.030–1.036(7.6–9.0)

最終比重(プラート度): 1.004–1.008(1.0–2.1)

アルコール度数: 3.4–4.1% ABV

ビタネス・ユニット: 10–20 IBU

色度数: 6–9 SRM(12–18 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

イングリッシュスタイル・ダークマイルドエールは、赤みがかったブラウンないしブラックに近い色合いを持つ。フルーティーなエステル香は微弱ないしミディアム・ロー。アロマにはモルトのカaramel香が含まれ、リコリスのほかコーヒー、チョコレートなどを思わせるロースト香で特徴をつけることも可能。ホップのアロマとフレーバーは、きわめて弱い。ホップの苦味は微弱ないしロー・レベル。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。ボディはミディアム・ライトないしミディアム。

初期比重(プラート度): 1.030–1.036(7.6–9.0)

最終比重(プラート度): 1.004–1.008(1.0–2.1)

アルコール度数: 3.4–4.1% ABV

ビタネス・ユニット: 10–24 IBU

色度数: 17–34 SRM(34–68 EBC)

66. イングリッシュスタイル・サマーエール

イングリッシュ・サマーエールの色合いは明るいゴールドからライト・アンバーの範囲。冷温白濁は許される。フルーティーなエステル香は弱いし穏やかなレベル。ダイアセチルとDMSがあってはならない。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。英国品種、アメリカ品種、もしくはノーブ・タイプのホップを用い、アロマ・レベルは決して強烈にならずモルト・アロマとバランスがとれていること。モルト由来の甘味は、ローないしミディアム。焙炒小麦または小麦モルトを25%以下なら使用してもよい。モルト・フレーバーの特徴はビスケット。ホップの苦味はミディアム・ローからミディアムの範囲。カスク・コンディションのものは伝統的にカーボネーションがマイルドであるが、ボトル入りのものはカーボネーション・レベルをいくぶん高めに設定してもよい。全体の印象は、爽やかで、喉の渇きを癒すのに相応しいビールである。ボディはライトないしミディアム・ライト。

初期比重(プラート度): 1.036–1.050(9.0–12.4)

最終比重(プラート度): 1.006–1.012(1.5–3.1)

アルコール度数: 3.7–5.1% ABV

ビタネス・ユニット: 20–30 IBU

色度数: 4–7 SRM(8–14 EBC)

67. オーディナリービターまたはスペシャルビター

A. サブスタイル: オーディナリービター

色合いはゴールドからカッパー（銅色）の範囲。冷温白濁は許される。フルーティーなエステル香とダイアセチルは認められるが、最小限に抑えること。ホップのアロマとフレーバーは、ブルワーの裁量により強弱を問わない。モルトの甘味は、ローないしミディアム。ホップの苦味はミディアム。カスク・コンディションのものは伝統的にカーボネーションがマイルドであるが、ボトル入りのものはカーボネーション・レベルをいくぶん高めに設定してもよい。ボディはライトないしミディアム。

初期比重(プラート度): 1.033–1.038(8.3–9.5)

最終比重(プラート度): 1.006–1.012(1.5–3.1)

アルコール度数: 3.0–4.2% 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

スペシャルビターないしベストビターの色合いは、ゴールドから濃いカッパー（銅色）の範囲。冷温白濁は許される。フルーティーなエステル香は歓迎される。ホップのアロマとフレーバーは、非常に低いレベルからミディアム・レベルまでブルワーの自由裁量に任される。モルトの甘味がミディアム・レベルで感じられる。ホップの苦味はミディアムで、渋味やザラツキなどの不快感がないこと。カスク・コンディションのものは伝統的にカーボネーションがマイルドであるが、ボトル入りのものはカーボネーション・レベルをいくぶん高めに設定してもよい。非常に低レベルであれば、ダイアセチルが感じられてもよい。ボディはミディアム。

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(1.5–3.1)

アルコール度数: 4.2–4.8% ABV

ビタネス・ユニット: 28–40 IBU

色度数: 6–14 SRM(12–28 EBC)

68. Classic English-Style Pale Ale

English Pale Ales are gold to copper colored. Chill haze may be evident only at very cold temperatures. Moderate to strong fruity-ester aroma are present. Low to medium malt flavor is present, and low caramel character is allowable. Hop aroma and flavor are medium to medium-high, with earthy, herbal English-variety hop character. Note that “earthy, herbal English-variety hop character” is the perceived end, but may be a result of the skillful use of hops of other national origins. Hop bitterness is medium to medium-high. Absence of diacetyl is desirable, though, diacetyl is acceptable and characteristic when at very low levels. Body is medium.

Original Gravity (°Plato) : 1.040-1.056 (10.0-13.8 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.008-1.016 (2.1-4.1 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 3.5%-4.2% (4.4%-5.3%)

Bitterness (IBU) : 20-40

Color SRM (EBC) : 5-12 (10-24 EBC)

69. Extra Special Bitter

A. Substyle: English-Style Extra Special Bitter

English ESBs are amber to deep copper colored. Chill haze is allowable at cold temperatures. Hop aroma and flavor are medium to medium-high. The residual malt and defining sweetness of this richly flavored, full-bodied bitter is medium to medium-high. Hop bitterness is medium to medium-high. Mild carbonation traditionally characterizes draft-cask versions, but in bottled versions, a slight increase in carbon dioxide content is acceptable. The overall impression is refreshing and thirst quenching. Fruity-ester and very low diacetyl flavors are acceptable, but should be minimized in this form of bitter. Body is full.

Original Gravity (°Plato) : 1.046-1.060 (11.4-14.7 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.010-1.016 (2.6-4.1 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 3.8%-4.6% (4.8%-5.8%)

Bitterness (IBU) : 30-45

Color SRM (EBC) : 8-14 (16-28 EBC)

B. Substyle: American-Style Extra Special Bitter

American ESBs are amber to deep copper colored. Chill haze is allowable at cold temperatures. Hop aroma and flavor are medium to medium-high. The residual malt and defining sweetness of this richly flavored, full-bodied bitter is medium to medium-high. Hop bitterness is medium to medium-high. Mild carbonation traditionally characterizes draft-cask versions, but in bottled versions, a slight increase in carbon dioxide content is acceptable. The overall impression is refreshing and thirst quenching. Fruity-ester and very low diacetyl flavors are acceptable, but should be minimized in this form of bitter. Body is full.

Original Gravity (°Plato) : 1.046-1.060 (11.4-14.7 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.010-1.016 (2.6-4.1 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 3.8%-4.6% (4.8%-5.8%)

Bitterness (IBU) : 30-45

Color SRM (EBC) : 8-14 (16-28 EBC)

70. English-Style India Pale Ale

English IPAs are gold to copper colored. Chill haze is allowable at cold temperatures. Fruity-ester aromas are moderate to very strong. Hop aroma and flavor are medium to high, often flowery. Medium malt flavor is present. Hops from a variety of origins may be used to contribute to a high hopping rate. Earthy and herbal English-variety hop character is the perceived end, but may be a result of the skillful use of hops of other national origins. Hop bitterness is medium to high. Most traditional interpretations are characterized by medium to medium-high alcohol content. The use of water with high mineral content results in a crisp, dry beer, sometimes with subtle and balanced character of sulfur compounds. Diacetyl can be absent or may be perceived at very low levels. Body is medium.

Original Gravity (°Plato) : 1.050-1.064 (12.4-15.7 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.012-1.018 (3.1-4.6 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 4.0%-5.6% (5.1%-7.1%)

Bitterness (IBU) : 35-63

Color SRM (EBC) : 6-14 (12-28 EBC)

68. クラシック・イングリッシュスタイル・ペールエール

クラシック・イングリッシュ・ペールエールは、ゴールドからカッパー（銅色）の範囲の色合いを持つ。冷温白濁は許される。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。モルトのアロマおよびフレーバーはローないしミディアムで、低レベルのカaramel香を伴っていてもよい。ホップのアロマとフレーバーは、ミディアムないしミディアム・ハイ。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。“アーシーでハーバルな英国品種”がホップ・キャラクターの目標ではあるが、英国以外のホップ品種を上手に用いて同様の結果を得ることも可能である。ホップの苦味はミディアムないしミディアム・ハイ。ダイアセチルはまったくくないのが望ましいが、きわめてロー・レベルであればこのスタイルの特徴の一部して許される。ボディはミディアム。

初期比重(プラート度):1.040–1.056(10.0–13.8)

最終比重(プラート度):1.008–1.016(2.1–4.1)

アルコール度数:4.4–5.3% ABV

ビタネス・ユニット:20–40 IBU

色度数:5–12 SRM(10–24 EBC)

69. エクストラ・スペシャルビター

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 (ESB)

イングリッシュESBの色合いはライト・アンバーからディーブ・カッパー（濃い銅色）の範囲。冷温白濁は許される。ホップのアロマとフレーバーは、ミディアムないしミディアム・ハイ。モルト由来の甘味をミディアムからミディアム・ハイに高めてフルボディ感を生み出す。ホップの苦味も甘味レベルとバランスをとってミディアムからミディアム・ハイを保持すること。カスク・コンディションのものは伝統的にカーボネーションがマイルドであるが、ボトル入りの場合は二酸化炭素の溶存率をいくぶん高めてもかまわない。全体の印象は、爽やかで、喉の渇きを癒すのに相応しいビールである。フルーティーなエステル香とダイアセチルが感じられてもよいが、最小限にとどめること。ボディはフル。

初期比重(プラート度):1.046–1.060(11.4–14.7)

最終比重(プラート度):1.010–1.016(2.6–4.1)

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・エクストラスペシャルビター (アメリカンESB)

アメリカンESBの色合いはライト・アンバーからディーブ・カッパー（濃い銅色）の範囲。冷温白濁は許される。ホップのアロマとフレーバーは、ミディアムないしミディアム・ハイ。モルト由来の甘味をミディアムからミディアム・ハイに高めてフルボディ感を生み出す。ホップの苦味も甘味レベルとバランスをとってミディアムからミディアム・ハイを保持すること。カスク・コンディションのものは伝統的にカーボネーションがマイルドであるが、ボトル入りの場合は二酸化炭素の溶存率をいくぶん高めてもかまわない。全体の印象は、爽やかで、喉の渇きを癒すのに相応しいビールである。フルーティーなエステル香とダイアセチルが感じられてもよいが、最小限にとどめること。ボディはフル。

初期比重(プラート度):1.046–1.060(11.4–14.7)

最終比重(プラート度):1.010–1.016(2.6–4.1)

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)

70. イングリッシュスタイル・インディア・ペールエール (IPA)

イングリッシュIPAの色合いはゴールドからカッパー（銅色）の範囲。冷温白濁は許される。フルーティーなエステル香は穏やかなレベルから強烈なレベルまで可能。ホップのアロマとフレーバーはミディアムないしストロングで、フラワリーなものが多い。ホップの苦味もミディアムからストロングに仕上げる。英国品種の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。英国品種のホップがもたらすアーシーでハーバルなホップ・キャラクターが目標ではあるが、英国以外のホップ品種を上手に用いて同様の結果を得ることも可能である。モルトのアロマおよびフレーバーはミディアム。伝統的なイングリッシュ・インディア・ペールエールは、ミディアムないしミディアム・ハイのアルコール度数（5～7%）を特徴とする。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味わいに仕上げることも必須条件。他のフレーバーとバランスがとれていれば、ほのかな硫黄臭があってもよい。ダイアセチルはまったくくないのが望ましいが、きわめてロー・レベルであれば許される。ボディはミディアム。

初期比重(プラート度):1.050–1.064(12.4–15.7)

最終比重(プラート度):1.012–1.018(3.1–4.6)

アルコール度数:5.1–7.1% ABV

ビタネス・ユニット:35–63 IBU

色度数:6–14 SRM(12–28 EBC)

71. Scottish-Style Ale

A. Substyle: Scottish-Style Light Ale

Scottish Light Ales are golden to light brown. Chill haze is allowable at low temperatures. Fruity-ester aromas are low if evident. Hop aroma and flavor are not perceived. Despite its lightness a low to medium-low degree of malty, caramel-like, soft and chewy character will be present. Hop bitterness is low. Yeast characters such as diacetyl and sulfuriness are acceptable at very low levels. Bottled versions may contain higher amounts of carbon dioxide than is typical for mildly carbonated draft versions. Body is light. Though there is little evidence suggesting that traditionally made Scottish Ale exhibited peat smoke character, the current marketplace offers many examples with peat or smoke character present at low to medium levels. Thus a peaty/smoky character may be evident at low levels . Ales with medium or higher smoke character would be considered a smoke flavored beer and considered in another style.

Original Gravity (°Plato) : 1.030-1.035 (7.6-8.8 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.006-1.012 (1.5-3.1 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 2.2%-2.8% (2.8%-3.5%)

Bitterness (IBU) : 9-20

Color SRM (EBC) : 6-15 (12-30 EBC)

B. Substyle: Scottish-Style Heavy Ale

Scottish Heavy Ales are amber to dark brown. Chill haze is allowable at low temperatures. Fruity-ester aromas are low if evident. Hop aroma and flavor are not perceived. Scottish Heavy is dominated by a smooth, balanced sweet malti-ness; in addition it will have a medium degree of malty, caramel-like, soft and chewy character in flavor and mouthfeel. Hop bitterness is low but perceptible. Yeast characters such as diacetyl and sulfuriness are acceptable at very low levels. Bottled versions may contain higher amounts of carbon dioxide than is typical for mildly carbonated draft versions. Body is medium. Though there is little evidence suggesting that traditionally made Scottish Ale exhibited peat smoke character, the current marketplace offers many examples with peat or smoke character present at low to medium levels. Thus a peaty/smoky character may be evident at low levels. Ales with medium or higher smoke charac-ter would be considered a smoke flavored beer and considered in another style.

Original Gravity (°Plato) : 1.035-1.040 (8.8-10.0 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.010-1.014 (2.6-3.6 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 2.8%-3.2% (3.5%-4.1%)

Bitterness (IBU) : 12-20

Color SRM (EBC) : 8-19 (16-38 EBC)

C. Substyle: Scottish-Style Export Ale

Scottish Export Ales are medium amber to dark chestnut brown. Chill haze is allowable at low temperatures. Fruity-ester aromas may be apparent. Hop aroma and flavor are not perceived. The overriding character of Scottish Export is sweet, caramel-like, and malty. Hop bitterness is low to medium. Yeast characters such as diacetyl and sulfuriness are acceptable at very low levels. Bottled versions may contain higher amounts of carbon dioxide than is typical for mildly carbonated draft versions. Body is medium. Though there is little evidence suggesting that traditionally made Scottish Ale exhibited peat smoke character, the current marketplace offers many examples with peat or smoke character present at low to medium levels. Thus a peaty/smoky character may be evident at low levels. Ales with medium or higher smoke character would be considered a smoke flavored beer and considered in another style.

Original Gravity (°Plato) : 1.040-1.050 (10.0-12.4 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.010-1.018 (2.6-4.6 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 3.2%-4.2% (4.1%-5.3%)

Bitterness (IBU) : 15-25

Color SRM (EBC) : 9-19 (18-38 EBC)

72. English-Style Brown Ale

English Brown Ales are copper to very dark. Chill haze is allowable at cold temperatures. Low to medium-low fruity-ester aroma is appropriate. Roast malt tones may sometimes contribute to aroma profile. Hop aroma and flavor are very low. Balance ranges from dry to sweet maltiness. Hop bitterness is very low to low. Diacetyl if evident should be very low. Body is medium.

Original Gravity (°Plato) : 1.040-1.050 (10.0-12.4 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.008-1.014 (2.1-3.6 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 3.3%-4.7% (4.2%-6.0%)

Bitterness (IBU) : 15-25

Color SRM (EBC) : 12-25 (24-50 EBC)

73. Brown Porter

Brown Porters are dark brown (may have red tint) to very dark. Fruity-ester aroma is acceptable. Hop aroma and flavor are negligible to medium. No roast barley or strong burnt/black malt character should be perceived. Low to medium malt sweetness, caramel and chocolate is acceptable. Hop bitterness is medium. Body is light to medium.

Original Gravity (°Plato) : 1.040-1.050 (10.0-12.4 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.006-1.014 (1.5-3.6 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 3.5%-4.7% (4.4%-6.0%)

Bitterness (IBU) : 20-30

Color SRM (EBC) : 20-35 (40-70 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

色合いは、ゴールドからライト・ブラウンまでの範囲。冷温白濁はあっても許される。フルーティーなエステル香は、ロー・レベルに抑えること。ホップのアロマとフレーバーは感じられない。ホップの苦味はロー。“ライトエール”という名前ではあるが、カラメル香を伴う豊潤なモルト・アロマがローないしミディアム・ローのレベルで感じられる。ダイアセチルや硫黄臭など酵母由来のキャラクターは、非常に低レベルならあっても許される。ドラフト・バージョンは、通常、炭酸ガスがマイルドであるが、ボトル入りのバージョンはそれよりガス圧を高くしてもよい。ボディはライト。その昔、伝統的につくられたスコティッシュ・ライトエールの中に、ビートを利かせたものが存在していたという確証はないが、今日ではビートないしスモーキーなキャラクターをローないしミディアム・レベルで感じさせるものが市場に多く出回っている。したがって、このスタイルに出品するビールからロー・レベルのピーティ／スモーキー・キャラクターが感じられても、スタイルに合致していると思なされる。ただし、ミディアムないしハイ・レベルのスモーキー・キャラクターを持つ場合は、「その他のスモークビール」に出品するのが妥当である。

初期比重(プラート度):1.030–1.035(7.6–8.8)

最終比重(プラート度):1.006–1.012(1.5–3.1)

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:6–15 SRM(12–30 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

色合いは、アンバーからダーク・ブラウンまでの範囲。冷温白濁はあっても許される。フルーティーなエステル香は、ロー・レベルに抑えること。ホップのアロマとフレーバーは感じられない。ホップの苦味はロー。心地よいモルトの甘味が支配的で、カラメル香を伴う豊潤なモルト・アロマがローないしミディアム・ローのレベルで感じられる。ダイアセチルや硫黄臭など酵母由来のキャラクターは、非常に低レベルならあっても許される。ドラフト・バージョンは、通常、炭酸ガスがマイルドであるが、ボトル入りのバージョンはそれよりガス圧を高くしてもよい。ボディはミディアム。その昔、伝統的につくられたスコティッシュ・ヘビーエールの中に、ビートを利かせたものが存在していたという確証はないが、今日ではビートないしスモーキーなキャラクターをローないしミディアム・レベルで感じさせるものが市場に多く出回っている。したがって、このスタイルに出品するビールからロー・レベルのピーティ／スモーキー・キャラクターが感じられても、スタイルに合致していると思なされる。ただし、ミディアムないしハイ・レベルのスモーキー・キャラクターを持つ場合は、「その他のスモークビール」に出品するのが妥当である。

初期比重(プラート度):1.035–1.040(8.8–10.0)

最終比重(プラート度):1.010–1.014(2.6–3.6)

アルコール度数:3.5–4.1% ABV

ビタネス・ユニット:12–20 IBU

色度数:8–19 SRM(16–38 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

色合いはミディアム・アンバーからダーク・チェスナット・ブラウン(濃い栗茶色)までの範囲。冷温白濁は許される。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。ホップのアロマとフレーバーは感じられない。ホップの苦味はローないしミディアム。顕著な特徴は、甘味とカラメル・フレーバーを伴うモルト風味である。ダイアセチルや硫黄臭など酵母由来のキャラクターは、非常に低レベルならあっても許される。ドラフト・バージョンは、通常、炭酸ガスがマイルドであるが、ボトル入りのバージョンはそれよりガス圧を高くしてもよい。ボディはミディアム。その昔、伝統的につくられたスコティッシュ・エクスポートエールの中に、ビートを利かせたものが存在していたという確証はないが、今日ではビートないしスモーキーなキャラクターをローないしミディアム・レベルで感じさせるものが市場に多く出回っている。したがって、このスタイルに出品するビールからロー・レベルのピーティ／スモーキー・キャラクターが感じられても、スタイルに合致していると思なされる。ただし、ミディアムないしハイ・レベルのスモーキー・キャラクターを持つ場合は、「その他のスモークビール」に出品するのが妥当である。

初期比重(プラート度):1.040–1.050(10.0–12.4)

最終比重(プラート度):1.010–1.018(2.6–4.6)

アルコール度数:4.1–5.3% ABV

ビタネス・ユニット:15–25 IBU

色度数:9–19 SRM(18–38 EBC)

72. イングリッシュスタイル・ブラウンエール

色合いは、カッパー(銅色)から濃い焦茶色の範囲。冷温白濁は許される。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。ローストしたモルトのキャラクターがアロマの特徴をつくっている。ホップのアロマとフレーバーは非常に弱い。ホップの苦味も微弱である。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。もしダイアセチルが感じられても、非常に低レベルなら許される。ボディはミディアム。**初期比重(プラート度)**:1.040–1.050(10–12.4)**最終比重(プラート度)**:1.008–1.014(2.1–3.6)**アルコール度数**:4.2–6.0% ABV**ビタネス・ユニット**:15–25 IBU**色度数**:12–25 SRM(24–50 EBC)

73. ブラウン・ポーター

色合いはダーク・ブラウン(赤みがかっていてもよい)から濃い焦茶色まで。フルーティーなエステル香は許される。ホップのアロマとフレーバーは無視できるレベルからミディアムまで。ローストパーレイや強く焦がした麦芽のキャラクターがあってはならない。麦芽の甘味を伴うカラメル香とチョコレート香は、ローないしミディアム・レベルに抑えること。ホップの苦味はミディアム。ボディはライトないしミディアム。

初期比重(プラート度):1.040–1.050(10.0–12.4)

最終比重(プラート度):1.006–1.014(1.5–3.6)

アルコール度数:4.4–6.0% ABV

ビタネス・ユニット:20–30 IBU

色度数:20–35 SRM(40–70 EBC)

74. Robust Porter

Robust Porters are very dark to black.Hop aroma and flavor are very low to medium. They have a roast malt flavor, often reminiscent of cocoa, but no roast barley flavor. Caramel and other malty sweetness is in harmony with a sharp bitterness of black malt without a highly burnt/charcoal flavor. Hop bitterness is medium to high. Diacetyl is acceptable at very low levels. Fruity esters should be evident, balanced with all other characters. Body is medium to full.

Original Gravity (°Plato) : 1.045-1.060 (11.2-14.7 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.008-1.016 (2.1-4.1 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 4.0%-5.2% (5.1%-6.6%)

Bitterness (IBU) : 25-40

Color SRM (EBC) : 30+

75. Sweet Stout or Cream Stout

Sweet or Cream Stouts are black.Fruity-ester aroma is low if present. Hop aroma is none. Malt sweetness, chocolate, and caramel flavor should dominate the flavor profile. They should also have low to medium-low roasted malt/barley derived bitterness. Hop bitterness is low to medium low and serve to balance and suppress some of the sweetness without contributing apparent flavor and aroma. Body is full with an overall sweet impression; the style can be given more body with milk sugar (lactose) before bottling.

Original Gravity (°Plato) : 1.045-1.056 (11.2-13.8 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.012-1.020 (3.1-5.1 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 2.5%-5.0% (3.2%-6.3%)

Bitterness (IBU) : 15-25

Color SRM (EBC) : 40+

76. Oatmeal Stout

Oatmeal Stouts are dark brown to black.Coffee-like roasted barley and roasted malt aromas are prominent. Caramel-like and chocolate-like roasted malt aroma should be evident. Fruity-ester aroma is very low if present. Hop aroma and flavor are optional, but should not overpower the overall balance if present. Hop bitterness is medium. Oatmeal is used in the grist, resulting in a pleasant, full flavor without being grainy. Body is full.

Original Gravity (°Plato) : 1.038-1.056 (9.5-13.8 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.008-1.020 (2.1-5.1 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 3.0%-4.8% (3.8%-6.1%)

Bitterness (IBU) : 20-40

Color SRM (EBC) : 20+

77. Scotch Ale

A. Substyle: Traditional Scotch Ale

Traditional Scotch Ales are light-reddish brown to very dark. Chill haze is allowable at low temperatures. Fruity-ester aroma if present is very low. Hop aroma and flavor are very low or none. They are overwhelmingly malty with a rich and dominant sweet malt flavor; a caramel character is often part of the profile. Dark roasted malt flavors may be evident at low levels. Hop bitterness is perceived to be very low. Low diacetyl levels are acceptable. Body is full.

Original Gravity (°Plato) : 1.072-1.085 (17.5-20.4 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.016-1.028 (4.1-7.1 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 5.2%-6.7% (6.6%-8.5%)

Bitterness (IBU) : 25-35

Color SRM (EBC) : 15-30 (30-60 EBC)

B. Substyle: Peated Scotch Ale

Peated Scotch Ales are light-reddish brown to very dark. Chill haze is allowable at low temperatures. Fruity-ester aroma if present is very low. Hop aroma and flavor are very low or none. They are overwhelmingly malty with a rich and dominant sweet malt flavor; a caramel character is often part of the profile. Dark roasted malt flavors may be evident at low levels. Hop bitterness is perceived to be very low. A peaty/smoky character is evident at low levels. Ales with medium or higher smoke character would be considered a smoke flavored beer and considered in another style. Low diacetyl levels are acceptable. Body is full.

Original Gravity (°Plato) : 1.072-1.085 (17.5-20.4 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.016-1.028 (4.1-7.1 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 5.2%-6.7% (6.6%-8.5%)

Bitterness (IBU) : 25-35

Color SRM (EBC) : 15-30 (30-60 EBC)

74. ロブスト・ポーター

色合いは非常に濃い茶色からブラック。ホップのアロマとフレーバーは微弱からミディアム・レベルまで。ココアを思わせるローストモルト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。カラメル香と甘味がブラックモルトのシャープな苦味と調和しており、強火で焙焦したモルトの焦げ臭や木炭臭があってはならない。ホップの苦味はミディアムからストロング。ダイアセチルは非常に低レベルであれば許される。フルーティーなエステル香がはっきりと感じられるが、決して突出することなく、ホップやモルトのキャラクターとバランスがとれていること。ボディはミディアムないしフル。

初期比重(プラート度):1.045–1.060(11.2–14.7)

最終比重(プラート度):1.008–1.016(2.1–4.1)

アルコール度数:5.1–6.6% ABV

ビタネス・ユニット:25–40 IBU

色度数:30+ SRM (60+ EBC)

75. スイート・スタウト

色合いはブラック。フルーティーなエステル香があってもよいが、ロー・レベルに抑える。ホップのアロマとフレーバーは、まったくない。支配的なフレーバーは、モルトの甘味を伴うチョコレート香とカラメル香。また、ローストモルト由来の苦味がローないしミディアム・ローの強さで感じる。ホップの苦味は、全体のアロマやフレーバーを犠牲にしない程度に甘味をやや抑える観点から、ローないしミディアム・ローに調整する。ボディはフル。全体的に甘い印象があり、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。

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):1.012–1.020(3.1–5.1)

アルコール度数:3.2–6.3% ABV

ビタネス・ユニット:15–25 IBU

色度数:40+ SRM(80+ EBC)

76. オートミール・スタウト

色合いは、ダークブラウンからブラックの範囲。コーヒーを思わせるローストバーレイやローストモルトの香りが支配的。カラメル香やチョコレート香もはっきりと備わっている。フルーティーなエステル香があってもよいが、ごく低レベルに抑えてあること。ホップのアロマとフレーバーはあってもなくてもよいが、ある場合は決して突出せず、ほかのキャラクターとバランスがとれていなければならない。ホップの苦味はミディアム。原料の一部にオートミール(ひき割りオート麦)を用いることで、心地よく豊潤なフレーバーと滑らかなマウスフィールをつくりだしている。ボディはフル。

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(2.1–5.1)

アルコール度数:3.8–6.1% ABV

ビタネス・ユニット:20–40 IBU

色度数:20+ SRM(40+ EBC)

77. 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

色合いはライト・レディッシュ・ブラウン(赤みがかった明るい茶色)から非常に濃い色の範囲。冷温白濁は許される。フルーティーなエステル香があってもよいが、きわめて低レベルに抑えてあること。ホップのアロマとフレーバーは、まったくないか、あっても微弱である。モルト由来の濃厚な甘味とカラメル香が支配的である。モルト・アロマには、ロー・レベルであれば、ダーク・ローストモルト由来のチョコレート香やコーヒー香が含まれていてもよい。ホップの苦味はきわめて低いが、感じられるレベルをキープしている。ダイアセチルは低レベルであれば許される。ボディはフル。

初期比重(プラート度):1.072–1.085(17.5–20.4)

最終比重(プラート度):1.016–1.028(4.1–7.1)

アルコール度数:6.6–8.5% 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:ピーテッド・スコッチエール

色合いはライト・レディッシュ・ブラウン(赤みがかった明るい茶色)から非常に濃い色の範囲。冷温白濁は許される。フルーティーなエステル香があってもよいが、きわめて低レベルに抑えてあること。ホップのアロマとフレーバーは、まったくないか、あっても微弱である。モルト由来の濃厚な甘味とカラメル香が支配的である。モルト・アロマには、ロー・レベルであれば、ダーク・ローストモルト由来のチョコレート香やコーヒー香が含まれていてもよい。ホップの苦味はきわめて低いが、感じられるレベルをキープしている。ピーティ/スモークキー・キャラクターがはっきりと感じられることがこのスタイルの特徴であるが、そのレベルはミディアム以下。ミディアムより強いスモーク香を持つビールはスモークビールのサブスタイル「その他のスモークビール」に出品するのが妥当である。ダイアセチルは低レベルであれば許される。ボディはフル。

初期比重(プラート度):1.072–1.085(17.5–20.4)

最終比重(プラート度):1.016–1.028(4.1–7.1)

アルコール度数:6.6–8.5% ABV

ビタネス・ユニット:25–35 IBU

色度数:15–30 SRM(30–60 EBC)

78. British-Style Imperial Stout

British Imperial Stouts are dark copper to very dark.Hop aroma is very low to medium, with qualities such as floral, -citrus or -herbal. Extremely rich malty flavor, often characterized as toffee-like or caramel-like, is sometimes accompanied by very low (sometimes absent) roasted malt astringency. Hop flavor is very low to medium. Hop bitterness is medium, and should not overwhelm the overall balance. The bitterness may be higher in darker versions yet balanced with sweet malt. High alcohol content is evident. High fruity-ester character may be present. Diacetyl should be absent.

Original Gravity (°Plato) : 1.080-1.100 (19.3-23.7 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.020-1.030 (5.1-7.6 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 5.5%-9.5% (7.0%-12.0%)

Bitterness (IBU) : 45-65

Color SRM (EBC) : 20-35+ (40-70+ EBC)

79. Old Ale or Strong Ale

A. Substyle: Old Ale

Old Ales are copper-red to very dark. Chill haze is acceptable at cold temperatures. Fruity-ester aroma can contribute to the aroma profile. Hop aroma is very low. They have a malty and sometimes caramel-like sweetness. Hop flavor is none to medium. Hop bitterness is minimal but evident. Alcohol types can be varied and complex. A distinctive quality of these ales is that they undergo an aging process (often for years) on their yeast either in bulk storage or through conditioning in the bottle, which contributes to a rich, wine-like and often sweet oxidation character. Complex estery characters may also emerge. Very low diacetyl character may be evident and acceptable. Body is medium to full. Wood aged characters such as vanillin and other woody characters are acceptable. Horsey, goaty, leathery and phenolic character evolved from Brettanomyces organisms and acidity may be present but should be at low levels and balanced with other flavors. Residual flavors that come from liquids previously aged in a barrel such as bourbon or sherry should not be present.

Original Gravity (°Plato) : 1.058-1.088 (14.3-21.1 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.014-1.030 (3.6-7.6 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 5.0%-7.2% (6.3%-9.1%)

Bitterness (IBU) : 30-65

Color SRM (EBC) : 12-30 (24-60 EBC)

B. Substyle: Strong Ale

Strong Ales are amber to dark brown. Chill haze is acceptable at low temperatures. Rich, often complex fruity-esters can contribute to the aroma profile. Hop aroma is minimal. They have malty and/or caramel-like sweetness. They may have very low levels of roast malt. Hop flavor is none to medium. Hop bitterness is minimal but evident, and balanced with the malt flavors present. Alcohol types can be varied and complex. Very low levels of diacetyl are acceptable. Body is medium to full.

Original Gravity (°Plato) : 1.060-1.125 (14.7-29.0 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.014-1.040 (3.6-10.0 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 5.5%-8.9% (7.0%-11.3%)

Bitterness (IBU) : 30-65

Color SRM (EBC) : 8-21 (16-42 EBC)

80. Barley Wine-Style Ale

A. Substyle: English-Style Barley Wine Ale

British Barley Wines are tawny copper to dark brown. Chill haze is allowable at cold temperatures. Hop aroma and flavor are very low to medium. Residual malty sweetness is high. Hop bitterness is perceived to be low to medium.

English type hops are often used but not necessary for this style. Complexity of alcohols and fruity-ester characters are often high and balanced with the high alcohol content. Low levels of diacetyl may be acceptable. Caramel and some characters indicating oxidation (vinous aromas and/or flavors) may be considered positive. Body is full.

Original Gravity (°Plato) : 1.085-1.120 (20.4-28.0 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.024-1.028 (6.1-7.1 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 6.7%-9.6% (8.5%-12.2%)

Bitterness (IBU) : 40-60

Color SRM (EBC) : 14-22 (28-44 EBC)

B. Substyle: American-Style Barley Wine Ale

American Barley Wines are amber to deep red/copper-garnet. Chill haze is allowable at cold temperatures. Fruity-ester aroma is often high. Caramel and/or toffee malt aromas are often present. Hop aroma and flavor are medium to very high. High residual malty sweetness, often containing a caramel and/or toffee flavors is present. American type hops are often used but not necessary for this style. Hop bitterness is high. Complexity of alcohols is evident. Very low levels of diacetyl may be acceptable. Body is full. Characters indicating oxidation, such as vinous (sometimes sherry-like) aromas and/or flavors, are not generally acceptable in American-style barley wine ales, however if a low level of age-induced oxidation character harmonizes and enhances the overall experience this can be regarded favorably.

Original Gravity (°Plato) : 1.090-1.120 (21.6-28.0 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.024-1.028 (6.1-7.1 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 6.7%-9.6% (8.5%-12.2%)

Bitterness (IBU) : 60-100

Color SRM (EBC) : 11-22 (22-44 EBC)

78. プリティッシュスタイル・インペリアル・スタウト

色合いは、ダーク・カッパー（濃い銅色）からブラックの範囲。ホップのアロマとフレーバーは、非常に低いレベルからミディアムで、フローラル、シトラス、ハーバルな芳香を持つ。モルト・フレーバーがきわめて濃厚で、タフィーキャンデーやカラメルを思わせるアロマが特徴となっていることも珍しくない。ときには、ローストモルト由来のごく低レベルの渋味を伴うこともある。ホップの苦味はミディアムで、全体のバランスを崩すほど突出してはならない。ブラックに近いダークなバージョンの場合は、苦味をより強くすることが可能であるが、それでもモルトの甘味とバランスがとれていることが求められる。口の中ではアルコールの高さがはっきりと感じられる。フルーティーなエステル香は強く感じられてもよい。ダイアセチルは不可である。

初期比重(プラート度):1.080–1.100(19.3–23.7)

最終比重(プラート度):1.020–1.030(5.1–7.6)

アルコール度数:7.0–12.0% ABV

ビタネス・ユニット:45–65 IBU

色度数:20-35+ SRM(40-70+ EBC)

79. 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

色合いは赤銅色から濃い焦茶色。冷温白濁があっても許される。フルーティーなエステル香が、このスタイルの複雑なキャラクターを決める一因となっている。また、モルティで、カラメル香を伴う甘味が感じられてもよい。ホップ・アロマは微弱。ホップの苦味も弱いかがはっきりと感じられること。エタノールのほか、多様なフーゼル・アルコールを伴うために複雑なアルコール・フレーバーをもたらす。このスタイルの個性的なキャラクターは、数年間に及ぶこともあるエイジングによってつくりだされる。沈殿した酵母が残る大型のタンクでエイジングを行ったり、ポトル・コンディショニングを行うことで、芳醇でワインに似たキャラクターが生まれる。ときには、エイジング中の酸化によって甘いキャラクターが生成されることもある。さらに、複雑・多様なエステルも醸し出される。ダイアセチルは微量であれば許される。ボディはミディアムないしフル。木樽でエイジングした際に現れるバナナ香やウッディなキャラクターも認められる。プレタノマイセス菌由来のホースイー（馬臭）、ゴートイー（山羊臭）、レザリー（革臭）などの風味や酸味が感じられてもよいが、低レベルにとどめ、ほかのフレーバーとバランスをとること。バーボンやシェリーの古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。

初期比重(プラート度):1.058–1.088(14.3–21.1)

最終比重(プラート度):1.014–1.030(3.6–7.6)

アルコール度数:6.3–9.1% 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

色合いは明るいアンバーからダーク・ブラウン。冷温白濁は許される。濃厚で複雑なエステル香が、このスタイルのキャラクターを決める一因となっている。また、モルティで、カラメル香を伴う甘味が感じられてもよい。低レベルであれば、ローストモルト由来のチョコレート香やコーヒー香などが含まれていてもよい。ホップ・アロマは微弱。ホップ・フレーバーはゼロからミディアム。ホップの苦味は弱いかがはっきりと感じられ、かつモルトのフレーバーとバランスがとられていること。エタノールのほか、多様なフーゼル・アルコールを伴うために複雑なアルコール・フレーバーをもたらす。ダイアセチルは微量なら許される。ボディはミディアムないしフル。

初期比重(プラート度):1.060–1.125(14.7–29.0)

最終比重(プラート度):1.014–1.040(3.6–10.0)

アルコール度数:7.0–11.3% ABV

ビタネス・ユニット:30–65 IBU

色度数:8–21 SRM(16–42 EBC)

80. 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

色合いはトーニー・カッパー（黄褐色ぎみの銅色）からダーク・ブラウンの範囲。冷温白濁は許される。ホップのアロマとフレーバーは、非常に低いレベルからミディアムまで。モルト由来の甘味が強い。ホップの苦味は、ローないしミディアム。英国品種のホップが使われるが必須条件ではない。フルーティーなエステル香と複雑なアルコール・フレーバーが互いにハイ・レベルでバランスしている。低レベルのダイアセチルは許される。カラメル香と酸化を示すキャラクター（ワインのような風味）は、肯定的に評価すべきである。ボディはフル。

初期比重(プラート度):1.085–1.120(20.4–28.0)

最終比重(プラート度):1.024–1.28(6.1–7.1)

アルコール度数:8.5–12.2% 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

色合いはアンバーから濃い赤銅色ないし深紅色までの範囲。冷温白濁は許される。フルーティーなエステル香が強くてもよい。モルトの甘味とともにカラメル香やタフィーキャンデーの香りが感じられてもよい。ホップのアロマとフレーバーはミディアムからストロング。アメリカ品種のホップが使われるが必須条件ではない。ホップの苦味はストロング。複雑なアルコール・フレーバーがはっきりと感じられる。ダイアセチルは微量なら許される。ボディはフル。酸化を示すキャラクター（シェリーのような風味）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臭があつたとしても、他のフレーバーと調和しているならば、好意的に解釈される。

初期比重(プラート度):1.090–1.120(21.6–28.0)

最終比重(プラート度):1.024–1.028(6.1–7.1)

アルコール度数:8.5–12.2% ABV

ビタネス・ユニット:60–100 IBU

色度数:11–22 SRM(22–44 EBC)

81. Irish-Style Red Ale

Irish Red Ales are copper red to reddish brown. Chill haze is allowable at cold temperatures. Slight yeast haze is acceptable for bottle-conditioned products. Low fruity-ester aroma is acceptable. Hop aroma is none to low. Low to medium candy-like caramel malt sweetness is present. May have subtle degree of roast barley or roast malt character and complexity. Hop flavor is medium. Hop bitterness is medium. Diacetyl should be absent or at very low levels. Body is medium.

Original Gravity (°Plato) : 1.040-1.048 (10.0-11.9 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.010-1.014 (2.6-3.6 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 3.2%-3.6% (4.1%-4.6%)

Bitterness (IBU) : 20-28

Color SRM (EBC) : 11-18 (22-36 EBC)

82. Classic Irish-Style Dry Stout

Irish Dry Stouts are black. Head retention and rich character should be part of its visual character. The emphasis of coffee-like roasted barley and a moderate degree of roasted malt aromas define much of the character. Hop aroma and flavor are European type at low levels or not perceived. Dry stouts achieve a dry-roasted character through the use of roasted barley. Initial malt and light caramel flavor profile give way to a distinctive dry-roasted bitterness in the finish. Hop bitterness is perceived as medium to medium high. Fruity esters are minimal and overshadowed by malt, high hop bitterness and roasted barley character. Diacetyl should be very low or not perceived. Slight acidity may be perceived but not necessary. Body is medium-light to medium.

Original Gravity (°Plato) : 1.038-1.048 (9.5-11.9 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.008-1.012 (2.1-3.1 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 3.2%-4.2% (4.1%-5.3%)

Bitterness (IBU) : 30-40

Color SRM (EBC) : 40+(80+EBC)

83. Foreign-Style Stout

Foreign Stouts are black. Head retention is excellent. Coffee-like roasted barley and roasted malt aromas are prominent. Fruity-ester aroma is low. Hop aroma and flavor are not perceived. Initial malt and light caramel flavor profile give way to a distinctive dry-roasted bitterness in the finish. Hop bitterness is often analytically high, but the perception is often compromised by malt sweetness. Diacetyl should be negligible or not perceived. Slight acidity is acceptable. Body is medium to full.

Original Gravity (°Plato) : 1.052-1.072 (12.9-17.5 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.008-1.020 (2.1-5.1 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 4.5%-7.5% (5.7%-9.5%)

Bitterness (IBU) : 30-60

Color SRM (EBC) : 40+(80+EBC)

84. Golden or Blonde Ale

Golden/Blonde Ales are straw to light amber. Chill haze should be absent. Hop aroma and flavor are low to medium-low, present but not dominant. Light malt sweetness is present. Hop bitterness is low to medium. Fruity esters may be perceived but not predominant. Diacetyl should not be perceived. Body is crisp, light to medium.

Original Gravity (°Plato) : 1.045-1.056 (11.2-13.8 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.008-1.016 (2.1-4.1 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 3.2%-4.0% (4.1%-5.1%)

Bitterness (IBU) : 15-25

Color SRM (EBC) : 3-7 (6-14 EBC)

85. American-Style Pale Ale

American Pale Ales are deep golden to copper or light brown. Chill haze is allowable at cold temperatures. Fruity-ester aroma should be moderate to strong. Hop aroma and flavor are medium to medium-high, exhibiting fruity, floral, and citrus-like American-variety hop aromas. Low to medium maltiness may include low caramel malt character. Hop bitterness is medium to medium-high. Diacetyl should be absent or very low. Body is medium. Note that the “traditional” style of this beer has its origins with certain floral, fruity, citrus-like, piney, resinous, or sulfur-like American hop varieties. One or more of these hop characters is the perceived end, but the perceived hop characters may be a result of the skillful use of hops of other national origins.

Original Gravity (°Plato) : 1.044-1.050 (11.0-12.4 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.008-1.014 (2.1-3.6 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 3.5%-4.3% (4.4%-5.4%)

Bitterness (IBU) : 30-50

Color SRM (EBC) : 6-14 (12-28 EBC)

81. アイリッシュスタイル・レッドエール

アイリッシュ・レッドエールの色合いは、赤銅色から赤茶色の範囲。冷温白濁は許される。ポトルコンディンのものは、酵母によるほのかな濁りがあっても構わない。フルーティーなエステル香は低レベルなら問題ない。ホップ・アロマはゼロないしロー。カラメルモルト由来のキャンディーを思わせる甘味がローないしミディアム・レベルで感じられる。ローストバーレイまたはローストモルトのキャラクターと複雑なモルト・フレーバーが微妙なレベルで感じられてもよい。ホップのフレーバーはミディアム。ホップの苦味もミディアム。ダイアセチルはないほうが望ましいが、微量なら許される。ボディはミディアム。

初期比重(プラート度):1.040–1.048(10.0–11.9)

最終比重(プラート度):1.010–1.014(2.6–3.6)

アルコール度数:4.1–4.6% ABV

ビタネス・ユニット:20–28 IBU

色度数:11–18 SRM(22–36 EBC)

82. クラシック・アイリッシュスタイル・ドライスタウト

ドライスタウトは、ブラックである。ヘッドリテンション(泡持ち)にすぐれ、きめこまかな泡が見た目の特徴。アロマについては、ローストバーレイがもたらすコーヒーマグが支配的。同時にローストモルトのアロマも穏やかなレベルで感じられる。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低く、まったく感じられなくてもよい。ドライスタウトはローストバーレイを用いることで乾いた焦げ臭が特徴となっている。飲み始めに軽いカラメル香が感じられ、後味にローストバーレイ由来のドライな苦味が強く残る。ホップの苦味はミディアムないしミディアム・ハイ。フルーティーなエステル香は、モルト香、強いホップの苦味、およびローストバーレイのキャラクターに隠されて、かすかにしか感じられない。ダイアセチルは微弱、もしくはまったく感じられないこと。軽い酸味が感じられるが、必須条件ではない。ボディはミディアム・ライトからミディアムまで。

初期比重(プラート度):1.038–1.048(9.5–11.9)

最終比重(プラート度):1.008–1.012(2.1–3.1)

アルコール度数:4.1–5.3% ABV

ビタネス・ユニット:30–40 IBU

色度数:40+ SRM(80+ EBC)

83. フォーリンスタイル・スタウト

色合いは、ブラックである。ヘッドリテンション(泡持ち)が非常にすぐれている。アロマについては、ローストバーレイがもたらすコーヒーマグとローストモルトのアロマが支配的。フルーティーなエステル香はロー・レベル。ホップのアロマとフレーバーは感じられない。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、後味にローストバーレイ由来のドライな苦味が強く残る。ホップのIBU値が高くても、モルトの甘味と相殺してそれほど強くは感じられない。ダイアセチルはゼロもしくは無視できるほどの弱いレベルにする。ほのかな酸味が感じられてもよい。ボディはミディアムないしフル。

初期比重(プラート度):1.052–1.072(12.9–17.5)

最終比重(プラート度):1.008–1.020(2.1–5.1)

アルコール度数:5.7–9.5% ABV

ビタネス・ユニット:30–60 IBU

色度数:40+ SRM(80+ EBC)

84. ゴールデンまたはブロンドエール

ゴールデンまたはブロンドエールの色合いは、麦わら色からライト・アンバーまでの範囲。冷温白濁は不可。ホップのアロマとフレーバーはローないしミディアム・ローで、突出してはならない。モルトの甘味が軽く感じられる。ホップの苦味はローないしミディアム。フルーティーなエステル香が感じられるが、支配的ではない。ダイアセチルは許されない。ボディはライトないしミディアムで、爽やかなマウスフィールをもたらす。

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):1.008–1.016(2.1–4.1)

アルコール度数:4.1–5.1% ABV

ビタネス・ユニット:15–25 IBU

色度数:3–7 SRM(6–14 EBC)

85. アメリカンスタイル・ペールエール

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)ないしライト・ブラウンの範囲内にある。冷温白濁があってもよい。フルーティーなエステル香は穏やかレベルからストロングまで。ホップのアロマとフレーバーはミディアムないしミディアム・ハイで、アメリカ品種特有のフルーティー、フローラル、シトラス(柑橘)な香りが特徴。モルトのアロマとフレーバーはローないしミディアムで、軽いカラメルモルトのアロマが含まれていてもよい。ボディはミディアム。ホップの苦味はミディアムからミディアム・ハイ。ダイアセチルはないのが望ましいが、微量なら許される。そもそも、このスタイルの“素性”は、フローラル、フルーティー、シトラス、パイニー(松脂)、硫黄臭…といったアメリカン・ホップのキャラクターにあるが、同様のアロマを付与することができれば、アメリカ品種以外のホップを用いてもよい。

初期比重(プラート度):1.044–1.050(11.0–12.4)

最終比重(プラート度):1.008–1.014(2.1–3.6)

アルコール度数:4.4–5.4% ABV

ビタネス・ユニット:30–50 IBU

色度数:6–14 SRM(12–28 EBC)

86. American-Style Strong Pale Ale

American Strong Pale Ales are deep golden to copper. Chill haze is allowable at cold temperatures. Fruity-ester aroma should be moderate to strong. Hop aroma and flavor are high, exhibiting floral, fruity, citrus-like, piney, resinous, or sulfur-like American-variety hop characters. Low level maltiness may include low caramel malt character. Hop bitterness is high. Diacetyl should be absent or low if present. Body is medium.

Original Gravity (°Plato) : 1.050-1.060 (12.4-14.7 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.008-1.016 (2.1-4.1 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 4.4%-5.0% (5.6%-6.3%)

Bitterness (IBU) : 40-50

Color SRM (EBC) : 6-14 (12-28 EBC)

87. American-Style India Pale Ale

American IPAs are gold to copper or red/brown. Chill haze is allowable at cold temperatures and hop haze is allowable at any temperature. Fruity-ester aroma is moderate to very high. Hop aroma and flavor are high with floral qualities, and is further characterized by citrus-like, piney, resinous or sulfur-like American-variety hop character. Medium maltiness is present. One or more of these American-variety hop characters is the perceived end, but the hop characters may be a result of the skillful use of hops of other national origins. Hop bitterness is medium-high to very high. Diacetyl can be absent or very low. Body is medium. The use of water with high mineral content results in a crisp, dry beer.

Original Gravity (°Plato) : 1.060-1.075 (14.7-18.2 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.012-1.018 (3.1-4.6 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 5.0%-6.0% (6.3%-7.6%)

Bitterness (IBU) : 50-70

Color SRM (EBC) : 6-14 (12-28 EBC)

88. Imperial India Pale Ale

Imperial IPAs are gold to chestnut red/brown. Chill haze is allowable at cold temperatures and hop haze is allowable at any temperature. Hop aroma is very high. Malt character is medium to high. Hop flavor is very high, and should be fresh and lively and should not be harsh in quality, deriving from any variety of hops. Hop bitterness is very high but not harsh. Alcohol content is medium-high to high and notably evident. Fruity ester flavor is high. Diacetyl should not be perceived. Body is medium-high to full. The intention of this style of beer is to exhibit the fresh and bright character of hops. Oxidative character and aged character should not be present.

Original Gravity (°Plato) : 1.075-1.100 (18.2-23.7 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.012-1.020 (3.1-5.1 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 6.0%-8.4% (7.6%-10.6%)

Bitterness (IBU) : 65-100

Color SRM (EBC) : 5-16 (10-32 EBC)

89. American-Style Amber/Red Ale

American Amber/Red Ales are copper to reddish brown. Chill haze is allowable at cold temperatures. Fruity-ester aroma is low if present. Medium-high to high maltiness with medium to low caramel character is present. Hop aroma and flavor are medium, and characterized by American-variety hops. Hop bitterness is medium. Diacetyl can be absent or barely perceived at very low levels. Body is medium to medium-high.

Original Gravity (°Plato) : 1.048-1.058 (11.9-14.3 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.012-1.018 (3.1-4.6 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 3.5%-4.8% (4.4%-6.1%)

Bitterness (IBU) : 30-40

Color SRM (EBC) : 11-18 (22-36 EBC)

90. Imperial Red Ale

Imperial Red Ales are deep amber to dark copper/reddish brown. May exhibit a small amount of chill haze at cold temperatures. Fruity-ester aroma is medium. Hop aroma is intense, arising from any variety of hops. Medium to high caramel malt character is present. Hop flavor is intense, but balanced with other beer characters. May use any variety of hops. Hop bitterness is intense. Alcohol content is very high and of notable character. Complex alcohol flavors may be evident. Diacetyl should not be perceived. Body is full.

Original Gravity (°Plato) : 1.080-1.100 (19.3-23.7 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.020-1.028 (5.1-7.1 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 6.3%-8.4% (8.0%-10.6%)

Bitterness (IBU) : 55-85

Color SRM (EBC) : 10-17 (20-34 EBC)

86. アメリカンスタイル・ストロングペールエール

色合いは、濃いゴールドからカッパー（銅色）の範囲内。冷温白濁があってもよい。フルーティーなエステル香は穏やかレベルからストロングまで。ホップのアロマとフレーバーはストロングで、アメリカ品種特有のフルーティー、フローラル、シトラス（柑橘）、パイニー（松脂）、レジナス（樹脂）、あるいは硫黄臭を伴う香りが特徴。モルトのアロマとフレーバーはローないしミディアムで、軽いカラメルモルトのアロマが含まれていてもよい。ホップの苦味はストロング。ダイアセチルはないのが望ましいが、微弱なら許される。ボディはミディアム。

初期比重(プラート度):1.050–1.060(12.4–14.7)

最終比重(プラート度):1.008–1.016(2.1–4.1)

アルコール度数:5.6–6.3% ABV

ビタネス・ユニット:40–50 IBU

色度数:6–14 SRM(12–28 EBC)

87. アメリカンスタイル・インディア・ペールエール

色合いはゴールドからカッパー（銅色）ないし赤茶色の範囲。冷温白濁があってもよい。また、ホップを大量に投入するので霞がかった濁りも低温時には許される。フルーティーなエステル香は穏やかレベルからストロングまで。ホップのアロマとフレーバーはストロングで、アメリカ品種特有のフルーティー、フローラル、シトラス（柑橘）、パイニー（松脂）、レジナス（樹脂）、あるいは硫黄臭を伴う香りが特徴。モルトのアロマ・フレーバーはミディアム・レベルを保つ。アメリカ以外のホップ品種を上手に用いて、アメリカン・ホップと類似のキャラクターを付与することも可能である。ホップの苦味はミディアム・ハイから強烈なレベルまで。ダイアセチルはないのが望ましいが、微量なら許される。ボディはミディアム。ミネラル含有量の多い水を用いると、スッキリとしたドライなビールに仕上げることができる。

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(3.1–4.6)

アルコール度数:6.3–7.6% ABV

ビタネス・ユニット:50–70 IBU

色度数:6–14 SRM(12–28 EBC)

88. インベリアル・インディア・ペールエール

色合いはゴールドから栗赤茶の範囲。冷温白濁があってもよい。また、ホップを大量に投入するので霞がかった濁りも低温時には許される。モルト・キャラクターはミディアムからストロング。ホップからもたらされるアロマとフレーバーは非常に強く、新鮮で生気にあふれ、不快な口当たりや渋味があってはならない。ホップの苦味は強烈であるが、荒々しい不快感があってはならない。アルコール度数はミディアム・ハイからストロングで、口中でアルコール感がはっきり感じられる。フルーティーなエステル香もストロング。ダイアセチルは許されない。ボディはミディアム・ハイからフル。このスタイルの意図するところは、ホップの鮮度の高さである。したがって、酸化や老化したキャラクターがあってはならない。

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(3.1–5.1)

アルコール度数:7.6–10.6% ABV

ビタネス・ユニット:65–100 IBU

色度数:5–16 SRM(10–32 EBC)

89. アメリカンスタイル・アンバー／レッドエール

アメリカン・アンバーエールの色合いは、カッパー（銅色）からレディッシュ・ブラウン（赤茶色）の範囲内にある。冷温白濁があってもよい。フルーティーなエステル香はないか、あってもロー・レベル。モルトのアロマとフレーバーはミディアム・ハイからストロングで、ローないしミディアム・レベルのカラメル・キャラクターを伴う。ホップのアロマとフレーバーは、アメリカン・ホップ由来のもので、ミディアム・レベル。ホップの苦味もミディアム。ダイアセチルはないのが望ましいが、微量なら許される。ボディはミディアムないしミディアム・フル。

初期比重(プラート度):1.048–1.058(11.9–14.3)

最終比重(プラート度):1.012–1.018(3.1–4.6)

アルコール度数:4.4–6.1% ABV

ビタネス・ユニット:30–40 IBU

色度数:11–18 SRM(22–36 EBC)

90. インベリアル・レッドエール

インベリアル・レッドエールは、ディーブ・アンバーからダーク・カッパーないしレディッシュ・ブラウン（赤茶色）までの色合いを持つ。微量の冷温白濁ならあってもよい。フルーティーなエステル香はミディアム。使用するホップの品種に制限はなく、そのアロマは強烈である。ホップ・フレーバーも同様に強烈であるが、ほかのキャラクターとバランスがとられていること。モルトについては、カラメルモルトのキャラクターが、ミディアムないしハイに感じられる。ホップの苦味も超ストロング。アルコール度数も非常に高く、口中でアルコール感がはっきりと分かる。フーゼルアルコールを含む複雑なアルコール・フレーバーがはっきりと感じられてもよい。ダイアセチルは不可。フルボディのビールである。

初期比重(プラート度):1.080–1.100(19.3–23.7)

最終比重(プラート度):1.020–1.028(5.1–7.1)

アルコール度数:8.0–10.6% ABV

ビタネス・ユニット:55–85 IBU

色度数:10–17 SRM(20–34 EBC)

91. American-Style Brown Ale

American Brown Ales are deep copper to very dark brown. Chill haze is allowable at cold temperatures. Fruity-ester aromas should be subdued. Roasted malt caramel-like and chocolate-like aromas should be medium. Hop aroma and flavor are low to medium. Hop bitterness is medium to high. Diacetyl should not be perceived. Body is medium.

Original Gravity (°Plato) : 1.040-1.060 (10.0-14.7 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.010-1.018 (2.6-4.6 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 3.3%-5.0% (4.2%-6.3%)

Bitterness (IBU) : 25-45

Color SRM (EBC) : 15-26 (30-52 EBC)

92. American-Style Black Ale

American Black Ales are very dark to black. Medium caramel malt and dark roasted malt aromas are evident. Hop aroma and flavor are medium-high, with fruity, floral and herbal aroma from hops of all origins contributing. High astringency and high degree of burnt roast malt should be absent. Hop bitterness is medium-high to high. Body is medium.

Original Gravity (°Plato) : 1.056-1.075 (13.8-18.2 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.012-1.018 (3.1-4.6 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 5.0%-6.0% (6.3%-7.6%)

Bitterness (IBU) : 50-70

Color SRM (EBC) : 35+ (70+ EBC)

93. American-Style Stout

American Stouts are black. Head retention is excellent.Fruity-ester aroma is low. Coffee-like roasted barley and roasted malt aromas are prominent. Hop aroma and flavor are medium to high, often with American citrus-type and/or resiny hop aromas. Low to medium malt sweetness is present, with a distinctive dry-roasted bitterness in the finish. Roasted barley and roasted malt contribution to astringency is low and not excessive. Slight roasted malt acidity is permissible. Hop bitterness is medium to high. Fruity-ester flavor is low. Diacetyl should be negligible or not perceived. Body is perceived as a medium to full-bodied mouthfeel.

Original Gravity (°Plato) : 1.050-1.075 (12.4-18.2 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.010-1.022 (2.6-5.6 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 4.5%-7.0% (5.7%-8.9%)

Bitterness (IBU) : 35-60

Color SRM (EBC) : 40+ (80+ EBC)

94. American-Style Imperial Stout

American Imperial Stouts are black. Extremely rich malty aroma with full sweet malt character is typical. Fruity-ester aroma is generally high. Diacetyl aroma should be absent. Hop aroma and flavor are medium-high to high with floral, citrus and/or herbal hop character. Roasted malt astringency and bitterness can be moderately perceived but should not overwhelm the overall character. Hop bitterness is medium-high to very high and balanced with the malt personal-ity.

Original Gravity (°Plato) : 1.080-1.100 (19.3-23.7 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.020-1.030 (5.1-7.6 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 5.5%-9.5% (7.0%-12.0%)

Bitterness (IBU) : 50-80

Color SRM (EBC) : 40+ (80+ EBC)

95. Free-Style Light Lager

Free-Style Light Lagars are very pale to gold. It is required to reflect brewer's originality in aroma and flavor, thus may be entirely free from traditional beer style. Alcohol strength should be under 5.5% by weight (6.9 % by volume). Malt proportion among total grist should be more than 25 %. Various adjuncts such as wheat, rice, corn, and barley syrup are allowed to use as supplementary sugar resources. Aroma and flavor either from hops or malts must keep lively freshness although their strength doesn't matter. Hop bitterness may be either high or low and must be clean without harshness or astringency. In addition, it is required that overall impression keeps beautiful balance in between color, carbonation, residual sugar, body, etc. accompanying with superior design sense of brewer. Fruity-ester aroma is not acceptable. DMS is allowed up to 1.5-FU. Diacetyl should be absent. Turbidity due to yeast and chill haze are allowed. To allow for accurate judging the brewer must provide additional information about entries in this style. Comments could include character of aroma/flavor intended by brewer, adjuncts, and malt's ratio. Beer entries not accompanied by this information will be at a disadvantage during judging.

Original Gravity (°Plato) : 1.028–1.070 (7.1–17.1 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.011–1.017 (2.8–4.4 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 2.2–5.5% (2.8–6.9%)

Bitterness (IBU) : 7–50

Color SRM (EBC) : 1–11 (2–22 EBC)

91. アメリカンスタイル・ブラウンエール

アメリカンスタイル・ブラウンエールの色合いは、ディーブ・カップー（濃い銅色）から非常に濃いブラウンの範囲。冷温白濁があってもよい。フルーティーなエステル香は控えめにする。ローストした麦芽からもたらされるカラメルやチョコレートを思わせるアロマとフレーバーはミディアム・レベル。ホップのアロマとフレーバーはローないしミディアム。ホップの苦味はミディアムからストロング。ダイアセチルがあってはならない。ボディはミディアムである。

初期比重(プラート度):1.040–1.060(10.0–14.7)

最終比重(プラート度):1.010–1.018(2.6–4.6)

アルコール度数:4.2–6.3% ABV

ビタネス・ユニット:25–45 IBU

色度数:15–26 SRM(30–52 EBC)

92. アメリカンスタイル・ブラックエール

アメリカン・ブラックエールは、非常に濃い焦茶色からブラックの色合いを持つ。カラメルモルトとダーク・ローストモルトのアロマがミディアム・レベルで感じられる。ホップのアロマとフレーバーはミディアム・ハイで、フルーティー、フローラル、ハーバルなキャラクターを特徴とする。ホップの産地や品種は問わない。高温で焙焦したモルト由来の強い渋味や焦げ臭があってはならない。ホップの苦味はミディアム・ハイからストロングの範囲。ボディはミディアム。

初期比重(プラート度):1.056–1.075(13.8–18.2)

最終比重(プラート度):1.012–1.018(3.1–4.6)

アルコール度数:6.3–7.6% ABV

ビタネス・ユニット:50–70 IBU

色度数:35+ SRM(70+ EBC)

93. アメリカンスタイル・スタウト

色合いは、ブラック。ヘッドリテンション（泡持ち）がすぐれている。フルーティーなエステル香はロー・レベル。コーヒーを思わせるローストバレーイやローストモルトのアロマが支配的である。ホップのアロマとフレーバーがミディアムないしストロングで、アメリカン・ホップの柑橘香や松脂香を伴うものが多い。モルトの甘味はローないしミディアム・レベル。後味に独特のドライな苦味が残る。ローストバレーイとローストモルトがもたらす渋味は、過度にならないようにロー・レベルに抑えられていること。ローストモルト由来の酸味があっても、ごく軽いレベルであれば許される。ホップの苦味はミディアムないしストロング。フルーティーなエステル香はロー・レベル。ダイアセチルはまったくないか、あっても無視されるレベルにとどめる。ボディはミディアムないしフル。

初期比重(プラート度):1.050–1.075(12.4–18.2)

最終比重(プラート度):1.010–1.022(2.6–5.6)

アルコール度数:5.7–8.9% ABV

ビタネス・ユニット:35–60 IBU

色度数:40+ SRM(80+ EBC)

94. アメリカンスタイル・インペリアルスタウト

アメリカンスタイル・インペリアルスタウトの色合いはブラックである。通常、強い甘味を伴うきわめて濃厚なモルト・アロマを持つ。フルーティーなエステル香は一般的にハイ・レベルである。ダイアセチルが感じられてはならない。ホップのアロマとフレーバーはミディアム・ハイからストロングの範囲で、フローラル、シトラス、ハーバルなキャラクターを特徴とする。ローストモルトがもたらす渋味と苦味は穏やかなレベルに抑えられ、突出してはならない。ホップの苦味はミディアム・ハイないしストロングで、モルトの強い甘味とバランスがとれていること。

初期比重(プラート度):1.080–1.100(19.3–23.7)

最終比重(プラート度):1.020–1.030(5.1–7.6)

アルコール度数:7.0–12.0% ABV

ビタネス・ユニット:50–80 IBU

色度数:40+ SRM(80+ EBC)

95. フリースタイル・ライトラガー

フリースタイル・ライトラガーの色合いは、きわめて淡い色からゴールドの範囲。伝統的なビアスタイルにとらわれず、アロマやフレーバーにブルワーのオリジナリティが求められる。アルコール度数は6.9%未満。麦芽比率25%以上であれば、小麦、米、コーン、バレーイシロップ（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、フレッシュな生気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、口当たりの不快感や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は微量（1.5 FUまで）なら感じられてもよい。ダイアセチルは不可。酵母による濁り、低温白濁は許される。このスタイルに出品するビールは、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、および麦芽比率を明示することが求められる。これらについての情報が添付されていないビールは、審査の際に不利となる場合がある。

初期比重(プラート度):1.028–1.070(7.1 –17.1)

最終比重(プラート度):1.011–1.017(2.8–4.4)

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)

96. Free-Style Dark Lager

Free-Style Dark Lagars are brown to black. It is required to reflect brewer's originality in aroma and flavor, thus may be entirely free from traditional beer style. Alcohol strength should be under 5.5% by weight (6.9 % by volume). Malt proportion among total grist should be more than 25 %. Various adjuncts such as wheat, rice, corn, and barley syrup are allowed to use as supplementary sugar resources. Aroma and flavor either from hops or malts must keep lively freshness although their strength doesn't matter. Hop bitterness may be either high or low and must be clean without harshness or astringency. In addition, it is required that overall impression keeps beautiful balance in between color, carbonation, residual sugar, body, etc. accompanying with superior design sense of brewer. Fruity-ester aroma is not acceptable. DMS is absent. Diacetyl should not perceived. Turbidity due to yeast and chill haze are allowed. To allow for accurate judging the brewer must provide additional information about entries in this style. Comments could include character of aroma/flavor intended by brewer, adjuncts, and malt's ratio. Beer entries not accompanied by this information will be at a disadvantage during judging.

Original Gravity (°Plato) : 1.028–1.070 (7.1–17.1 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.011–1.017 (2.8–4.4 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 2.2–5.5% (2.8–6.9%)

Bitterness (IBU) : 7–50

Color SRM (EBC) : 15+ (30+ EBC)

97. Free-Style Light Ale

Free-Style Light Ales are very pale to gold. It is required to reflect brewer's originality in aroma and flavor, thus may be entirely free from traditional beer style. Alcohol strength should be under 5.5% by weight (6.9 % by volume). Malt proportion among total grist should be more than 25 %. Various adjuncts such as wheat, rice, corn, and barley syrup are allowed to use as supplementary sugar resources. Aroma and flavor either from hops or malts must keep lively freshness although their strength doesn't matter. Hop bitterness may be either high or low and must be clean without harshness or astringency. In addition, it is required that overall impression keeps beautiful balance in between color, carbonation, residual sugar, body, etc. accompanying with superior design sense of brewer. Fruity/ester or spicy aroma derived from yeast metabolism is acceptable. Diacetyl is absent, or very low if present. Turbidity due to yeast and chill haze are allowed. To allow for accurate judging the brewer must provide additional information about entries in this style. Comments could include character of aroma/flavor intended by brewer, adjuncts, and malt's ratio. Beer entries not accompanied by this information will be at a disadvantage during judging.

Original Gravity (°Plato) : 1.028–1.070 (7.1–17.1 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.011–1.017 (2.8–4.4 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 2.2–5.5% (2.8–6.9%)

Bitterness (IBU) : 7–50

Color SRM (EBC) : 1–11 (2–22 EBC)

98. Free-Style Dark Ale

Free-Style Dark Ales are brown to black. It is required to reflect brewer's originality in aroma and flavor, thus may be entirely free from traditional beer style. Alcohol strength should be under 5.5% by weight (6.9 % by volume). Malt proportion among total grist should be more than 25 %. Various adjuncts such as wheat, rice, corn, and barley syrup are allowed to use as supplementary sugar resources. Aroma and flavor either from hops or malts must keep lively freshness although their strength doesn't matter. Hop bitterness may be either high or low and must be clean without harshness or astringency. In addition, it is required that overall impression keeps beautiful balance in between color, carbonation, residual sugar, body, etc. accompanying with superior design sense of brewer. Fruity/ester or spicy aroma derived from yeast metabolism is acceptable. Diacetyl is absent, or very low if present. Turbidity due to yeast and chill haze are allowed. To allow for accurate judging the brewer must provide additional information about entries in this style. Comments could include character of aroma/flavor intended by brewer, adjuncts, and malt's ratio. Beer entries not accompanied by this information will be at a disadvantage during judging.

Original Gravity (°Plato) : 1.028–1.070 (7.1–17.1°Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.011–1.017 (2.8–4.4 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 2.2–5.5% (2.8–6.9%)

Bitterness (IBU) : 7–50

Color SRM (EBC) : 15+ (30+ EBC)

99. Free-Style High-Alcohol Light Lager

Free-Style High-Alcohol Light Lagars are very pale to gold. It is required to reflect brewer's originality in aroma and flavor, thus may be entirely free from traditional beer style. Alcohol strength should be more than 5.6% by weight (7.0 % by volume). Malt proportion among total grist should be more than 25 %. Various adjuncts such as wheat, rice, corn, and barley syrup are allowed to use as supplementary sugar resources. Aroma and flavor either from hops or malts must keep lively freshness although their strength doesn't matter. Hop bitterness may be either high or low and must be clean without harshness or astringency. In addition, it is required that overall impression keeps beautiful balance in between color, carbonation, residual sugar, body, etc. accompanying with superior design sense of brewer. Fruity-ester aroma is not acceptable. DMS is allowed up to 1.5-FU. Diacetyl should not perceived. Turbidity due to yeast and chill haze are allowed. To allow for accurate judging the brewer must provide additional information about entries in this style. Comments could include character of aroma/flavor intended by brewer, adjuncts, and malt's ratio. Beer entries not accompanied by this information will be at a disadvantage during judging.

Original Gravity (°Plato) : 1.071–1.080 (17.3–19.3 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.017–1.020 (4.3–5.1 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 5.6–6.4% (7.0–8.0%)

Bitterness (IBU) : 18–96

Color SRM (EBC) : 1–11 (2–22 EBC)

96. フリースタイル・ダークラガー

フリースタイル・ダークラガーの色合いは、ブラウンからブラックの範囲。伝統的なビアスタイルにとらわれず、アロマやフレーバーにブルワーのオリジナリティが求められる。アルコール度数は6.9%未満。麦芽比率25%以上であれば、小麦、米、コーン、パーレイシロップ(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、フレッシュな生気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、口当たりの不快感や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とダイアセチルがあつてはならない。酵母による濁り、低温白濁は許される。このスタイルに出品するビールは、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、および麦芽比率を明示することが求められる。これらについての情報が添付されていないビールは、審査の際に不利となる場合がある。

初期比重(プラート度) : 1.028–1.070(7.1 –17.1)

最終比重(プラート度) : 1.011–1.017(2.8–4.4)

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(30+ EBC)

97. フリースタイル・ライトエール

フリースタイル・ライトエールの色合いは、非常に淡い色からゴールドの範囲。伝統的なビアスタイルにとらわれず、アロマやフレーバーにブルワーのオリジナリティが求められる。アルコール度数は6.9%未満。麦芽比率25%以上であれば、小麦、米、コーン、パーレイシロップ(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、フレッシュな生気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、口当たりの不快感や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。酵母の代謝活動で生成されたフルーティーなエステル香やスパイシーな香りがあつてもよい。ダイアセチルはないのが望ましいが、あつたとしても極めて低いレベルに抑えること。酵母による濁り、低温白濁は許される。このスタイルに出品するビールは、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、および麦芽比率を明示することが求められる。これらについての情報が添付されていないビールは、審査の際に不利となる場合がある。

初期比重(プラート度) : 1.028–1.070(7.1 –17.1)

最終比重(プラート度) : 1.011–1.017(2.8–4.4)

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)

98. フリースタイル・ダークエール

フリースタイル・ダークエールの色合いは、ブラウンからブラックの範囲。伝統的なビアスタイルにとらわれず、アロマやフレーバーにブルワーのオリジナリティが求められる。アルコール度数は6.9%未満。麦芽比率25%以上であれば、小麦、米、コーン、パーレイシロップ(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、フレッシュな生気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、口当たりの不快感や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。酵母の代謝活動で生成されたフルーティーなエステル香やスパイシーな香りがあつてもよい。ダイアセチルはないのが望ましいが、あつたとしても極めて低いレベルに抑えること。酵母による濁り、低温白濁は許される。このスタイルに出品するビールは、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、および麦芽比率を明示することが求められる。これらについての情報が添付されていないビールは、審査の際に不利となる場合がある。

初期比重(プラート度) : 1.028–1.070(7.1 –17.1)

最終比重(プラート度) : 1.011–1.017(2.8–4.4)

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(30+ EBC)

99. フリースタイル・ハイアルコール・ライトラガー

フリースタイル・ハイアルコール・ライトラガーの色合いは、非常に淡い色からゴールドの範囲。伝統的なビアスタイルにとらわれず、アロマやフレーバーにブルワーのオリジナリティが求められる。アルコール度数は7.0%以上。麦芽比率25%以上であれば、小麦、米、コーン、パーレイシロップ(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、フレッシュな生気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、口当たりの不快感や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は微量(1.5 FUまで)なら感じられてもよい。ダイアセチルは不可。酵母による濁り、低温白濁は許される。このスタイルに出品するビールは、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、および麦芽比率を明示することが求められる。これらについての情報が添付されていないビールは、審査の際に不利となる場合がある。

初期比重(プラート度) : 1.071–1.080(17.3 –19.3)

最終比重(プラート度) : 1.017–1.020(4.3–5.1)

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)

100. Free-Style High-Alcohol Dark Lager

Free-Style High-Alcohol Dark Lagars are brown to black. It is required to reflect brewer's originality in aroma and flavor, thus may be entirely free from traditional beer style. Alcohol strength should be more than 5.6% by weight (7.0 % by volume). Malt proportion among total grist should be more than 25 %. Various adjuncts such as wheat, rice, corn, and barley syrup are allowed to use as supplementary sugar resources. Aroma and flavor either from hops or malts must keep lively freshness although their strength doesn't matter. Hop bitterness may be either high or low and must be clean without harshness or astringency. In addition, it is required that overall impression keeps beautiful balance in between color, carbonation, residual sugar, body, etc. accompanying with superior design sense of brewer. Fruity-ester aroma is not acceptable. DMS is absent. Diacetyl should not perceived. Turbidity due to yeast and chill haze are allowed. To allow for accurate judging the brewer must provide additional information about entries in this style. Comments could include character of aroma/flavor intended by brewer, adjuncts, and malt's ratio. Beer entries not accompanied by this information will be at a disadvantage during judging.

Original Gravity (°Plato) : 1.071–1.080 (17.3–19.3 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.017–1.020 (4.4–5.1 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 5.6–6.4% (7.0–8.0%)

Bitterness (IBU) : 18–96

Color SRM (EBC) : 15+ (22+ EBC)

101. Free-Style High-Alcohol Light Ale

Free-Style High-Alcohol Light Ales are very pale to gold. It is required to reflect brewer's originality in aroma and flavor, thus may be entirely free from traditional beer style. Alcohol strength should be more than 5.6% by weight (7.0 % by volume). Malt proportion among total grist should be more than 25 %. Various adjuncts such as wheat, rice, corn, and barley syrup are allowed to use as supplementary sugar resources. Aroma and flavor either from hops or malts must keep lively freshness although their strength doesn't matter. Hop bitterness may be either high or low and must be clean without harshness or astringency. In addition, it is required that overall impression keeps beautiful balance in between color, carbonation, residual sugar, body, etc. accompanying with superior design sense of brewer. Fruity-ester or spicy aroma derived from yeast metabolism is acceptable. Diacetyl is absent, or very low if present. Turbidity due to yeast and chill haze are allowed. To allow for accurate judging the brewer must provide additional information about entries in this style. Comments could include character of aroma/flavor intended by brewer, adjuncts, and malt's ratio. Beer entries not accompanied by this information will be at a disadvantage during judging.

Original Gravity (°Plato) : 1.071–1.120 (17.3–28.0 °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.017–1.028 (4.4–7.1 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 5.6–9.6% (7.0–12.0%)

Bitterness (IBU) : 18–100

Color SRM (EBC) : 1.0–11 (2–22 EBC)

102. Free-Style High-Alcohol Dark Ale

Free-Style High-Alcohol Dark Ales are brown to black. It is required to reflect brewer's originality in aroma and flavor, thus may be entirely free from traditional beer style. Alcohol strength should be more than 5.6% by weight (7.0 % by volume). Malt proportion among total grist should be more than 25 %. Various adjuncts such as wheat, rice, corn, and barley syrup are allowed to use as supplementary sugar resources. Aroma and flavor either from hops or malts must keep lively freshness although their strength doesn't matter. Hop bitterness may be either high or low and must be clean without harshness or astringency. In addition, it is required that overall impression keeps beautiful balance in between color, carbonation, residual sugar, body, etc. accompanying with superior design sense of brewer. Fruity-ester or spicy aroma derived from yeast metabolism is acceptable. Diacetyl is absent, or very low if present. Turbidity due to yeast and chill haze are allowed. To allow for accurate judging the brewer must provide additional information about entries in this style. Comments could include character of aroma/flavor intended by brewer, adjuncts, and malt's ratio. Beer entries not accompanied by this information will be at a disadvantage during judging.

Original Gravity (°Plato) : 1.071–1.120 (17.3–28.0°Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.017–1.028 (4.4–7.1 °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 5.6–9.6% (7.0–12.0%)

Bitterness (IBU) : 18–100

Color SRM (EBC) : 15+ (22+ EBC)

103. Free-Style Tax-Saving Malt Beverage (Happoushu)

This is either lager or ale which has been brewed with the object of saving tax by reducing amount of malts down to 24 % among overall grist including un-malted barley, rice, corn, potato, kaoliang, starch, or sugar. Beers which are brewed with herb, spice, fruit, or vegetable are not included in this style. This beverage is not necessarily to brew along with the traditional beer style guideline. Aroma and flavor either from hops or malts are low to high, and must keep lively freshness. Hop bitterness may be either high or low and must be clean without harshness or astringency. In addition, it is required that overall impression keeps beautiful balance in between color, carbonation, residual sugar, body, etc. accompanying with superior design sense of brewer. Any kind of off-flavor including DMS and diacetyl should be under threshold (1-FU). Turbidity due to yeast and chill haze are allowed. To allow for accurate judging the brewer must provide additional information about entries in this style. Comments could include character of aroma/flavor intended by brewer, adjuncts, and malt's ratio. Beer entries not accompanied by this information will be at a disadvantage during judging.

Original Gravity (°Plato) : 1.028+ (7.1+ °Plato)

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : 1.011+ (2.8+ °Plato)

Alcohol by Weight (Volume) : 2.2+ % (2.8+ %)

Bitterness (IBU) : 7+

Color SRM (EBC) : 1+ (2+ EBC)

100. フリースタイル・ハイアルコール・ダークラガー

フリースタイル・ダークラガーの色合いは、ブラウンからブラックの範囲。伝統的なビアスタイルにとらわれず、アロマやフレーバーにブルワーのオリジナリティが求められる。アルコール度数は7.0%以上。麦芽比率25%以上であれば、小麦、米、コーン、パーレイシロップ(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、フレッシュな生気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、口当たりの不快感や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とダイアセチルがあつてはならない。酵母による濁り、低温白濁は許される。このスタイルに出品するビールは、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、および麦芽比率を明示することが求められる。これらについての情報が添付されていないビールは、審査の際に不利となる場合がある。

初期比重(プラート度) : 1.071–1.080(17.3 –19.3)

最終比重(プラート度) : 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(30+ EBC)

101. フリースタイル・ハイアルコール・ライトエール

フリースタイル・ハイアルコール・ライトエールの色合いは、非常に淡い色からゴールドの範囲。伝統的なビアスタイルにとらわれず、アロマやフレーバーにブルワーのオリジナリティが求められる。アルコール度数は7.0%以上。麦芽比率25%以上であれば、小麦、米、コーン、パーレイシロップ(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、フレッシュな生気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、口当たりの不快感や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。酵母の代謝活動で生成されたフルーティーなエステル香やスパイシーな香りがあつてもよい。ダイアセチルはないのが望ましいが、あつたとしても極めて低いレベルに抑えること。酵母による濁り、低温白濁は許される。このスタイルに出品するビールは、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、および麦芽比率を明示することが求められる。これらについての情報が添付されていないビールは、審査の際に不利となる場合がある。

初期比重(プラート度) : 1.071–1.120(17.3 –28.0)

最終比重(プラート度) : 1.017–1.028(4.4–7.1)

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)

102. フリースタイル・ハイアルコール・ダークエール

フリースタイル・ハイアルコール・ライトエールの色合いは、ブラウンからブラックの範囲。伝統的なビアスタイルにとらわれず、アロマやフレーバーにブルワーのオリジナリティが求められる。アルコール度数は7.0%以上。麦芽比率25%以上であれば、小麦、米、コーン、パーレイシロップ(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、口当たりの不快感や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。酵母の代謝活動で生成されたフルーティーなエステル香やスパイシーな香りがあつてもよい。ダイアセチルはないのが望ましいが、あつたとしても極めて低いレベルに抑えること。酵母による濁り、低温白濁は許される。このスタイルに出品するビールは、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、および麦芽比率を明示することが求められる。これらについての情報が添付されていないビールは、審査の際に不利となる場合がある。

初期比重(プラート度) : 1.071–1.120(17.3 –28.0)

最終比重(プラート度) : 1.017–1.028(4.4–7.1)

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)

103. フリースタイル・節税型発泡酒

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)。上面発酵・下面発酵のいずれも可。アルコール度数および色度数についても制限がなく、その製法は必ずしも伝統的なビアスタイルに準じる必要はない。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、フレッシュな生気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、口当たりの不快感や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。このスタイルに出品するビールは、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、および麦芽比率を明示することが求められる。これらについての情報が添付されていないビールは、審査の際に不利となる場合がある。

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(2.8 以上)

アルコール度数 : 2.8%+ ABV

ビタネス・ユニット : 7+IBU

色度数 : 1+ SRM (2+ EBC)

104. Other Beer-Flavored Alcohol Beverage

Other Beer-Flavored Alcohol Beverage is made without using any malt, but it has beer-like flavor created by using hops, barley, wheat, other un-malted grains or cereal protein. Also a product made by blending spirits with the Tax-Saving Malt Beverage (Happoushu) is included in this style. In addition, alcohol beverages not applicable to any style in this Style Guideline may also enter for this style as far as they have been flavored and bittered with hops. At judging for this style, overall balance of aroma/flavor, sweetness, bitterness, body, alcohol strength, carbonation, aftertaste, freshness, and maturation are important subjects. DMS, diacetyl, acetaldehyde, T-2-N, and other off-flavors should not be perceived. To allow for accurate judging the brewer must provide additional information about entries in this style. Comments could include character of aroma/flavor intended by brewer, and materials. Beer entries not accompanied by this information will be at a disadvantage during judging.

Original Gravity (°Plato) : Range provided by brewer

Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) : Range provided by brewer

Alcohol by Weight (Volume) : Range provided by brewer

Bitterness (IBU) : Range provided by brewer

Color SRM (EBC) : Range provided by brewer

104. その他のビール風味アルコール飲料

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、このスタイルガイドラインのいずれにも該当しない酒類は、このスタイルに含まれる。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。このスタイルの審査においては、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・熟成度等のバランスが検討項目となる。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については、感じられるレベルにあってはならない。このスタイルに出品するビールは、ブルワーが意図したフレーバーの特徴と使用した原料名を明示することが求められる。これらについての情報が添付されていないビールは、審査の際に不利となる場合がある。

初期比重(プラート度) : ブルワーの裁量による

最終比重(プラート度) : ブルワーの裁量による

アルコール度数 : ブルワーの裁量による

ビタネス・ユニット : ブルワーの裁量による

色度数 : ブルワーの裁量による