



XXXI
INTERNATIONAL
BEER FESTIVAL
BUDWEIS
2021

Specifikace kategorií 2021

1. Stolní pivo

Stolní pivo má nižší plnost, hořkost je nižší až střední, vůně může být slabě esterová, chmelová a sladová dle stylu a použitých surovin. V chuti by měla být vyrovnaná hořkost s nižší plností a vyšším řízem. Stolní pivo může být spodně i svrchně kvašené. Barva světlá, polotmavá až tmavá.

Extrakt původní mladiny: do 6,99 % hm.

Obsah alkoholu: 1,2 – 4,5 % obj.

Barva: neomezená

Hořkost: neomezená

Filtrace: nestanoveno

2. Světlé výčepní pivo

Světlé pivo výčepní má nižší až střední plnost. Hořkost je nižší až střední, vůně může být slabě esterová, chmelová a sladová. Úroveň diacetylu velmi nízká až nízká. V chuti by měla být vyrovnaná hořkost s nižší plností a vyšším řízem. Výčepní pivo je spodně kvašené.

Extrakt původní mladiny: 7,00 - 10,99 % hm.

Barva: 7 - 16 EBC

Obsah alkoholu: 2,0 – 4,9 % obj.

Hořkost: 15 – 30 IBU

Filtrace: ANO

3. Světlý ležák (11 % hm.)

Světlý ležák charakterizuje vyrovnaná střední až vyšší plnost, světlá až zlatavá barva. Vyznačuje se jemnou, výraznou vyšší hořkostí, aroma chmele ve vůni je vítáno a může být doplněno sladovými a slabě kvasničnými tóny. Úroveň diacetylu velmi nízká až nízká. V čisté chuti by měla být výrazná vyrovnaná hořkost se střední až vyšší plností a vysokým řízem, přípustná je obilná a kvasničná chuť. Ležák je spodně kvašený.

Extrakt původní mladiny: 11,00 – 11,99 % hm.

Obsah alkoholu: 4,5 – 5,2 % obj.

Hořkost: 20 – 40 IBU

Barva: 8 – 16 EBC

Filtrace: ANO

4. Světlý ležák premium (12 % h m.)

Světlý ležák premium charakterizuje vyrovnaná střední až vyšší plnost, světle zlatá až lehce jantarová barva. Vyznačuje se jemnou, střední až vyšší hořkostí, aroma chmele ve vůni je vítáno a může být doplněno sladovými a slabě kvasničnými tóny. Úroveň diacetylu velmi nízká až nízká. V chuti by měla být výrazná vyrovnaná hořkost se střední až vyšší plností a vysokým řízem, přípustná je obilná a kvasničná chuť. Ležák je spodně kvašený.

Extrakt původní mladiny: 12,00 – 12,99 % hm.

Obsah alkoholu: 4,5 – 5,2 % obj.
Hořkost: 20 – 40 IBU
Barva: 8 – 16 EBC
Filtrace: ANO

5. Silné světlé pivo

Spodně kvašené, plné tělo s dobře vyrovnanou hořkostí a vyšším obsahem alkoholu, který by neměl v celkovém vjemu dominovat. Barva žlutá až lehce jantarová. Chmelová vůně může být výrazná s lehce kvasničnými, ovocnými a esterovými tóny. V chuti by měla být výrazná sladová plnost v harmonii se střední až vyšší hořkostí s příjemným dozníváním. Přípustná je velmi nízká úroveň diacetylu.

Extrakt původní mladiny: min. 13,00 % hm.
Obsah alkoholu: 5,9 – 8,0 % obj.
Hořkost: 10 – 45 IBU
Barva: 7 – 30 EBC
Filtrace: ANO

6. Polotmavé pivo

Spodně kvašené pivo s nižší až střední plností se sladovou až mírně karamelovou chutí a jemnou vyrovnanou hořkostí. Karamelová chuť může být výrazná, neměla by však dominovat a měla by být sladěna se střední hořkostí a alkoholem. Barva tmavá jantarová do světle hnědé. Střední hořkost by měla ladit s plností.

Původní stupňovitost: min. 7,00 % hm.
Obsah alkoholu: 2,0 – 8,0 % obj.
Hořkost: nestanoveno
Barva: 15 – 50 EBC
Filtrace: ANO

7. Tmavé výčepní pivo

Tmavé výčepní pivo spodně kvašené je charakterizováno nižší až střední plností, s lehce až středně nasládlou sladovou, karamelovou až praženou chutí. Barva tmavohnědá, může být černá. Hořkost by měla ladit s nižší až střední plností. Pivo je vyrobené z tmavých sladů, sladů karamelových, případně barevných sladů ve směsi se světlými slady.

Původní stupňovitost 7,00 – 10,99 % hm.
Obsah alkoholu 2,0 – 4,7 % obj.
Hořkost 15 – 35 IBU
Barva 50 a výše EBC
Filtrace: ANO

8. Tmavý ležák

Tmavý ležák českého typu je charakterizován střední až vysokou plností s nasládlou sladovou, karamelovou až praženou chutí. Barva tmavohnědá, může být černá. Střední hořkost by měla ladit s vyšší plností. Pivo je vyrobené z tmavých sladů, sladů karamelových, případně barevných sladů ve směsi se světlými slady. Tmavý ležák je spodně kvašený.

Extrakt původní mladiny: 11,00 – 12,99 % hm.
Obsah alkoholu: 4,5 – 5,5 % obj.
Hořkost: 15 – 30 IBU
Barva: 50 a výše EBC
Filtrace: ANO

9. Silné tmavé pivo

Silná piva tmavá jsou charakterizována vyšší plností se sladkou sladovou, karamelovou až praženou chutí. Barva tmavohnědá, může být černá. Nižší až střední hořkost by měla ladit s vyšší sladovostí.

Extrakt původní mladiny: min. 13,00 % hm.

Obsah alkoholu: 5,9 – 8,0 % obj.

Hořkost: 15 – 60 IBU

Barva: 50 a více

Filtrace: ANO

10. Extra silné pivo

Velmi silné plné sladové tělo s dobře vyrovnanou nižší či vyšší hořkostí a vysokým obsahem alkoholu, který je již v chuti i vůni výrazně znát. Použití sladovaných i nesladovaných surovin je povoleno. Chmelová vůně může být výrazná s kvasničnými, ovocnými a esterovými tóny. Barva světlá, jantarová, polotmavá až tmavá. Pivo může být spodně i svrchně kvašené. Hodnotí se především harmonie jednotlivých chuťových složek.

Extrakt původní mladiny: nestanoven

Obsah alkoholu: 8,0 % obj. a výše

Hořkost: nestanoven

Barva: nestanoven

Filtrace: nestanoven

11. Pšeničné pivo

Pšeničné pivo se vyznačuje jemně sladkou sladovou chutí s výrazným kvasničným, esterovým a ovocným (banán, citrusy, hřebíček, koriandr či vanilka) dozvukem se silným zákalem. Hořkost je velmi nízká a neměla by rušit chlebnatou, pšeničnou a plnou chuť piva. Barva u světlého stylu bývá převážně světlá až slámová u piv s vyšší stupňovitostí může být až jantarová. Při stylu polotmavého pšeničného piva může být barva vyšší a chuť s nádechem karamelu. Tmavé pšeničné pivo může mít chuť s nádechem karamelu a pražených a barvicích sladů. Zákal a obsah kvasinek v pivu je vysoký. Pšeničné pivo musí být vyrobeno s podílem extraktu z použitého pšeničného sladu vyšším než jedna třetina hmotnosti celkově dodaného extraktu.

Extrakt původní stupňovitosti: nestanoven

Obsah alkoholu: min. 1,2 – 8,0 % obj.

Hořkost: nestanoven

Barva: nestanoven

Filtrace: nestanoven

12. American Pale Ale (APA)

American Pale Ale je svrchně kvašené pivo, se světlou, zlatavou až jantarovou barvou. Piva jsou svěží, méně až středně plná s mírným sladovým aroma s nízkými karamelovými tóny, které jsou doprovázeno výraznou chmelovou vůní s citrusovými, ovocnými nebo květinovými tóny. V chuti jsou zřejmé ovocné estery s dozrívající dlouhotrvající chmelovou hořkostí. Může být nižší říz.

Extrakt původní stupňovitosti: max. 13,99 % hm.

Obsah alkoholu: min. 1,2 – 6,6 % obj.

Hořkost: 30 – 40 IBU

Barva: 8 – 20 EBC

Filtrace: nestanoven

13. American India Pale Ale

India Pale Ale může být světle žluté až tmavě měděné barvy. Vyznačuje se především intenzivní chmelovou vůní a vysokou hořkostí amerického, anglického či jiného aromatického chmele. Mírné sladové aroma s nízkými karamelovými tóny je doprovázeno výraznou chmelovou vůní s pryskyřičnými, citrusovými, ovocnými nebo květinovými tóny. Zemitý a chmelový charakter se projevuje především v doznívání chuti. Hořkost je vysoká až velmi vysoká s výrazným aroma, které je hlavní dominantou a dlouhým dozníváním. Středně plné sladové tělo s mírně karamelovou chutí a střední až silnou ovocně esterovou chutí.

Extrakt původní mladiny: 14,00 – 17,99 % Plato

Alkohol 5,5 – 8,0 % obj.

Hořkost 35 a více IBU

Barva 15 – 30 EBC

Filtrace: nestanoveno

14. American Imperial IPA

Imperial IPA tmavě zlaté až tmavě kaštanové barvy s vyrovnanou vyšší hořkostí a vysokým obsahem alkoholu. Středně sladové aroma s karamelovými, medovými tóny je doprovázeno výraznou chmelovou vůní a chutí pryskyřičných, citrusových, ovocných nebo květinových tónů. Zemitý a chmelový charakter se projevuje především v doznívání chuti. Hořkost je vysoká až velmi vysoká, která může být lehce zakryta ovocnými estery. Hodnotí se především harmonie dlouhotrvající hořké dochutě a vysokým obsahem alkoholu, který by neměl být vnímán štiplavě ve vůni nebo chuti.

Extrakt původní mladiny: 18,00 – 24,99 % Plato

Alkohol: min. 7,5 % obj.

Hořkost 60 a více IBU

Barva 15 – 30 EBC

Filtrace: nestanoveno

15. English Pale Ale (EPA)

English Pale Ale má střední až nízkou hořkost a střední až vyšší plnost s nižším řízem. Barva bývá jantarová až světle hnědá. V chuti je vyšší plné sladové tělo s karamelovými tóny, výrazné specifické chmelové aroma použitých anglických chmelů a to zemitost, byliny a květiny, estery a ovocné vůně jsou minimálně znatelné. Říz je přípustný nižší až střední.

Extrakt původní stupňovitosti: max. 11,00 – 15,99 % hm.

Obsah alkoholu: min. 4,5 – 7,2 % obj.

Hořkost: 15 – 45 IBU

Barva: 15 – 45 EBC

Filtrace: nestanoveno

16. India Pale Lager (IPL)

IPL je za studena chmelené spodně kvašené pivo. Barva je slámová až tmavě zlatá. Chuť a vůně použitého chmele při studeném chmelení je velmi výrazná a má podobné aroma jako IPA. V chuti by měla být výrazná vyrovnaná hořkost se střední až vyšší plností a vysokým řízem, přípustná je obilná a kvasničná chuť.

Extrakt původní stupňovitosti: max. 11,00 – 15,99 % hm.

Obsah alkoholu: min. 4,5 – 7,2 % obj.

Hořkost: 20 – 45 IBU

Barva: 7 – 50 EBC

Filtrace: nestanoveno

17. Brown Ale

Brown Ale je svrchně kvašené pivo anglického stylu s měděnou až tmavě hnědou barvou. V chuti a vůni je dominantní aroma karamelových, čokoládových a oříškových sladů, doplněné aromatem zemitých nebo ovocných chmelů. Hořkost je střední až vyšší. Plnost piva je střední s nižším až středním řízem.

Extrakt původní stupňovitosti: max. 11,00 – 15,99 % hm.

Obsah alkoholu: min. 4,5 – 7,2 % obj.

Hořkost: 20 – 50 IBU

Barva: 25 – 45 EBC

Filtrace: nestanoveno

18. Black IPA

India Black Ale je pivo tmavě hnědé až černé barvy s vyšším obsahem alkoholu. Vyznačuje se především intenzivní chmelovou vůní a vysokou hořkostí amerického, anglického či jiného aromatického chmele, které se postupně mísí s hořce praženými tóny. Zemitý a chmelový charakter se projevuje především v dozívání chuti. Hořkost je vysoká až velmi vysoká s výrazným aroma, které je hlavní dominantou. Jsou charakterizována vyšší plností se sladovou, karamelovou až praženou chutí a hořko sladkou dochutí.

Původní stupňovitost 13,00 – 20,99 % hm.

Alkohol (% vol.) 6,0 – 10,0 % obj.

Hořkost 60 a více IBU

Barva 50 a více EBC

Filtrace: nestanoveno

19. Stout

Barva je sytě černá. Zpočátku lehce karamelová vůně s typickými tóny suché pražené hořkosti v závěru. Suchý pražený charakter chutě i vůně se dosahuje použitím praženého ječmene, který v kombinaci s praženým sladem dává stoutu tu správnou kávovou chuť. Stout může mít suchou nebo sladkou chuť. Většina zanechává v ústech suchý, jemně svíravý pocit. Chmelové aroma je obvykle jemné, přesto hořkost chmele spolu s hořkostí z praženého sladu jsou v harmonii a žádná není výrazně dominantní.

Původní stupňovitost 9,00 – 17,99 % hm.

Alkohol (% vol.) 3,5 – 8,0 % obj.

Hořkost 60 a více IBU

Barva 80 a více EBC

Filtrace: nestanoveno

20. Porter

Barva je tmavě hnědá až černá. Ve vůni dominuje tmavý slad s náznaky kávy, tmavé čokolády nebo pražených příchutí. Počáteční chuť může být sladová až sladká, avšak rychle ustupuje do pozadí. Kromě mírné až silné hořkosti chmele mohou mít tato piva i mírně svíravou dochuť. Porter může být spodně i svrchně kvašený.

Původní stupňovitost 18,00 % hm. a více

Alkohol: 7,5 % obj. a více

Hořkost: 30 a více IBU

Barva: 40 a více EBC

Filtrace: nestanoveno

21. Sour (Kyselé pivo)

Kyselé pivo může být ochucené nebo neochucené svrchně kvašené pivo, spontánně kvašené pomocí divokých kvasinek nebo svrchně kvašené pomocí bakterií /např. *Lactobacillus*, *Brettanomyces* aj./. Ovocné kyselé pivo se vyznačuje přidaným ovocem, ovocnou šťávou nebo ovocným extraktem v první nebo sekundární fermentaci. Dále se může do kyselých piv dle stylu přidávat další suroviny např. mořská sůl, koriander a další. Chmelové aroma je velmi slabé. Kyselina je v chuti dominantní, přesto by měla připomínat kyselinu mléčnou nebo citrónovou, neměla by mít příliš silný charakter kyseliny octové. Alkohol, stejně jako hořkost, jsou v chuti a vůni pouze na pozadí.

Extrakt původní mladiny: 5,00 – 17,99 % hm.

Alkohol: nestanoveno

Hořkost: nestanoveno

Barva: nestanoveno

Filtrace: nestanoveno

22. NEIPA (New England IPA)

New England IPA je svrchně kvašené pivo a je extrémně zakalená. Hořkost je zahalena džusovou a velmi ovocnou svěží chutí, která je pouze z aromatických chmelů a druhu použitých kvasnic. Vůně sahá od tropického ovoce po citrusy. Tělo piva je velmi plné. Pivo je vysoce šumivé, dochuť krátká.

Extrakt původní mladiny: 10,00 až 18,99 % hmotnostních;

Barva: 7-16 EBC

Obsah alkoholu: 4,0 – 8,5 % obj.

Hořkost: 30 – 70 IBU

23. Nefiltrované pivo

pivo, u kterého nebyla provedena filtrace, může být svrchně i spodně kvašené.

24. Kvasnicové pivo

pivo vyrobené dodatečným přídavkem čisté kvasničné kultury nebo podílu rozkvašené mladiny do hotového piva, může být svrchně i spodně kvašené.

25. Nealkoholické pivo

Nealkoholické pivo může být spodně i svrchně kvašené. Hořkost je nižší až střední, vůně a chuť může být mladinová nebo sladová, chmelová. Mohou být při výrobě použity i jiné než ječné slady. Nealkoholické pivo nemusí být filtrováno.

Původní extrakt mladiny: nestanoveno

Alkohol: max. 0,5 % obj.

Hořkost: nestanoveno

Barva: nestanoveno

Filtrace: nestanoveno

26. Evropský ležák – Vídeňský ležák, Märzen – Oktoberfest

Evropský Ležák je spodně kvašený a charakterizuje jej vyrovnaná střední až vyšší plnost, světlá, zlatavá, jantarová až měděná barva s jemnou, nižší hořkostí, vyšší plností a výraznou sladovou a chlebovou chutí. Vůně aromatických chmelů není akceptovatelná. Říz je spíše nižší.

Extrakt původní mladiny: 11,00 – 13,99 % hm.

Obsah alkoholu: 4,5 – 5,8 % obj.

Hořkost: 15 – 30 IBU

Barva: 18 – 30 EBC

Filtrace: nestanoveno

27. Míchaný nápoj z piva

nápoj vyrobený smícháním piva s nealkoholickým nápojem nebo s nápojovým koncentrátem pro přípravu nealkoholických nápojů a sodovou vodou.

Extrakt původní mladiny: nestanoven

Obsah alkoholu: nestanoveno

Hořkost: nestanoveno

Barva: nestanoveno

Filtrace: nestanoveno

28. Ochucené pivo

pivo vyrobené s přidavkem látek určených k aromatizaci, potravních doplňků, potravin nebo surovin s vlastním aromatem, lihovin nebo ostatních alkoholických nápojů. Obsah alkoholu pocházejícího z lihovin a ostatních alkoholických nápojů přitom nesmí překročit obsah alkoholu v původním pivu.

Extrakt původní mladiny: nestanoveno

Obsah alkoholu: min. 0,5 % obj.

Hořkost: nestanoveno

Barva: nestanoveno

Filtrace: nestanoveno

29. Světlé výčepní pivo z minipivovaru

Světlé pivo výčepní má nižší až střední plnost. Hořkost je nižší až střední, vůně může být slabě esterová, chmelová a sladová. Úroveň diacetylu velmi nízká až nízká. V chuti by měla být vyrovnaná hořkost s nižší plností a vyšším řízem. Výčepní pivo je spodně kvašené.

Extrakt původní mladiny: 7,00 až 10,99 % hmotnostních;

Barva: 7 – 16 EBC

Obsah alkoholu: 2,0 – 4,9 % obj.

Hořkost: 15 – 30 IBU

Filtrace: NE

vyrobené v minipivovaru s roční kapacitou výstavu piva do 10 000 hl

30. Světlý ležák z minipivovaru (11 %h m.)

Světlý ležák charakterizuje vyrovnaná střední až vyšší plnost, světlá až zlatavá barva. Vyznačuje se jemnou, výraznou vyšší hořkostí, aroma chmele ve vůni je vítáno a může být doplněno sladovými a slabě kvasničnými tóny. Úroveň diacetylu velmi nízká až nízká. V čisté chuti by měla být výrazná vyrovnaná hořkost se střední až vyšší plností a vysokým řízem, přípustná je obilná a kvasničná chuť. Ležák je spodně kvašený.

Extrakt původní mladiny: 11,00 – 11,99 % hm.

Obsah alkoholu: 4,5 – 5,2 % obj.

Hořkost: 20 – 40 IBU

Barva: 8 – 16 EBC

Filtrace: NE

vyrobené v minipivovaru s roční kapacitou výstavu piva do 10 000 hl

31. Světlý ležák premium z minipivovaru (12 % hm.)

Světlý ležák premium charakterizuje vyrovnaná střední až vyšší plnost, světle zlatá až lehce jantarová barva. Vyznačuje se jemnou, střední až vyšší hořkostí, aroma chmele ve vůni je vítáno a může být doplněno sladovými a slabě kvasničnými tóny. Úroveň diacetylu velmi nízká až nízká. V chuti by měla být výrazná vyrovnaná hořkost se střední až vyšší plností a vysokým řízem, přípustná je obilná a kvasničná chuť. Ležák je spodně kvašený.

Extrakt původní mladiny: 12,00 – 12,99 % hm.

Obsah alkoholu: 4,5 – 5,2 % obj.

Hořkost: 20 – 40 IBU

Barva: 8 – 16 EBC

Filtrace: NE

vyrobené v minipivovaru s roční kapacitou výstavu piva do 10 000 hl

32. Silné světlé pivo z minipivovaru

Spodně kvašené, plné tělo s dobře vyrovnanou hořkostí a vyšším obsahem alkoholu, který by neměl v celkovém vjemu dominovat. Barva žlutá až lehce jantarová. Chmelová vůně může být výrazná s lehce kvasničnými, ovocnými a esterovými tóny. V chuti by měla být výrazná sladová plnost v harmonii se střední až vyšší hořkostí s příjemným dozníváním. Přípustná je velmi nízká úroveň diacetylu.

Extrakt původní mladiny: min. 13,00 % hm.

Obsah alkoholu: 5,9 – 8,0 % obj.

Hořkost: 10 – 45 IBU

Barva: 7 – 30 EBC

Filtrace: NE

vyrobené v minipivovaru s roční kapacitou výstavu piva do 10 000 hl

33. Polotmavé pivo z minipivovaru

Spodně a svrchně kvašené pivo s nižší až střední plností se sladovou až mírně karamelovou chutí a jemnou vyrovnanou hořkostí. Karamelová chuť může být výrazná, neměla by však dominovat a měla by být sladěna se střední hořkostí a alkoholem. Barva tmavá jantarová do světle hnědé. Střední hořkost by měla ladit s plností.

Původní stupňovitost: 7,00 – 12,99 % hm.

Obsah alkoholu: 2,0 – 6,0 % obj.

Hořkost: nestanoven

Barva: 16 – 50 EBC

Filtrace: NE

vyrobené v minipivovaru s roční kapacitou výstavu piva do 10 000 hl

34. Silné polotmavé pivo z minipivovaru

Spodně a svrchně kvašené pivo s nižší až střední plností se sladovou až mírně karamelovou chutí a jemnou vyrovnanou hořkostí. Karamelová chuť může být výrazná, neměla by však dominovat a měla by být sladěna se střední hořkostí a alkoholem. Barva tmavá jantarová do světle hnědé. Střední hořkost by měla ladit s plností.

Původní stupňovitost: min. 13,00 % hm.

Obsah alkoholu: min. 6,0 % obj.

Hořkost: nestanoven

Barva: 16 – 50 EBC

Filtrace: NE

vyrobené v minipivovaru s roční kapacitou výstavu piva do 10 000 hl

35. Tmavý ležák z minipivovaru

Tmavý ležák českého typu je charakterizován střední až vysokou plností s nasládlou sladovou, karamelovou až praženou chutí. Barva tmavohnědá, může být černá. Střední hořkost by měla ladit s vyšší plností. Pivo je vyrobené z tmavých sladů, sladů karamelových, případně barevných sladů ve směsi se světlými slady. Tmavý ležák je spodně kvašený.

Extrakt původní mladiny: 11,00 – 12,99 % hm.

Obsah alkoholu: 4,5 – 5,5 % obj.

Hořkost: 15 – 30 IBU

Barva: 50 a výše EBC

Filtrace: NE

vyrobené v minipivovaru s roční kapacitou výstavu piva do 10 000 hl

36. Silné tmavé pivo z minipivovaru

Silná piva tmavá jsou charakterizována vyšší plností se sladkou sladovou, karamelovou až praženou chutí. Barva tmavohnědá, může být černá. Nižší až střední hořkost by měla ladit s vyšší sladovostí.

Extrakt původní mladiny: min. 13,00 % hm.

Obsah alkoholu: 5,9 – 8,0 % obj.

Hořkost: 15 – 60 IBU

Barva: 50 a více

Filtrace: NE

vyrobené v minipivovaru s roční kapacitou výstavu piva do 10 000 hl

37. Cider tradiční

Cider je jablečný jemně perlivý nápoj vyrobený řízeným kvašením jablečného moštu, může být jak průzračný, tak s lehkým zákalem, většinou zlatavé, až žluto-oranžové barvy.

obsah alkoholu: 1,2 - 8,5 % obj.

38. Cider ochucený

Cider je jablečný jemně perlivý nápoj vyrobený řízeným kvašením jablečného moštu a ochuceným další složkou, může být jak průzračný, tak s lehkým zákalem, většinou zlatavé, až žluto-oranžové barvy nebo dle ochucující suroviny.

obsah alkoholu: 1,2 - 8,5 % obj.

39. Světová pivní pečeť / WORLD BEER SEAL

soutěž pro ocenění v předchozích kategoriích