

**BEER JUDGE CERTIFICATION  
PROGRAM**

**2021 STYLE GUIDELINES**

**Beer Style Guidelines**



**ภาษาไทย**

# CRAFT BEER DISCOVERY

*SPECIAL EPISODE*

ਅਰਜੁਨ-ਸਰਕਾਰ

**BEER JUDGE CERTIFICATION PROGRAM  
2021 STYLE GUIDELINES**

ਦੇ

**SPACEMAN**

*FOUNDER OF SPACECRAFT BREWING CO*

# Table of Contents

## 1. *STANDARD AMERICAN BEER*

1A. American Light Lager	p. 11
1B. American Lager	p. 12
1C. Cream Ale	p. 14
1D. American Wheat Beer	p. 16

## 2. *INTERNATIONAL LAGER*

2A. International Pale Lager	p. 19
2B. International Amber Lager	p. 20
2C. International Dark Lager	p. 22

## 3. *CZECH LAGER*

3A. Czech Pale Lager	p. 24
3B. Czech Premium Pale Lager	p. 25
3C. Czech Amber Lager	p. 27
3D. Czech Dark Lager	p. 29

## 4. *PALE MALTY EUROPEAN LAGER*

4A. Munich Helles	p. 32
4B. Festbier	p. 33
4C. Helles Bock	p. 36

## 5. *PALE BITTER EUROPEAN BEER*

5A. German Leichtbier	p. 38
-----------------------	-------

5B. Kölsch	p. 39
5C. German Helles Exportbier	p. 41
5D. German Pils	p. 43
<b>6.AMBER MALTY EUROPEAN LAGER</b>	
6A. Märzen	p. 46
6B. Rauchbier	p. 48
6C. Dunkles Bock	p. 50
<b>7.AMBER BITTER EUROPEAN BEER</b>	
7A. Vienna Lager	p. 53
7B. Altbier	p. 54
<b>8.DARK EUROPEAN LAGER</b>	
8A. Munich Dunkel	p. 57
8B. Schwarzbier	p. 59
<b>9.STRONG EUROPEAN BEER</b>	
9A. Doppelbock	p. 61
9B. Eisbock	p. 63
9C. Baltic Porter	p. 65
<b>10.GERMAN WHEAT BEER</b>	
10A. Weissbier	p. 68
10B. Dunkles Weissbier	p. 70
10C. Weizenbock	p. 72

## ***11. BRITISH BITTER***

- 11A. Ordinary Bitter p. 75
- 11B. Best Bitter p. 76
- 11C. Strong Bitter p. 78

## ***12. PALE COMMONWEALTH BEER***

- 12A. British Golden Ale p. 82
- 12B. Australian Sparkling Ale p. 84
- 12C. English IPA p. 87

## ***13. BROWN BRITISH BEER***

- 13A. Dark Mild p. 91
- 13B. British Brown Ale p. 93
- 13C. English Porter p. 95

## ***14. SCOTTISH ALE***

- 14A. Scottish Light p. 98
- 14B. Scottish Heavy p. 99
- 14C. Scottish Export p. 101

## ***15. IRISH BEER***

- 15A. Irish Red Ale p. 103
- 15B. Irish Stout p. 105
- 15C. Irish Extra Stout p. 107

## *16. DARK BRITISH BEER*

- 16A. Sweet Stout p. 109
- 16B. Oatmeal Stout p. 110
- 16C. Tropical Stout p. 113
- 16D. Foreign Extra Stout p. 114

## *17. STRONG BRITISH ALE*

- 17A. British Strong Ale p. 117
- 17B. Old Ale p. 119
- 17C. Wee Heavy p. 121
- 17D. English Barley Wine p. 123

## *18. PALE AMERICAN ALE*

- 18A. Blonde Ale p. 127
- 18B. American Pale Ale p. 128

## *19. AMBER AND BROWN AMERICAN BEER*

- 19A. American Amber Ale p. 132
- 19B. California Common p. 134
- 19C. American Brown Ale p. 135

## *20. AMERICAN PORTER AND STOUT*

- 20A. American Porter p. 138
- 20B. American Stout p. 140
- 20C. Imperial Stout p. 141

## 21. IPA

21A. American IPA	p. 145
21B. Specialty IPA	p. 147
Specialty IPA: Belgian IPA	p. 148
Specialty IPA: Black IPA	p. 150
Specialty IPA: Brown IPA	p. 152
Specialty IPA: Red IPA	p. 153
Specialty IPA: Rye IPA	p. 155
Specialty IPA: White IPA	p. 157
Specialty IPA: Brut IPA	p. 158
21C. Hazy IPA	p. 161

## 22. Strong American Ale

22A. Double IPA	p. 164
22B. American Strong Ale	p. 166
22C. American Barleywine	p. 168
22D. Wheatwine	p. 170

## 23. EUROPEAN SOUR ALE

23A. Berliner Weisse	p. 173
23B. Flanders Red Ale	p. 175
23C. Oud Bruin	p. 177
23D. Lambic	p. 180
23E. Gueuze	p. 182

23F. Fruit Lambic p. 184

23G. Gose p. 185

#### *24. BELGIAN ALE*

24A. Witbier p. 189

24B. Belgian Pale Ale p. 191

24C. Bière de Garde p. 193

#### *25. STRONG BELGIAN ALE*

25A. Belgian Blond Ale p. 196

25B. Saison p. 198

25C. Belgian Golden Strong Ale p. 201

#### *26. MONASTIC ALE*

26A. Belgian Single p. 204

26B. Belgian Dubbel p. 206

26C. Belgian Tripel p. 208

26D. Belgian Dark Strong Ale p. 210

#### *27. HISTORICAL BEER*

Historical Beer : Kellerbier p. 213

Historical Beer : Kentucky Common p. 215

Historical Beer : Lichtenhainer p. 217

Historical Beer : London Brown Ale p. 219

Historical Beer : Piwo Grodziskie p. 221

Historical Beer : Pre-Prohibition Lager p. 223



Historical Beer : Pre-Prohibition Porter	p. 224
Historical Beer : Roggenbier	p. 226
Historical Beer : Sahti	p. 228

## *28.AMERICAN WILD ALE*

28A. Brett Beer	p. 231
28B. Mixed-Fermentation Sour Beer	p. 233
28C. Wild Specialty Beer	p. 235
28D. Straight Sour Beer	p. 237

## *29.FRUIT BEER*

29A. Fruit Beer	p. 239
29B. Fruit and Spice Beer	p. 241
29C. Specialty Fruit Beer	p. 243
29D. Grape Ale	p. 244

## *30.SPICED BEER*

30A. Spice, Herb, or Vegetable Beer	p. 248
30B. Autumn Seasonal Beer	p. 249
30C. Winter Seasonal Beer	p. 252
30D. Specialty Spice Beer	p. 254

## *31.ALTERNATIVE FERMENTABLES BEER*

31A. Alternative Grain Beer	p. 256
31B. Alternative Sugar Beer	p. 257

### *32.SMOKED BEER*

32A. Classic Style Smoked Beer p. 259

32B. Specialty Smoked Beer p. 261

### *33.WOOD BEER*

33A. Wood-Aged Beer p. 263

33B. Specialty Wood-Aged Beer p. 265

### *34.SPECIALTY BEER*

34A. Commercial Specialty Beer p. 268

34B. Mixed-Style Beer p. 268

34C. Experimental Beer p. 269

## 1. Standard American Beer

### 1A. American Light Lager

**ภาพรวม :** เบียร์ลาเกอร์ที่มีคาร์โบเนชั่นสูง เนื้อเบียร์บางที่สุด แบบที่ไม่มีรสชาติอะไรเด่นชัด ออกแบบมาให้เหมาะกับการดื่มแบบเย็นจัด สดชื่นและดับกระหาย

**อโรมา :** อาจมีความ malty ต่ำได้ บางทีให้ความรู้สึกถึง grain ที่มีความหวาน หรือลักษณะคล้ายข้าว โปด สามารถมีฮอปในแบบ light spicy, floral, herbal ได้ โปรไฟล์การหมักที่สะอาดเป็นที่ต้องการ อาจจะมีคาแรคเตอร์ของยีสต์ได้เล็กน้อย

**ลักษณะที่เห็น :** สีฟางข้าว สีอ่อนมากจนถึงสีเหลืองอ่อน ฟองบนแก้วสีขาว แต่ฟองจะไม่ค่อยคงอยู่กับแก้วนาน ไสมาก

**รสชาติ :** รสชาติเป็นกลางแต่มีความคม จบรสแบบ dry อาจพบรส grain หรือ corn ต่ำจนถึงต่ำมากที่ให้รสหวานจากการที่มีความขมต่ำ อาจพบฮอปในแบบ floral, spicy และ herbal ในระดับต่ำได้ แต่ยากที่จะพบ มีความขมต่ำจนถึงต่ำมาก ความสมดุลมีหลากหลายตั้งแต่มีความ malty เล็กน้อยไปจนถึงมีความขมเล็กน้อย แต่มักจะเสมอกัน คาร์โบเนชั่นที่สูงจะเพิ่มความ crisp จากความ dry ตอนจบ มีโปรไฟล์การหมักที่สะอาด

**รสสัมผัส :** บางเบา บางครั้งจะออก watery มีคาร์โบเนชั่นสูงมาก จนอาจจะพบอาการก่ดลินจากความซ่า

**ความคิดเห็น :** ออกแบบมาเพื่อเข้าถึงคนหมู่มาก เบียร์แบบที่รสชาติที่เข้มข้นมากจะไม่ตรงสไตล์ รสชาติหลักจะมาจากมอลต์ หรือฮอปเพียงเล็กน้อย ความแตกต่างจะอยู่ที่คาแรคเตอร์ของยีสต์ที่จะเป็นตัวสร้างความแตกต่างในแต่ละแบรนด์

**ประวัติ :** Coors ผลิตเบียร์เบาๆแบบนี้ ในช่วงต้นทศวรรษ 1940 ส่วนเบียร์สไตล์นี้ในสมัยใหม่จะผลิตโดย Rheingold ในปี 1967 เพื่อดึงดูดผู้ดื่มที่ใส่ใจเรื่องคุ่น้ำหนัก แต่ตอนที่เริ่มได้รับความนิยมคือ ในปี 1973 หลังจากที่ Miller Brewing ได้สูตรและทำการตลาดเบียร์แบบนี้ให้กับแฟนกีฬาด้วยแคมเปญ "tastes great, less filling" เบียร์ประเภทนี้กลายเป็นเบียร์ที่ขายดีที่สุด ในสหรัฐอเมริกา ในปี 1990

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** ประกอบด้วยข้าวบาร์เลย์แบบสองหรือหกแถวที่มี adjunct ที่เป็นข้าวหรือข้าวโพดผสมเข้าไป 40% มีการเอ็นไซม์เพื่อให้เนื้อเบียร์บางลง ใช้ลาเกอร์ยีสต์ แต่ฮอปจะไม่ใช้จุดเด่นของเบียร์สไตล์นี้

**เปรียบเทียบกับสไตล์ :** American Lager รุ่นที่มีแอลกอฮอล์ต่ำ และมีแคลอรีต่ำ ฮอปไม่โดดเด่น และมีความขมน้อยกว่าเยอรมัน Leichtbier

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.028 – 1.040      FG: 0.998 – 1.008

IBUs: 8 – 12      SRM: 2–3      ABV: 2.8–4.2%

## **1B. American Lager**

**ภาพรวม :** เบียร์ลาเกอร์ที่สีอ่อนมาก มีคาร์บอนเนชั่นสูง เนื้อเบียร์บางเบา หอมก๊ากอย่างดี ให้รสชาติที่เป็นกลางและความขมต่ำ ควรเสิร์ฟที่อุณหภูมิเย็นจัด เป็นเครื่องดื่มที่สดชื่นและดับกระหายได้มาก

**อโรมา :** อาจมีความ malty ต่ำได้ แต่ต้องให้ความรู้สึกถึง grain มีความหวาน หรือลักษณะคล้ายข้าวโพด อาจพบฮอปในแบบ spicy, floral ในระดับต่ำได้ โปรไฟล์การหมักที่สะอาดเป็นที่ต้องการ แม้จะเหลือความเป็นยีสต์อยู่บ้างก็ไม่ถือเป็นข้อผิดพลาด

**ลักษณะที่เห็น :** สีออกไปทางสีฟางอ่อนมากจนถึงสีเหลืองปานกลาง ฟองสีขาว แต่ฟองจะคงอยู่ไม่นาน โสмаก

**รสชาติ :** รสชาติเป็นกลางแต่มีความคม จ্বরสบแบบ dry อาจพบรส grain หรือ corn ต่ำปานกลางจนถึงต่ำที่ให้รสหวานจากการที่มีความขมต่ำ สามารถมีรสฮอปแบบปานกลางได้ ในแบบ floral, spicy และ herbal ถ้าแรงพอที่จะแยกแยะได้ มีความขมต่ำถึงต่ำปานกลาง ความสมดุลมีหลากหลายตั้งแต่มีความ malty เล็กน้อยไปจนถึงมีความขมเล็กน้อย แต่มักจะเสมอกัน คาร์โบเนชันที่สูงจะเพิ่มความ crisp จากความ dry ตอนจบ มีโปรไฟล์การหมักที่สะอาด

**รสสัมผัส :** เนื้อเบียร์บางจนถึงบางปานกลาง มีคาร์โบเนชันสูงมาก จนอาจจะพบอาการกัดลิ้นจากความซ่า

**ความคิดเห็น :** เป็นเบียร์มาตรฐานที่นักดื่มทั่วไปคาดหวังเวลาสั่งเบียร์ในอเมริกา แต่ลักษณะอาจจะเข้าใจว่าเป็นสไตล์ Pilsner ถ้าอยู่นอกยุโรป แต่ไม่ควรสับสนกับแบบดั้งเดิม แบบที่รสชาติที่เข้มข้นมากจะไม่ตรงสไตล์ รสชาติหลักจะมาจากมอลต์หรือฮอปเพียงเล็กน้อย ความแตกต่างจะอยู่ที่คาแรคเตอร์ของยีสต์ที่เป็นตัวสร้างความแตกต่างในแต่ละแบรนด์

**ประวัติ :** พัฒนามาจากเบียร์ Pre-Prohibition Lager (ดูในหมวด 27) ในสหรัฐอเมริกาหลังการห้ามและสงครามโลกครั้งที่สอง โรงเบียร์ที่ยังเหลือรอดได้รวมตัวกัน ขยายการจัดจำหน่าย และส่งเสริมรูปแบบเบียร์ที่เข้าถึงผู้คนได้ในวงกว้าง จนกลายเป็นรูปแบบเบียร์ที่โดดเด่นมานานหลายทศวรรษ และทำให้เกิดคู่แข่งระดับ

นานาชาติมากมายที่พัฒนาผลิตภัณฑ์ให้รสชาติกลมกล่อมสำหรับตลาดเบียร์หลัก และทำให้เกิดการแข่งขันด้วยโฆษณาอย่างหนักหน่วง

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** ประกอบด้วยข้าวบาร์เลย์แบบสองหรือหกแถวที่มี adjunct ที่เป็นข้าวหรือข้าวโพดผสมเข้าไป 40% ใช้ Lager ยีสต์ และใช้ฮอปเล็กน้อย

**เปรียบเทียบกับสไตล์ :** หนักแน่น รสชาติและเนื้อสัมผัสที่เข้มข้นกว่า American Light Lager มีความขมและรสชาติน้อยกว่า International Pale Lager รสชาติ ฮอป และความขมน้อยกว่า Pilsners แบบดั้งเดิมของยุโรปอย่างเห็นได้ชัด

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.040 – 1.050      FG: 1.004 – 1.010

IBUs: 8 – 18      SRM: 2-3.5      ABV: 4.2-5.3%

## **1C. Cream Ale**

**ภาพรวม :** เบียร์ที่คลีน ยีสต์จัดการน้ำตาลอย่างดี คาร์โบเนชั่นสูง เบียร์ที่เต็มรสชาติแบบอเมริกันที่ได้ฉายาว่า “lawnmower” (เบียร์ที่เอาไว้มั้เวลาตัดหญ้าหรือทำงานสนาม ส่วนมากจะเป็น American Light Lager) ต้มง่าย นุ่มนวล และสดชื่น มีคาแรคเตอร์มากกว่า American Lager ทั่วไป แต่ยังคงความอ่อนละมุน ละเอียดย่อน

**อโรมา :** กลิ่นมอลต์ต่ำปานกลางจนถึงต่ำ มีกลิ่นหอมคล้ายข้าวโพด สามารถมี DMS แบบต่ำได้ มีกลิ่นฮอประดับต่ำปานกลางได้ จะเลือกให้้อโรมามีกลิ่นแบบไหนก็ได้ แต่ปกติจะเป็นกลิ่น

floral, spicy หรือ herbal โดยรวมแล้วมีกลิ่นหอมที่ละเอียดอ่อน และสมดุล สามารถมี esters บางๆแนว fruity ได้

**ลักษณะที่เห็น :** มีสีฟางอ่อนถึงสีทองอ่อน โดยทั่วไปแล้วจะอยู่ด้านล่าง ฟองต่ำถึงปานกลาง มีคาร์บอนเนชั่นปานกลางถึงสูง ฟองคงอยู่กับแก้วแบบพอใช้ ดูสว่างใส เปล่งประกาย มีชีวิตชีวา

**รสชาติ :** ความขมจากฮอปต่ำถึงต่ำปานกลาง ความหวานจากมอลต์ต่ำถึงปานกลาง แปรผันตาม gravity ของเบียร์และการทำงานของยีสต์ มอลต์โดยทั่วไปจะมีรสกลางๆ อาจมีรส grainy หรือ crackery มักจะหมักมาอย่างดี การรับรสจะเป็นกลาง มีฮอปเพียงพอที่ช่วยเสริมรสมอลต์ โดยทั่วไปจะพบรส corny ต่ำถึงปานกลาง สามารถมี DMS แบบต่ำได้ รสชาติตอนจบมีได้ตั้งแต่บาง dry และ crisp ไปจนถึงจบแบบหวาน มีโปรไฟล์การหมักที่สะอาด สามารถมี esters แบบ fruity บางๆได้ มีรสฮอปต่ำถึงต่ำปานกลางได้หลายรูปแบบ ส่วนมากจะเป็นคาแรคเตอร์ของ floral, spicy หรือ herbal ที่ละเอียดอ่อน

**รสสัมผัส :** โดยทั่วไปแล้วจะบางและ crisp แม้ว่าเนื้อเบียร์อาจจะหนาไปถึงแบบกลางได้ สัมผัสนุ่มนวลด้วยการจัดการน้ำตาลของยีสต์ระดับปานกลางถึงสูง มีคาร์บอนเนชั่นสูง

**ความคิดเห็น :** ตัวอย่างในตลาดส่วนใหญ่ OG จะอยู่ในช่วง 1.050–1.053 และความขมจะไม่สูงกว่า 20 IBU

**ประวัติ :** เบียร์ Ale แบบ sparkling ที่ผ่านเวลาจากอดีตจนถึงปัจจุบัน ตั้งแต่ช่วงปี 1800 จนรอดจากยุค Prohibition เป็นเบียร์ Ale ที่ผลิตขึ้นมาต่อสู้กับเบียร์ Lager จากแคนาดา อเมริกาทางตะวันออกเฉียงเหนือ ประเทศกลุ่มมหาสมุทรแอตแลนติก และมิดเวสต์ของสหรัฐฯ

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** มอลต์หกแถวของอเมริกา หรือเป็นการผสมกันระหว่างแถวหกแถวและแบบสองแถวจากอเมริกาเหนือ

สามารถใช้ข้าวโพด 20% ในการ mash และน้ำตาล 20% ใน  
ตอน boil สามารถใช้ฮอปได้หลากหลาย ซึ่งมักจะเป็นฮอปแถบ  
ชนบทแบบอเมริกันหรือแบบ Continental สามารถใช้ยีสต์ Ale  
อย่างเดียว หรือยีสต์ Ale ผสมกับยีสต์ Lager ก็ได้

**เปรียบเทียบกับสไตล์ :** คล้ายกับ American Lager แบบ  
มาตรฐาน แต่มีลักษณะเฉพาะมากกว่า เนื้อเบียร์ที่เบากว่า นุ่มนวล  
กว่า และมีคาร์โบเนชั่นมากกว่า Blonde Ale อาจดูเหมือน  
Kölsch ในแบบที่นุ่มนวลกว่า

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.042 – 1.055      FG: 1.006 – 1.012

IBUs: 8-20      SRM: 2-5      ABV: 4.2-5.6%

## **1D. American Wheat Beer**

**ภาพรวม :** เบียร์สีอ่อน เป็นเบียร์ Wheat ที่ให้ความสดชื่นจาก  
คาแรคเตอร์ของ grain, doughy หรือ bready ด้วยโปรไฟล์การ  
หมักที่สะอาดพร้อมความหลากหลายจากฮอปทั้งด้านคาแรคเตอร์  
และความขม มีเนื้อเบียร์ที่บางกว่าและคาร์โบเนชั่นที่มากกว่า ช่วย  
ทำให้เป็นเบียร์ที่ดื่มง่าย โดยธรรมชาติ

**อโรมา :** มีคาแรคเตอร์ grainy, bready หรือ doughy wheat  
แบบต่ำถึงปานกลาง ความหวานจากมอลต์แบบต่ำถึงปานกลาง  
เป็นสิ่งที่ชอบรับได้ สามารถมี esters แบบปานกลางได้ แต่ต้องมี  
โปรไฟล์แบบ neutral; การมี ester แบบกล้วยไม้เหมาะสม มี  
กลิ่นฮอปในแบบ citrusy, spicy, floral หรือ fruity ได้ต่ำถึงปาน  
กลาง ปกติจะไม่มีการ dry-hop ห้ามมีกลิ่น clove phenol



**ลักษณะที่เห็น :** ปกติจะมีสีเหลืองอ่อนถึงสีทอง มีความใส อาจมีตั้งแต่สว่างใสไปจนถึงขุ่นจากยีสต์ในแบบ weissbier ฟองขนาดใหญ่ สีขาว ฟองเกาะติดแก้วได้นาน

**รสชาติ :** รส wheat ในแบบ bready, doughy หรือ grainy อ่อนจนถึงเข้มข้นปานกลาง ที่ลากไปจนถึงตอนจบรส อาจมีความหวานจากมอลต์แบบกลางๆ ในตอนจบหรือจะจบแบบ Dry และ Crisp ก็ได้ สามารถมีความขมจากฮอปแบบน้อยจนถึงปานกลาง ที่บางที่จะลากยาวไปถึงตอนจบ ปกติจะเป็นเบียร์ที่สมดุลแต่สามารถขมได้เล็กน้อย มีรส citrusy, spicy, floral หรือ fruity จากฮอปต่ำถึงปานกลาง สามารถมี esters แบบปานกลางได้ แต่ห้ามมีคาแรคเตอร์ banana และ clove phenol

**รสสัมผัส :** เนื้อเบียร์ปานกลางถึงบางปานกลาง คาร์บอนเนชั่นปานกลางถึงสูง อาจมีความครีมเล็กน้อยได้ Wheat เบียร์บางครั้งจะให้ความรู้สึก 'fluffy'

**ความคิดเห็น :** มีหลากหลายรูปแบบ ตั้งแต่เบียร์ที่ค่อนข้างหวานดื่มง่ายไปจนถึงเบียร์ที่ Dry หรือ ในแบบฮอปหนักคู่กับคาแรคเตอร์ wheat ที่เข้มข้น แต่ถ้าเป็น American Rye ควรสั่งในหมวด 31A Alternative Grain Beer

**ประวัติ :** เป็นคราฟต์เบียร์สัญชาติอเมริกันที่ดัดแปลงจากมาจาสไตล์ Weissbier โดยใช้ยีสต์ที่สะอาดกว่าและใช้ฮอปมากกว่า เริ่มผลิตโดย Anchor ในปี 1984 และต่อมาได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายโดย Widmer

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** ใช้ยีสต์ Ale หรือ Lager สไตล์อเมริกันที่มีรสคลื่น ไม่เหมาะสมถ้าใช้ยีสต์ Weissbier ของเยอรมัน ต้องใช้มอลต์ wheat (ประมาณ 30-50% ซึ่งต่ำกว่าปกติที่ใช้ใน weissbier) ใช้ฮอปอเมริกัน เยอรมัน หรือฮอปโลกใหม่

เปรียบเทียบกับสไตล์: มีคาแรคเตอร์ฮอปสูงและมีคาแรคเตอร์ของยีสต์น้อยกว่า Weissbier ไม่ควรมีคาแรคเตอร์ของ banana และ clove แบบ Weissbier โดยทั่วไปจะอยู่ในระดับและความสมดุลเดียวกันกับ Blonde Ales แต่มีคาแรคเตอร์ของ wheat มอลต์มากกว่า

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.040 – 1.055      FG: 1.008 – 1.013

IBUs: 15-30      SRM: 3-6      ABV: 4.0-5.5%

## 2. International Lager

### 2A. International Pale Lager

**ภาพรวม :** ลาเกอร์สีอ่อนที่ยีสต์จัดการกับน้ำตาลได้อย่างดีโดยไม่มีรสชาติที่เข้มข้น ทั่วไปจะเป็นเบียร์ที่มีความสมดุลและคาร์โบเนชั่นสูง เป็นเบียร์ที่ควรเสิร์ฟเย็น สดชื่นดับกระหาย

**อโรมา :** มีกลิ่นมอลต์แบบ grain รวมถึงกลิ่นหวานจากข้าวโพด ต่ำจนถึงต่ำปานกลาง มีกลิ่นฮอปแบบ spicy, floral หรือ herbal ปานกลางจนถึงต่ำมาก มีโปรไฟล์การหมักที่สะอาด

**ลักษณะที่เห็น :** สีออกสีเหลืองอ่อนจนถึงสีทอง ฟองสีขาวอาจอยู่ได้ไม่นาน เนื้อเบียร์ใสมาก

**รสชาติ :** รสมอลต์แบบ grainy ในระดับต่ำถึงปานกลาง ความขมปานกลางถึงต่ำปานกลาง มีความ crisp มีความ dry และยีสต์จัดการน้ำตาลดีในรสชาติ รสจาก grain จะออกรสกลางและมีคาแรคเตอร์ของ bready-crackery เล็กน้อย อาจจะมีรสหวานจากมอลต์และข้าวโพดแบบกลางๆได้ สามารถมีรสฮอปแบบ floral, spicy หรือ herbal แบบกลางๆได้ ความสมดุลมีได้ทั้งจากมอลต์หรือจากความขมแต่ทั่วไปจะพอกๆกัน aftertaste แบบกลางพร้อมคาแรคเตอร์ของมอลต์และฮอปอ่อนๆ

**รสสัมผัส :** เนื้อเบียร์แบบกลางจนถึงบาง คาร์โบเนชั่นสูงปานกลางจนถึงสูง อาจมีการกัดลิ้นจากความซ่าได้เล็กน้อย

**ความคิดเห็น :** ตั้งใจจะเป็นเบียร์ที่มี adjunct น้อยกว่า American Lagers และอาจเป็นการผลิตแบบ all-malt ไม่ควรมีรสชาติที่เข้มข้นเกินไป เป็น lager ที่ออกมาเพื่อตลาดนักดื่มหลักที่เป็นได้ตั้งแต่ American lagers แบบอัพเกรดจนถึงเบียร์นานาชาติแบบ “import” หรือ “green bottle” มักจะจำสับสน

กับ Pilsner ความ skunk ที่เกิดจากวิธีการเก็บที่ผิดพลาดไม่ได้ เป็นลักษณะของสไตล์นี้

**ประวัติ :** ในสหรัฐอเมริกา สไตล์นี้เป็นเบียร์ lager แบบพรีเมียมากกว่า American Lager ซึ่งมีประวัติใกล้เคียงกัน นอกประเทศสหรัฐอเมริกา ก็มีการพัฒนาเพื่อเลียนแบบเบียร์ lager สไตล์อเมริกัน หรือเป็นเบียร์ประเภท Pilsner ที่เข้าถึงได้ง่ายกว่า (มักจะ dry กว่าและขมน้อยกว่า) วางตลาดและส่งออกอย่างเป็นจำนวนมาก โดยโรงเบียร์อุตสาหกรรมขนาดใหญ่หรือโรงเบียร์ข้ามชาติ

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** ข้าวบาร์เลย์สองหรือหกแถว อาจใช้ adjunct จาก ข้าว ข้าวโพด หรือน้ำตาลเป็นส่วนประกอบ แต่โดยทั่วไปแล้วจะเป็น all-malt

**เปรียบเทียบกับสไตล์ :** โดยทั่วไปแล้วขมและเต็มมากกว่า American Lager รสฮอปและความขมน้อยกว่า German Pils มีเนื้อเบียร์บาง รสมอลต์ และคาแรคเตอร์ของฮอปน้อยกว่า Czech Premium Pale Lager แบบที่แรงกว่าสามารถใกล้เคียง Munich Helles ในด้านรสชาติ แต่ก็จะรู้สึกถึง adjunct มากกว่า

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.042 – 1.050      FG: 1.008 – 1.012

IBUs: 18-25      SRM: 2-6      ABV: 4.5-6.0%

## **2B. International Amber Lager**

**ภาพรวม :** เบียร์ที่ลิ้น ดีมง่ายเป็น amber lager ที่มีความ malty และรสของ caramel กับ toast มักจะผ่านการจัดการน้ำตาลที่

เหมาะสมของยีสต์ ส่วนมากใช้ adjunct และความขมที่กำหนดมาแล้ว

**อโรมา :** กลิ่นมอลต์น้อยถึงปานกลาง มักมีกลิ่นคาราเมลต่ำถึงปานกลางหรือกลิ่น toasty บางครั้งจะมีกลิ่น nutty หรือ biscuity แต่ห้ามมี roasty อาจพบกลิ่นฮอปแบบ floral หรือ spicy บางๆ มีโปรไฟล์การหมักที่สะอาด

**ลักษณะที่เห็น :** สีทองแดงจนถึงแดง มีความใสและสว่าง ฟองสีขาวถึงขาวขุ่น แต่จะเกาะอยู่กับแก้วไม่นาน

**รสชาติ :** รสมอลต์ต่ำถึงปานกลาง มักมีรส caramel หรือ toasty-bready สามารถมีรสหวานแบบ corny ได้ต่ำถึงปานกลาง มีความขมได้ปานกลางถึงต่ำที่เข้าไปผสมกับความ malty แล้วออกมาสมดุล มีรสฮอปในแบบ spicy, herbal หรือ floral ในระดับต่ำถึงปานกลางได้ มีโปรไฟล์การหมักที่สะอาด ตอนจบรสต้อง Dry ปานกลางที่มาพร้อมกับความ malty แบบกลางใน aftertaste ตัวเบียร์จะรู้สึกหวานถ้าความขมต่ำ

**รสสัมผัส :** เนื้อเบียร์ปานกลางจนถึงบาง คาร์โบเนชั่นปานกลางจนถึงสูง นุ่มลิ้น บางตัวอย่างอาจพบความ creamy เล็กน้อย

**ความคิดเห็น :** เป็นเบียร์ amber lager ในตลาดของนักดื่มหมู่มากที่มีการพัฒนาอย่างอิสระจากหลายประเทศ เบียร์แบบ amber เป็นเบียร์ที่มีประวัติยาวนานจนถึงในปัจจุบัน

**ประวัติ :** แตกต่างกันไปในแต่ละประเทศ แต่โดยทั่วไปเป็นการปรับมาจากสไตล์ International Pale Lager ในตลาดของนักดื่มหมู่มาก หรืออาจจะเป็นเบียร์ที่พัฒนาขึ้นในท้องถิ่น

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** มอลต์ฐานสองแถวหรือหกแถว และมอลต์สี เช่น Victory, amber หรือ roast อาจผลิตแบบ all-malt หรือใช้

adjunct ใช้น้ำตาลหรือใส่สีได้ มี caramel มอลต์ ใช้ฮอปสไตล์ยุโรปหรืออเมริกา

**เปรียบเทียบกับสไตล์ :** มีรสชาติมอลต์ แต่น้อยกว่า Vienna Lager ปกติจะมีรสจาก adjunct มีรสชาติและความขมน้อยกว่า Altbier

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.042 – 1.055      FG: 1.008 – 1.014

IBUs: 8-25      SRM: 6-14      ABV: 4.5-6.0%

## **2C. International Dark Lager**

**ภาพรวม :** สีเข้มกว่า รสเข้มกว่า บางทีหวานกว่า International Pale lager แต่มีเนื้อเบียร์และรสชาติมากกว่ามีความขมที่ถูกลบเอาไว้ ด้วยความขมที่ต่ำทำให้มอลต์กลายเป็นรสชาติหลัก การที่มีฮอปต่ำช่วยให้เบียร์สมดุลเล็กน้อย

**อโรมา :** กลิ่นมอลต์อ่อนๆ สามารถมีคาแรคเตอร์คั่วและ caramel แบบต่ำปานกลาง สามารถมีคาแรคเตอร์ฮอปแบบ spicy, herbal หรือ floral อ่อนๆได้ ต้องมีโปรไฟล์การหมักที่สะอาด

**ลักษณะที่เห็น :** สีอำพันเข้มถึงน้ำตาลเข้ม พร้อมความใสสว่าง ฟองอาจจะไม่ติดแก้วนาน ฟองสีครีมจนถึงสีน้ำตาลอ่อน

**รสชาติ :** มีความหวานจากมอลต์น้อยถึงปานกลาง มีรสคาราเมลหรือมอลต์คั่วได้ในระดับปานกลางถึงต่ำ โดยอาจจะเสริมด้วยคาแรคเตอร์ของ coffee, molasses, brown sugar หรือ cocoa มีคาแรคเตอร์ของฮอปแบบ floral, spicy หรือ herbal แบบบางๆได้ มีความขมกลางถึงต่ำ อาจจะมีรส fruity บางๆ มี

ความ crisp ตอนจบแบบกลางๆ ความสมดุลมาจากมอลต์ การมี  
กลิ่นใหม่หรือกลิ่นคั่วที่แรงไม่เหมาะสม

**รสสัมผัส :** เนื้อเบียร์แบบกลางจนถึงบาง นุ่มลื่นมีความ creamy  
มีคาร์โบเนชั่นแบบกลางจนถึงสูง

**ความคิดเห็น :** เป็นเบียร์สไตล์นานาชาติที่มีสีเข้มกว่าปกติ และไม่  
ขมหรือมีความคั่ว

**ประวัติ :** แบบฉบับที่เข้มกว่าของ International Pale Lagers ที่  
ถูกผลิตขึ้น โดยโรงเบียร์อุตสาหกรรมขนาดใหญ่ที่ตั้งใจที่จะเข้าถึง  
ผู้ดื่ม ในวงกว้าง มักเป็นการปรับสีหรือปรับความหวานของเบียร์  
แบบ pale industrial lager หรืออาจเป็นเบียร์ดำแบบดั้งเดิมที่  
ถูกปรับ ให้เข้าถึงคนได้กว้างกว่า (และราคาไม่แพง)

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** ข้าวบาร์เลย์สองหรือหกแถวพร้อม adjunct  
จากข้าวโพด ข้าว หรือน้ำตาล ใช้คาราเมลมอลต์และมอลต์คั่วเข้ม  
เล็กน้อย แบบในเชิงพาณิชย์อาจใช้สารแต่งสี

**เปรียบเทียบกับสไตล์ :** รสชาติและความเข้มข้นน้อยกว่า Munich  
Dunkel, Schwarzbier หรือ dark lager อื่นๆ มักใช้ adjunct  
แบบที่ใช้ใน International Lagers อื่นๆ

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.044 – 1.056      FG: 1.008 – 1.012

IBUs: 8-20      SRM: 14-30      ABV: 4.2-6.0%

### 3. Czech Lager

#### 3A. Czech Pale Lager

**ภาพรวม :** เบียร์ที่มีเนื้อเบียร์บาง รสเข้ม สดชื่น มีฮอปและความขม Czech Pale Lager มีรสชาติที่คุ้นเคยของเบียร์ Czech Premium Pale Lager (ประเภท Pilsner) แต่มีแอลกอฮอล์ที่ต่ำกว่า เนื้อเบียร์บางกว่า และมีความเข้มข้นน้อยกว่าเล็กน้อย

**อโรมา :** มีคาแรคเตอร์มอลต์ bready เข้มข้นที่ผสมกับความ spicy หรือ herbal จากฮอปแบบปานกลางจนถึงบาง ความสมดุลระหว่างมอลต์และฮอปอาจแตกต่างกันไป สามารถมีรสเสริมแบบ caramel ได้เล็กน้อย สามารถมี diacetyl และ esters แบบ fruity ได้เล็กน้อย ห้ามมี sulfur

**ลักษณะที่เห็น :** มีสีเหลืองอ่อนถึงสีทองเข้ม เนื้อเบียร์ใสมากและแวววาวถึงขีดสุด ฟองออก creamy สีขาวติดแก้วทนนาน

**รสชาติ :** มีรสมอลต์แบบ bready ที่เข้มข้นปานกลางถึงต่ำปานกลาง ปิดท้ายด้วยฮอปแบบ spicy หรือ herbal ที่น้อยจนถึงปานกลางไปทางสูง ความขมนั้นเด่นชัดแต่ไม่เคยหยาบ มีรสชาติและสดชื่น สามารถมี diacetyl และ esters แบบ fruity ได้เล็กน้อยแต่ไม่ควรชัดไป

**รสสัมผัส :** เนื้อเบียร์แบบปานกลางจนถึงบางปานกลาง คาร์โบเนชั่นปานกลาง

**ความคิดเห็น :** ชื่อในภาษา Czech ของสไตล์นี้คือ *světlé výčepní pivo*.

**ประวัติ :** Josef Groll เริ่มผลิตเบียร์สีอ่อนสองประเภทในปี ค.ศ. 1842-3 ชื่อ *výčepní* และ *ležák* ; Evan Rail คาดว่าสิ่งเหล่านี้น่าจะเป็นเบียร์ 10°P และ 12°P และ *výčepní* น่าเป็นเบียร์ที่อ่อนกว่า



ซึ่งเป็นเบียร์ประเภทที่บริโภคมากที่สุดในสาธารณรัฐเช็กในปัจจุบัน

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** น้ำที่ความกระต้างน้อยที่มีปริมาณซัลเฟตและคาร์บอนเตต้า, ฮอปสายพันธุ์ Czech แบบดั้งเดิม, มอลต์สายพันธุ์ Czech Pilsner และ Czech ลาเกอร์ยีสต์ น้ำที่ประจุต่ำทำให้ฮอปส์มีลักษณะกลม นุ่มและโดดเด่น

**เปรียบเทียบกับสไตล์ :** เบียร์ Czech Premium Pale Lager ในแบบเนื้อเบียร์บาง ไม่เข้มข้น สดชื่นที่ดื่มได้ทุกวัน

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.028 – 1.044      FG: 1.008 – 1.014

IBUs: 20-35      SRM: 3-6      ABV: 3.0-4.1%

### **3B. Czech Premium Pale Lager**

**ภาพรวม :** เบียร์ Czech lager สีส่อนที่ดื่มแล้วสดชื่นด้วยมอลต์และฮอปในปริมาณมาก มีรสสัมผัสที่ลากยาว เบียร์สไตล์ Pilsner ที่มีความซับซ้อนในรสชาติของมอลต์ ความขมสูงกลิ่นไม่มีความกระต้าง มีความสมดุล รสเนียนดื่มได้ง่าย

**อโรมา :** มีคาแรคเตอร์มอลต์ bready ปานกลางถึงสูงปานกลาง มีกลิ่น spicy, floral หรือ herbal จากฮอปปานกลางถึงสูงปานกลาง มีความสมดุลระหว่างมอลต์และฮอปในรูปแบบที่แตกต่างกัน แต่ต้องเข้มข้นและซับซ้อน สามารถมี diacetyl และ esters แบบ fruity ได้เล็กน้อย esters จะชัดเจนตามความแรงของเบียร์

**ลักษณะที่เห็น :** เบียร์สีเหลืองแบบกลางจนไปถึงสีทองเข้ม เนื้อเบียร์ใสมากและแวววาว ฟองครีมนี้อาจมีสีขาวที่ติดแก้วทันทวนาน

**รสชาติ :** รสชาติมอลต์แบบ bready ที่เข้มข้น ชับซ้อน ผสมผสานกับความขมที่เด่นชัดแต่นุ่ม กลมกล่อม และรสฮอปแบบ floral และ spicy รสจากมอลต์และฮอปจะอยู่ในระดับปานกลางถึงสูง ปานกลาง มอลต์อาจจะมีรสสัมผัสแบบ caramel ความขมจะเด่นชัดแต่ไม่รุนแรง การจบรส ในแบบสมดุล ลากยาวจากรสมอลต์ และฮอปที่ไม่รุนแรง มี diacetyl แบบกลางจนถึงกลางกึ่งต่ำ มี esters จากฮอปแบบต่ำ แต่ก็ต้องมี

**รสสัมผัส :** เนื้อเบียร์แบบกลาง มีคาร์โบเนชั่นแบบกลางจนถึงต่ำ

**ความคิดเห็น :** เบียร์กลุ่มของ *pivo Plzeňského typu* หรือเบียร์ประเภท Pilsner รูปแบบนี้เป็นการผสมผสานระหว่างรูปแบบเช็ก *světly ležák* (11–12.9 °P) และ *světlé speciální pivo* (13–14.9 °P) ในสาธารณรัฐเช็ก มีเพียง Pilsner Urquell และ Gambrinus เท่านั้นที่ถูกเรียกว่า Pilsner แม้ว่าจะมีการใช้ชื่อนี้อย่างกว้างขวางทั่วโลกแล้วก็ตามนอกสาธารณรัฐเช็ก ชื่อ Czech Pilsner หรือ Bohemian Pilsner ใช้เพื่อแยกสองสไตล์นี้ออกจากเบียร์สไตล์ Pilsner อื่น

เบียร์แบบ *Kvasnicové* (“yeast beer”) เป็นที่นิยมในสาธารณรัฐเช็ก เป็นเบียร์ที่ยีสต์ยังทำงานอยู่หรือมากับยีสต์สดที่เพิ่งหมักเสร็จ เบียร์พวกนี้บางทีจะขุ่นมาก และมียีสต์ลอยอยู่ที่ช่วยชูฮอปคาแรคเตอร์ ตัวอย่างจากเบียร์ยุคใหม่จะมีความสมดุลจากมอลต์ และฮอปที่หลากหลาย ที่อาจจะไม่ต้องฮอปนำแบบ Pilsner Urquell

**ประวัติ :** มักเกี่ยวข้องกับ Pilsner Urquell ซึ่งผลิตครั้งแรกในปี 1842 จากความไม่พอใจของชาวเมืองต่อมาตรฐานการผลิตเบียร์ใน *Plzeň* ทำให้มีการสร้างโรงเบียร์ใหม่ ผู้ผลิตเบียร์ชาวบาวาเรีย Josef Groll ถูกบันทึกว่าเป็นผู้เริ่มผลิตเบียร์ตัวนี้ แม้จะมีเบียร์

Pale Lager ที่เกิดใน โปฮีเมียก่อนหน้านี้ ความสำคัญคือการใช้ lager ยีสต์ในเทคนิคการใช้มอลต์แบบอังกฤษ

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** ใช้ฮอปสายพันธุ์ดั้งเดิมของเช็ก มอลต์ของเช็ก lager ยีสต์ของเช็ก น้ำที่มีซัลเฟตและคาร์บอนेटต่ำที่จะให้คาแรคเตอร์ของฮอปที่กลมสวยแม้จะใช้ฮอปเยอะ แม้ระดับความขมของเบียร์สไตล์นี้ที่ขายในตลาดจะลดลงในช่วงไม่กี่ปีที่ผ่านมา แต่ก็ไม่มากเท่าเบียร์ร่วมสมัยจากเยอรมัน

**เปรียบเทียบกับสไตล์ :** มีสีส้ม มอลต์เข้มขึ้น และมีเนื้อเบียร์หนา กว่า German Pils ด้วยตอนจบที่แน่นกว่าและคลื่นกว่า ได้ความรู้สึกนุ่ม และแรงกว่า Czech Pale Lager

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.044 – 1.060      FG: 1.013 – 1.017

IBUs: 30-45      SRM: 3.5-6      ABV: 4.2-5.8%

### **3C. Czech Amber Lager**

**ภาพรวม :** เบียร์รมอลต์สีเหลืองอำพันจากเช็ก ที่มีกลิ่นฮอปที่กว้าง มีตั้งแต่ฮอปน้อยจนถึงฮอปชัด รสของมอลต์มีได้หลายแบบ ขึ้นอยู่กับการตีความและความสมดุล โดยมีได้ตั้งแต่จบแบบ dry, bready หรือ biscuity เล็กน้อย ถึง จบแบบหวานที่มีความรู้สึกถึงคาราเมล

**อโรมา :** เข้มข้นปานกลาง กลิ่นของมอลต์เข้มขึ้นที่เป็นได้ทั้ง bready และคาแรคเตอร์ที่เกิดจากปฏิกิริยา Maillard หรือ มีความหวานจาก caramel มีฮอปที่ออกไปในทาง Spicy, floral หรือ herbal แบบปานกลางหรือไม่ก็ได้ มีลักษณะของ lager

เบียร์ที่สะอาด อาจจะมี esters แบบ fruity (Stone fruit หรือ Berry) แบบต่ำ สามารถมี diacetyl ต่ำได้

**ลักษณะที่เห็น :** สีอำพันเข้มถึงสีทองแดง เนื้อเบียร์มีความใสคมชัด ฟองขนาดใหญ่ สีขาวนวล เกาะกับแก้วได้ดี

**รสชาติ :** ความซับซ้อนจากมอลต์คือความโดดเด่น (ปานกลางถึงสูงปานกลาง) ลักษณะของมอลต์อาจจะแตกต่างกันไปไม่ได้ตั้งแต่แบบ Dry และคาแรคเตอร์ที่เกิดจากปฏิกิริยา Maillard ที่โดดเด่นไปจนถึงคาราเมลและเกือบหวาน บางชนิดจะมีมอลต์ที่ออกเหมือน candy หรือ graham-cracker รสฮอปแบบ spicy ที่มีแบบปานกลางถึงต่ำ ความขมของฮอปโดดเด่นที่พาไปสู่ความสมดุลในตอนจบ สามารถมี esters บางๆ ในแบบ plum หรือ berry ได้ มี diacetyl ต่ำได้ ห้ามมีรสมอลต์คั่ว จบรสได้หลายแบบตั้งแต่ dry พร้อมฮอปไปจนถึงจบแบบหวาน

**รสสัมผัส :** เนื้อเบียร์แบบกลางจนถึงกลางกึ่งแน่น นุ่มและกลมกล่อม มักมีความนุ่มนวลแบบครีมมี คาร์โบเนชั่นปานกลางถึงต่ำ

**ความคิดเห็น :** ซีเอสไต้ลน์นี้ในภาษาเช็กคือ *polotmavé pivo* ซึ่งแปลว่าเบียร์สีกึ่งเข้ม สีไต้ลน์นี้เป็นการผสมผสานระหว่างเบียร์สีไต้ลเช็ก *polotmavý ležák* (11–12.9 °P) และ *polotmavé speciální pivo* (13–14.9 °P) บางชนิดอาจเอาเบียร์ pale หรือ dark lager เข้ามาผสม

**ประวัติ :** เบียร์สีไต้ลเวียนนาที่ได้รับการผลิตอย่างต่อเนื่องในสาธารณรัฐเช็ก เป็นการกลับมาทำใหม่ของโรงเบียร์ขนาดเล็กที่เปิดในสาธารณรัฐเช็ก เริ่มมีเบียร์สีไต้ลแบบนี้เยอะขึ้น

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** ใช้ Pilsner และ Caramel มอลต์ แต่ก็อาจใช้ Vienna และ Munich มอลต์ได้เช่นกัน ใช้น้ำที่มีแร่ธาตุต่ำ ฮอปสายพันธุ์เช็กแบบดั้งเดิม และใช้ Lager ยีสต์ของเช็ก

เปรียบเทียบกับสไตล์: สไตล์นี้อาจคล้ายกับ Vienna Lager แต่มีคาแรคเตอร์รุนแรงกว่าจากฮอปสายพันธุ์เช็กที่ใส่ไปในตอนท้าย เป็นสไตล์ที่เข้าใกล้ British Bitter แต่เข้มข้นกว่าด้วยคาแรคเตอร์คาราเมลที่ลึกกว่า แบบที่ผลิตโดยโรงเบียร์ขนาดใหญ่จะใกล้เคียง Czech Premium Pale Lager ที่มีรสของ dark มอลต์และฮอปต่ำ แบบที่ผลิตโดยโรงเบียร์ขนาดเล็กจะมีคาแรคเตอร์ฮอปมากขึ้น มีความซับซ้อนของมอลต์ และมีความหวานเหลืออยู่

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.044 – 1.060      FG: 1.013 – 1.017

IBUs: 20-35      SRM: 10-16      ABV: 4.4-5.8%

### **3D. Czech Dark Lager**

**ภาพรวม :** เบียร์ lager จากเช็กที่มีมอลต์เข้มข้น ที่มาพร้อมมอลต์คั่วที่ความคั่วมีตั้งแต่สัมผัสไม่ได้จนถึงคั่วชัดเจน มีความสมดุลจากมอลต์ที่โดดเด่น พร้อมด้วยระดับการใช้ฮอปที่หลากหลาย

**อโรมา :** รสมอลต์หวานปานกลางถึงสูงปานกลาง ลึกและบางครั้งก็มีรสหวาน โดยสามารถจะมีคาแรคเตอร์ของ bread crusts, toast, nuts, cola, dark fruit หรือ caramel คาแรคเตอร์จากมอลต์คั่ว เช่น chocolate หรือความหวานจาก coffee อาจจะมีแบบปานกลางหรือไม่ก็มีก็ได้แต่ไม่ควรเด่นกว่ามอลต์พื้นฐาน มีกลิ่นฮอปแบบ spicy ได้ ต้องมี diacetyl และ esters แบบ fruity (plums หรือ berries) ต่ำ

**ลักษณะที่เห็น :** สีทองแดงเข้มถึงเกือบดำ มักมีประกายโทนสีแดงหรือ โทเมน เบียร์ใส ชัดเจนฟองขนาดใหญ่ สีขาวนวลเกาะแก้วได้ดี

**รสชาติ :** มีคาแรคเตอร์มอลต์ที่ลึกและซับซ้อนแบบปานกลางถึงสูงปานกลาง มักมีคาแรคเตอร์ที่เกิดจากปฏิกิริยา Maillard และความหวานของมอลต์ที่ตกค้างอยู่เล็กน้อย รสชาติของมอลต์เป็นแบบ caramel, toast, nuts, licorice, dried dark fruit, chocolate หรือ coffee พร้อมกับรสคั่วแบบกลางถึงอ่อน มีฮอปแบบ spicy ปานกลางถึงต่ำ มีความขมปานกลางถึงปานกลางถึงต่ำแต่ต้องรับรู้ได้ ความสมดุลของเบียร์มีได้ตั้งแต่แบบ malty จะถึงฮอปนำ มี diacetyl ปานกลางถึงต่ำ มี esters แบบ light plum หรือ berry ได้

**รสสัมผัส :** เนื้อเบียร์แบบปานกลางถึงแน่นปานกลาง ให้ความรู้สึกตอนดื่มได้เต็มปากเต็มคำแต่ไม่หนักเกินไป มีความครีมมีปานกลาง นุ่มลิ้น มีคาร์บอนเนชั่นปานกลางถึงต่ำ ในแบบที่แอลกอฮอล์สูงอาจจะพบความอุ่นขึ้นได้

**ความคิดเห็น :** สไตลน์นี้เป็นการผสมผสานระหว่างสไตลน์ *tmavý ležák* (11–12.9 °P) และ *tmavé speciální pivo* (13–14.9 °P) ของเช็ก ในเบียร์สไตลน์นี้ที่ทันสมัยกว่าจะ dry และมีรสขมที่สูงกว่า ในขณะที่แบบดั้งเดิมมักมี IBU ในช่วง 18–20 โดยมีความสมดุลที่หวานกว่า

**ประวัติ :** โรงเบียร์ชื่อ *U Fleků* ในกรุงปรากที่เปิดมาตั้งแต่ปี 1499 เป็นผู้ผลิตเบียร์สไตลน์นี้ที่เป็นที่รู้จักมากที่สุด ปัจจุบันมีโรงเบียร์ใหม่ขนาดเล็กหลายแห่งกำลังผลิตเบียร์สไตลน์นี้

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** ใช้ Pilsner มอลต์และ Dark Caramel มอลต์ที่มีการเติมมอลต์คั่วแบบที่ไม่ขมลงไปเป็นปกติ สามารถใช้

Vienna หรือ Munich มอลต์เข้าไปด้วยได้ ใช้น้ำที่มีแร่ธาตุต่ำ  
ฮอปสลายพันธุ์เช็กแบบดั้งเดิม และใช้ lager ยีสต์ของเช็ก

**เปรียบเทียบกับสไตล์ :** เบียร์นี้เทียบเท่ากับ Dark Lager ในสาธารณรัฐเช็ก ซึ่งมีให้เลือกตั้งแต่ Munich Dunkel จนถึง Schwarzbier ทัวไปแล้วจะมีความเข้มข้นรวมทั้งจาก มอลต์ ฮอปรสชาติ และความขม

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.044 – 1.060      FG: 1.013 – 1.017

IBUs: 18-34      SRM: 17-35      ABV: 4.4-5.8%

## 4. Pale Malt European Lager

### 4A. Munich Helles

**ภาพรวม :** เบียร์เยอรมัน Lager สีทองที่ให้รสชาตินุ่มนวล มีความ malty พร้อมเนื้อสัมผัสที่นุ่มและ dry สัมผัสได้ถึงฮอป ในแบบ spicy, floral หรือ herbal มีความขมที่ถูกกำหนดไว้เพื่อให้ออกมาสมดุลกับมอลต์แต่ไม่หวาน ช่วยให้เบียร์ออกมาสดชื่นดื่มได้ทุกวัน

**อโรมา :** กลิ่นมอลต์หวานปานกลาง กลิ่นฮอปแบบ spicy, floral หรือ herbal ต่ำถึงต่ำปานกลาง รื่นรมย์ มีโปรไฟล์การหมักที่สะอาด ในความสมดุลมีมอลต์โดดเด่น เบียร์ที่สดใหม่จะมีความหอมหวานจากมอลต์สูง

**ลักษณะที่เห็น :** สีเหลืองอ่อนถึงสีทองอ่อน ฟองสีขาวเกาะอยู่กับแก้วได้ดี

**รสชาติ :** รสมอลต์ระดับปานกลางที่เริ่มต้นด้วยความหวาน รสหวานจาก grain แบบนุ่มนวลให้รสชาติวนกลมที่เสริมด้วยความขมปานกลางถึงต่ำ นุ่มและจบแบบ dry แต่ไม่คมและกัดลิ้น กลิ่นฮอปแบบ spicy, floral หรือ herbal แบบต่ำจนถึงต่ำปานกลาง การรับรู้อรส ตอนจบ และ aftertaste จะมาจากมอลต์มากกว่าฮอป แต่ยังคงรู้สึกถึงฮอปได้ ไม่หลงเหลือความหวาน มีเพียงรสมอลต์และรสขมที่ถูกคุมไว้ มีโปรไฟล์การหมักที่สะอาด

**รสสัมผัส :** เนื้อเบียร์แบบกลาง คาร์โบเนชั่นปานกลาง นุ่มลิ้น มีคาแรคเตอร์แบบเบียร์ลาเกอร์ที่ดี

**ความคิดเห็น :** เบียร์ที่สดใหม่จะมีลักษณะเด่นของมอลต์และฮอปที่สามารถจางหายไปตามกาลเวลา เหมือนที่มักจะพบใน Export Beer คำว่า Helles ในมิวนิกจะมีแนวโน้มที่จะเป็นแบบที่เบากว่า เบียร์ที่อยู่นอกเมือง อาจจะเรียกว่า Helles Lagerbier



**ประวัติ :** เกิดขึ้นในมิวนิกในปี 1894 เพื่อแข่งขันกับเบียร์สไตล์ Pilsner แบบที่สีอ่อน ต้นแบบคือโรง Spaten ที่ได้รับความนิยมมากในภาคใต้ของประเทศเยอรมัน

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** ใช้ Continental Pilsner มอลต์ ฮอปสายพันธุ์เยอรมันดั้งเดิม และ เยอรมัน lager ยีสต์

**เปรียบเทียบกับสไตล์ :** ความสมดุลของมอลต์และความขมคล้ายกับ Munich Dunkel แต่มีความหวานจากมอลต์น้อยกว่า มีเนื้อเบียร์และความชัดเจนของมอลต์มากกว่า German Pils แต่ความคมและคาแรคเตอร์ของฮอปน้อยกว่า มีมอลต์โปรไฟล์แบบเดียวกับ German Helles Exportbier แต่ฮอปสมดุลน้อยกว่า แอลกอฮอล์ต่ำกว่า เนื้อเบียร์และแอลกอฮอล์น้อยกว่า Festbier

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.044 – 1.048      FG: 1.006 – 1.012

IBUs: 16-22      SRM: 3-5      ABV: 4.7-5.4%

#### **4B. Festbier**

**ภาพรวม :** เบียร์เยอรมันลาเกอร์สีอ่อนที่รสเนียนสะอาด พร้อมกลิ่นมอลต์เข้มข้นปานกลางและกลิ่นฮอปอ่อนๆ สร้างความสมดุลจากความแรงและความดื่มง่าย โดยการนำเสนอรสมอลต์จากเยอรมันที่หรูหรา ในเบียร์ที่ไม่หนักเกินไป

**อโรมา :** มีความเข้มของมอลต์ในระดับปานกลาง โดยเน้นที่กลิ่น toasty-doughy และกลิ่นหอมหวาน มีฮอปในแบบ floral, herbal หรือ spicy มอลต์ไม่ควรมีความคาแรคเตอร์ toasty, caramel

หรือ biscuity ลึกเกินไป เป็นลาเกอร์ที่มีโปรไฟล์การหมักเบียร์ที่สะอาด

**ลักษณะที่เห็น :** สีเหลืองเข้มถึงสีทองเข้ม ไม่ควรเป็นสีอำพัน น้ำเบียร์ใสสว่าง ฟองมีสีขาวหรือขาวนวลเกาะขอบแก้วได้ดี ตัวอย่างในแบบที่ขายในตลาดจะเป็นสีทองอ่อน

**รสชาติ :** เริ่มด้วยรสมอลต์ปานกลางถึงสูงปานกลาง ตามมาด้วย toasty, bread dough เบาๆ และความประทับใจด้วยความนุ่มของมอลต์ที่เข้มข้น ความขมปานกลางถึงต่ำปานกลางที่มีรสมอลต์ทำให้สมดุล ยีสต์จัดการน้ำตาลมาอย่างดีและมีความคมในรสชาติ แต่ไม่ dry รสชอบแบบ floral, herbal หรือ spicy ระดับปานกลางถึงต่ำปานกลาง มีโปรไฟล์การหมักที่สะอาด รสชาติส่วนใหญ่มาจาก Pils มอลต์ที่มีรส toasty บางๆซ่อนอยู่ ความขมมีเพื่อเพิ่มรสชาติ แต่มอลต์ยังไ้ก็เป็นตัวเอก จบแบบเต็มรสชาติ

**รสสัมผัส :** เนื้อเบียร์แบบปานกลาง พร้อมความนุ่มลิ้นบางที่มาพร้อมความครีมมี คาร์โบเนชั่นปานกลาง ความแรงจากแอลกอฮอล์จะสัมผัสได้เมื่อเบียร์อุ่นขึ้น

**ความคิดเห็น :** สไตลน์นี้แสดงถึงเบียร์เยอรมันสมัยใหม่ที่ใช้ลิเ์ฟในงาน Oktoberfest (ไม่ได้มีแค่เฉพาะงาน Oktoberfest เท่านั้น แต่ยังสามารถพบได้ใน 'fests' อื่น ๆ อีกมากมาย) บางครั้งถูกเรียกว่า Wiesn ("the meadow" หรือชื่อท้องถิ่นสำหรับเทศกาล Oktoberfest) เราเลือกที่จะเรียกสไตลน์แบบนี้ว่า Festbier เนื่องจากตามกฎข้อบังคับของเยอรมันและสหภาพยุโรปที่ชื่อ Oktoberfestbier เป็นชื่อที่ได้รับการคุ้มครองไว้สำหรับเบียร์ที่ผลิตในโรงเบียร์ขนาดใหญ่ภายในเขตเมืองมิวนิกเพื่อการบริโภคที่ Oktoberfest เท่านั้น แต่มีหลายประเทศที่ไม่ได้ถูกผูกมัดโดยกฎเหล่านี้ โรงคราฟต์เบียร์จำนวนมากในสหรัฐอเมริกาจึงผลิตเบียร์ที่ชื่อ Oktoberfest ออกมาโดยใช้

สไตล์ดั้งเดิมตามที่อยู่ใน guidelines นี้ที่ชื่อ Märzen บางทีจะถูกเรียกว่า *Helles Märzen*

**ประวัติ :** ตั้งแต่ปี 1990 เบียร์ส่วนใหญ่ที่เสิร์ฟที่ Oktoberfest ในมิวนิกจะเป็นสไตล์นี้ เบียร์ส่งออกที่ผลิตขึ้น โดยเฉพาะสำหรับอเมริกายังคงเป็นเบียร์สไตล์ amber แบบดั้งเดิมเป็นหลัก; Paulaner ได้สร้างเบียร์สีทองขึ้นเป็นครั้งแรกในช่วงกลางยุค 1970 เพราะพวกเขาคิดว่าเบียร์เทศกาล Oktoberfest แบบดั้งเดิมนั้นดื่มไปหมด ดังนั้นพวกเขาจึงพัฒนาเบียร์ที่เบากว่า ดื่มได้มากกว่า แต่ก็ยังมีกลิ่นมอลต์อยู่ ซึ่งพวกเขาต้องการให้ “more poundable (น่าจะแปลว่าขายได้มากขึ้น)” (จากคำพูดของหัวหน้าผู้ผลิตเบียร์ Paulaner) แต่ประเภทของเบียร์จริงที่เสิร์ฟในเทศกาล Oktoberfest นั้นถูกกำหนดโดยคณะกรรมการเมืองมิวนิก

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** Pils มอลต์คือมอลต์หลัก แต่ก็มีการใช้ Vienna หรือ Munich มอลต์บางส่วนเพื่อเพิ่มความรู้สึกถึงมอลต์ ความแตกต่างของตัวอย่างในท้องตลาดอยู่ที่มอลต์และยีสต์ที่ใช้ ไม่ใช่วัตถุดิบอื่น

**เปรียบเทียบกับสไตล์ :** มีความเข้มข้นของ toast น้อยกว่า Märzen แรงกว่า Munich Helles และมีเนื้อเบียร์หนากว่าและมีรสมอลต์กับฮอปมากกว่า มอลต์ไม่เข้มข้นเท่า Helles Bock ความซับซ้อนของมอลต์นั้นคล้ายคลึงกับ Czech Premium Pale Lager ที่มี gravity สูงกว่า โดยไม่มีฮอปมาเกี่ยวข้อง

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.054 – 1.057      FG: 1.010 – 1.012

IBUs: 18-25      SRM: 4-6      ABV: 5.8-6.3%

## 4C. Helles Bock

**ภาพรวม :** เบียร์ German lager ที่สีอ่อน แร่ง และ malty และจบรสด้วยการจัดการน้ำตาลของยีสต์ที่สวยงามที่ทำให้ดื่มง่าย โดยทั่วไปลักษณะของฮอปจะชัดเจนมากกว่า และลักษณะของมอลต์นั้นมีความเข้มข้นน้อยกว่าในสไตล์ Bock อื่นๆ

**อโรมา :** มีกลิ่นมอลต์ที่มีรสหวานปานกลางถึงเข้มข้น มักมีกลิ่น toast เล็กน้อยและคาราแคเตอร์ที่เกิดจากปฏิกิริยา Maillard ต่ำ มีฮอปในแบบ spicy, herbal หรือ floral ในระดับปานกลางถึงต่ำได้ มีโปรไฟล์การหมักที่สะอาด มี esters แบบ fruity แบบต่ำได้ สามารถพบคาราแคเตอร์แอลกอฮอล์แบบต่ำได้

**ลักษณะที่เห็น :** สีทองเข้มถึงสีเหลืองอำพันแบบอ่อน เนื้อเบียร์ใส และสว่าง ฟองใหญ่แบบครีมมี ฟองสีขาวเกาะแก้วได้ดี

**รสชาติ :** รสชาติมอลต์เข้มข้นรส grainy-sweet, doughy, bready หรือ lightly toasty ปานกลางถึงเข้มข้นปานกลาง รสมอลต์จะเป็นตัวนำที่มาพร้อมกับคาราแคเตอร์ที่เกิดจากปฏิกิริยา Maillard ที่เสริมความน่าสนใจ มี caramel เล็กน้อยได้ มีคาราแคเตอร์ของฮอปแบบ spicy, herbal, floral, peppery ได้แต่ต้องออกมาดี มีความขมปานกลาง มาช่วยเสริมความสมดุลมากกว่า Bock อื่นๆ มีโปรไฟล์การหมักที่สะอาด มีระดับการจัดการน้ำตาลของยีสต์ที่ดี จบรสแบบเหลือความหวานปานกลางที่มีรสของมอลต์และฮอป

**รสสัมผัส :** เนื้อเบียร์แบบกลาง คาร์โบเนชั่นปานกลางถึงสูงปานกลาง นุ่มลื่นและคลีนไม่มีความหยาบหรือความฝาดแม้จะมีความขมที่เพิ่มขึ้น สามารถมีคาราแคเตอร์ของแอลกอฮอล์แบบบางๆได้

**ความคิดเห็น :** อาจจะรู้จักในนาม Maibock โดยฮอปจะมาชดเชยคาราแคเตอร์ที่เกิดจากปฏิกิริยา Maillard ที่ต่ำกว่าเพื่อความสมดุล เมื่อเทียบกับเบียร์ Bock ที่สีเข้มกว่า

**ประวัติ :** คือพัฒนาการล่าสุดเมื่อเปรียบเทียบกับ Bock แบบอื่นๆ Maibock เป็นเบียร์ที่เสรีเป็นฤดูกาล ปกติจะเสรีกันในช่วงฤดูใบไม้ผลิและเดือนพฤษภาคม อาจจะพบสีของเบียร์และฮอปได้หลายแบบมากกว่าแบบสำหรับส่งออก

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** การผลมของมอลต์ Pils, Vienna และ Munich ห้ามใช้ Adjunct อาจจะใช้ Crystal มอลต์ได้บ้างเล็กน้อย ใช้ฮอปสายพันธุ์เยอรมันแบบดั้งเดิม ใช้ยีสต์ลาเกอร์ที่ให้ความสะอาด ดั้งเดิมใช้การ mash แบบ Decoction แต่ใช้เวลา boil น้อยกว่า Dunkles Bock เพื่อคุมการเปลี่ยนสี ใช้น้ำอ่อน

**เปรียบเทียบกับสไตล์ :** อาจจะคิดได้ว่าเป็นรุ่นสีอ่อนของ Dunkles Bock หรือ Munich Helles หรือ Festbier ที่ผลิตมาได้ความแรงระดับ Bock แม้ว่าเบียร์จะมีรสมอลต์ค่อนข้างมาก แต่โดยทั่วไปแล้วเบียร์ชนิดนี้จะมีรสชาติของ dark มอลต์และความเข้มข้นจากมอลต์น้อยกว่า สามารถจบแบบ dry กว่า มีฮอปมากกว่า และขมได้มากกว่า Dunkles Bock แรงน้อยกว่า Doppelbock ที่สีอ่อนที่มีรสชาติคล้ายกัน

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.064 – 1.072      FG: 1.011 – 1.018

IBUs: 23-35      SRM: 6-9      ABV: 6.3-7.4%

## 5. Pale Bitter European Beer

### 5A. German Leichtbier

**ภาพรวม :** เบียร์เยอรมันสีอ่อน ยีสต์จัดการน้ำตาลได้มาก บอดีบางเบา มีแอลกอฮอล์และแคลอรีต่ำกว่าเบียร์มาตรฐาน เบียร์มีรสขมปานกลางพร้อมกลิ่นฮอปชัดเจนที่ทำให้เบียร์มีความน่าสนใจ

**อโรมา :** กลิ่นฮอปต่ำถึงปานกลาง ในแบบ spicy, herbal หรือ floral มีความหวานจากกลิ่นมอลต์เล็กน้อยหรือกลิ่นแบบ crackery มีต่ำจนถึงปานกลางถึงต่ำ มีโปรไฟล์การหมักที่สะอาด

**ลักษณะที่เห็น :** สีฟางอ่อนถึงเหลืองเข้ม เนื้อเบียร์ใสและคมชัด ฟองมีขนาดปานกลางสีขาวเกาะอยู่กับแก้วได้ปานกลางถึงน้อย

**รสชาติ :** มีความหวานจากมอลต์ปานกลางถึงต่ำในช่วงแรก มีความขมของฮอปปานกลาง มีกลิ่นฮอปปานกลางถึงต่ำแบบ spicy, herbal หรือ floral มีลักษณะจากการหมัก "lager" ที่สะอาด จ্বরสแบบ dry พร้อมด้วยรสมอลต์และฮอปเล็กน้อยใน aftertaste

**รสสัมผัส :** เนื้อเบียร์บางถึงบางมาก คาร์โบเนชั่นปานกลางถึงสูง เนียนนุ่ม ผ่านการหมักมาอย่างดี

**ความคิดเห็น :** วางตลาดให้เป็นเบียร์สำหรับการควบคุมน้ำหนักที่มีคาร์โบไฮเดรต แอลกอฮอล์ และแคลอรีต่ำ ออกเสียงว่า "LYESHT-beer" อาจเรียกอีกแบบว่า Diet Pils หรือ Helles สไตล์นี้อยู่ในระดับน้ำตาลเดียวกับ schankbier; ในรูปแบบอื่นของเบียร์สไตล์ Leicht อาจทำมาจาก Weissbier, Kölsch และ Altbier; เบียร์กลุ่มนี้ควรส่งเข้าหมวด 34B Mixed-Style Beer ที่ดีที่สุด

**ประวัติ :** เดิมทีเครื่องดื่มชนิดนี้คือเครื่องดื่มสำหรับแรงงาน ในทุ่งหญ้าหรือ โรงงาน แต่ในรูปแบบปัจจุบันได้กลายเป็นเบียร์แบบที่คนอเมริกันนิยม โดยเน้นไปที่ผู้บริโภคที่ใส่ใจสุขภาพหรือกลุ่มที่ชอบเข้าฟิตเนส ที่ตอนนี้โดนแทนที่ด้วยเบียร์แบบไม่มีแอลกอฮอล์ และ radlers

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** ใช้ Continental Pils มอลต์ ยีสต์ German lager และฮอปจากเยอรมันสายพันธุ์ดั้งเดิม

**เปรียบเทียบกับสไตล์ :** เหมือนกับเบียร์ German Pils หรือ Munich Helles ที่แอลกอฮอล์ต่ำกว่า เนื้อเบียร์บางกว่า มีความขมและรสชาติมากกว่า American Light Lager

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.026 – 1.034      FG: 1.006 – 1.010

IBUs: 15-28      SRM: 1.5-4      ABV: 2.4-3.6%

## **5B. Kölsch**

**ภาพรวม :** เบียร์สีอ่อนที่ใสเป็นประกายและมีความนุ่มนวล ด้วยความสมดุลจากกลั่นมอลต์ ผลไม้และฮอป มีความขมปานกลาง ยีสต์จัดการน้ำตาลได้ดี จบได้แบบนุ่มนวล ความสดใหม่ของเบียร์มีผลอย่างมากต่อสไตล์นี้เพราะคาแรคเตอร์ต่างๆจะค่อยๆหายไปตามเวลา

**อโรมา :** มีความหวานจากกลั่นมอลต์ต่ำจนถึงต่ำมาก อาจมีกลิ่นอ่อนๆจากผลไม้ (แอปเปิ้ล ลูกแพร์ หรือบางครั้งเป็นเชอร์รี่) ได้ มีกลิ่นฮอปแนว floral, spicy, or herbal ได้ ความเข้มข้นของโรมาค่อนข้างละเอียดแต่ต้องสมดุล สะอาด สดใหม่ รื่นรมย์

**ลักษณะที่เห็น :** สีเหลืองปานกลางจนถึงสีทองอ่อน เนื้อเบียร์ใส และคมชัด มีฟองสีขาวละเอียดที่เกาะติดแก้วไม่นาน

**รสชาติ :** รสชาติอันละเอียดอ่อนจากความสมดุลระหว่างมอลต์ รสผลไม้ รสขม และฮอปที่คลีน หมักมาอย่างดี มีรสมอลต์ปานกลาง ถึงต่ำปานกลางที่มาแบบ bready และ honey อ่อนๆ ความหวานแบบ fruity มีน้อยจนแทบไม่รู้สึกรู้สึกรู้สึก มีความขมปานกลางถึงต่ำปานกลาง มีฮอปในแบบ floral, spicy หรือ herbal ต่ำจนถึงปานกลางกึ่งสูง อาจเจอพบความ grainy แบบกลางหรือความหวานอ่อนๆจากมอลต์ตอนเริ่ม ทำให้รู้สึกนุ่มและเนียน จบรสแบบนุ่ม นวลไม่เหลือความหวานและคม แต่ไม่บาดหรือกัด ห้ามพบความหวานที่ตกค้าง แม้ว่าความสมดุลระหว่างส่วนประกอบรสชาติอาจแตกต่างกันไปแต่ก็ไม่ควรให้มีอะไรเด่นออกมา

**รสสัมผัส :** เนื้อเบียร์ปานกลางถึงเบาปานกลาง แต่ส่วนใหญ่เป็นเบาปานกลาง คาร์โบเนชั่นปานกลางถึงสูงปานกลาง เนื้อเนียนละเอียดยีสต์จัดการน้ำตาลมาอย่างดี ไม่รุนแรง ไม่กระด้าง

**ความคิดเห็น :** เบียร์ลาเกอร์แบบดั้งเดิมที่หมักด้วยยีสต์ top-ferment จาก Cologne ประเทศเยอรมนี (Köln) โรงเบียร์ Köln สร้างความแตกต่างด้วยเบียร์ที่สมดุล ดั้งนั้นจึงยอมเบียร์ที่มาจากความหลากหลายในสไตล์เมื่อตัดลิ้น แบบที่ dry มากกว่าอาจจะพบฮอปมากกว่าและขมกว่า IBU ที่แจ้ง ความละเอียดอ่อนในรสชาติคงอยู่ได้ไม่นาน ดังนั้นควรระวังเรื่องผลกระทบจาก oxidation แก้วทรงสูงและแคบขนาด 20cl ที่ใช้เสิร์ฟใน Köln เรียกว่า Stange

**ประวัติ :** Köln มีประเพณีใช้การหมักแบบ top-ferment ตั้งแต่ยุคกลาง แต่เบียร์ที่ปัจจุบันรู้จักกันในชื่อ Kölsch ได้รับการพัฒนาขึ้นในช่วงปลายทศวรรษ 1800 เพื่อทดแทนเบียร์ Pale Lager และการหมักแบบ bottom-ferment เป็นสิ่งต้องห้ามใน Cologne ชื่อ Kölsch เป็นชื่อเรียกที่ได้รับการคุ้มครองโดย Kölsch



Konvention (1986) และจำกัด ให้ใช้ได้เฉพาะโรงเบียร์แถบ Köln โดย Konvention ให้คำจำกัดความว่า เป็นเบียร์ที่บาง ยีสต์ทำงานมาดีมาก ฮอปเด่น ใส เป็น Vollbier แบบ top-ferment

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** ใช้ฮอปเยอรมันแบบดั้งเดิม มอลต์เยอรมัน Pils, Pale หรือเวียนนา ยีสต์ ale แบบเยอรมันที่สะอาดและทำงานได้ดี ใช้ wheat มอลต์เล็กน้อยเป็นครั้งคราว แนวทางปฏิบัติทางการค้าในปัจจุบันคือการหมักที่อุณหภูมิประมาณ 15 °C แล้วไปบ่มที่สภาวะเย็น ใกล้เคียงเยือกแข็งนานถึงหนึ่งเดือน และเสิร์ฟแบบสดใหม่

**เปรียบเทียบกับสไตล์ :** อาจเข้าใจผิดว่าเป็น Cream Ale หรือ German Pils ที่ละเอียดอ่อน

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.044 – 1.050      FG: 1.007 – 1.011

IBUs: 18-30      SRM:3.5-5      ABV: 4.4-5.2%

## **5C. German Helles Exportbier**

**ภาพรวม :** เบียร์เยอรมันสีทองที่มีความสมดุลระหว่างมอลต์ที่นุ่มนวลกับความขมและคาแรคเตอร์จากฮอปในเนื้อเบียร์ที่หนากว่า และแรงกว่าเบียร์ปกติเล็กน้อย

**อโรมา :** กลิ่นฮอปปานกลางถึงต่ำปานกลางแบบ floral, spicy หรือ herbal กลิ่นมอลต์แบบปานกลาง อาจพบกลิ่น light toasty, bready หรือ doughy มีโปรไฟล์การหมักที่สะอาด กลิ่นฮอปและมอลต์เห็นได้ชัดเจนและสมดุล

**ลักษณะที่เห็น :** สีเหลืองปานกลางถึงสีทองเข้ม สี ฟองสีขาวเกาะกับแก้วได้ดี

**รสชาติ :** รสปานกลางที่มีความสมดุลจากมอลต์กับฮอปและความขม มอลต์และฮอปมีรสชาติคล้ายกับกลีโนโรมา (คำอธิบายและความเข้มข้นเหมือนกัน) มีความขมแบบปานกลางที่รู้สึกได้ เต็มรสชาติ พร้อมการจบรสแบบ dry ปานกลาง มีโปรไฟล์การหมักที่สะอาด aftertaste มีรสมอลต์และฮอปที่สมดุล ใช้น้ำที่มีแร่ธาตุที่ช่วยให้รสกลมและเต็มรสชาติ ช่วยให้รสชาติคมและ dry มากกว่าที่จะมีรสแต่ธาตุ สามารถใช้ sulfate ได้

**รสสัมผัส :** เนื้อเบียร์แบบกลางถึงหนาปานกลาง คาร์บอนเนชั่นปานกลาง กลมกล่อมและให้สัมผัสในปากที่ดี อาจเจอความอุ่นจากแอลกอฮอล์เล็กน้อยได้ในเบียร์ตัวที่แรงกว่า

**ความคิดเห็น :** เป็นที่รู้จัก ในชื่อ Dortmund Export, Dortmund, Export หรือแค่ Dort เรียกว่า Export แคในเยอรมัน ที่อื่นจะเรียก Dortmund เบียร์ Export ยังคงเป็นเบียร์ที่มีความแรงตามแบบเบียร์มาตรฐานจากเยอรมัน สามารถมีหลายสไตล์ แบ่งตามความแตกต่างระหว่าง German Pils และ Munich Helles ในด้านต่างๆ: สี, ความสมดุลของมอลต์และฮอป, รสตอนจบและความขม

**ประวัติ :** พัฒนาขึ้นในเมือง Dortmund ในเขตอุตสาหกรรม Ruhr ในยุค 1870 เพื่อตอบสนองต่อเบียร์ประเภท Pilsner ที่มีสีอ่อน ได้รับความนิยมอย่างมากหลังสงครามโลกครั้งที่ 2 แต่ความนิยมลดลงในช่วงปี 1970 เบียร์ในแบบ Export อื่นๆ พัฒนาขึ้นแบบอิสระ และจะเป็นแบบที่เข้มข้นกว่าเล็กน้อยของเบียร์ที่มีอยู่

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** ใช้น้ำแร่ที่มีซัลเฟต คาร์บอนเนต และคลอไรด์ ในระดับสูง ฮอปเยอรมันหรือเช็กแบบดั้งเดิม Pilsner มอลต์ ยีสต์ ลาเกอร์เยอรมัน ใช้วิธี Decogtion mash แบบดั้งเดิม

เปรียบเทียบกับสไตล์ : มีฮอปตอนจบน้อยกว่าและมีเนื้อเบียร์มากกว่า German Pils ขมและ dry กว่า Munich Helles แรงกว่า dry กว่า แต่มีฮอปน้อยกว่า Czech Premium Pale Lager

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.050 – 1.058      FG: 1.008 – 1.015

IBUs: 20-30      SRM: 4-6      ABV: 5.0-6.0%

## **5D. German Pils**

**ภาพรวม :** เบียร์เยอรมันที่อ่อน dry และขม ที่มีกลิ่นของฮอปโดดเด่น คม คลื่น สดชื่น สีทองสดใสร่วมฟองที่เกาะแก้วดีเยี่ยม

**อโรมา :** มีกลิ่นฮอปปานกลางถึงสูงปานกลางในแบบ flowery, spicy หรือ herbal มีมอลต์เล็กน้อยถึงปานกลาง ในแบบ grainy, sweet หรือ doughy มักพบคาแรคเตอร์ของ honey และ toasted cracker มีโปรไฟล์การหมักที่สะอาด ฮอปนำแต่ไม่กลบมอลต์ในเรื่องความสมดุล

**ลักษณะที่เห็น :** สีฟางถึงเหลืองเข้ม น้ำเบียร์ใสเป็นประกาย ครีมีมีฟองสีขาวเกาะแก้วได้ยาวนาน

**รสชาติ :** พบรสชาติของมอลต์ตอนเริ่มต้นที่มากกว่ารสฮอปและความขม ไปจนถึงจบรสแบบ dry และคม มอลต์และฮอปมีรสชาติคล้ายกับกลิ่นอโรมา (ตัวอธิบายและความเข้มข้นเดียวกัน) มีความขมปานกลางถึงสูง ที่ยาวคู่กันไปกับมอลต์และฮอปจนถึง aftertaste มีโปรไฟล์การหมักที่สะอาด แร่ธาตุในน้ำจะช่วยยึดรสชาติของความ dry มอลต์และฮอปอาจจางหายไปตามเวลา แต่เบียร์ควรมีรสขมที่สมดุลอยู่เสมอ

**รสสัมผัส :** เนื้อเบียร์เบาปานกลาง มีคาร์โบเนชั่นปานกลางถึงสูง ไม่ควรรู้สึกหนัก ไม่รุนแรง แต่อาจมีความคมที่มาจากแร่ธาตุในน้ำ

**ความคิดเห็น :** Pils สมัยใหม่ที่มีสีอ่อนกว่า dry กว่า คมกว่า ในตอนจบและมีความขมไล่จากเยอรมันตอนใต้จนไปถึงตอนเหนือที่สะท้อนปริมาณที่เพิ่มขึ้นของ sulfates ในน้ำ Pils ของ Bavaria จะมีความความขมที่นุ่มนวลกว่าพร้อมมอลต์และคาแรคเตอร์ของ late hop แต่ยังมีฮอปและความคมในตอนจบที่ต่างจาก Munich Helles การใช้คำว่า 'Pils' เป็นเรื่องธรรมดาในเยอรมนีมากกว่า 'Pilsner' เพื่อแยกความแตกต่างจากสไตล์เช็ก และ (บางคนกล่าว) เพื่อแสดงความเคารพ

**ประวัติ :** ดัดแปลงมาจาก Czech Pilsner เพื่อให้เหมาะกับสภาพการผลิตเบียร์ในเยอรมัน เพราะน้ำมีแร่ธาตุสูงและใช้ฮอปพันธุ์ในประเทศ ผลิตครั้งแรกในประเทศเยอรมัน ในช่วงต้นทศวรรษ 1870 เป็นที่นิยมมากขึ้นหลังสงครามโลกครั้งที่ 2 เนื่องจากโรงเรียนการผลิตเบียร์ของเยอรมันส่งเสริมเทคนิคสมัยใหม่ นอกจาก Czech Pilsner ที่เป็นลูกพี่ลูกน้องแล้วนี่คือสไตล์เบียร์ที่ผลิตอย่างแพร่หลายที่สุดในปัจจุบัน

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** Continental Pilsner มอลต์ ฮอปสายพันธุ์เยอรมันดั้งเดิม ยีสต์ลาเกอร์เยอรมัน

**เปรียบเทียบกับสไตล์ :** เนื้อเบียร์เบา, สีอ่อนกว่า, dry กว่า, ยีสต์กินน้ำตาลได้ดีกว่า มีความขมที่คงอยู่ยาวนานกว่า มีคาร์โบเนชั่นสูงกว่า Czech Premium Pale Lager มีคาแรคเตอร์ของฮอป, มอลต์และความขมมากกว่า International Pale Lager มีคาแรคเตอร์ของฮอป, ความขม, dry และ crisp กว่า Munich Helles โดย Helles จะมีมอลต์เข้มข้นกว่า แต่มีคาแรคเตอร์แบบเดียวกับ German Pils

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.044 – 1.050      FG: 1.008 – 1.013

IBUs: 22-40      SRM: 2-4      ABV: 4.4-5.2%

## 6. Amber Malty European Lager

### 6A. Märzen

**ภาพรวม :** เบียร์ German lager สีอำพันที่มีความ clean, rich, toasty, bready จากมอลต์ มีความขมที่ถูกกำหนดมา และได้รับการหมักที่มีคุณภาพ มอลต์นั้นจะออกนุ่มนวล สง่างาม ชับซ้อน และมี aftertaste เป็นรสมอลต์ที่ไม่หนักหน่วง

**อโรมา :** กลิ่นมอลต์ปานกลาง โดยทั่วไปจะเข้มข้นแบบ bready, toasty และ bread crust แบบบางๆ มีคาแรคเตอร์แบบ Lager ที่หมักมาอย่างสะอาด มีฮอปแบบ floral, herbal หรือ spicy แบบบางๆได้ กลิ่นหวานแบบ caramel, biscuit-dry หรือ roast มอลต์ไม่เหมาะสม ควรจะสัมผัสถึงแอลกอฮอล์ได้น้อยมากและห้ามทึบแกง กลิ่นหลักควรมาจากกลิ่นมอลต์ที่เข้มข้น

**ลักษณะที่เห็น :** สีอำพัน-ส้มถึงแดง-ทองแดงเข้ม ไม่ควรเป็นสีทอง น้ำเบียร์ใสและคมชัด ฟองสีขาวนวล เกาะกับแก้วได้ดี

**รสชาติ :** รสชาติมอลต์เข้มข้นปานกลางถึงสูง มักจะเริ่มต้นด้วยความหวานแต่จบแบบ dry ปานกลางถึง dry มอลต์มีลักษณะเฉพาะและซับซ้อนแบบ bready, toasty ความขมจากฮอปปานกลาง แต่คาแรคเตอร์ floral, herbal หรือ spicy ต้องมีน้อยมาก หรือไม่มีเลย ฮอปช่วยทำให้มอลต์ไม่ออกหวานเกินไป สมดุลทั้งในปากและตอนจบ aftertaste จะเป็นมอลต์ที่เข้มข้น สง่างาม รสชาติ sweet caramel, dry biscuit หรือ roasted flavors ไม่เหมาะสม มีโปรไฟล์การหมักที่สะอาด

**รสสัมผัส :** เนื้อเบียร์ขนาดกลาง เนื้อครีมมีเนียนละเอียด ที่จะทำให้รู้สึกเต็มปากเต็มคำ คาร์โบเนชั่นปานกลาง หมักมาอย่างสมบูรณ์โดยที่มีความหวานเหลือ แม้จะอุ่นขึ้นเล็กน้อย แต่ก็ไม่ควรรู้สึกถึงความแรง

**ความคิดเห็น :** รูปแบบสมัยใหม่ของ German Oktoberfest สีทองแบบที่ขายในประเทศ – ดุสไตล์ Festbier; แต่สำหรับเบียร์ที่ส่งออกไป (อย่างน้อยที่ยังสหรัฐอเมริกา) มักจะมีสีส้ม-อำพัน มีกลิ่นมอลต์แบบ toasty ที่โดดเด่นและมักแปะบนฉลากว่า Oktoberfest ; คราฟท์เบียร์ในชื่อ Oktoberfest มักมาจากสไตล์นี้ ในอดีตเบียร์ตัวนี้จะมีสีเข้มไปได้จนถึงสีน้ำตาล เพราะสไตล์ Märzen สามารถมีเจดสีที่หลากหลาย สไตล์นี้สื่อถึงความ เป็นเบียร์สไตล์ amber lager ที่แรงขึ้น ; Festbier ในสมัยใหม่ อาจจะพบ ในแบบที่เนื้อเบียร์บาง เป็น Märzen แบบสีอ่อน

**ประวัติ :** ตามชื่อ เป็นเบียร์ที่ผลิต ในเดือนมีนาคม "March beer" และเข้าไปทำ lagering ในถ้ำที่เย็นตลอดฤดูร้อน เบียร์ในสมัยใหม่ได้ย้อนไปถึงเบียร์ lager ที่ผลิตโดย Spaten ในปี 1841 ซึ่งสอดคล้องกับการพัฒนาการของ Vienna lager อย่างไรก็ตาม ชื่อ Märzen อาจจะเกิดขึ้นเก๋กว่าปี 1841 มาก โดยยุคแรกจะเป็นสีน้ำตาลเข้ม และชื่อนี้บ่งบอกถึงความแรงระดับ (14 °P) มากกว่า บอกลีฟ เบียร์สไตล์ amber lager ถูกเสิร์ฟใน Oktoberfest ตั้งแต่ 1872 จนถึงปี 1990 ที่ Festbier สีทองได้ถูกนำมาใช้เป็นเบียร์สำหรับเทศกาลแทน

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** ใช้ Grist แตกต่างกันไป แม้ว่าในแบบเยอรมันดั้งเดิมจะเน้น ให้ใช้ Munich มอลต์ แนวคิดเรื่องความสว่างมาจากส่วนผสมที่มีคุณภาพดีที่สุด โดยเฉพาะ base มอลต์ ใช้การ decoction mash แบบดั้งเดิมเพื่อช่วยเน้นความเข้มข้นของมอลต์

**เปรียบเทียบกับสไตล์ :** ไม่แรงและเข้มข้นเท่า Dunkles Bock ความลึกและความเข้มข้นของมอลต์มากกว่า Festbier โดยมีเนื้อเบียร์มากกว่าและมีฮอปน้อยกว่าเล็กน้อย มีฮอปน้อยกว่าแต่มีมอลต์พอกๆกับ Czech Amber Lager แต่มีรูปแบบมอลต์ที่แตกต่างกัน

### ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :

OG: 1.054 – 1.060      FG: 1.010 – 1.014

IBUs: 18-24      SRM: 8-17      ABV: 5.6-6.3%

## 6B. Rauchbier

**ภาพรวม :** เบียร์ German lager ที่มีกลิ่นรมควันจากไม้ beechwood กลิ่นมอลต์และสีอำพัน มีโปรไฟล์แบบ Märzen ที่มีมอลต์แบบ toasty เข้มข้น, ความขมที่ถูกลำเลียงมา มีการหมักที่สะอาด และจบรสแบบค่อนข้าง dry ที่สัมผัสได้ถึงกลิ่นรมควันที่เข้มข้น

**อโรมา :** มีอโรมาของควันและมอลต์ อาจพบความสมดุลและความเข้มข้นต่างกัน คาแรคเตอร์ควันไม้ beechwood อาจมีตั้งแต่อ่อนโยนไปจนถึงเข้มพอสมควร และอาจพบความ smoky, woody หรือ bacon-like คาแรคเตอร์ของมอลต์อาจต่ำถึงปานกลาง แบบ rich, toasty หรือ malty-sweet องค์ประกอบของมอลต์และควันมักเป็นส่วนผกผัน (เช่น เมื่อควันเพิ่มขึ้น มอลต์จะลดลง) อาจมีกลิ่นฮอปแบบ floral, spicy ต่ำ มีโปรไฟล์การหมักที่สะอาด

**ลักษณะที่เห็น :** ใสมาก ฟองมีขนาดใหญ่ ครีมน้ำ เข้มข้น ฟองมีสีน้ำตาลอ่อนถึงครีม น้ำเบียร์มีสีอำพันเข้มถึงน้ำตาลอมทองแดง มักจะเข้มข้นกว่าสไตล์ Märzen เล็กน้อย

**รสชาติ :** โดยทั่วไปแล้วจะเป็นไปในแบบอโรมา ที่มาพร้อมกับการผสมระหว่างกลิ่นควันและมอลต์ในความสมดุลและความเข้มข้นที่แตกต่างกัน แต่ก็สนับสนุนซึ่งกันและกันเสมอ มีคุณภาพที่คล้าย Märzen อย่างชัดเจน โดยเฉพาะอย่างยิ่งรสมอลต์ที่เข้มข้นและรส



toasty ที่กลมกล่อม แต่กลิ่นควันของไม้ beechwood อาจต่ำถึง  
สูงได้ การรับรสจะเป็นแบบ มอลต์ รสเข้มข้น และหวาน แต่ตอน  
จบจะ dry ปานกลางจนถึง dry และคาแรคเตอร์ควันจะลากไปจน  
จบและช่วยทำให้รู้สึก dry ใน aftertaste จะแสดงถึงทั้งรสมอลต์  
เข้มข้นและควันมาพร้อมความสมดุล ความขมจากฮอปปานกลาง  
และสมดุล สามารถมีกลิ่นฮอปแบบ spicy, floral หรือ herbal ได้  
มีคาแรคเตอร์ของการหมักเบียร์ที่สะอาด

คุณภาพและคาแรคเตอร์ของควันเป็นสิ่งสำคัญ ควรจะเป็นควันที่  
ให้กลิ่นสะอาด ควันมีความเข้มข้นสูงอาจพบคาแรคเตอร์ของแอสเม  
หรือเบคอน ซึ่งเป็นที่ยอมรับได้ถ้าไม่ออกเสียนจนเกินไป รสที่  
รุนแรง, ความขม, กลิ่นไหม้, กลิ่นฉุน, กลิ่นยาง, sulfury หรือ  
creosote-like smoky-phenolic นั้นไม่เหมาะสม

**รสสัมผัส :** เนื้อเบียร์แบบกลาง คาร์โบเนชั่นปานกลางถึงสูงปาน  
กลาง มีคาแรคเตอร์แบบลาเกอร์ที่นุ่มลิ้น ความฝาดและความ  
กระด้างจาก phenolic ไม่เหมาะสม

**ความคิดเห็น :** แปลว่า *smoke beer* ในภาษาเยอรมัน ลักษณะ  
และความเข้มข้นของควันจะแตกต่างกันไปตามผู้ออกแบบมอลต์  
และโรงเบียร์ ดังนั้น โปรดยอมให้มีสไตล์ที่หลากหลายในการ  
ตัดสิน - ไม่ใช่ทุกตัวที่จะมีกลิ่นควันมาก มีสไตล์เยอรมันดั้งเดิมอื่น  
ๆ อีกมากมายที่มีคาแรคเตอร์ของควัน ดังนั้นควรส่งเข้าหมวด  
32A Classic Style Smoked Beer สไตล์นี้มีไว้สำหรับเบียร์ที่มี  
ส่วนผสมหลักจาก Märzen เท่านั้น

**ประวัติ :** สิ่งพิเศษทางประวัติศาสตร์ของเมือง Bamberg ใน  
ภูมิภาค Franconian ของบาวาเรียในเยอรมนี แม้ว่าเบียร์รมควัน  
จะผลิตขึ้นเมื่อนานมาแล้ว แต่ต้นกำเนิดของรูปแบบเฉพาะนี้ไม่  
ชัดเจน แต่ต้องได้รับการพัฒนาหลังจากที่ Märzen ถูกสร้างขึ้น

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** ใช้ grist แบบ Märzen พร้อมเติม Rauchmalz เฮอร์มันน์ (มอลต์ประเภทเวียนนาที่รมควันด้วยไม้บีช) ในปริมาณมาก โรงเบียร์บางแห่งรมควันมอลต์ของตัวเอง ใช้ยีสต์ ลาเกอร์เฮอร์มันน์ ฮอปแบบเฮอร์มันน์หรือเช็กแบบดั้งเดิม

**เปรียบเทียบกับสไตล์ :** เหมือน Märzen แต่มีกลิ่นควัน ความหอมหวาน และรสชาติที่สมดุล และสีเข้มกว่าเล็กน้อย

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.050 – 1.057      FG: 1.012 – 1.016

IBUs: 20-30      SRM: 12-22      ABV: 4.8-6.0%

## **6C. Dunkles Bock**

**ภาพรวม :** เบียร์ German lager ที่แรง สีเข้ม มอลต์เข้มข้น พร้อม toasty จาก continental มอลต์ โดยที่ไม่รู้สึกหวานในตอนจบ

**อโรมา :** กลิ่นมอลต์แบบ bready-malty ที่เข้มข้นปานกลางถึงสูง มักมีคาแรคเตอร์จากปฏิกิริยา Maillard ที่เข้มข้นหรือ toasty แทบไม่มีกลิ่นฮอป อาจพบคาแรคเตอร์แอลกอฮอล์ได้ มีลักษณะของลาเกอร์ที่สะอาด อาจจะมีคาแรคเตอร์ของ dark fruit ได้

**ลักษณะที่เห็น :** สีทองแดงอ่อนถึงน้ำตาล มักมีสีโกเมนเป็นไฮไลต์ มีความใสที่ดีแม้จะสีเข้ม ฟองขนาดใหญ่ สีขาวนวล เกะแก้วได้ดี

**รสชาติ :** มอลต์ที่เข้มข้นปานกลางจนถึงปานกลางถึงสูง ชับซ้อน เต็มด้วย toasty และคาแรคเตอร์จากปฏิกิริยา Maillard อาจพบสัมผัสจาก dark caramel ความขมจากฮอปสูงเพียงพอที่จะช่วยสนับสนุนรสมอลต์ และช่วยให้ความหวานลากไปจนจบ ยีสต์

ทำงานมาอย่างดี มีโปรไฟล์การหมักที่สะอาด มอลต์สามารถให้รส dark fruit ได้ ไม่มีรสขอป ไม่มีความคั่วไหม้ หรือ dry biscuity

**รสสัมผัส :** เนื้อเบียร์ปานกลางถึงหนานปานกลาง คาร์โบเนชั่นปานกลางถึงต่ำปานกลาง เมื่ออุ่นอาจพบคาแรคเตอร์แอลกอฮอล์ แต่ไม่ควรร้อนแรง เนื้อเบียร์เรียบเนียนไม่มีความกระด้างหรือฝาด

**ความคิดเห็น :** วิธี Decoction mashing คือต้นเหตุแห่งรสชาติ เพราะจะช่วยเพิ่ม caramel และคาแรคเตอร์จากปฏิกิริยา Maillard จากมอลต์

**ประวัติ :** มีต้นกำเนิดในเมือง Einbeck ทางตอนเหนือของเยอรมัน ซึ่งเป็นศูนย์กลางการผลิตเบียร์และรวมผู้ส่งออกที่ได้รับความนิยมในสมัยของ Hanseatic League (ศตวรรษที่ 14 ถึง 17) กลับมาผลิตใหม่ใน Munich ตั้งแต่ศตวรรษที่ 17 “Bock” แปลว่า “Ram” ในภาษาเยอรมัน ซึ่งเป็นสาเหตุที่ทำให้สัตว์ชนิดนี้มักปรากฏในโลโก้และโฆษณา

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** ใช้ Munich และ Vienna มอลต์ไม่ค่อยใช้ มอลต์คั่วเข้มเพื่อการแต่งสี ใช้ฮอปสายพันธุ์ยุโรปแบบ Continental ใช้ยีสต์เยอรมัน

**เปรียบเทียบกับสไตล์ :** สีเข้มกว่า มากับรสมอลต์ที่เข้มข้นและความขมน้อยกว่า Helles Bock ความเข้มข้นของแอลกอฮอล์และมอลต์น้อยกว่า Doppelbock มีรสชาติของมอลต์ที่เข้มข้นกว่า และแอลกอฮอล์ที่สูงกว่า Märzen เข้มข้นกว่า ยีสต์ทำงานน้อยกว่า และมีฮอปน้อยกว่า Czech Amber Lager

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.064 – 1.072      FG: 1.013 – 1.019

IBUs: 20-27      SRM: 14-22      ABV: 6.3-7.2%

## 7. Amber Bitter European Beer

### 7A. Vienna Lager

**ภาพรวม :** continental amber lager ความแรงปานกลางที่มาจากพร้อมความนุ่มลิ้นจากมอลต์ ความสมดุล ความขมปานกลาง จบท้ายแบบแห้ง dry รสชาติของมอลต์ที่สะอาด เข้มด้วย bready และ toasty มากกับความสว่างจากวิถีผลิตและการใช้ base มอลต์ ไม่ใช่จาก special มอลต์หรือ adjunct

**อโรมา :** กลิ่นมอลต์ที่เข้มข้นปานกลาง มีกลิ่น toasty และแบบมอลต์เข้มข้น กลิ่นฮอปแบบ floral และ spicy อาจจะน้อยถึงไม่มีเลย มีลักษณะแบบเบียร์ลาเกอร์ที่สะอาด แต่กลิ่นคาราเมล บิสกิตหรือกลิ่นคั่วไม่เหมาะสม

**ลักษณะที่เห็น :** สีอำพันออกสีแดงอ่อนถึงสีทองแดง เบียร์มีความใสและคมชัด ฟองขนาดใหญ่ สีขาวนวล ฟองเกาะแก้วได้ดี

**รสชาติ :** ความขบซ้นของมอลต์ที่นุ่มนวล สว่างเมื่อสัมผัส โดยมีความขมของฮอปที่แน่นพอที่จะทำให้เบียร์สมดุล รสของมอลต์จะเข้มข้นในแบบ toasty โดยไม่มีรส caramel, biscuity หรือ roast จบรสแบบ dry เล็กน้อยจบนุ่มโดยมีมอลต์ที่เข้มข้นผสมกับความขมใน aftertaste ควรมีฮอปแบบ floral, spicy หรือ herbal น้อยจนถึงไม่มี และมีโปรไฟล์การหมักที่สะอาด

**รสสัมผัส :** เนื้อเบียร์บางเบาถึงปานกลาง มีความครีมมี่ที่อ่อนโยนคาร์โบเนชั่นปานกลาง เนื้อเบียร์นุ่มลิ้น

**ความคิดเห็น :** เบียร์ที่มีความแรงมาตรฐานแบบที่ดื่มได้ทุกวัน ไม่ใช่เบียร์สำหรับเทศกาล เบียร์แบบดั้งเดิมจะหวานกว่าและใช้ adjunct ปัจจุบันจะใกล้เคียงกับ International Amber หรือ Dark Lager

**ประวัติ :** พัฒนาโดย Anton Dreher ที่กรุงเวียนนาในปี 1841 ได้รับความนิยมนในช่วงปลาย ค.ศ. 1800 สไตน์นี้ถูกนำไปที่เม็กซิโกโดย Santiago Graf และผู้ผลิตเบียร์ผู้อพยพชาวออสเตรียรายอื่นๆ ในช่วงปลายทศวรรษ 1800 และได้รับการยอมรับว่าเป็นสไตน์คราฟท์เบียร์สมัยใหม่ในประเทศอื่นๆ

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** ใช้ Vienna มอลต์คุณภาพสูงแบบดั้งเดิม แต่ยังสามารถใช้ Pils และ Munich มอลต์ได้อีกด้วย ใช้ continental ฮอปแบบดั้งเดิม ยีสต์ลาเกอร์แบบเยอรมัน อาจจะใช้ specialty มอลต์จำนวนน้อยเพื่อสีและเพิ่มความหวาน

**เปรียบเทียบกับสไตน์ :** มีรสมอลต์ที่คล้ายกับ Märzen แต่มีความเข้มข้นและเนื้อเบากว่า พร้อมความสมดุลจากความขมและรสที่ dry มีแอลกอฮอล์ต่ำกว่า Märzen หรือ Festbier ; เข้มข้นน้อยกว่า มีมอลต์และฮอปมากกว่า Czech Amber Lager

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.048 – 1.055      FG: 1.010 – 1.014

IBUs: 18-30      SRM: 9-15      ABV: 4.7-5.5%

## **7B. Altbier**

**ภาพรวม :** เบียร์รสขมที่มีสีปานกลาง มีความสมดุลระหว่างมอลต์เข้มข้นและความขมเข้มข้น ยีสต์ทำงานได้ดี มีรสฮอปแบบ spicy อ่อนๆที่ส่งเสริมมอลต์ เบียร์ที่จบแบบ dry ที่มาพร้อมเนื้อเบียร์แน่นและนุ่มลิ้น

**อโรมา :** รสมอลต์และเข้มข้นด้วยลักษณะ grain เช่น ขนบปึงอบหรือขนบปึงอบกรอบ ไม่ควรพบกลิ่น darker roasted หรือ

chocolate ความเข้มข้นของมอลต์ในระดับปานกลางถึงสูงปานกลาง มีฮอประดับปานกลางถึงต่ำที่ไม่เด่นกว่ามอลต์ในแบบ spicy, peppery หรือ floral มีการหมักแบบสะอาดมากๆ มี esters แบบต่ำถึงปานกลางได้

**ลักษณะที่เห็น :** สีมืดตั้งแต่สีเหลืองอำพันไปจนถึงทองแดงเข้ม ไม่ควรมีสีน้ำตาล พบสีบรอนซ์ส้มเป็นปกติ มีความใสและคมชัดที่ยอดเยี่ยม เนื้อหนา ครีมมี ฟองสีขาวนวลเกาะติดแก้วนาน

**รสชาติ :** ลักษณะมอลต์แบบเดียวกับบ็อโรมา โดยมีความขมปานกลางถึงสูงที่สมดุลกับรสชาติมอลต์ที่เข้มข้น จ্বরแบบเหลือ dry ปานกลางจนถึง dry พร้อมกับรส grain ความขม รสมอลต์ที่เข้มข้นใน aftertaste รสตอนจบยาวบางที่จะพบรส nutty หรือรสขมอมหวาน ระดับความขมบางที่จะถูกซ่อนโดยคาแรคเตอร์จากมอลต์ถ้าเบียร์ไม่ dry เกินไป แต่ความขมจะขึ้นลงได้คู่กับมอลต์เพื่อให้เบียร์สมดุล ห้ามมีรสคั่ว ห้ามกระด้าง มีโปรไฟล์การหมักที่สะอาด มี esters แบบ fruity บางๆในแบบ dark fruit มีรสฮอปแบบ spicy, peppery หรือ floral ปานกลางถึงต่ำ อาจจะพบคาแรคเตอร์จากแร่ธาตุนานๆได้

**รสสัมผัส :** เนื้อเบียร์แบบกลาง นุ่มลิ้น คาร์บอนเนชั่นปานกลางจนถึงสูงปานกลาง มีความฝาดต่ำจนถึงไม่มี

**ความคิดเห็น :** แบบดั้งเดิมที่คลาสสิกใน Altstadt ("เมืองเก่า") ของ Düsseldorf จะเสิร์ฟจากถัง ตัวอย่างส่วนใหญ่มีความขมที่สมดุล (25-35 IBU) ไม่มีฮอปรุนแรง แบบ Zum Uerige ที่รู้จักกันดี เบียร์แบบ Stronger sticke และ doppelsticke ควรส่งเข้าหมวด 27 Historical Beer

**ประวัติ :** พัฒนาขึ้นในปลายศตวรรษที่ 19 ในเมือง Düsseldorf โดยใช้เทคนิคแบบลาเกอร์เพื่อแข่งกับลาเกอร์ เบียร์สไตล์เฮอรัมันแบบเก่ายังมีผลต่ออยู่ในพื้นที่ แต่ไม่มีความเกี่ยวข้องกับ Altbier

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** ใช้ Grist ต่างกันไป แต่มักจะประกอบด้วย base มอลต์ของเยอรมัน (โดยปกติคือ Pils บางครั้ง Munich) มีการใช้ crystal, chocolate หรือ black มอลต์ จำนวนเล็กน้อย อาจจะมีผสม wheat รวมถึง roasted wheat ฮอปสายพันธุ์ Spalt คือฮอปมาตรฐาน แต่ก็สามารถใช้ฮอปแบบเยอรมันหรือเช็กได้ เบียร์ต้องสะอาด ยีสต์จัดการน้ำตาลได้ดี การใช้ step mash คือวิธีดั้งเดิม หมักที่อุณหภูมิต่ำแล้วนำไปบ่มเย็นต่อ

**เปรียบเทียบกับสไตล์ :** มีรสขมและมอลต์มากกว่า International Amber Lager ค่อนข้างคล้ายกับ California Common ทั้งในเทคนิคการผลิตและรสชาติตอนเสร็จและสี มีแอลกอฮอล์ต่ำกว่า มอลต์เข้มข้นน้อยกว่า และขมมากกว่า Dunkles Bock แต่ dry น้อยกว่า เข้มกว่า และขมมากกว่า Vienna Lager

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.044 – 1.052      FG: 1.008 – 1.014

IBUs: 25-50      SRM: 9-17      ABV: 4.3-5.5%



## 8. Dark European Lager

### 8A. Munich Dunkel

**ภาพรวม :** ลาเกอร์ที่มีมอลต์ชัตสีน้ำตาลแบบดั้งเดิมจากบาวาเรีย มีรส Deeply toasted, bready ที่ไม่มีรส roasty หรือ burnt นุ่ม นวลและเข้มข้น ด้วยความขมที่ออกแบบมาและการจบแบบ dry ที่ ทำให้ดื่มได้มากขึ้น

**อโรมา :** ความเข้มข้นของมอลต์ปานกลางถึงสูง ในแบบ toasted bread crusts และมีกลิ่น hocolate, nuts, caramel หรือ toffee คลอบมาบางๆ เบียร์แบบดั้งเดิมที่สดใหม่จะพบคาแรคเตอร์ chocolate สูง มอลต์จะเป็นแบบเข้มด้วยมอลต์มากกว่าแบบ น้ำตาลหรือคาราเมล มีโปรไฟล์การหมักที่สะอาด สามารถพบ ฮอป ในแบบ spicy, floral หรือ herbal ได้

**ลักษณะที่เห็น :** สีทองแดงเข้มถึงน้ำตาลเข้ม มักมีโทนสีแดงหรือ โทเมน ครีมมี ฟองสีอ่อนถึงน้ำตาลอ่อน มักใส

**รสชาติ :** รสมอลต์เข้มข้นปานกลางถึงสูง มีรสชาติแบบเดียวกับอโรมา (ใช้มอลต์คาแรคเตอร์เดียวกัน) ความขมที่ถูกออกแบบมา ปานกลางถึงต่ำ ช่วยทำให้มอลต์สมดุลรับรสนุ่มจากมอลต์แบบไม่หวานเกินไปและ dry เล็กน้อยใน aftertaste ห้ามมีรสมอลต์แบบ roast, burnt หรือ bitter รส toasty ห้ามออกกระด้างหรือคาราเมลและห้ามหวาน มีฮอปแบบ spicy, herbal หรือ floral บางๆ ได้ มีโปรไฟล์การหมักที่สะอาด

**รสสัมผัส :** เนื้อเบียร์ขนาดปานกลางถึงปานกลางกึ่งแน่น ให้สัมผัส นุ่มสบายปาก คาร์โบเนชั่นปานกลาง ตัวคาแรคเตอร์แบบลาเกอร์ นุ่มๆ ไม่มีอาการฝาดรุนแรงหรือกัด ไม่พบความอู่นจาก แอลกอฮอล์

**ความคิดเห็น :** เบียร์สไตล์มิวนิกแบบดั้งเดิม เป็นสไตล์ Helles แบบที่สีเข้ม เบียร์ในแบบ Franconian นั้นขมมากกว่าแบบของ Munich

**ประวัติ :** พัฒนาขึ้นที่ Spaten ในช่วงทศวรรษที่ 1830 หลังจากการพัฒนาของ Munich มอลต์ ถูกมองว่าเป็น dark เบียร์ที่ลิบทอดกันมาของภูมิภาคในสมัยนั้น แม้จะมีต้นกำเนิดใน Munich แต่สไตล์นี้ก็กลับได้รับความนิยมทั่วทั้ง Bavaria (โดยเฉพาะ Franconia)

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** ใช้ Munich มอลต์มิวนิก แต่ Pils และ Vienna มอลต์ก็สามารถใช้ได้เช่นกัน การใช้ specialty มอลต์ในปริมาณน้อยเพื่อแต่งสีและความลึก ใช้วิธี Decoction mash แบบดั้งเดิม ใช้ฮอปเยอรมันและยีสต์ลาเกอร์

**เปรียบเทียบกับสไตล์ :** ไม่เข้มข้นในรสมอลต์หรือเข้มข้นเท่า Dunkles Bock รสชาติที่คั่วและความขมจากฮอปไม่เท่า Schwarzbier เข้มข้นกว่า มีมอลต์เป็นหลัก และมีฮอปน้อยกว่า Czech Dark Lager

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.048 – 1.056      FG: 1.010 – 1.016

IBUs: 18-28      SRM: 17-28      ABV: 4.5-5.6%

## 8B. Schwarzbier

**ภาพรวม :** เบียร์ German lager สีเข้มที่ผสมผสานรสชาติมอลต์คั่วที่นุ่มนวลกับความขมจากฮอปในระดับปานกลาง มีเนื้อเบียร์ที่เบากว่า dry และไม่มีรสชาติที่กระด้าง, ใหม่, หรือรสหนักใน aftertaste ทำให้เบียร์ดื่มได้ค่อนข้างง่าย

**อโรมา :** กลิ่นมอลต์ต่ำถึงปานกลาง มีกลิ่นหอมหวานจากมอลต์ต่ำ แต่มีกลิ่นอายของมอลต์คั่วอยู่ให้เห็นบ่อยๆ มอลต์อาจเป็นแบบกลางที่คลีนไม่มีคาแรคเตอร์จนถึงมอลต์เข้มปานกลางพร้อมกลิ่น bready หรืออาจจะพบกลิ่น dark caramel คาแรคเตอร์คั่วสามารถเป็นได้ในแบบ dark chocolate หรือ coffee แต่ไม่ควรเป็นแบบใหม่ สามารถมีกลิ่นฮอปแบบ spicy, floral หรือ herbal ได้ ใช้ยีสต์ลาเกอร์แบบคลีน

**ลักษณะที่เห็น :** มีสีน้ำตาลปานกลางถึงเข้มมาก มักมีไฮไลต์สีแดงทับทิมถึง โทเมน ไม่เคยพบแบบสีดำ น้ำเบียร์ใสมาก ฟองขนาดใหญ่ สีน้ำตาลอ่อน ฟองเกาะแก้วได้ดี

**รสชาติ :** รสมอลต์เบาถึงปานกลาง ซึ่งอาจจะมีลักษณะที่สะอาด รสแบบกลางถึงเข้มข้น ในแบบ bread-malty รสมอลต์คั่วแบบปานกลางถึงน้อย อาจพบรสแบบซ็อก โกล์ดที่ขมแต่ไม่ควรมีรสใหม่ มีความขมปานกลางจนถึงต่ำปานกลาง รสฮอปในแบบ spicy, floral หรือ herbal แบบปานกลางจนถึงต่ำ มีรสแบบลาเกอร์ที่สะอาด จบแบบ dry อาจจะพบความหวานเหลือบ้าง แต่ไม่ใช่แบบดั้งเดิม Aftertaste จะพบความขมจากฮอปที่เสริมด้วยรสคั่ว

**รสสัมผัส :** เนื้อเบียร์ปานกลางถึงบางปานกลาง คาร์บอนชั่นปานกลางถึงสูงปานกลาง นุ่มลิ้น ไม่มีความหยาบกระด้างหรือฝาดแม้จะใช้มอลต์ที่คั่วเข้มก็ตาม

**ความคิดเห็น :** แปลว่า *black beer* ในภาษาเยอรมัน แม้ว่าบางครั้งจะเรียกว่า “black Pils,” สีของเบียร์จะไม่เข้มจนดำ ฮอปและ

ความขมก็ไม่นำหน้าแบบ Pils รสชาติที่เหมือนพอร์เตอร์คั่วอย่างแรงไม่ถูกต้อง

**ประวัติ :** ของพิเศษประจำภูมิภาคจาก Thuringia, Saxony และ Franconia ในเยอรมนี เป็นแรงบันดาลใจสำหรับ black lager ที่ผลิตในญี่ปุ่น ความนิยมเพิ่มขึ้นหลังจากการรวมประเทศของเยอรมันในปี 1990

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** ใช้ German Munich มอลต์และ Pilsner มอลต์เป็น base โดยมีมอลต์คั่วเข้มแบบไม่มีเปลือกที่เพิ่มรสชาติการคั่วโดยไม่ให้รสไหม้ เบียร์แบบดั้งเดิมจะใช้ฮอปสายพันธุ์เยอรมันและยีสต์ลาเกอร์ของเยอรมันที่สะอาด

**เปรียบเทียบกับสไตล์ :** เมื่อเปรียบเทียบกับ Munich Dunkel มักจะมีสีเข้มกว่า รสจะ dry มากกว่า เนื้อเบียร์บางกว่า และจะพบมอลต์คั่วชัดเจนที่มาช่วยให้ความสมดุลกับรสมอลต์ ไม่ควรรสเหมือน American Porter ที่ทำด้วยลาเกอร์ยีสต์; เหลือน้ำตาลน้อยกว่า รสมอลต์น้อยกว่า คาแรคเตอร์ฮอปน้อยกว่า Czech Dark Lager

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.046 – 1.052      FG: 1.010 – 1.016

IBUs: 20-35      SRM: 19-30      ABV: 4.4-5.4%

## 9. Strong European Beer

### 9A. Doppelbock

**ภาพรวม :** เบียร์ German lager ที่แรงและเข้มข้น มีทั้งแบบสีอ่อนและสีเข้ม แบบที่สีเข้มจะมีรสชาติมอลต์ที่เข้มข้นกว่าและลึกกว่า ในขณะที่แบบที่สีอ่อนกว่าจะมีฮอปส์และมีความ dry มากกว่าเล็กน้อย

**อโรมา :** กลิ่นมอลต์ที่เข้มข้นมาก อาจพบกลิ่นคาราเมลอ่อนๆ และกลิ่นแอลกอฮอล์แบบปานกลาง แทบไม่พบกลิ่นฮอปส์

แบบสีเข้มมีผลผลิตจากปฏิกิริยา Maillard ที่เข้มข้น มอลต์แบบ toasty ที่เข้มข้น และอาจพบอโรมาของ chocolate แต่ไม่ควรพบกลิ่นคั่วหรือกลิ่นไหม้ สามารถพบกลิ่น dark fruit, plums, dark grapes หรือ fruit leather แบบปานกลางหรือต่ำได้

แบบสีอ่อนมีรสมอลต์เข้มข้นและแรง มักพบ toasty อาจพบกลิ่นฮอปส์แบบ floral, spicy หรือ herbal

**ลักษณะที่เห็น :** เนื้อเบียร์มีความคมชัด ฟองขนาดใหญ่ ครีมีมีเกาะขอบแก้วได้ดี

แบบสีเข้มเป็นสีทองแดงถึงน้ำตาลเข้ม มักมีไฮไลต์สีทับทิม และฟองสีขาวนวล

แบบสีอ่อนเป็นสีทองเข้มถึงสีเหลืองอำพันอ่อน มีฟองสีขาว

**รสชาติ :** เข้มข้นและมีมอลต์ชัดมาก ความขมของฮอปส์แตกต่างกันไปตั้งแต่ปานกลางถึงต่ำปานกลาง แต่ช่วยให้มอลต์ยังเป็นแกนหลักได้เสมอ อาจพบฮอปส์แบบบางๆได้ ส่วนใหญ่จะพบความหวานจากมอลต์ตอนชิม แต่ต้องให้ความรู้สึกถึงการทำงานของ

ยีสต์ที่ดีในตอนท้าย ความรู้สึกหวานมาจากฮอปต่ำ ไม่ใช่มาจาก การหมักที่ไม่จบ มีโปรไฟล์การหมักที่สะอาด

แบบสีเข้มมีรสโมลต์และ esters คล้ายกับอโรมา (คำอธิบายและ ความเข้มข้นแบบเดียวกัน)

แบบสีอ่อนมีรสโมลต์แบบ bready และ toasty ที่รุนแรง มีรส ฮอปแบบ light floral, spicy หรือ herbal และจบแบบ dry มากกว่า

**รสสัมผัส :** เนื้อเบียร์แน่นปานกลางถึงแน่น คาร์โบเนชั่นปานกลาง ถึงต่ำปานกลาง เนียนนุ่มมาก ไม่กระด้างและไม่ฝืด พบ แอลกอฮอล์ตอนอุ้งได้แต่ไม่ควรรุนแรง

**ความคิดเห็น :** Doppelbock แปลว่า *double bock* ส่วนใหญ่จะมีสีเข้มและอาจแสดงผลผลิตจากปฏิกิริยา Maillard และคาราเมล ที่มาจากการผลิตแบบ decoction mashing แต่ก็มีแบบสีอ่อนที่ ยอดเยี่ยมเช่นกัน แบบสีอ่อนจะไม่มีสีเข้มและรสชาติของมอลต์หรือผลไม้แบบสีเข้ม บางทีจะ dry กว่า มีฮอปมากกว่า และ ขมกว่า ตัวอย่างแบบดั้งเดิมเกือบทั้งหมด จะมีอยู่ในระดับล่างของ range และสไตล์นี้ไม่มีขีดจำกัดด้านบนสำหรับระดับน้ำตาลหรือ แอลกอฮอล์ แต่ต้องสมดุลเหมือนเดิม

**ประวัติ :** สิ่งพิเศษของชาว Bavaria ที่มีต้นกำเนิดใน Munich ผลิตขึ้นครั้งแรกโดยพระสงฆ์ของ St. Francis of Paula ในช่วง ทศวรรษ 1700 เบียร์ในอดีตการจัดการน้ำตาลของยีสต์จะไม่ได้ แบบในปัจจุบัน ดังนั้นจึงมีความหวานมากกว่าและระดับ แอลกอฮอล์ที่ต่ำกว่า พระสงฆ์เรียกว่า "liquid bread" และใช้ บริโภคในช่วงเทศกาลถือศีลอด โรงเบียร์ใช้ชื่อเบียร์ที่ลงท้ายด้วย "-ator" มาใช้หลังจากการพิจารณาคดีของศาลในศตวรรษที่ 19 ว่าไม่มีใครนอกจาก Paulaner เท่านั้นที่ได้รับอนุญาตให้ใช้ชื่อ

Salvator แบบดั้งเดิมมีสีน้ำตาลเข้ม แบบที่สีอ่อนเพิ่งพัฒนามาได้ไม่นาน

ลักษณะจากวัตถุดิบ : ใช้ Pils, Vienna, Munich มอลต์ บางทีก็ใช้มอลต์สีเข้มเพื่อปรับสี ใช้ฮอปเยอรมันแบบดั้งเดิม ยีสต์เยอรมันแบบคลีน ใช้วิธี Decoction mashing แบบดั้งเดิม

เปรียบเทียบกับสไตส์ : เป็นรูปแบบที่แรงกว่า เข้มข้นกว่า เนื้อเบียร์เต็มกว่าของ Dunkles Bock หรือ Helles Bock แบบสีอ่อนจะแสดงการทำงานของยีสต์ที่สูงกว่าและมีลักษณะของผลไม้เข้มข้นน้อยกว่าแบบที่เข้มกว่า

ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :

OG: 1.072 – 1.112      FG: 1.016 – 1.024

IBUs: 16-26      SRM: 6-25      ABV: 7.0-10.0%

## 9B. Eisbock

ภาพรวม : เบียร์ Dark German lager ที่แรง เนื้อเบียร์แน่น เข้มข้น และมอลต์ขจัดที่หนืดและรสชาติรุนแรง แม้รสชาติจะเข้มข้น แต่แอลกอฮอล์ก็ควรมีความนุ่มนวลและอุบสาย

อโรมา : โดดเด่นด้วยมอลต์เข้มข้นและแอลกอฮอล์ที่ชัดเจน มอลต์สามารถมีรสชาติเหมือน bready, toasty และมี caramel หรือ chocolate บางๆ และมักจะพบกลิ่น dark fruit เช่น plums หรือ grape ไม่มีกลิ่นฮอป กลิ่นแอลกอฮอล์ไม่ควรรุนแรงหรือเป็นแบบยาล้างเล็บ มีโปรไฟล์การหมักที่สะอาด

**ลักษณะที่เห็น :** สีทองแดงเข้มถึงน้ำตาลเข้ม มักมีไฮไลต์ทับทิมที่ น่าดึงดูด มีความใสคมชัด ฟองเกาะแก้วได้ปานกลางหรืออาจจะ เกาะได้ไม่ดี ฟองสีขาวนวลถึงสีงาช้างเข้ม พบ leg แบบเด่นชัด

**รสชาติ :** รสมอลต์ที่เข้มข้นและหวาน สมดุลด้วยรสแอลกอฮอล์ มอลต์สามารถมีผลผลิตจากปฏิกิริยา Maillard พร้อมความ toasty, caramel หรือ chocolate บางๆ อาจมี esters แนวผลไม้ไม่มีสีเข้มที่ได้จากมอลต์ ความขมของฮอปช่วยชดเชยความหวาน ของมอลต์ ไม่มีรสฮอป แอลกอฮอล์ช่วยทำให้รสมอลต์ที่เข้มข้น สมดุล จ্বরสในแบบรสมอลต์เข้มข้นที่เหลือความหวานต่ำจาก แอลกอฮอล์ ไม่ควรเหนียวเหนอะหนะหรือหวานมาก มีโปรไฟล์ การหมักที่สะอาด

**รสสัมผัส :** เนื้อเบียร์แน่นจนถึงแน่นมากๆ คาร์บอนเข้มข้นต่ำ พบ แอลกอฮอล์ชัดเจน โดยไม่ร้อนแรงเกินไป นุ่มลิ้น โดยไม่มีความ กระจ่างจากแอลกอฮอล์ ความขม กลิ่นแอลกอฮอล์ หรือรสที่เข้มข้น อื่นๆ

**ความคิดเห็น :** การเพิ่มช่วงเวลานั่นตอน lagering หลังการแช่ แข็งเป็นสิ่งที่ทำกันตามปกติ เพื่อความนุ่มนวลของแอลกอฮอล์ และเพิ่มความสมดุลระหว่างมอลต์และแอลกอฮอล์ ออกเสียงว่า “ICE-bock”

**ประวัติ :** มีต้นกำเนิดในเมือง Kulmbach ใน Franconia ในช่วง ปลายทศวรรษ 1800 แม้ว่าจะไม่ทราบที่มาที่แน่นอนก็ตาม แต่ใน นิทานเล่าว่าเกิดจากการที่โรงเบียร์ผลอแช่แข็งเบียร์โดยไม่ได้ ตั้งใจ

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** เหมือนกับ Doppelbock ผลิตโดยการแช่ แข็งเบียร์ที่มีลักษณะคล้าย Doppelbock และเอาน้ำแข็งออก (“freeze distillation”) จึงได้รสชาติและแอลกอฮอล์ ตลอดจนข้อ บกพร่องอื่นๆที่เข้มข้นขึ้น โดยทั่วไปแล้ว eisbocks ในเชิง พาณิชยจะมีความเข้มข้นตั้งแต่ 7% ถึง 33% ABV



**เปรียบเทียบกับสไตล์ :** Eisbocks ไม่ใช่แค่ Doppelbock ที่แรงขึ้นเท่านั้น ชื่อหมายถึงกระบวนการแช่แข็งและเพิ่มความเข้มข้นของเบียร์ และไม่ใช่การแจ้งเกี่ยวกับแอลกอฮอล์; Doppelbocks บางตัวแรงกว่า Eisbocks ไม่หนา เข้มข้น หรือหวานเหมือน Wheatwine

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.078 – 1.120      FG: 1.020 – 1.035

IBUs: 25-35      SRM: 17-30      ABV: 9.0-14.0%

## **9C. Baltic Porter**

**ภาพรวม :** เบียร์ที่แรง มีมอลต์เข้มข้น ที่สไตส์มีการตีความใหม่ในภูมิภาค Baltic มีรสชาติที่กลมกล่อม อบอุ่น และเข้มข้นด้วยมอลต์ พร้อมด้วยความซับซ้อนจากรส dark fruit และรสคั่ว โดยที่ไม่มีรสไหม้

**อโรมา :** กลิ่นมอลต์ที่เข้มข้น มักพบกลิ่น caramel, toffee, nuts, deep toast หรือ licorice มีโปรไฟล์แอลกอฮอล์และ esters ที่ซับซ้อนในความเข้มข้นปานกลางที่ชวนให้นึกถึง lums, prunes, raisins, cherries หรือ currant มีกลิ่นมอลต์เข้มข้นของ dark chocolate, coffee หรือ molasses แต่ไม่มีกลิ่นไหม้ ไม่มีฮอปไม่เปรี้ยว เนียนนุ่ม ไม่คม และประทับใจ

**ลักษณะที่เห็น :** สีทองแดงเข้มถึงน้ำตาลเข้มทึบแสง แต่ไม่ดำ ฟองสีน้ำตาลเข้ม ฟองแน่นและเกาะแก้วได้ดี สี แต่แบบสีเข้มสามารถทึบแสงได้

**รสชาติ :** รสชาติมาทางเดียวกับกลิ่นหอม มีรสมอลต์ที่เข้มข้น พร้อมการผสมผสานที่ซับซ้อนของ deep malt, dried fruit esters และ alcohol มอลต์สามารถมีความซับซ้อนในรูปแบบ caramel, toffee, nutty, molasses หรือ licorice มีรสคั่วที่โดดเด่นแบบ Schwarzbier ที่ไม่มีรสไหม้ มีรส black currants และ dark dried fruits ที่เข้ามาเสริม นุ่มในปากและเต็มปากเต็มคำ เริ่มต้นด้วยความหวานจากมอลต์คั่วที่รวดเร็วและค้างอยู่ตลอดจนถึงตอนจบแบบ dry และทิ้งไว้ซึ่งรส roast coffee หรือ licorice และ dried fruit ใน aftertaste มีรสขมปานกลางถึงปานกลางเพียงพอให้สมดุล รสชอบแบบ spicy ต่ำมีแบบต่ำปานกลางจนถึงไม่มี มีโปรไฟล์การหมักที่สะอาด

**รสสัมผัส :** โดยทั่วไปแล้วเนื้อเบียร์จะแน่นและนุ่มลิ้น พร้อมความอุ่นจากแอลกอฮอล์ที่ถูกบ่มมาและซ่อนได้ดี มีคาร์บอนเนชั่นปานกลางถึงสูงปานกลาง ที่เพิ่มความรู้สึกเต็มปาก ไม่รู้สึกหนักที่ลิ้นจากระดับคาร์บอนเนชั่น

**ความคิดเห็น :** ในรูปแบบเชิงพาณิชย์ส่วนใหญ่อยู่ในช่วง 7-8.5% ABV แบบที่พบแล้วดีที่สุดจะรู้สึกแรงแต่ดื่มได้ง่ายจนอันตราย ลักษณะของเบียร์เหล่านี้จะแตกต่างกันไปตามประเทศต้นทาง ดังนั้นควรระมัดระวังเกี่ยวกับการสรุป โดยอิงจากตัวอย่างเดียว เบียร์บางชนิดมีรากฐานมาจากอังกฤษ ในขณะที่หลายประเภทจะเป็นรูปแบบที่ได้รับความนิยมในโปแลนด์

**ประวัติ :** พัฒนารูปร่างขึ้นโดยชนพื้นเมือง (และเป็นอิสระ) ในหลายประเทศที่มีพรมแดนติดกับทะเลบอลติก หลังจากการนำเข้า English porters และ stouts ที่ได้รับความนิยมถูกขัดจังหวะในช่วงต้นปี ค.ศ. 1800 จากประวัติศาสตร์เป็นเบียร์แบบ top-ferment แต่หลายโรงพยายามพัฒนาจาก bottom-ferment ยีสต์ ชื่อ Baltic Porter เพิ่งเกิดขึ้น (ตั้งแต่ปี 1990) และอธิบายถึงความเป็นเบียร์สมัยใหม่ ที่มีรายละเอียดค่อนข้างคล้ายคลึงกันจากประเทศเหล่านี้ ไม่ใช่รูปแบบในอดีต

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** โดยทั่วไปแล้วใช้ lager yeast (ต้องหมักเย็นหากใช้ ale yeast ตามความจำเป็นในการหมักในรัสเซีย) มอลต์ที่ลดความขมสีเข้ม ใช้ Munich หรือ Vienna มอลต์เป็น base ใช้ Continental ฮอป อาจใส่ crystal มอลต์หรือ adjunct มอลต์สีน้ำตาลหรืออำพันที่พบได้ทั่วไปจากสูตรในประวัติศาสตร์ เป็นเบียร์ในท้องที่ สูตรมีความหลากหลาย

**เปรียบเทียบกับสไตล์ :** ผสมผสานเนื้อเบียร์ รสมอลต์ ความเข้มข้น และความนุ่มนวลของ Doppelbock กับคาแรคเตอร์ของมอลต์สีเข้มจาก English Porter รสชาติคั่วของ Schwarzbier แอลกอฮอล์และรสชาติของ Old Ale คั่วน้อยกว่าและมักมีแอลกอฮอล์น้อยกว่า Imperial Stout

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.060 – 1.090      FG: 1.016 – 1.024

IBUs: 20-40      SRM: 17-30      ABV: 6.5-9.5%

## 10. German Wheat Beer

### 10A. Weissbier

**ภาพรวม :** German wheat เบียร์ที่สีอ่อน สดชื่น มีฮอปบางอย่าง คาร์โบเนชั่นสูง และจบแบบ dry รสชาติเต็มปาก มีความโดดเด่นของ banana และ clove ใช้ยีสต์และการหมักแบบ Weizen

**อโรมา :** มีกลิ่น esters และ phenols ปานกลางถึงเข้มข้น โดยทั่วไปแล้วจะเป็น banana และ clove ที่สมดุลและเด่นกว่ามอลต์ กลิ่น wheat แบบ bready, doughy หรือ grainy ต่ำถึงปานกลาง อาจพบกลิ่นวานิลลาบางอย่างได้ อาจพบกลิ่นฮอปแบบ floral, spicy หรือ herbal ได้ แต่กลิ่น Bubblegum (strawberry ผสม banana), sourness หรือ smoke คือข้อผิดพลาด

**ลักษณะที่เห็น :** สีฟางอ่อนถึงสีทอง หนา หนึบ ฟองสีขาว เกาะติด แก้วทนนาน อาจมีความขุ่นและมีความเงางามจาก wheat และ ยีสต์ ที่จะค่อยๆตกตะกอนลงไปก้นขวดตามกาลเวลา

**รสชาติ :** รส banana และ clove ที่เข้มข้นแบบต่ำถึงปานกลางที่ มักจะสมดุล มีรส wheat ในแบบ bready, doughy หรือ grainy ต่ำถึงปานกลาง ที่มีความหวานจาก Pils มอลต์บางๆมาเสริม ความขมต่ำมากถึงปานกลาง รสชาติกลมกล่อม รสจัดจ้านที่มาพร้อมกับตอนจบที่ค่อนข้างไม่เหลือความหวาน อาจพบวานิลลา บางๆได้ อาจพบรสฮอปแบบ floral, spicy หรือ herbal ได้ ความรู้สึกถึงรสหวานมาจากความขมที่ต่ำไม่ใช่ความหวานที่หลงเหลือ รสหวานหรือเข้มข้นจะลดความสามารถในการดื่ม คาแรคเตอร์ Bubblegum (strawberry ผสม banana), sourness หรือ smoke คือข้อผิดพลาด แม้คาแรคเตอร์ของ banana และ clove จะสำคัญแต่ต้องไม่แรงเกินไปจนสูญเสียความสมดุล

**รสสัมผัส :** เนื้อเบียร์ปานกลางถึงเบาปานกลาง ห้ามนัก แต่ต้องนุ่มฟู ครีมนุ่ม เต็มปาก บางเบา มีคาร์โบเนชั่นสูงถึงสูงมาก ดื่มมีชีวิตชีวา

**ความคิดเห็น :** รู้จักกันในนาม hefeweizen หรือ weizenbier โดยเฉพาะนอกบาวาเรีย เบียร์เหล่านี้ดื่มได้รื่นรมย์ที่สุดในขณะที่ยังสดใหม่ เนื่องจากมักจะเก็บได้ไม่นาน ในประเทศเยอรมนี เบียร์สไตล์นี้ในแบบแอลกอฮอล์ต่ำ (leicht) และแบบไม่มีแอลกอฮอล์เป็นที่นิยม ในแบบ Kristall จะถูกกรองเพื่อให้ดูใสสว่าง

**ประวัติ :** แคว้น Bavaria เคยมีธรรมเนียมกับ wheat beer ย้อนหลังไปถึงช่วงก่อนทศวรรษ 1500 การผลิต wheat beer เคยเป็นการผูกขาดที่สงวนไว้สำหรับราชวงศ์ Bavaria เท่านั้น Weissbier แบบสมัยใหม่เกิดขึ้นตั้งแต่ปี 1872 เมื่อ Schneider เริ่มผลิตเบียร์ amber อย่างไรก็ตาม Weissbier ที่สีอ่อนเริ่มได้รับความนิยมตั้งแต่ช่วงทศวรรษ 1960 (แม้ว่าชื่อในอดีตสามารถนำมาใช้ในเยอรมันเพื่ออธิบายถึงเบียร์ที่ทำจากมอลต์ที่ถูกเผาแห้ง) เป็นที่นิยมในปัจจุบัน โดยเฉพาะในภาคใต้ของเยอรมนี

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** ใช้ wheat มอลต์อย่างน้อยครึ่งหนึ่ง Pilsner มอลต์ ใช้วิธี Decoction mash แบบดั้งเดิม ใช้ Weizen ยีสต์ หมักในอุณหภูมิที่เย็น

**เปรียบเทียบกับสไตล์ :** เมื่อเทียบกับ American Wheat จะมีคาแรคเตอร์ banana และ clove จากยีสต์และมีรสขมน้อยกว่า เมื่อเปรียบเทียบกับ Dunkles Weissbier แล้ว สีจะอ่อนกว่าและมีความเข้มข้นและรสชาติของมอลต์น้อยกว่า

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.044 – 1.053      FG: 1.008 – 1.014

IBUs: 8-15      SRM: 2-6      ABV: 4.3-5.6%

## 10B. Dunkles Weissbier

**ภาพรวม :** เบียร์ German wheat สีเข้มปานกลางที่มีคาแรคเตอร์ banana-and-clove จากการหมักด้วย weizen ยีสต์ และมีรส toasted bread หรือ caramel มอลต์มาสนับสนุน คาร์โบเนชั่น สูงและสดชื่น ด้วยรสสัมผัส ครีมมี่ นุ่มเต็มปาก จ্বরสแบบบาง

**อโรมา :** มี esters และ phenols ปานกลาง โดยทั่วไปแล้วจะเป็น banana และ clove มักจะมีความสมดุลระหว่างทั้ง 2 อย่างและกับมอลต์ กลิ่น wheat มอลต์อ่อนถึงปานกลางในแบบ bready, doughy หรือ grainy มักจะมาพร้อมกับ caramel, bread crust หรือ กลิ่นมอลต์ที่เข้มข้น สามารถมีกลิ่น vanilla ปานกลางถึงต่ำได้ มีฮอปแบบ Light floral, spicy หรือ herbal ได้ กลิ่น Bubblegum (strawberry ผสม banana), sourness หรือ smoke คือข้อผิดพลาด

**ลักษณะที่เห็น :** สีทองแดงอ่อนถึงเข้ม สีน้ำตาลมะฮอกกานี เนื้อ เบียร์หนามาก เหมือนมูส ฟองขาวนวล เกาะแก้วได้นาน อาจจะมีปฏิกิริยาจาก wheat และ yeast ที่จะค่อยๆตกตะกอนลงไปตามเวลา แม้ว่าจะอยู่ในขวดก็ตาม

**รสชาติ :** รส banana และ clove ที่มีความเข้มข้นต่ำถึงปานกลาง มักจะมีความสมดุลระหว่างทั้ง 2 อย่างและกับมอลต์ แม้ว่ามอลต์ ในบางครั้งอาจบดบังกลิ่น clove มีรส wheat แบบ bready, doughy หรือ grainy พร้อมกับรส richer caramel, toast หรือ bread crust ไม่มีรสคั่วที่เข้มข้น แต่อนุญาตให้สัมผัสรสคั่วแบบ ไร้ความหวานหลงเหลือได้ ความขมต่ำถึงต่ำมาก รสชาติ กลมกล่อม เต็มรสด้วยรสมอลต์ที่จับแบบ dry อาจจะพบ คาแรคเตอร์ vanilla แบบอ่อนถึงปานกลางได้ สามารถมีฮอป แบบ spicy, herbal หรือ floral แบบต่ำได้ คาแรคเตอร์ Bubblegum (strawberry ผสม banana), sourness หรือ smoke คือข้อผิดพลาด

**รสสัมผัส :** เนื้อเบียร์เบาปานกลางถึงหนาปานกลาง มีเนื้อแบบครีมมี ฟู่เต็มปาก ที่จับด้วยความเบาบาง มีคาร์โบเนชั่นปานกลางถึงสูงมาช่วยเสริม

**ความคิดเห็น :** มักรู้จักกันในชื่อ Dunkelweizen โดยเฉพาะในสหรัฐอเมริกา ในเยอรมันหายากขึ้นเรื่อยๆ และมักถูกแทนที่ด้วยรุ่น Kristall และเบียร์แบบไม่มีแอลกอฮอล์

**ประวัติ :** Bavaria มีโรง wheat beer แบบดั้งเดิมที่มีอายุหลายร้อยปี แต่สิทธิ์ในการผลิตเบียร์นั้นสงวนไว้สำหรับราชวงศ์ Bavaria จนถึงช่วงปลายทศวรรษ 1700; wheat beer ของ Bavaria แบบเก่ามักมีสีเข้ม เช่นเดียวกับเบียร์ส่วนใหญ่ในสมัยนั้น Pale Weissbier เริ่มเป็นที่นิยมในทศวรรษ 1960 แต่ wheat beer สีเข้มแบบดั้งเดิมก็ยังคงเป็นเครื่องดื่มของคนยุคเก่าอยู่บ้าง

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** ใช้ wheat มอลต์อย่างน้อยครึ่งหนึ่ง ใช้ Munich, Vienna หรือ Pilsner มอลต์ ใช้ Dark wheat, caramel wheat หรือ color มอลต์ ใช้วิธี Decoction mash แบบดั้งเดิม ใช้ Weizen ยีสต์ หมัก ในอุณหภูมิที่เย็น

**เปรียบเทียบกับสไตล์ :** ผสมผสานเอกลักษณ์ของ yeast และ wheat จาก Weissbier เข้ากับความเข้มข้นของกลิ่นมอลต์ของ Munich Dunkel ลักษณะของ banana และ clove มักจะมีความชัดเจนน้อยกว่าใน Weissbier เนื่องจากมีคาร์บอดีรอมอลต์ที่เพิ่มขึ้น มีลักษณะของยีสต์คล้ายกับ Roggenbier แต่ไม่มีรสข้าว rye และเนื้อเบียร์ที่เพิ่มขึ้น

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.044 – 1.057      FG: 1.008 – 1.014

IBUs: 10-18      SRM: 14-23      ABV: 4.3-5.6%

## 10C. Weizenbock

**ภาพรวม :** เบียร์ German wheat ที่มีความเข้มข้นและมีมอลต์ที่เข้มข้นผสมผสานรสชาติ wheat และ yeast ที่ดีที่สุดของ Weissbier เข้ากับมอลต์ที่เข้มข้น แข็งแกร่ง และเนื้อเบียร์แบบ Bock สไตล์เบียร์จะประกอบด้วยความแรงของ Bock และ Doppelbock โดยมีทั้งสีอ่อนและสีเข้ม

**อโรมา :** ความเข้มข้นของมอลต์ปานกลางถึงสูง ในแบบ bready, grainy wheat มีคาแรคเตอร์ของ weizen ยีสต์ต่ำปานกลางถึงสูงปานกลางในแบบ banana และ clove สามารถพบรสต่างๆ ของ Vanilla ได้ ไม่มีฮอป พบแอลกอฮอล์แบบต่ำถึงปานกลางได้ แต่ต้องไม่ร้อนแรงหรือออกเป็นน้ำยาล้างเล็บ มอลต์ ยีสต์ และแอลกอฮอล์ต้องมีความสมดุล ชับซ้อน และน่าดึงดูดใจ คาแรคเตอร์ Bubblegum (strawberry ผสม banana), sourness หรือ smoke คือข้อผิดพลาด

แบบสีเข้มมีคาแรคเตอร์มอลต์ที่เข้มข้นทั้ง toasty, bready และผลผลิตจากปฏิกิริยา Maillard ที่ชัดเจนซึ่งคล้ายกับ Dunkles Bock หรือ Doppelbock สีเข้ม และยังสามารถพบคาแรคเตอร์ caramel และ dark fruit esters จำพวก plums, prunes, dark grapes, fruit leather และ raisins โดยเฉพาะเมื่อบ่มต่อ

แบบสีอ่อนจะมีความหวานจากมอลต์แบบ bready, toasty ที่เข้มข้นซึ่งคล้ายกับ Helles Bock หรือ Doppelbock สีอ่อน

**ลักษณะที่เห็น :** ฟองหนามาก เหมือนมูส เกาะติดแก้วทนนาน อาจมีความขุ่นและมีความเงางามจาก wheat และยีสต์ ที่จะค่อยๆ ตกตะกอนลงไปตามเวลาเมื่อเอาเบียร์ไปบ่ม

แบบสีเข้มเป็นสีเหลืองอำพันเข้มถึงน้ำตาลทับทิมเข้ม มีฟองสีน้ำตาลอ่อน



แบบสีอ่อนมีสีทองถึงสีเหลืองอำพัน โดยมีฟองสีขาวมากจนถึงสีขาวนวล

**รสชาติ :** รสมอลต์เข้มข้นปานกลางถึงสูง มีกลิ่น bready, grainy wheat มีอีสต์คาแรคเตอร์แบบ banana และ spice (clove, vanilla) ต่ำถึงปานกลาง ไม่มีรสฮอป ความขมต่ำถึงปานกลางกึ่งต่ำที่สามารถพบรสชาติหวานได้เล็กน้อย แต่โดยทั่วไปเบียร์จะให้รสแบบ dry แอลกอฮอล์บางอย่างจะช่วยดันคาแรคเตอร์ การทำงานร่วมกันระหว่างมอลต์ ยีสต์ และแอลกอฮอล์ช่วยเพิ่มความซับซ้อนและความน่าสนใจ ซึ่งมักจะเพิ่มขึ้นตามอายุการบ่ม คาแรคเตอร์ Bubblegum (strawberry ผสม banana), sourness หรือ smoke คือข้อผิดพลาด

แบบสีเข้มมีคาแรคเตอร์มอลต์ที่เข้มข้นทั้ง toasty, bready และผลผลิตจากปฏิกิริยา Maillard ที่ชัดเจน ที่สามารถเลือกให้มีคาแรคเตอร์ของ caramel หรือ light chocolate แต่ไม่สามารถคว้าได้ สามารถมี esters แบบ dark fruit ได้ เช่น plums, prunes, dark grapes, fruit leather หรือ raisins โดยเฉพาะอย่างยิ่งเมื่อผ่านการบ่ม

แบบสีอ่อนจะมีความหวานจากมอลต์แบบ bready, toasty ที่เข้มข้น

**รสสัมผัส :** เนื้อเบียร์แบบปานกลางถึงแน่นถึงแน่น เนื้อสัมผัสนุ่มเนียน ฟู่ หรือเนื้อครีมมี สามารถพบแอลกอฮอล์อุ่นๆ คาร์โบเนชั่นปานกลางถึงสูง

**ความคิดเห็น :** เบียร์สไตล์ Weissbier ที่ผลิตเพื่อให้ความแข็งแรงเหมือน bock หรือ doppelbock แม้ว่าขโนเดออร์จะผลิตรุ่น Eisbock ด้วยเช่นกัน มีทั้งแบบสีเข้มและสีอ่อน แต่สีเข้มคือสิ่งที่พบบ่อย มีผลผลิตจากปฏิกิริยา Maillard ที่เกิดการ oxidized เล็กน้อยที่ช่วยให้เกิดความเข้มข้นในเนื้อเบียร์ ในรสชาติ และอ

โรม่าที่พบได้ในผลิตภัณฑ์เชิงพาณิชย์นำเข้าที่มีอายุมาก แต่ของที่ผลิตใหม่จะไม่มีคาแรคเตอร์นี้ แบบที่บ่มมาดีจะได้ความซับซ้อนที่คล้าย sherry แบบสีอ่อน เหมือนเป็นญาติกับสไตล์ doppelbock ที่มีความซับซ้อนจากมอลต์น้อยกว่าและมีฮอปนำมากกว่า อย่างไรก็ตาม ในแบบที่ใช้ late hop หรือ dry-hop ควรส่งเข้าหมวด 34B Mixed-Style Beer

**ประวัติ :** Aventinus ที่แรงแบบ Doppelbock สร้างขึ้นในปี ค.ศ. 1907 ที่ Schneider Weisse Brauhaus ใน Munich แบบที่สีอ่อนเป็นสิ่งที่สร้างขึ้นมาทีหลัง

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** ใช้ wheat มอลต์อย่างน้อยครึ่งหนึ่ง และ Munich, Vienna หรือ Pilsner มอลต์ อาจใช้มอลต์สีเทาที่จำเป็น ใช้วิธี Decoction mash แบบดั้งเดิม ใช้ยีสต์ Weizen หมัก ในอุณหภูมิที่เย็น

**เปรียบเทียบกับสไตล์ :** แรงและเข้มข้นกว่า Weissbier หรือ Dunkles Weissbier แต่มีคาแรคเตอร์ยีสต์คล้ายคลึงกัน เทียบได้กับสไตล์ Doppelbock โดยมีทั้งแบบสีอ่อนและสีเข้ม แต่ละชนิดอาจมีความแรงแตกต่างกันอย่างมาก แต่ส่วนใหญ่อยู่ในช่วง Bock ถึง Doppelbock

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.064 – 1.090      FG: 1.015 – 1.022

IBUs: 15-30      SRM: 6-25      ABV: 6.5-9.0%

## 11. British Bitter

### 11A. Ordinary Bitter

**ภาพรวม :** มี gravity แอลกอฮอล์ และคาร์โบเนชันต่ำทำให้เป็น session beer ที่ดื่มง่าย รายละเอียดของมอลต์อาจแตกต่างกันไปตามรสชาติและความเข้มข้น แต่ไม่ควรเหนือกว่าความรู้สึกขม การเป็นเบียร์ที่ดื่มง่ายเป็นองค์ประกอบสำคัญของสไตล์

**อโรมา :** กลิ่นมอลต์แบบต่ำถึงปานกลาง มักมีกลิ่นคาราเมลอ่อนๆ (แต่ไม่เสมอไป) พบความซับซ้อนของมอลต์ที่มี Bready, biscuity หรือ lightly toasty เป็นเรื่องปกติ มีความ fruity แบบนุ่มนวลจนถึงปานกลาง กลิ่นหอมของฮอปมีตั้งแต่ปานกลางจนถึงไม่มีเลย โดยทั่วไปแล้วจะมีกลิ่น floral, earthy, resinous หรือ fruity โดยทั่วไปจะไม่พบ diacetyl แม้นเอสเทอร์จะยอมรับได้ในระดับต่ำ

**ลักษณะที่เห็น :** อัมพันอ่อนถึงสีทองแดงอ่อน เบียร์ใสถึงใสมาก ฟองสีขาวหรือขาวนวลขนาดเล็กจนถึงปานกลาง อาจจะมีเกาะแก้วได้ไม่ดีเพราะมีคาร์โบเนชันต่ำ

**รสชาติ :** รสขมปานกลางถึงสูงปานกลาง มี esters แบบ fruity ต่ำปานกลางถึงสูงปานกลาง มีรสฮอปต่ำ ทั่วไปในแบบ earthy, resinous, fruity หรือ floral มีรสมอลต์ต่ำถึงปานกลางจืดแบบ dry จะพบ โปรไฟล์มอลต์ในแบบ bready, biscuity หรือ lightly toasty สามารถพบคาราเมล คาราเมล หรือ toffee ในแบบต่ำได้ ความสมดุลจะมาในทางขม โดยที่ความขมจะต้องไม่กลบรสมอลต์, esters และฮอป ทั่วไปจะไม่พบ diacetyl หรือยอมให้พบได้ในระดับต่ำ

**รสสัมผัส :** เนื้อเบียร์เบาถึงเบาปานกลาง คาร์โบเนชันต่ำ ในแบบขวดอาจจะมีคาร์โบเนชันปานกลาง

**ความคิดเห็น :** เบียร์ที่เบาที่สุดในสมาชิกกลุ่ม British Bitter โดยที่นักดื่มจะรู้จักในชื่อ “bitter”(แม้ว่าผู้ผลิตเบียร์มักจะเรียกมันว่า Ordinary Bitter เพื่อแยกความแตกต่างจากเบียร์ตัวอื่นในกลุ่ม)

**ประวัติ :** ครอบครัวของ British Bitters เดิมโตจาก Pale ales ของอังกฤษในฐานะผลิตภัณฑ์โครงสร้างหลังจากช่วงปลายทศวรรษที่ 1800

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** ใช้ Pale ale, amber หรือ crystal มอลต์ อาจใช้มอลต์สีเข้มเพื่อปรับสี อาจใช้ adjuncts เช่น sugar, corn หรือ wheat ใช้ฮอปสายพันธุ์อังกฤษแบบดั้งเดิมเป็นตอนจบ แต่สามารถใช้ฮอปอื่นๆก็ได้ หากใช้ฮอปแบบอเมริกันต้องมีสัมผัสเบาๆ ใช้ยีสต์ของอังกฤษที่มีลักษณะเฉพาะ

**เปรียบเทียบกับสไตล์ :** เบียร์สมัยใหม่บางประเภทผลิตด้วยมอลต์สีอ่อนโดยเฉพาะ และเรียกว่า golden ales, summer ales หรือ golden bitters เน้นไปที่การเพิ่มฮอปเพื่อความขม(ช่วงเริ่มการต้ม)ตรงกันข้ามกับที่ใส่ช่วงกลางหรือช่วงท้ายแบบ American ales

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.030 – 1.039      FG: 1.007 – 1.011

IBUs: 25-35      SRM: 8-14      ABV: 3.2-3.8%

## **11B. Best Bitter**

**ภาพรวม :** เป็น session beer ที่ได้มรสชาติและสดชื่น ตัวอย่างบางส่วนอาจมีความสมดุลของมอลต์มากกว่า แต่สิ่งนี้ไม่ควร

แทนที่ความรู้สึกขมโดยรวม ความสามารถในการดื่มเป็นองค์ประกอบสำคัญของสไตล์

**อโรมา :** กลิ่นมอลต์ต่ำถึงปานกลาง มักจะมีคาแรคเตอร์ของคาราเมลแบบต่ำถึงต่ำปานกลาง (แต่ไม่เสมอไป) พบกลิ่นมอลต์ที่ซับซ้อนในแบบ Bready, biscuit หรือ lightly toasty เป็นเรื่องปกติ มีกลิ่น fruity แบบอ่อนจนถึงปานกลาง กลิ่นหอมของฮอปมีตั้งแต่ปานกลางจนถึงไม่มีเลย โดยทั่วไปแล้วจะเป็นกลิ่น floral, earthy, resinous หรือ fruity โดยทั่วไปจะไม่พบ diacetyl หรือ ยอม ให้พบได้ในระดับต่ำ

**ลักษณะที่เห็น :** สีอำพันอ่อนถึงทองแดงปานกลาง เบียร์ใสถึงใสมาก ฟองสีขาวหรือขาวนวลขนาดเล็กจนถึงปานกลาง อาจจะมีเกาะแก้วได้ไม่ดีเพราะมีคาร์บอนเนชั่นต่ำ

**รสชาติ :** รสขมปานกลางถึงสูงปานกลาง มี esters แบบ fruity ต่ำปานกลางถึงสูงปานกลาง กลิ่นฮอปปานกลางถึงต่ำ โดยทั่วไปแล้วจะมีคาแรคเตอร์ของ earthy, resinous, fruity หรือ floral มีความเป็นมอลต์ต่ำถึงปานกลางและจบรสแบบไม่เหลือความหวาน มอลต์โปรไฟล์เป็นแบบ ready, biscuity หรือ lightly toasty อาจพบรส caramel หรือ toffee แบบต่ำถึงปานกลางได้ ความสมดุลของเบียร์วัดได้จากความขมแต่ความขมก็ไม่ควรไปบัง รส มอลต์, esters หรือรสฮอป โดยทั่วไปจะไม่พบ diacetyl หรือยอม ให้พบได้ในระดับต่ำ

**รสสัมผัส :** เนื้อเบียร์แบบปานกลางถึงบางปานกลาง คาร์บอนเนชั่นต่ำ ในแบบขวดอาจจะมีคาร์บอนเนชั่นปานกลาง

**ความคิดเห็น :** มีรสมอลต์ที่ชัดเจนกว่ารสขม นี่คือนเบียร์ Ale ที่แรงขึ้นของ session-strength ale.

**ประวัติ :** ครอบครัวของ British Bitters เดิมโตจาก Pale ales ของอังกฤษในฐานะผลิตภัณฑ์โครงสร้างหลังจากช่วงปลายทศวรรษที่ 1800

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** ใช้ Pale ale, amber หรือ crystal มอลต์ ส่วนใหญ่จะผสมน้ำตาล อาจใช้ caramel หรือ dark malt เพื่อปรับสี อาจใช้ corn หรือ wheat ใช้ฮอปสายพันธุ์อังกฤษแบบดั้งเดิมเป็นตอนจบ แต่สามารถใช้ฮอปอื่นๆก็ได้ หากใช้ฮอปแบบอเมริกันต้องมีสัมผัสเบาๆ ใช้ยีสต์ของอังกฤษที่มีลักษณะเฉพาะ

**เปรียบเทียบกับสไตล์ :** มีแอลกอฮอล์มากกว่าเบียร์ bitter ทั่วไป และมักใช้ส่วนผสมที่มีคุณภาพสูงกว่า แอลกอฮอล์น้อยกว่า strong bitter มีคาแรคเตอร์ caramel หรือ base มอลต์และสีมากกว่า British Golden Ale เน้นไปที่การเพิ่มฮอปเพื่อความขม(ช่วงเริ่มการต้ม)ตรงกันข้ามกับที่ใส่ช่วงกลางหรือช่วงท้ายแบบ American ales

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.040 – 1.048      FG: 1.008 – 1.012

IBUs: 25-40      SRM: 8-16      ABV: 3.8-4.6%

### **11C. Strong Bitter**

**ภาพรวม :** British bitter ale ที่มีความแรงปานกลางถึงปานกลางไปทางแรง ความสมดุลอาจแตกต่างกันไประหว่างมอลต์กับฮอปจนถึงรสขมเล็กน้อย ความสามารถในการตีหมักเป็นองค์ประกอบสำคัญของสไตล์ มีรูปแบบที่กว้างช่วยให้ผู้ผลิตเบียร์สามารถตีความได้

**อโรมา :** กลิ่นหอประดับสูงปานกลางถึงต่ำปานกลาง โดยทั่วไปแล้วจะเป็นแนว floral, earthy, resinous หรือ fruity กลิ่นมอลต์ปานกลางถึงสูงปานกลาง สามารถมีคาราเมลเตอร์ caramel แบบต่ำหรือปานกลางได้ มี esters ในแบบ fruity แบบสูงปานกลางถึงต่ำปานกลาง โดยทั่วไปจะไม่พบ diacetyl หรือยอมให้พบได้ในระดับต่ำ

**ลักษณะที่เห็น :** สีอำพันอ่อนถึงทองแดงเข้ม มีความใสคมชัด มีฟองสีขาวหรือขาวนวลแบบต่ำถึงปานกลาง การมีฟองต่ำเป็นที่ยอมรับได้เมื่อคาร์บอนเนชั่นต่ำ

**รสชาติ :** มีความขมปานกลางถึงสูงปานกลางและมีรสมอลต์ที่เด่นชัด ลักษณะของมอลต์นั้น โดยทั่วไปจะมีลักษณะเหมือน bready, biscuity, nutty หรือ lightly toasty และอาจพบรส caramel หรือ toffee ในระดับต่ำถึงปานกลาง มีรสหอประดับสูงปานกลาง โดยทั่วไปจะมีกลิ่น floral, earthy, resinous หรือ fruity ความขมและรสชาติของหอประดับจะต้องชัดเจนแต่ต้องไม่กลบรสมอลต์ มี esters แบบ fruity ต่ำปานกลางถึงสูง อาจพบคาราเมลเตอร์ของแอลกอฮอล์ได้ในปริมาณต่ำ จบรสแบบ dry ปานกลางถึง dry โดยทั่วไปจะไม่พบ diacetyl หรือยอมให้พบได้ในระดับต่ำ

**รสสัมผัส :** เนื้อเบียร์บางปานกลางถึงหนาปานกลาง คาร์บอนเนชั่นต่ำถึงปานกลางแม้ว่าในแบบบรรจุขวดจะสูงกว่า ในแบบที่แรง อาจพบความอุ่นจากแอลกอฮอล์เล็กน้อย แต่คาราเมลเตอร์นี้ไม่ควรแรงไป

**ความคิดเห็น :** ในอังกฤษทุกวันนี้ “ESB” เป็นเครื่องหมายการค้าของ Fullers และไม่มีใครคิดว่ามันเป็นเบียร์ทั่วไป เพราะเป็นเบียร์ที่มีเอกลักษณ์ (แต่เป็นที่รู้จักมาก) เป็นเบียร์แรง มีมอลต์ที่เข้มข้นและซับซ้อน ซึ่งไม่สามารถพบในเบียร์ชนิดอื่นๆ ที่มักชักนำผู้ตัดสินว่าเป็น English strong bitter แบบดั้งเดิม ในอเมริกา ESB ได้ถูกสรุปจากคนหมู่มากให้เป็นเบียร์แบบ malty, bitter,

reddish, เป็น British-type ale ในความแรงมาตรฐาน (ในสหรัฐอเมริกา) และเป็นสไตล์ที่ได้รับความนิยม ซึ่งอาจทำให้ผู้ตัดสินบางคนคิดว่า ESB จากโรงเบียร์ของสหรัฐฯ เป็นตัวแทนของรูปแบบนี้

**ประวัติ :** Strong bitter ถูกมองว่าเป็น best bitter ในแบบที่แรงกว่า (ไม่จำเป็นต้องใช้คำว่า “more premium” เพราะ best bitter เป็นผลิตภัณฑ์ที่ดีที่สุดของผู้ผลิตเบียร์อยู่แล้ว) British pale ale มักถูกจัดว่าเป็นเบียร์ premium, export-strength pale, เป็นเบียร์แบบขมที่อยู่ในระดับเดียวกับ strong bitter แม้ว่าจะปรับสูตรใหม่สำหรับการบรรจุขวด (รวมถึงการเพิ่มระดับคาร์โบเนชั่นด้วย) แม้ว่า British pale ale ในยุคใหม่จะถูกเข้าใจว่าเป็น bitter แบบขวด แต่จากประวัติศาสตร์แล้วสองสไตล์นี้ต่างกัน

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** ใช้ Pale ale, amber หรือ crystal มอลต์ ใช้มอลต์สีดาเพื่อปรับสี อาจใช้ Adjunct เพื่อเสริมน้ำตาล corn หรือ wheat ใช้ฮอปสายพันธุ์อังกฤษแบบดั้งเดิมเป็นตอนจบ แต่สามารถใช้ฮอปอื่นๆได้ หากใช้ฮอปแบบอเมริกันต้องมีสัมผัสเบาๆ ใช้ยีสต์ของอังกฤษที่มีลักษณะเฉพาะ แบบที่ผลิตใน Burton ใช้น้ำที่มี sulfate ปานกลางถึงสูง ที่จะช่วยทำให้เบียร์ dry มากขึ้นและเพิ่มกลิ่นและรสของ minerally หรือ sulfury

**เปรียบเทียบกับสไตล์ :** รสชาติของมอลต์และฮอปที่ชัดเจนกว่า special หรือ best bitter รวมทั้งแอลกอฮอล์ที่มากขึ้น แบบที่แรงกว่าอาจมีคาแรคเตอร์ที่ซับซ้อนกับ British Strong Ales บ้าง แม้ว่า Strong Bitters จะสีอ่อนกว่าและขมกว่า มีรสมอลต์ (โดยเฉพาะคาราเมล) และ esters มากกว่า American Pale Ale ที่มีลักษณะการใช้ฮอปตอนจบที่แตกต่างกัน



**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.048 – 1.060      FG: 1.010 – 1.016

IBUs: 30-50      SRM: 8-18      ABV: 4.6-6.2%

## 12. Pale Commonwealth Beer

### 12A. British Golden Ale

**ภาพรวม :** Pale bitter ที่ฮอปนำ ความแรงปานกลางถึงปานกลาง กึ่งแรง ต้มได้ง่าย ความสามารถในการให้ความสดชื่นคือสิ่งจำเป็นของสไตล์ เนื่องจากเป็นเบียร์ตามฤดูกาลในฤดูร้อน

**อโรมา :** กลิ่นของฮอปในระดับต่ำปานกลางถึงสูงปานกลาง และสามารถใช้อฮอปได้หลากหลาย – floral, herbal หรือ earthy แบบอังกฤษ หรือ citrusy แบบฮอปอเมริกาทั้งก็เป็นเรื่องปกติ บ่อยครั้งจะพบในแบบ single hop มีกลิ่นมอลต์แบบ bready ต่ำ ไม่มี caramel มีกลิ่น fruity แบบน้อยถึงปานกลางที่มาจากฮอปมากกว่าจาก esters อาจพบ diacetyl ต่ำได้

**ลักษณะที่เห็น :** สีฟางจนถึงสีทอง มีความใสและความคมชัด ฟองสีขาวต่ำถึงปานกลาง การมีฟองต่ำเป็นที่ยอมรับได้เมื่อคาร์โบเนชั่นต่ำ

**รสชาติ :** ความขมปานกลางถึงสูงปานกลาง รสชาติของฮอปอยู่ในระดับปานกลางถึงสูงปานกลางจากฮอปทุกชนิด แม้จะพบแบบ citrus มากขึ้นเรื่อยๆ มีคาแรคเตอร์มอลต์แบบต่ำถึงต่ำปานกลางทั่วไปในแบบ bready และอาจพบ biscuity เล็กน้อย ไม่ควรมีรส caramel ความขมและรสของฮอปควรเด่นชัด มี esters ปานกลางถึงต่ำ จบรสแบบ dry ปานกลางจนถึง dry ความขมจะเพิ่มขึ้นตามระดับแอลกอฮอล์ แต่ต้องสมดุล อาจพบ diacetyl ต่ำได้

**รสสัมผัส :** เนื้อเบียร์บางถึงปานกลาง คาร์โบเนชั่นต่ำถึงปานกลาง ในแบบเบียร์สด แม้ว่าในแบบเซิงพาณิชย์บรรจุขวดจะสูงกว่า ในแบบที่แรงอาจพบความอุ่นจากแอลกอฮอล์เล็กน้อย แต่คาแรคเตอร์นี้ไม่ควรแรงไป

**ความคิดเห็น :** เบียร์ดับร้อนที่ใช้ฮอปได้อย่างดีโดยเน้นที่จุดเด่นจากฮอป ต้องเสิร์ฟเย็นกว่า bitter แบบดั้งเดิม สไตลส์นี้ถูกกำหนดให้เป็นเบียร์ที่ให้ความสดชื่นในฤดูร้อน แต่ปัจจุบันสามารถพบได้ตลอดปี เคยผลิตด้วยฮอปสายพันธุ์อังกฤษ แต่ฮอป citrus แบบอเมริกันปัจจุบันถูกใช้เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ Golden Ales ยังถูกเรียกอีกแบบว่า Golden Bitters, Summer Ales หรือ British Blonde Ales พบได้ทั้งในแบบ cask, keg, และขวด

**ประวัติ :** เบียร์ golden ale สมัยใหม่ได้รับการพัฒนาในอังกฤษเพื่อจำหน่ายแข่งกับ lager เบียร์ที่มียอดขายสูง แม้ว่าจะเป็นเรื่องยากที่จะระบุประเภทในตอนแรก แต่ Summer Lightning ของ Hop Back ซึ่งผลิตขึ้นครั้งแรกในปี 1986 หลายคนคิดว่าเป็นสไตลส์ที่ถูกต้อง

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** Pale หรือ Lager มอลต์ที่ทำหน้าที่เป็นผืนผ้าใบเปล่าเพื่อให้ฮอปแสดงลวดลาย อาจใช้ adjunct เสริมน้ำตาล corn หรือ wheat มักใช้ฮอปอังกฤษ แม้ว่าฮอปพันธุ์ที่ให้ความ citrus แบบอเมริกันจะใช้กันมากขึ้น ใช้ฮีสต์อังกฤษที่หมักค่อนข้างสะอาด

**เปรียบเทียบกับสไตลส์ :** คล้ายกับ American Pale Ale มากกว่าอย่างอื่น แต่มักจะมีแอลกอฮอล์ต่ำกว่าและมีส่วนผสมจากฝั่อังกฤษ ต้องไม่มี caramel และมี esters ต่ำกว่าเมื่อเทียบกับ British Bitters และ Pale ales จะ dry แบบ Bitters แต่ด้วยคาแรคเตอร์มอลต์ที่น้อยกว่าที่ช่วยส่งเสริมฮอป ทำให้ความสมดุลนั้นต่างกัน มัก ใช้ (และคุณลักษณะ) ฮอปแบบอเมริกัน มากกว่า สไตลส์อังกฤษสมัยใหม่ส่วนใหญ่ มีความสมดุลจากฮอปอยู่ระหว่าง Blonde Ale และ American Pale Ale

## ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :

OG: 1.038 – 1.053      FG: 1.006 – 1.012

IBUs: 20-45      SRM: 2-5      ABV: 3.8-5.0%

## 12B. Australian Sparkling Ale

**ภาพรวม :** เบียร์ Ale ที่มีความสมดุล สีส่อน คาร์โบเนชั่นสูง และ สดชื่นเหมาะสำหรับดื่ม ในสภาพอากาศร้อน ค่อนข้างขมด้วยฮอปปานกลาง ในแบบ herbal-spicy และ esters แบบ pome fruit นุ่มลิ้น รสมอลต์มาแบบกลางพร้อมเนื้อเบียร์ที่แน่นแต่ crisp จบ ด้วยการทำงานของยีสต์ที่ดีเยี่ยม

**อโรมา :** กลิ่นหอมที่นุ่มนวล สะอาด พร้อมด้วยส่วนผสมที่สมดุลของ esters, hops, malt, และ yeast ที่มีความเข้มข้นปานกลางถึงต่ำ มี esters ในแบบ pears หรือ apples และสามารถมีรส สัมผัสเบาๆแบบ banana ได้ มีฮอปในแนว earthy, herbaceous หรือมีลักษณะคล้ายเหล็ก มอลต์มีได้ตั้งแต่แบบกลางไปจนถึงหอมหวานแบบ bready อ่อนๆ ไม่ควรพบ caramel เบียร์ที่สดใหม่สามารถพบคาแรคเตอร์ yeasty และ sulfury ได้

**ลักษณะที่เห็น :** สีเหลืองเข้มถึงสีเหลืองอำพันอ่อน มักเป็นสีทองปานกลาง มีฟองสูงเกาะแก้วได้ดีสีขาว ฟองมีขนาดเล็ก สังเกตเห็นชัดเพราะคาร์โบเนชั่นสูง มีความใสเป็นประกาย แต่โดยทั่วไปแล้วจะเลิฟพร้อมกับยีสต์เพื่อให้ดูขุ่น โดยทั่วไปแล้วจะไม่ขุ่น ความขุ่นที่เห็นเป็นเพราะยีสต์ในระหว่างการเท

**รสชาติ :** รสชาติมอลต์กลมกล่อมปานกลางถึงต่ำ มีรสมอลต์แบบ grainy ถึง bready จะพบรสมอลต์แบบนุ่มนวลจนถึงหวานในตอนแรก แล้วความขมแบบปานกลางจนถึงปานกลางกึ่งสูงจะตาม

เข้ามาทำให้รสสมดุล ไม่ควรพบรส caramel ยีสต์จัดการกับน้ำตาลได้ดีทำให้ dry พร้อมให้ความ crisp ที่ลากไปจนจบพร้อมความขม แม้ว่าเนื้อเบียร์จะรู้สึกแน่น กลิ่นชอบปานกลางถึงปานกลางกึ่งสูงออกแนว earthy และอาจจะมี herbal, resinous, peppery หรือลักษณะคล้ายเหล็กแต่ไม่ควรมี floral ที่อยู่คู่ไปใน aftertaste มี esters แบบต่ำปานกลางถึงสูงปานกลางออกแนว pears และ apples อาจพบคาแรคเตอร์ Banana ได้แต่ไม่ควรโดดเด่น อาจพบคาแรคเตอร์ minerally หรือ sulfury โดยเฉพาะเวลาที่มียีสต์ไม่ควรจัดชิด

**รสสัมผัส :** คาร์โบเนชั่นสูงไปจนถึงสูงมาก ให้ความรู้สึกเต็มปากที่เกิดจากความซ่า crisp และกัดลิ้น เนื้อเบียร์ขนาดปานกลางถึงปานกลางกึ่งหนา เนื้อเบียร์จะไปทางหนาถ้าเลิฟพร้อมด้วยยีสต์นุ่มเรียบแต่ซ่า ในแบบที่แรงกว่าอาจพบความอุ่นจากแอลกอฮอล์เล็กน้อย ที่ไม่ควรจะพบในแบบแอลกอฮอล์ต่ำ ยีสต์จัดการน้ำตาลได้ดีมาก; ไม่ควรมีความหวานหลงเหลืออยู่

**ความคิดเห็น :** Coopers ได้ผลิต Sparkling Ale ซึ่งเป็นเรือธงของพวกเขามาตั้งแต่ปี 1862 แม้ว่าสูตรจะเปลี่ยนไปในช่วงหลายปีที่ผ่านมา ในปัจจุบัน เบียร์จะมีความใสชัดเจนหากแยกยีสต์ออกแต่คนส่วนใหญ่มักจะเทเบียร์ส่วนใหญ่ลงในแก้ว จากนั้นหมุนขวดและเทยีสต์ทั้งหมดลงไป บาร์ในบางแห่ง ขวดจะถูกกลิ้งบนโต๊ะบาร์ เมื่อเลิฟในแบบสด โรงเบียร์จะให้หมუნถั่งเบียร์กลับหัวก่อนเพื่อไม่ให้ยีสต์นอนกัน รูปลักษณะที่ดูขุ่นของสไตล์นี้ดูเหมือนจะเป็นที่ชื่นชอบของผู้บริโภคยุคใหม่ คาร์โบเนชั่นเกิดขึ้นในแบบธรรมชาติเสมอแม้ในถัง เบียร์เอลที่นิยมในปัจจุบัน ควรดื่มแบบสดใหม่

**ประวัติ :** บันทึกเก่าแสดงให้เห็นว่าเบียร์ของออสเตรเลียส่วนใหญ่ที่ผลิตในศตวรรษที่ 19 เป็นเบียร์สด XXX (Mild) และ porter เบียร์ที่บรรจุในขวดได้รับการพัฒนาเพื่อแข่งขันกับเบียร์ Pale Ale ที่นำเข้ามาจากโรงเบียร์ในอังกฤษ เช่น Bass และ Wm Younger

'Monk ในช่วงต้นศตวรรษที่ 20 เบียร์ Ale แบบขวดกลายเป็นแพชั่น และเบียร์ลาเกอร์ที่ "เบากว่า" ก็กำลังเป็นที่นิยม Sparkling และ Pale Ale ของออสเตรเลียจำนวนมากถูกระบุว่าเป็นเบียร์ Ale แต่จริงๆ แล้วเป็น Bottom-Ferment Lager ซึ่งมีวัตถุดิบที่คล้ายกันมากกับเบียร์ Ale ที่พวกเขาต้องการแทนที่ Coopers จากรัฐ Adelaide ออสเตรเลีย ได้เป็นผู้ผลิตเบียร์รายเดียวที่ยังหลงเหลืออยู่ซึ่งผลิตเบียร์สไตล์ Sparkling Ale

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** ใช้ Pale มอลต์แบบ 2 แถวของออสเตรเลียที่อบเล็กน้อยกับฮีสต์ Lager อาจใช้ Crystal มอลต์จำนวนเล็กน้อยเพื่อการปรับสี เบียร์สมัยใหม่จะไม่ใช้ Adjunct น้ำตาลอ้อยสำหรับการ priming เท่านั้น ตัวอย่างเบียร์ในอดีตใช้มอลต์ 2 แถว 45% มอลต์โปรตีนสูง(6 แถว) 30% จะใช้น้ำตาลประมาณ 25% เพื่อเจือจางปริมาณไนโตรเจน แบบดั้งเดิมจะใช้ฮอปสายพันธุ์ออสเตรเลีย Cluster และ Goldings จนกระทั่งถูกแทนที่ในกลางทศวรรษ 1960 ด้วย Pride of Ringwood ใช้ฮีสต์แบบ Burton ที่มีการจัดการน้ำตาลสูง (สายพันธุ์ออสเตรเลียทั่วไป) ใช้โปรไฟล์น้ำได้หลากหลาย โดยปกติจะใช้น้ำที่มี carbonate ต่ำและ sulfate ปานกลาง

**เปรียบเทียบกับสไตล์ :** มีความคล้ายคลึงกันกับ English Pale Ale แม้ว่าจะมีคาร์โบเนชั่น มากกว่ามาก โดยมี caramel น้อยกว่า ใช้ฮอปในช่วง late hop น้อยกว่า และแสดงให้เห็นถึงสายพันธุ์ฮีสต์ที่เป็นเอกลักษณ์และพันธุ์ฮอปที่หลากหลาย อาจมีรสขมมากกว่า IBU ที่เห็น เนื่องจากฮีสต์จัดการน้ำตาลได้มาก FG ต่ำ และฮอปที่ค่อนข้างหายา

ข้อมูลสำคัญทางสถิติ : OG: 1.038 – 1.050 FG: 1.004 – 1.006

IBUs: 20-35 SRM: 4-7 ABV: 4.5-6.0%

## 12C. English IPA

**ภาพรวม :** เบียร์อังกฤษสีอ่อนที่มีรสขม เข้มข้นปานกลาง ยีสต์จัดการน้ำตาลได้ดีมาก มีกลิ่นและรสจากฮอป จบรสแบบ dry ใช้วัตถุดิบคลาสสิกของอังกฤษให้รายละเอียดในรสชาติที่แท้จริง

**อโรมา :** กลิ่นฮอปปานกลางถึงสูง มักเป็นกลิ่น floral, spicy-peppery หรือ citrus-orange จากธรรมชาติ กลิ่นจากการ dry-hop เล็กน้อยเป็นที่ยอมรับได้ แต่ไม่จำเป็น มีมอลต์ในแบบ bready or biscuity ปานกลางถึงต่ำถึงปานกลาง สามารถเลือกมอลต์ที่คล้าย caramel หรือ toasty ได้ในระดับปานกลาง มีความ fruity น้อยถึงปานกลางเป็นที่ยอมรับได้ สามารถมี sulfury อ่อนๆได้

**ลักษณะที่เห็น :** ช่วงสีมีตั้งแต่สีทองไปจนถึงสีเหลืองอำพันเข้ม แต่ส่วนใหญ่จะค่อนข้างอ่อน ควรมีความใส แม้ว่าในแบบที่ dry-hop และไม่ผ่านการกรองอาจขุ่นเล็กน้อย ฟองขนาดกลาง เกาะแก้วได้ดี สีขาวนวล

**รสชาติ :** มีรสฮอปปานกลางถึงสูง มีความขมของฮอปปานกลางถึงสูงมาก รสชาติของฮอปควรคล้ายกับกลิ่น (floral, spicy-peppery หรือ citrus-orange) ควรมียีสต์ในแบบปานกลางถึงต่ำถึงปานกลาง และมีลักษณะเหมือน bready อาจมี biscuit, toast, toffee, หรือ caramel เบาถึงปานกลาง มีความ Fruity ปานกลางถึงต่ำถึงปานกลาง จบรสแบบ dry ปานกลางจนถึง dry และจบไปพร้อมกับความขมที่ไม่ระคายเคือง ความสมดุลมาจากฮอป แต่ก็ยังต้องพบมอลต์ที่คอยสนับสนุน ถ้าใช้น้ำที่มี sulfate

สูง จะพบคาแรคเตอร์แร่ธาตุชัด จบแบบไม่เหลือน้ำตาล รส sulfur และความขมที่ชัดเจน ในแบบที่แรงกว่าอาจจะพบรส แอลกอฮอล์สะอาด

**รสสัมผัส :** นุ่มลิ้น เนื้อเบียร์แบบกลางถึงบางถึงปานกลาง โดยปราศจากความฝืดจากฮอป คาร์โบเนชั่นปานกลางถึงสูงปานกลางสามารถให้ถึงความรู้สึกที่ dry แม้ว่าจะมีมอลต์อยู่ด้วยก็ตาม ในแบบที่แรงกว่าอาจจะพบความอุ่นจากแอลกอฮอล์ในระดับต่ำที่ราบเรียบ

**ความคิดเห็น :** ลักษณะของ IPA คุณภาพดีเมื่อมาถึงอินเดีย นั่นคือ ยีสต์กินน้ำตาลมาอย่างดีและใส่ออปมาอย่างหนัก เพราะ IPA ต้องผ่านการเดินทางและไม่ได้หมายความว่าเบียร์อื่นๆ เช่น Porter จะไม่ถูกส่งไปยังอินเดียด้วย IPA นั้นถูกคิดค้นขึ้นเพื่อส่งไปยังอินเดีย โดยการใส่ออปหนักกว่าเบียร์แบบอื่น และมีแอลกอฮอล์ที่ไม่ได้อยู่ในระดับปกติ

ตัวอย่างในสมัยใหม่จำนวนมากที่ระบุว่าเป็น IPA นั้นมีความแรงค่อนข้างต่ำ จากข้อมูลของ CAMRA “สิ่งที่เรียกว่า IPA ที่มีความแรงประมาณ 3.5% นั้นไม่เหมาะกับสไตล์ที่แท้จริง” นักประวัติศาสตร์เบียร์ชาวอังกฤษ Martyn Cornell ให้ความเห็นว่าเบียร์แบบนี้ “ไม่แตกต่างจาก Ordinary Bitter” ดังนั้นเราจึงเลือกที่จะเห็นด้วยกับแหล่งข้อมูลเหล่านี้สำหรับแนวทางของเรามากกว่าสิ่งที่โรงเบียร์อังกฤษสมัยใหม่บางแห่งเรียกว่า IPA เพียงแค่ระวังถึง IPA สองประเภทหลักนี้ในตลาดอังกฤษในปัจจุบัน

เบียร์ถูกส่งมาในถังไม้โอ๊คที่ใช้ได้อย่างดี ดังนั้นสไตล์นี้จึงไม่ควรจะมีลักษณะเป็นไม้โอ๊คหรือ Brett

**ประวัติ :** เดิมทีเป็น Pale Stock Ale จากลอนดอนที่ส่งไปยังอินเดียเป็นครั้งแรกในช่วงปลายทศวรรษ 1700 George Hodgson แห่ง Bow Brewery ไม่ได้เป็นคนสร้างสไตล์นี้ แต่เป็น



ผู้ผลิตเบียร์ที่มีชื่อเสียงรายแรกที่ครองตลาด หลังจากข้อพิพาททางการค้า ในปี 1823 บริษัท East India ได้ให้ Samuel Allsopp สร้างเบียร์ขึ้นใหม่ (พร้อมปรับสูตรใหม่) โดยใช้หน้าที่อุดมด้วย sulfate ของ Burton; ชื่อ India Pale Ale ไม่ได้ใช้จนกระทั่งประมาณปี 1830

ความแรงและความนิยมนลดลงตามกาลเวลา และสไตล์นี้เกือบจะหายไปในช่วงครึ่งหลังของศตวรรษที่ 20 แม้ว่า IPA ในแบบ Burton ที่แรงกว่าจะยังคงอยู่ ชื่อนี้ยังคงใช้อยู่กับเบียร์ที่ใสสะอาด แอลกอฮอล์ต่ำที่มีกับรรจุขวด (แนว โนม์ที่ยังคงดำเนินต่อไปในเบียร์สมัยใหม่ของอังกฤษ) สไตล์นี้ได้รับการค้นพบอีกครั้งสำหรับคราฟต์เบียร์ในช่วงทศวรรษ 1980 และเป็นสิ่งที่ได้อธิบายไว้ใน guidelines นี้

เบียร์สมัยใหม่ได้รับแรงบันดาลใจจากเบียร์ที่คลาสสิก แต่ไม่ควรถือว่ามีสายเลือดเดียวกันที่มีรายละเอียดเหมือนกันทุกประการ White Shield น่าจะเป็นตัวอย่างที่อยู่มายาวที่สุด โดยย้อนไปถึง IPA ในแบบ Burton ที่เก่าแก่และผลิตครั้งแรกในปี 1829

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** Pale Ale มอลต์ ฮอปสายพันธุ์อังกฤษ โดยเฉพาะอย่างยิ่งฮอปตอนจบ ยีสต์เบียร์สไตล์อังกฤษที่จัดการน้ำตาลได้ดี อาจใช้น้ำตาลทรายขาวในเบียร์บางชนิด สามารถใช้คาแรคเตอร์ของ sulfate แบบน้ำสไตล์ Burton ได้

**เปรียบเทียบกับสไตล์ :** โดยทั่วไปจะใสสะอาดในช่วง late-hop มีความ Fruity และ caramel น้อยกว่า Pale Ale และ Bitter ของอังกฤษ มีความเข้มข้นของฮอปน้อยกว่าและมีรสชาติของมอลต์ที่เด่นชัดกว่า American IPA ทั่วไป

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.050 – 1.070      FG: 1.010 – 1.015

IBUs: 40-60      SRM: 6-14      ABV: 5.0-7.5%

## 13. Brown British Beer

### 13A. Dark Mild

**ภาพรวม :** เบียร์สัญชาติอังกฤษที่เน้นมอลต์ มี gravity ต่ำและสีเข้ม เหมาะกับการดื่ม ในปริมาณมาก ให้ความสดชื่นพร้อมให้รสชาติเข้มข้นตามความแรง พร้อมด้วยคาแรคเตอร์ของ dark malt หรือ dark sugar ที่หลากหลาย

**อโรมา :** กลิ่นมอลต์ต่ำถึงปานกลาง อาจพบความ fruity บ้าง คาแรคเตอร์ของมอลต์สามารถแสดงออกได้หลายแบบ caramel, toffee, grainy, toasted, nutty, chocolate, หรือ lightly roasted อาจพบกลิ่นฮอปแบบ earthy หรือ floral แบบต่ำได้ อาจพบ diacetyl แบบต่ำได้

**ลักษณะที่เห็น :** สีทองแดงถึงน้ำตาลเข้มหรือสี Mahogany โดยทั่วไปแล้วจะใส แม้ว่าตามธรรมเนียมจะไม่มีกรรอกก็ตาม มีฟองต่ำถึงปานกลางสีขาวจนถึงสีน้ำตาลอ่อน; ฟองอาจจะเกาะแก้วไม่ดี

**รสชาติ :** โดยทั่วไปเป็นเบียร์แบบเน้นมอลต์ มีรสชาติมอลต์และยีสต์ที่หลากหลายมาก (เช่น malty, sweet, caramel, toffee, toast, nutty, chocolate, coffee, roast, fruit, licorice, plum, raisin) ที่อยู่เหนือ base มอลต์แบบ bready, biscuity หรือ toasty สามารถจับได้แบบหวานจนถึง dry เบียร์ในแบบที่มีมอลต์สีเข้มอาจจะจับแบบ dry ที่มาพร้อมรสคั่ว ความขมเล็กน้อยถึงปานกลาง เพียงพอที่จะทำให้เกิดความสมดุล แต่ไม่มากพอที่จะเอาชนะมอลต์ สามารถมี esters แบบ fruity ปานกลาง สามารถรสฮอปแบบต่ำได้ อาจพบ diacetyl ต่ำได้

**รสสัมผัส :** เนื้อเบียร์เบาถึงปานกลาง โดยทั่วไปจะมีคาร์บอนเนชั่นต่ำถึงปานกลาง ในเบียร์แบบที่มีรสคั่วอาจมีความฝาดเล็กน้อย

ในเบียร์แบบที่หวานอาจให้ความรู้สึกเต็มปากในเบียร์ที่แรงกว่า  
ไม่ควร flat, watery หรือ thin

**ความคิดเห็น :** ส่วนใหญ่จะเป็น session beer ที่มีแอลกอฮอล์ต่ำ  
ประมาณ 3.2% แม้ว่าบางรุ่นอาจผลิตให้แรงกว่า (4%+) สำหรับ  
การส่งออก งานเทศกาล ตามฤดูกาล หรือ โอกาสพิเศษ โดยทั่วไป  
จะเลิฟจากถัง แบบบรรจุขวดที่มีความแรงแบบ session มักเดิน  
ทางได้ไม่ดี สามารถตีความได้หลากหลาย มีแบบสีอ่อน (อำพัน  
ปานกลางถึงน้ำตาลอ่อน) แต่แบบนี้หายากกว่าสไตล์ dark mild  
จาก guidelines นี้จะอธิบายเฉพาะแบบสีเข้มสมัยใหม่เท่านั้น

**ประวัติ :** ในอดีต คำว่า 'mild' คือเบียร์ที่ไม่สามารถเก็บไว้ได้นาน  
และใช้เป็นคำคุณศัพท์เพื่อแยกความแตกต่างระหว่างเบียร์ที่  
สามารถเก็บไว้ได้นาน หรือเบียร์มีการใช้ฮอปสูง เบียร์ 'mild' ใน  
สมัยใหม่ยังดำเนินตามรอยเบียร์แอลกอฮอล์ต่ำ X-type ales  
จากปี 1800 ที่เริ่มมีสีเข้มขึ้น ในยุค 1880 แต่หลังสงครามโลกครั้งที่  
1 พวกมันก็กลายเป็นสีน้ำตาลเข้ม ในการใช้งานปัจจุบัน คำนี้  
หมายถึงเบียร์ที่มีแอลกอฮอล์ต่ำและมีรสขมจากฮอปน้อยกว่า  
สไตล์ Bitter ใน guidelines นี้จะอธิบายถึงเบียร์ในแบบสมัย  
ใหม่ของอังกฤษ คำว่า 'mild' ในปัจจุบันไม่ค่อยเป็นที่โปรดปราน  
ของผู้บริโภค โรงเบียร์หลายแห่งเลิกใช้คำนี้แล้ว หายากขึ้น  
เรื่อยๆ และไม่มีความเชื่อมโยงหรือความสัมพันธ์ทาง  
ประวัติศาสตร์ระหว่าง Mild กับ Porter

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** บางชนิดอาจดูเหมือน English Porters  
สมัยใหม่ที่มีแอลกอฮอล์ต่ำกว่า และหวานน้อยกว่า London  
Brown Ale มาก

**เปรียบเทียบกับสไตล์ :** ใช้ Pale British มอลต์เป็น base มอลต์  
(มักจะมีลักษณะค่อนข้างอ่อน) crystal มอลต์ dark มอลต์หรือใช้  
dark sugar เป็น adjunct และอาจรวมถึง adjunct เช่น flaked  
maize และอาจมีสีจาก brewer's caramel ใช้ British ale ยีสต์

ที่มีลักษณะเฉพาะ ใช้ฮอปประเภทใดก็ได้ เพราะคาแรคเตอร์จะถูก  
กลบและแทบจะสัมผัสไม่ได้

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.030 – 1.038      FG: 1.008 – 1.013

IBUs: 10-25      SRM: 14-25      ABV: 3.0-3.8%

### **13B. British Brown Ale**

**ภาพรวม :** เบียร์ British ale สีน้ำตาลที่มีรสมอลต์ คาราเมล โดย  
ปราศจากรสชาติคั่วแบบ Porter มีความสมดุลและเต็มรสชาติ แต่  
มักจะแรงกว่าเบียร์ทั่วไปของสหราชอาณาจักรเล็กน้อย

**อโรมา :** กลิ่นมอลต์อ่อนๆ หอมหวาน พร้อมด้วยกลิ่น toffee,  
nutty หรือ light chocolate ตามมาด้วยกลิ่น caramel  
แบบบางจนถึงหนัก มีกลิ่นฮอปที่บางแต่น่าดึงดูดในแบบ floral  
หรือ earthy อาจพบกลิ่น fruity แบบอ่อน แต่ไม่ควรโดดเด่น

**ลักษณะที่เห็น :** อัมพันเข้มถึงน้ำตาลแดงเข้ม น้ำเบียร์ใส มีฟองใน  
แบบต่ำถึงปานกลางสีขาวนวลถึงสีน้ำตาลอ่อน

**รสชาติ :** มีความหวานจากมอลต์ที่บางเบาจนถึงปานกลาง พร้อม  
ด้วยคาแรคเตอร์ของ caramel แบบเบาจนถึงหนัก และจบรสแบบ  
dry ปานกลางจนถึง dry มอลต์อาจจะให้รสชาติ nutty,  
toasted, biscuity, toffee หรือ light chocolate มีความขม  
ปานกลางถึงปานกลางกึ่งต่ำ มีความสมดุลจากมอลต์และฮอป  
แบบเท่ากันจนถึงมอลต์นำ สามารถพบฮอปแบบ floral หรือ  
earthy แบบบางๆได้ สามารถพบ Fruity esters ในแบบต่ำถึง  
ปานกลางได้

**รสสัมผัส :** เนื้อเบียร์บางปานกลางถึงปานกลาง มีคาร์โบเนชั่นปานกลางถึงสูงปานกลาง

**ความคิดเห็น :** มีหมวดหมู่ที่กว้างต่อการตีความที่แตกต่างกัน ตั้งแต่สีอ่อน, ฮอปซัดไปจนถึงสีเข้ม เข้มข้น และเน้น caramel อย่างไรก็ตามแต่ละการตีความจะต้องไม่มีรสชาติคั่วเข้ม เบียร์ Double Brown Ale ที่แรงกว่าเคยเป็นที่นิยมมากกว่าในอดีต แต่ตอนนี้หายากมาก ในขณะที่ London Brown Ales วางตลาดโดยใช้ชื่อ Brown Ale เราแยกความแตกต่างด้านสไตล์จากความแตกต่างด้านความสมดุล (โดยเฉพาะความหวาน) และความแรงแอลกอฮอล์ ไม่ได้หมายความว่าพวกเขาไม่ได้อยู่ในครอบครัวเดียวกัน

**ประวัติ :** Brown Ale มีประวัติศาสตร์อันยาวนานใน Great Britain แม้ว่าผลิตภัณฑ์ต่างๆ จะใช้ชื่อนั้นในหลายเวลาก็ตาม Brown Ale สมัยใหม่คือการสร้างสรรค์ในศตวรรษที่ 20; ไม่เหมือนกับผลิตภัณฑ์ในอดีตที่มีชื่อเดียวกัน มีการผลิตเบียร์ด้วยแรงแอลกอฮอล์ที่หลากหลาย แต่ Brown Ale สมัยใหม่โดยทั่วไปแล้วจะถูกตีความให้แรงกว่า (ตามมาตรฐานของสหราชอาณาจักรในปัจจุบัน) สไตล์นี้อิงจาก British Brown Ale สมัยใหม่ที่แรงกว่า ไม่ใช่เวอร์ชันประวัติศาสตร์หรือเบียร์ London Brown Ale ที่หอมหวานกว่าที่อธิบายไว้ในหมวด Historical Beer

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** ใช้ British mild ale หรือ pale ale มอลต์เป็น base มอลต์ ร่วมกับ caramel มอลต์ อาจจะใส่มอลต์สีเข้ม (เช่น chocolate มอลต์) เพื่อให้สีกับคาแรคเตอร์แบบ nutty การใช้ฮอปสายพันธุ์อังกฤษคือสิ่งที่ถูกต้อง

**เปรียบเทียบกับสไตล์ :** มีรสมอลต์ที่สมดุลมากกว่า British Bitters โดยมีรสชาติของมอลต์จาก grain ที่เข้มกว่า แรงกว่า Dark Mild มีความคั่วน้อยกว่า English Porter แรงและหวานน้อยกว่า London Brown Ale มาก

### ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :

OG: 1.040 – 1.052      FG: 1.008 – 1.013

IBUs: 20-30      SRM: 12-22      ABV: 4.2-5.9%

### 13C. English Porter

**ภาพรวม :** เบียร์ English Ale สีน้ำตาลเข้มความแรงปานกลาง ที่ถูกควบคุมคาแรคเตอร์ความขมและรสคั่ว อาจมีรสคั่วในแบบต่างๆ แต่โดยทั่วไปจะไม่มีรสไหม้ และมักมีรสมอลต์แบบ chocolate และ caramel

**อโรมา :** กลิ่นมอลต์ในแบบ bready, biscuity และ toasty ปานกลางถึงต่ำปานกลาง พร้อมความคั่วอ่อนๆ ที่มักจะมาในแบบ chocolate ความซับซ้อนของมอลต์อาจพบเพิ่มในแบบ caramel, nuts และความหวานแบบ toffee อาจพบฮอปในแบบ floral หรือ earthy อาจพบ esters แบบ fruity ปานกลาง แต่เป็นที่ต้องการ สามารถพบ diacetyl แบบต่ำได้

**ลักษณะที่เห็น :** สีน้ำตาลถึงน้ำตาลเข้ม มักมีไฮไลต์สีทับทิม มีความใสที่ดี แม้บางทีอาจจะทึบแสง ฟองสีขาวนวลถึงสีน้ำตาลอ่อนขนาดปานกลาง เกาะแก้วดีถึงปานกลาง

**รสชาติ :** รสมอลต์ในแบบ bready, biscuity และ toasty ปานกลาง ที่มาพร้อมรสคั่วของ chocolate แบบนุ่มนวลถึงปานกลาง มักพบคาแรคเตอร์ caramel, nutty หรือ toffee และอาจพบ coffee หรือ licorice ในระดับต่ำ ไม่ควรพบรสไหม้หรือคั่วแบบกระด้าง แต่ถ้ามีเล็กน้อยอาจช่วยเรื่องความขมที่ซับซ้อนของ chocolate สามารถพบคาแรคเตอร์ฮอปแบบ earthy หรือ floral ในแบบปานกลาง มี esters แบบ fruity แบบต่ำถึงปานกลาง มี

ความขมต่ำปานกลางถึงปานกลางที่ไปช่วยทำให้ความสมดุลนั้นหลากหลาย เป็นได้ตั้งแต่มอลต์เต็นจนไปถึงขมเล็กน้อย มาพร้อมกับการจับแบบ dry ปานกลางจนถึงหวานปานกลาง สามารถพบ diacetyl แบบปานกลางได้

**รสสัมผัส :** เนื้อเบียร์แบบบางปานกลางถึงปานกลาง คาร์โบเนชั่นต่ำปานกลางถึงสูงปานกลาง มีความครีมมีแบบบางเบาถึงปานกลาง

**ความคิดเห็น :** คำอธิบายของสไตล์นี้คือการพูดถึงเบียร์ในแบบสมัยใหม่ของ English Porter ไม่ใช่รูปแบบที่มีอยู่และผ่านกาลเวลามาจากทุกภูมิภาค เบียร์ที่ผลิตจากสูตรในประวัติศาสตร์ควรส่งเข้าหมวด 27 Historical Beer พร้อมคำอธิบายที่เหมาะสมซึ่งอธิบายถึง โปรไฟล์ของเบียร์ เบียร์คราฟท์ในสมัยใหม่นั้นมีเยอะกว่าและมีฮอปมากกว่า

**ประวัติ :** กำเนิดในลอนดอนในช่วงต้นทศวรรษ 1700 เบียร์ Porter ได้ถูกพัฒนามาจาก Brown Beer ที่ได้รับความนิยมในช่วงนั้น ทำให้หนักขึ้น เพิ่มฮอป และสามารถเก็บได้ ผ่านการวิวัฒนาการหลายครั้งจากการเปลี่ยนแปลงด้านเทคนิคการผลิตและการพัฒนาด้านวัตถุดิบ (เช่น การเกิด black มอลต์ในปี 1817 และการเกิดเบียร์เชิงอุตสาหกรรมขนาดใหญ่) ตลอดจนความชอบของผู้บริโภค สงคราม และนโยบายภาษี สไตล์นี้ได้รับความนิยมอย่างสูงและส่งออกอย่างกว้างขวาง ในช่วงต้นยุค 1800 ก่อนที่จะลดลงในช่วงทศวรรษ 1870 โดยเปลี่ยนเป็นเบียร์ที่แอลกอฮอล์ต่ำ เก็บไว้นานไม่ได้ ในช่วงครึ่งแรกของปี 1900 เบียร์ในสหราชอาณาจักรทั้งหมดได้ค่อยๆ ถูกกลืนแอลกอฮอล์ลง จนได้หยุดผลิต (รวมถึง Porter ด้วยที่หายไปในช่วงทศวรรษ 1950) ยุคของคราฟต์เบียร์ได้นำเบียร์สไตล์นี้กลับมาใหม่ในปี 1978

กล่าวกันว่าชื่อนี้มาจากความนิยมของชนชั้นแรงงานในลอนดอนที่ทำงานที่แบกลัมภาระต่างๆ ในแต่ละวัน เป็นต้นแบบของการ



ตีความในระดับภูมิภาคต่างๆ เมื่อเวลาผ่านไป และเป็นผู้บุกเบิกของ Stout ทั้งหมด (ซึ่งเดิมเรียกว่า “stout porters”) ไม่มีความเชื่อมโยงหรือความสัมพันธ์ทางประวัติศาสตร์กับสไตล์ Mild และ Porter

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** ใช้ Grist แตกต่างกันไป แต่ต้องมีบางชนิดที่ใส่สีเข้มอยู่เสมอ ใช้ Chocolate มอลต์หรือ roasted มอลต์แบบอื่น caramel มอลต์ หรือน้ำตาลสำหรับการผลิตเบียร์กันตามปกติ เบียร์ Porter สไตล์ London มักใช้คาแรคเตอร์จาก Brown มอลต์

**เปรียบเทียบกับสไตล์ :** แตกต่างจาก American Porter ตรงที่มักจะมีรสชาติที่นุ่มนวลกว่า หอมหวานกว่า และมีรส caramel มากกว่า มี Gravity และแอลกอฮอล์น้อยกว่า; American Porter มักจะมีฮอปมากกว่า มีเนื้อเบียร์และรสคั่วมากกว่า British Brown Ale มี Gravity สูงกว่า Dark Mild

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.040 – 1.052      FG: 1.008 – 1.014

IBUs: 18-35      SRM: 20-30      ABV: 4.0-5.4%

## 14. Scottish Ale

### 14A. Scottish Light

**ภาพรวม :** เบียร์ที่มีคาแรคเตอร์มอลต์ชัดแต่แอลกอฮอล์ต่ำพร้อมรส caramel, toast, toffee และ fruity มีความคั่วเล็กน้อยและความ dry ที่ช่วยให้ความสมดุลในตอนจบ มีความขมที่รับรู้ได้ที่ช่วยต้านรสหวาน

**อโรมา :** มีคาแรคเตอร์มอลต์ในระดับต่ำถึงปานกลางพร้อมด้วยกลิ่น caramel, toffee, light toasty และรสหวานอ่อนๆ ที่ชวนให้นึกถึง toasted breadcrumbs, ladyfingers, English biscuits, graham crackers หรือ butterscotch กลิ่น pome fruity อ่อนๆกับกลิ่นฮอปสายพันธุ์อังกฤษที่ยอมรับได้ (earthy, floral, orange- citrus, spicy และอื่นๆ)

**ลักษณะที่เห็น :** ทองแดงเข้มถึงน้ำตาลเข้ม น้ำเบียร์ใส ฟองต่ำถึงปานกลางสีขาวนวลแบบครีมมี

**รสชาติ :** มีรสมอลต์ในแบบ toasty-bready ปานกลางตามด้วยรส caramel และ toffee ที่แทรกขึ้นมา จบด้วยรสคั่วแบบ dry ใช้คาแรคเตอร์ของ caramelized sugar และ toasted bread ได้หลากหลาย โดยที่ใช้คาแรคเตอร์แบบเดียวกันกับอโรมา มีโปรไฟล์มอลต์และโปรไฟล์การหมักที่สะอาด สามารถพบ esters บางๆและฮอปได้ (ที่อธิบายคล้ายกับอโรมา) มีความขมเพียงพอเพื่อคุมรสหวาน ตอนจบต้องมีความสมดุลจากมอลต์ใน aftertaste

**รสสัมผัส :** เนื้อเบียร์บางปานกลางถึงปานกลาง คาร์บอนเนชั่นต่ำถึงปานกลาง อาจพบความครีมมีปานกลาง

**ความคิดเห็น :** อาจดูไม่ขมเท่าที่ระบุเนื่องจากเหลือน้ำตาลและความหวานหลังการหมักสูง โดยทั่วไปจะเป็นแบบเบียร์สดแต่ค่อนข้าง

ช่างหายาก อย่าเข้าใจผิดว่าความรู้สึกคว่ำอ่อนแบบไม่เหลือความหวานคือคาแรคเตอร์ควีน คาแรคเตอร์ควีนไม่ควรมีในสไตล์นี้

**ประวัติ :** ชื่อเบียร์ซิลลิงถูกใช้สำหรับเบียร์อ่อนๆ (ที่ไม่ได้บ่ม) สมัยก่อนสงครามโลกครั้งที่ 1 แต่จะกลายมาเป็นเบียร์แบบทันสมัยในช่วงหลังสงครามโลกครั้งที่ 2 เท่านั้น

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** ใช้ Pale Ale มอลต์ที่เรียบง่าย แต่ก็ยังสามารถใช้มอลต์สี sugar, corn, wheat, crystal มอลต์ สารแต่งสี และธัญพืชอื่นๆ ได้หลากหลาย ใช้ฮีสต์ที่ให้กลิ่นรสสะอาด น้ำอ่อน ไม่มีส่วนผสมจากมอลต์รมควัน

**เปรียบเทียบกับสไตล์ :** คล้ายกับเบียร์ Scottish Ale อื่นๆ แต่มีแอลกอฮอล์ต่ำกว่าและมีสีเข้มกว่า ความแรงคล้ายกับจุดต่ำสุดของ Dark Mild แต่มีรสชาติและความสมดุลที่แตกต่างกัน

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.030 – 1.035      FG: 1.010 – 1.013

IBUs: 10-20      SRM: 17-25      ABV: 2.5-3.3%

## **14B. Scottish Heavy**

**ภาพรวม :** เบียร์ที่มีคาแรคเตอร์มอลต์ชัดแต่แอลกอฮอล์ต่ำพร้อมรส caramel, toast, toffee และ fruity มีความคั่วเล็กน้อยและความ dry ที่ช่วยให้ความสมดุลในตอนจบ มีความขมที่รับรู้ได้ที่ช่วยต้านรสหวาน

**อโรมา :** มีคาแรคเตอร์มอลต์ในระดับต่ำปานกลางถึงปานกลาง พร้อมด้วยกลิ่น caramel, toffee, light toasty และรสหวาน

น้อนนๆ ที่ชวนให้นึกถึง toasted breadcrumbs, ladyfingers, English biscuits, graham crackers หรือ butterscotch กลิ่น pome fruity อ่อนๆกับกลิ่นฮอปสายพันธ์อังกฤษที่ยอมรับได้ (earthy, floral, orange- citrus, spicy และอื่นๆ)

**ลักษณะที่เห็น :** สีทองแดงอ่อนถึงน้ำตาล น้ำเบียร์ใส ฟองต่ำถึงปานกลางสีขาวนวลแบบครีมมี

**รสชาติ :** มีรสมอลต์ในแบบ toasty-bready ปานกลางตามด้วยรส caramel และ toffee ที่แทรกขึ้นมา จบด้วยรสคั่วแบบไม่เหลือความหวาน ใช้คาแรคเตอร์ของ caramelized sugar และ toasted bread ได้หลากหลาย โดยที่ใช้คาแรคเตอร์แบบเดียวกันกับอโรมา มีโปรไฟล์มอลต์และโปรไฟล์การหมักที่สะอาดสามารถพบ esters บางๆและฮอปได้ (ที่อธิบายคล้ายกับอโรมา) มีความขมเพียงพอเพื่อคุมรสหวาน ตอนจบต้องมีความสมดุลจากมอลต์ใน aftertaste

**รสสัมผัส :** เนื้อเบียร์บางปานกลางถึงปานกลาง คาร์บอนชั่นต่ำถึงปานกลาง อาจพบความครีมมีปานกลาง

**ความคิดเห็น :** อาจดูไม่ขมเท่าที่ระบุเนื่องจากเหลือน้ำตาลและความหวานหลังการหมักสูง อย่าเข้าใจผิดว่าความรู้สึกคั่วอ่อนแบบ dry คือคาแรคเตอร์คั่ว คาแรคเตอร์คั่วไม่ควรมีในสไตล์นี้

**ประวัติ :** ชื่อเบียร์ซิลลิงถูกใช้สำหรับเบียร์อ่อนๆ (ที่ไม่ได้บ่ม) สมัยก่อนสงครามโลกครั้งที่ 1 แต่จะกลายมาเป็นเบียร์แบบทันสมัยในช่วงหลังสงครามโลกครั้งที่ 2 เท่านั้น

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** ใช้ Pale Ale มอลต์และมอลต์สีที่เรียกง่ายแต่สามารถใช้ sugar, corn, wheat, crystal มอลต์ สารแต่งสี และธัญพืชอื่นๆ ได้หลากหลาย ใช้ยีสต์ที่ให้กลิ่นรสสะอาด น้ำอ่อนไม่มีส่วนผสมจากมอลต์รมควัน

**เปรียบเทียบกับสไตล์ :** คล้ายกับเบียร์ Scottish Ale อื่นๆ ในเรื่องรสชาติ มีสีที่อ่อนกว่าแต่แรงกว่า Scottish Light ความแรงเท่ากับ Ordinary Bitter แต่มีรสชาติและความสมดุลที่แตกต่างกัน

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.035 – 1.040      FG: 1.010 – 1.015

IBUs: 10-20      SRM: 12-20      ABV: 3.3-3.9%

## **14C. Scottish Export**

**ภาพรวม :** เบียร์ที่มีคาแรคเตอร์มอลต์ชัดที่มีความแรงแอลกอฮอล์ปานกลาง พร้อมรส caramel, toast, toffee และ fruity มีความคั่วเล็กน้อยและความ dry ที่ช่วยให้ความสมดุลในตอนจบ มีความขมที่รับรู้ได้ที่ช่วยด้านรสหวาน

**อโรมา :** มีคาแรคเตอร์มอลต์ในระดับปานกลางพร้อมด้วยกลิ่น caramel, toffee, light toasty และรสหวานอ่อนๆ ที่ชวนให้นึกถึง toasted breadcrumbs, ladyfingers, English biscuits, graham crackers หรือ butterscotch กลิ่น pome fruity อ่อนๆกับกลิ่นฮอปสายพันธุ์อังกฤษที่หอมรับได้ (earthy, floral, orange- citrus, spicy และอื่นๆ)

**ลักษณะที่เห็น :** สีทองแดงอ่อนถึงน้ำตาล น้ำเบียร์ใส ฟองต่ำถึงปานกลางสีขาวนวลแบบครีมมี

**รสชาติ :** มีรสมอลต์ในรูปแบบ toasty-bready ปานกลางตามด้วยรส caramel และ toffee ที่แทรกขึ้นมา จบด้วยรสคั่วแบบ dry ใช้คาแรคเตอร์ของ caramelized sugar และ toasted bread ได้

หลากหลาย โดยที่ใช้คาแรคเตอร์แบบเดียวกันกับอโรมา มีโปรไฟล์มอลต์และโปรไฟล์การหมักที่สะอาด สามารถพบ esters บางๆและชอบได้ (ที่อธิบายคล้ายกับอโรมา) มีความขมเพียงพอเพื่อคุมรสหวาน ตอนจบต้องมีความไม่ติดจากมอลต์ใน aftertaste

**รสสัมผัส :** เนื้อเบียร์แบบปานกลาง มีคาร์โบเนชั่นต่ำปานกลางถึงปานกลาง อาจพบความครีมมีปานกลาง

**ความคิดเห็น :** อาจดูไม่ขมเท่าที่ระบุเนื่องจากเหลือน้ำตาลและความหวานหลังการหมักสูง อย่าเข้าใจผิดว่าความรู้สึกตัวอ่อนแบบ dry คือคาแรคเตอร์ควีน คาแรคเตอร์ควีนไม่ควรมีในสไตล์นี้ แบบที่ทำในอเมริกามักจะมีความแรงมากกว่า (คล้ายกับสิ่งที่อเมริกาทำกับสไตล์ Irish Red Ale)

**ประวัติ :** ชื่อเบียร์ซิลลิงถูกใช้สำหรับเบียร์อ่อนๆ (ที่ไม่ได้บ่ม) สมัยก่อนสงครามโลกครั้งที่ 1 แต่จะกลายมาเป็นเบียร์แบบทันสมัยในช่วงหลังสงครามโลกครั้งที่ 2 เท่านั้น

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** ใช้ Pale Ale มอลต์และมอลต์สีที่เรียบง่าย แต่สามารถใช้ sugar, corn, wheat, crystal มอลต์ สารแต่งสี และธัญพืชอื่นๆ ได้หลากหลาย ใช้ยีสต์ที่ให้กลิ่นรสสะอาด น้ำอ่อน ไม่มีส่วนผสมจากมอลต์รมควัน

**เปรียบเทียบกับสไตล์ :** แรงกว่าเบียร์ Scottish Ale อื่นๆแต่มีรสชาติใกล้เคียงกัน มีความแรงใกล้เคียงกับ Best Bitter และ Strong Bitter แต่มีรสชาติและความสมดุลที่แตกต่างกัน

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.040 – 1.060      FG: 1.010 – 1.016

IBUs: 15-30      SRM: 12-20      ABV: 3.9-6.0%

## 15. Irish Beer

### 15A. Irish Red Ale

**ภาพรวม :** เบียร์ที่ดื่มง่าย มักมีรสชาติที่อ่อนนุ่ม สมดุลด้วยมอลต์บางๆ ที่บางครั้งมาพร้อม toffee และความหวานจาก caramel รส biscuit บางๆ และรสคั่วที่ทำให้มีตอนจบแบบ dry บางแบบสามารถเน้นคาราเมลและความหวานได้มากกว่า ขณะที่บางรุ่นจะชอบรสชาติ grainy และรสคั่วที่ทำให้รู้สึก dry

**อโรมา :** กลิ่นมอลต์ต่ำถึงปานกลาง มีทั้ง grainy แบบกลางๆ หรือมีคาแรคเตอร์แบบ lightly caramel, toast หรือ toffee สามารถพบคาแรคเตอร์แบบ buttery บางๆได้ สามารถมีฮอปแบบ earthy หรือ floral ได้ ค่อนข้างสะอาด

**ลักษณะที่เห็น :** สีอำพันปานกลางถึงแดงทองแดงปานกลาง ใส่ฟองต่ำสีขาวนวลจนถึงน้ำตาลอ่อน ติดทนปานกลาง

**รสชาติ :** ความหวานและรส caramel จากมอลต์ปานกลางถึงน้อยมาก ไม่ค่อยพบ buttered toast หรือ toffee การรับรสในปากแบบกลางและ grainy หรืออาจพบ lightly toasty หรือ biscuity บางๆที่จับพร้อมกับรส dry ที่มาจากรสคั่วอ่อน สามารถมีฮอปในแบบ earthy หรือ floral ได้ มีความขมต่ำปานกลางถึงปานกลาง จบรสแบบ dry ปานกลางจนถึง dry สะอาดและเรียบเนียน สามารถพบ esters แบบต่ำได้ ความสมดุลไปในด้านมอลต์และการใช้ grain แบบคั่วจะช่วยเพิ่มความขมเล็กน้อย

**รสสัมผัส :** เนื้อเบียร์บางปานกลางถึงปานกลาง แม้ว่าตัวอย่างที่มี diacetyl ในระดับต่ำอาจมีความรู้สึกปากที่ลื่นเล็กน้อย (ไม่จำเป็น) คาร์โบเนชั่นปานกลาง นุ่มลื่น

**ความคิดเห็น :** สไตลีนีค่อนข้างกว้างในการยกตัวอย่าง เกินกว่าแบบดั้งเดิมจาก Ireland ตัวอย่างของชาว Irish มีแนวโน้มที่จะมี

แอลกอฮอล์ต่ำกว่า มีความเป็น grain กว่า และ dry กว่า ในตอนท้าย ในขณะที่แบบที่ไม่ใช่ Irish มักมีแอลกอฮอล์สูงกว่า รสหวานกว่า อาจมีรส caramelly และ estery มากกว่า และมักเป็นผลิตภัณฑ์ตามฤดูกาล

**ประวัติ :** ในขณะที่ไอร์แลนด์มีมรดกในการผลิตเบียร์มาอย่างยาวนาน แต่สไตล์ Irish Red Ale สมัยใหม่นั้นเป็นการดัดแปลงหรือตีความจากสไตล์ English Bitter ยอดนิยมที่มีฮอปน้อยกว่า พร้อมกับความคั่วที่ช่วยเพิ่มสีและรสที่ dry แม้บางคนจะบอกว่ามีประวัติยาวนานกว่านั้น ค้นพบอีกครั้งในรูปแบบคราฟต์เบียร์ใน Ireland ปัจจุบันสไตล์นี้ได้เป็นสไตล์สำคัญของโรงเบียร์ส่วนใหญ่คู่ไปกับ Pale Ale และ Stout

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** โดยทั่วไปใช้ roasted barley หรือ black malt เล็กน้อยเพื่อให้มีสีแดงและให้รสคั่วที่ dry ใช้ Pale มอลต์เป็น base มอลต์ ส่วน Caramel มอลต์เป็นของนำเข้าและมีราคาแพงกว่า ดังนั้นไม่ใช่ผู้ผลิตเบียร์ทุกรายที่จะใช้มัน

**เปรียบเทียบกับสไตล์ :** เบียร์ Irish ที่มีรสขมน้อยกว่าและมีฮอปเทียบเท่ากับ English Bitter มีรสขมแบบ dry จาก roasted barley ยีสต์จัดการน้ำตาลได้ดี มีรส caramel น้อยกว่าและเนื้อเบียร์บางกว่า Scottish Ale ที่มีความเข้มข้นเท่ากัน

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.036 – 1.046      FG: 1.010 – 1.014

IBUs: 18-28      SRM: 9-14      ABV: 3.8-5.0%



## 15B. Irish Stout

**ภาพรวม :** เบียร์ดำที่มีรสคั่วเด่นชัด มักคล้ายกับกาแฟ มีความสมดุลตั้งแต่กลางๆจนถึงค่อนข้างขม โดยในแบบที่มีความสมดุลจะมีความหวานจากมอลต์เล็กน้อย และในแบบที่ขมจะ dry ในรูปแบบเบียร์สดจะพบความครีมมีจากการเลิร์ฟด้วย Nitro แต่ในแบบขวดจะไม่มีความรู้สึกนี้ รสคั่วจะมีได้ตั้งแต่คล้ายกาแฟและ dry จนไปถึงแบบ chocolate

**อโรมา :** กลิ่นหอมคล้ายกาแฟที่โดดเด่นแบบปานกลาง อาจพบกลิ่นแฝงในแบบ dark chocolate, cocoa หรือ roasted grain สามารถมี esters แบบต่ำปานกลางได้ และฮอปในแบบ earthy หรือ floral แบบต่ำได้

**ลักษณะที่เห็น :** สีดำสนิทถึงสีน้ำตาลเข้มพร้อมไฮไลต์เป็นสี โกลเมนตามคำพูดของ Guinness “เบียร์ Guinness อาจดูเหมือนเป็นสีดำ แต่จริงๆ แล้วมันเป็นสีทึบที่เข้มมาก” ทึบแสง ฟองหนา ครีมนุ่ม มี เกาะแก้วนาน ฟองสีน้ำตาลอ่อนถึงสีน้ำตาลเป็นลักษณะเฉพาะเมื่อเลิร์ฟจาก Nitro แต่อย่าคาดหวังว่าเบียร์ขวดจะเป็นแบบนี้

**รสชาติ :** รสแบบ grain คั่วหรือรสมอลต์ที่มีความขมแบบปานกลางถึงสูง ตอนจบรสอาจจะพบรส dry คล้ายกาแฟจนถึงความสมดุลที่มาจากความหวานของมอลต์และ caramel โดยทั่วไปแล้วจะมีรสชาติเหมือนกาแฟแต่อาจพบรสหวานปนขมหรือ chocolate แบบไม่หวาน ในการรับรสที่อยู่ไปจนจบ ความสมดุลมาจากความ ครีมนุ่ม fruity แบบต่ำปานกลาง หรือจากฮอปแบบ earthy ปานกลาง ระดับของความขมนั้นมีได้หลายแบบ ตั้งแต่แบบคั่วจนถึงแบบ dry ที่ปล่อยให้ผู้ผลิตเป็นคนตีความ

**รสสัมผัส :** เนื้อเบียร์บางปานกลางถึงหนานปานกลาง โดยมีความครีมเล็กน้อย โดยเฉพาะอย่างยิ่งเมื่อเลิร์ฟโดย Nitro คาร์บอนขึ้นต่ำถึงปานกลาง แม้ความขมของฮอปจะสูงและสัดส่วนของ dark grain ที่ชัดเจนแต่เบียร์สไตล์นี้ก็กลับมีความนุ่มนวลอย่างน่า

ที่ อาจมีความฝาดเล็กน้อยจาก roasted grain แต่ก็ไม่ควรมีความกระด้าง

**ความคิดเห็น :** ตามแบบดั้งเดิมสไตล์นี้ควรเสิร์ฟในรูปแบบเบียร์สด ในแบบสมัยใหม่มักจะเสิร์ฟด้วย Nitro ทำให้ในแบบขวดจะไม่มีคาแรคเตอร์ครีมมี่หรือมีฟองที่เกาะแก้วได้นานจากการใช้ก๊าซเสิร์ฟแบบสด มีความแตกต่างที่เกิดจากภูมิภาค ใน Ireland ที่หลากหลายคล้ายกับที่เกิดกับ English Bitter; Stout แบบที่เกิดใน Dublin จะใช้ roasted barley ชมมากกว่าและ dry มากกว่า Stout ในแบบ Cork ที่หวานกว่า ชมน้อยกว่า มีรสชาติจาก chocolate และ specialty มอลต์มากกว่า

**ประวัติ :** สไตล์นี้วิวัฒนาการมาจาก London porter แต่มีเนื้อเบียร์ที่เต็มกว่า ครีมมี่มากกว่า และมีความแรงและเนื้อเบียร์ในแบบ “stout” มากกว่า Guinness เริ่มผลิตเบียร์ Porter ในปี 1799 และ “stouter kind of porter” ช่วงปี 1810 โดย Irish stout แยกตัวออกจาก London single stout (หรือแค่ porter) ในช่วงปลายทศวรรษ 1800 โดยเน้นมอลต์ที่สีเข้มกว่าและ roast barley Guinness เริ่มใช้ flaked barley หลังสงครามโลกครั้งที่ 2 และ Guinness Draft ได้เปิดตัวเป็นแบรนด์ในปี 1959 โดยที่เบียร์สด (“widget”) แบบกระป๋องและขวด ได้รับการพัฒนาในช่วงปลายทศวรรษ 1980 และ 1990

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** ใช้มอลต์หรือ grain ที่คั่วเข้ม ในปริมาณเพียงพอที่จะทำให้เบียร์มีสีดํา Pale มอลต์ อาจใช้ grain อื่นที่ไม่ผ่านการ malting สำหรับเนื้อเบียร์

**เปรียบเทียบกับสไตล์ :** ความรำน้อยกว่า Irish Extra Stout สีเข้ม (สีดํา) มากกว่า English Porter (สีน้ำตาล)

### ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :

OG: 1.036 – 1.044      FG: 1.007 – 1.011

IBUs: 25-45      SRM: 25-40      ABV: 3.8-5.0%

## 15C. Irish Extra Stout

**ภาพรวม :** เบียร์ดำที่เข้มข้นและมีรสคั่วที่เด่นชัด มักคล้ายกับ กาแฟและดาร์กช็อกโกแลตที่มีความซับซ้อนของมอลต์ ความสมดุลอาจมีตั้งแต่รสหวานปนขมปานกลางไปจนถึงรสขม โดยแบบที่สมดุลกว่าจะมีความเข้มข้นของมอลต์ปานกลาง และแบบที่ขมจะ dry

**อโรมา :** กลิ่นหอมคล้ายกาแฟปานกลางถึงสูง มักมีกลิ่นดาร์กช็อกโกแลต โกโก้ บิสกิต วานิลลา หรือ grain คั่วเล็กน้อย สามารถมี esters แบบปานกลางถึงต่ำได้ อาจจะมีกลิ่นฮอปแบบต่ำจนถึงไม่พบเลยในแบบ earthy หรือ spicy กลิ่นมอลต์และกลิ่นคั่วเป็นจุดเด่นด้านอโรมา

**ลักษณะที่เห็น :** สีดำสนิท ทึบแสง มีฟองสีน้ำตาลอ่อนที่หนา ครีมนุ่มและเกาะแก้วได้ดี

**รสชาติ :** มีรสในแบบ grain ที่คั่วเข้มข้นปานกลางถึงสูงปานกลาง หรือรสมอลต์ที่มากกับความขมปานกลางจนถึงขมสูงปานกลาง การจับรสจะมีในแบบคล้ายกาแฟที่ dry หรือจับแบบสมดุลจากความหวานของมอลต์พร้อม caramel ปานกลาง โดยทั่วไปแล้วจะมีรสชาติเหมือนกาแฟคั่ว แต่มักจะมีลักษณะของดาร์กช็อกโกแลตที่อยู่จนจบรส มีรส mocha หรือ biscuit เป็นฉากหลังที่ช่วยเพิ่มความซับซ้อน พบความ fruity แบบปานกลางถึงต่ำได้ สามารถพบรสฮอปในแบบ earthy หรือ spicy ปานกลางได้ ระดับความ

ขมมีได้หลายระดับ ตั้งแต่รสคั่วถึงแบบ dry แล้วแต่การตีความของผู้ผลิต

**รสสัมผัส :** เนื้อเบียร์หนาปานกลางจนถึงหนา ที่มีความครีมมี่ มีคาร์โบเนชั่นปานกลาง เนียนนุ่ม อาจมีความฝาดเล็กน้อยจาก roasted grain แต่ไม่ควรมีความกระด้าง อาจพบคาแรคเตอร์แอลกอฮอล์ตอนที่อุ่นขึ้นได้

**ความคิดเห็น :** ตั้งเดิมจะเป็นเบียร์ขวดที่แรง ที่มาพร้อมการตีความแบบใดก็ได้ โดยส่วนใหญ่จะแตกต่างกันไปในรสชาติของความคั่วและความหวาน ตัวอย่างทางการค้าแบบดั้งเดิมของชาว Irish ส่วนใหญ่อยู่ในช่วง 5.6 ถึง 6.0% ABV

**ประวัติ :** มีพื้นฐานเดียวกันกับ Irish Stout แต่เป็นเบียร์ที่แรงกว่า; Guinness Extra Stout (Extra Superior Porter ที่ต่อมาคือ Double Stout) ผลิตขึ้นครั้งแรกในปี 1821 และส่วนใหญ่เป็นผลิตภัณฑ์บรรจุขวด

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** ใกล้เคียงกับ Irish Stout แต่อาจจะเพิ่ม dark crystal มอลต์หรือ dark sugar

**เปรียบเทียบกับสไตล์ :** ตรงกลางระหว่าง Irish Stout และ Foreign Extra Stout ในด้านความแรงและความเข้มข้นของรสชาติ แม้ว่าจะมีความสมดุลใกล้เคียงกัน มีเนื้อเบียร์หนากว่า เข้มข้นกว่า และความขับซ้อนของมอลต์มักจะมีมากกว่า Irish Stout มีสีน้ำตาล ไม่ใช่สีน้ำตาล เหมือน English Porter

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.052 – 1.062      FG: 1.010 – 1.014

IBUs: 35-50      SRM: 30-40      ABV: 5.0-6.5%

## 16. Dark British Beer

### 16A. Sweet Stout

**ภาพรวม :** เบียร์ Stout สีดำสนิท หวาน เนื้อเบียร์แน่น คั่วเล็กน้อย ให้ความรู้สึกเหมือน coffee-and-cream หรือ sweetened espresso

**อโรมา :** กลิ่นหอมของ grain แบบคั่วอ่อน บางครั้งจะพบกลิ่น บางๆของ coffee หรือ chocolate มักมีความรู้สึกหวานเหมือนครีม อาจพบความ fruity ได้ในแบบต่ำถึงปานกลางถึงสูง สามารถพบ diacetyl แบบต่ำได้ สามารถพบฮอปในแบบ floral หรือ earthy แบบต่ำได้

**ลักษณะที่เห็น :** มีสีน้ำตาลเข้มถึงสีดำ ใส ถ้าไม่ทึบแสง ฟองสีน้ำตาลอ่อนถึงสีน้ำตาลแบบครีมมี

**รสชาติ :** รสเข้ม คั่ว coffee หรือ chocolate ตลอดการรับรส มี esters แบบ fruity ต่ำถึงปานกลาง ความขมปานกลาง ความหวานปานกลางถึงสูงที่ให้ความรู้สึกแตกต่างระหว่างคาแรคเตอร์ คั่วและขม ที่ค้างไปจนจบ ความสมดุลจาก dark grain หรือ dark มอลต์และความหวานเป็นไปได้อย่างหลากหลาย ทั้งออกหวาน หรือ dry ปานกลาง หรือรสคั่ว สามารถพบ diacetyl แบบต่ำได้ สามารถพบฮอปในแบบ floral หรือ earthy แบบต่ำได้

**รสสัมผัส :** เนื้อเบียร์ปานกลางถึงแน่น มีความครีมมี มีคาร์โบเนชั่นต่ำถึงปานกลาง มีความหวานที่ตกค้างจากน้ำตาลที่ยีสต์ไม่สามารถจัดการได้สูง ที่ช่วยเพิ่มรสชาติเต็มปากเต็มคำ

**ความคิดเห็น :** เป็นเบียร์ gravity ต่ำในสหราชอาณาจักร (บางครั้งต่ำกว่าสถิติด้านล่าง) แต่จะสูงกว่า ในแบบที่ใช้ส่งออกและในผลิตภัณฑ์ของสหรัฐฯ มีความแตกต่างกันด้วยระดับของความหวาน

ที่หลงเหลือ ความเข้มข้นของลักษณะการคั่ว และความสมดุล ระหว่างทั้งสองเป็นตัวแปรที่มีการตีความมากที่สุด

**ประวัติ :** เบียร์ Stout สไตล์อังกฤษที่พัฒนาขึ้นในช่วงต้นทศวรรษ 1900 ในอดีตเรียกว่า “Milk” หรือ “Cream” Stout ตามกฎหมายแล้ว การกำหนดนี้ไม่ได้รับอนุญาตในอังกฤษอีกต่อไป แต่อาจเป็นที่ยอมรับในที่อื่นๆ; ชื่อ “milk” มาจากการใช้น้ำตาลแลคโตสในนมเป็นสารให้ความหวาน เดิมวางตลาดเป็นยาชูกำลังกำลังสำหรับผู้ทุพพลภาพและมารดาที่ให้นมบุตร

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** ใช้ Pale มอลต์เป็น base พร้อมกับ dark มอลต์หรือ dark grain อาจใช้ grain อื่นหรือน้ำตาลเป็น Adjunct มักเติมแลคโตสเพื่อเพิ่มความหวาน

**เปรียบเทียบกับสไตล์ :** รสหวานกว่าและขมน้อยกว่า Stout อื่นๆ มาก ยกเว้น Tropical Stout ที่แรงกว่า คาแรคเตอร์ความคั่วจะอ่อนๆ ไม่ไหม้เหมือน Stout อื่นๆ อาจจะคล้ายกับ Oatmeal Stout ในด้านความสมดุลได้ แม้ว่าจะมีความหวานมากกว่า

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.044 – 1.060      FG: 1.012 – 1.024

IBUs: 20-40      SRM: 30-40      ABV: 4.0-6.0%

## **16B. Oatmeal Stout**

**ภาพรวม :** Stout สีเข้ม มีความคั่ว เนื้อเบียร์แน่น มีรสหวานพอที่จะรองรับคาแรคเตอร์ของข้าวโอ๊ต มีความหวาน ความสมดุล และคาแรคเตอร์ของข้าวโอ๊ตที่อาจจะมีความแตกต่างกันมาก

**อโรมา :** กลิ่นหอมของ grain แบบคั่วอ่อนคล้ายกาแฟ พร้อมความหวานอ่อนๆจากมอลต์ที่ทำให้รู้สึกถึง coffee-and-cream มีความ fruity ต่ำถึงสูงปานกลาง สามารถพบฮอปในแบบ floral หรือ earthy แบบต่ำปานกลางได้ สามารถพบกลิ่นข้าว โอด์ในแบบ grainy-nutty ได้ สามารถพบ diacetyl แบบต่ำปานกลางได้แต่มักไม่มี

**ลักษณะที่เห็น :** มีสีน้ำตาลถึงดำ เนื้อเบียร์หนา ครีมนุ่ม ฟองสีน้ำตาลอ่อนจนถึงสีน้ำตาล เกาะแก้วได้ดี ใส ถ้าไม่ทึบแสง

**รสชาติ :** คล้ายกับอโรมา ด้วยกาแฟคั่วอ่อนๆ ซ็อก โกลแลตนม หรือรส coffee-and-cream มีความ fruity ต่ำจนถึงปานกลางถึงสูง รสข้าว โอด์ที่สามารถพบรส toasty-nutty, grainy หรือ earthy มีความขมปานกลาง จ্বরสแบบ dry ปานกลางจนถึง dry ที่ส่งผลต่อการรับรู้ในความสมดุล มี aftertaste ในแบบ Malty, roasty, nutty สามารถพบฮอปในแบบ floral หรือ earthy แบบต่ำปานกลางได้ สามารถพบ diacetyl แบบต่ำปานกลางได้แต่มักไม่มี

**รสสัมผัส :** เนื้อเบียร์แน่นปานกลางถึงแน่น มีความเนียน นุ่ม บางครั้งอาจพบความมันจากข้าว โอด์ ครีมนุ่ม มีคาร์โบเนชั่นปานกลางถึงสูงปานกลาง เบียร์แบบที่แรงกว่าอาจพบความอุ่นจากแอลกอฮอล์เล็กน้อย

**ความคิดเห็น :** ในการตัดสิน ควรยอมให้มีความแตกต่างในด้านความสมดุลและการตีความ เบียร์ในแบบอเมริกันมีแนวโน้มที่จะมีคาแรคเตอร์ฮอปมากกว่า หวานน้อยกว่า มีความ fruity น้อยกว่าแบบอังกฤษ; เบียร์มีความขม ความหวาน และคาแรคเตอร์ของข้าว โอด์ได้หลายแบบ การใช้ข้าว โอด์ปริมาณต่างจะให้ความรู้สึกนุ่มลิ้นของเนื้อเบียร์และให้รสชาติที่เข้มข้น ในขณะที่ถ้าใช้ข้าว โอด์ในปริมาณมากจะให้รสชาติที่เข้มข้น ที่อาจจะให้ความรู้สึกถึงความมันในปากและการจบแบบ dry

**ประวัติ :** สิ่งช่วยเสริมในเบียร์ Stout ที่ไม่ถูกต้องในช่วงปี 1900 โดยใช้ข้าวโอ๊ตเป็นวัตถุดิบ คล้ายกับวิวัฒนาการของ Sweet Stout ที่มีการใช้ Lactose เบียร์แบบต้นตำรับของ Scottish จะใช้มอลต์ข้าวโอ๊ตในปริมาณมาก และเมื่อได้ผ่านกาลเวลา ผู้ผลิตเบียร์ชาวอังกฤษบางคนจะโยนข้าวโอ๊ตหนึ่งกำมือลงใน parti-gyled Stout เพื่อวัตถุประสงค์ทางการตลาดเพราะตอนนั้นเชื่อว่าใส่ข้าวโอ๊ตแล้วจะเป็นเบียร์ที่ดีต่อสุขภาพ เบียร์ตัวนี้ได้รับความนิยมในอังกฤษระหว่างช่วงสงครามโลก และกลับมาใหม่ในยุคคราฟท์เบียร์ มาผลิตเพื่อส่งออก ที่ต่อมาได้รับความนิยมจนได้มีเบียร์สไตล์อเมริกันยุคใหม่ที่ใส่ข้าวโอ๊ตในปริมาณที่พอรู้สึกได้ (ไม่ใช่สัญลักษณ์)

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** ใช้ Pale มอลต์ caramel มอลต์และมอลต์คั่วเข้ม (มักเป็นช็อกโกแลต) และ grain อื่น ใช้ข้าวโอ๊ตหรือโอ๊ตมอลต์ (5-20% หรือมากกว่า) ฮอปใส่เพื่อความขม ใช้น้ำตาลทรายหรือน้ำเชื่อมได้ ใช้ English ale yeast

**เปรียบเทียบกับสไตล์ :** ส่วนใหญ่จะเป็นเหมือนลูกผสมระหว่าง Irish Extra Stout และ Sweet Stout ที่เติมข้าวโอ๊ต มีหลายรูปแบบ โดยแบบที่หวานกว่าเช่น Sweet Stout จะใช้ข้าวโอ๊ตแทน lactose และแบบที่ dry กว่านั้นจะมีคาแรคเตอร์ nutty รสเบียร์แบบเต็มรสชาติคล้ายกับ Irish Extra Stout ทั้งสองแบบมักจะเน้นเนื้อเบียร์และความรู้สึกเต็มปากเต็มคำ

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.045 – 1.065      FG: 1.010 – 1.018

IBUs: 25-40      SRM: 22-40      ABV: 4.2-5.9%



## 16C. Tropical Stout

**ภาพรวม :** เบียร์ Stout ความแรงปานกลางสีดำสนิท หวาน fruity ให้รสคั่วที่กลมกล่อม ไม่มีความไหม้และกระด้าง

**อโรมา :** ความหวานที่เข้มข้น โดดเด่นระดับปานกลางถึงสูง กลิ่นคั่วจาก coffee หรือ chocolate ปานกลางถึงสูง แต่ต้องไม่ไหม้ มีความ fruity ในระดับปานกลางถึงสูง อาจพบกลิ่น molasses, licorice, burnt sugar, dried fruit หรือ vinous แบบที่แอลกอฮอล์แรงกว่าสามารถมีกลิ่นหอมของแอลกอฮอล์ที่ละเอียดอ่อนและสะอาด สามารถมีกลิ่นฮอปในระดับต่ำได้ สามารถพบ diacetyl แบบต่ำได้

**ลักษณะที่เห็น :** มีสีน้ำตาลเข้มถึงดำมาก มีความใสที่มักจะถูกบดบังด้วยสีเข้ม ใส ถ้าไม่ทึบแสง ฟองขนาดใหญ่สีน้ำตาลอ่อนจนถึงสีน้ำตาล เกาะกับแก้วได้ดี

**รสชาติ :** ค่อนข้างหวานด้วยรสชาติของ dark grain ที่นุ่มนวล และความขมต่ำปานกลางถึงปานกลาง รสชาติกลมกล่อม มีรสคั่วที่มักจะเหมือน coffee หรือ chocolate มีความสมดุลจากความหวานในตอนจบ ไม่ควรมีรสโมลต์ใหม่หรือรสกระด้าง มี esters แบบ fruity ปานกลางถึงสูง สามารถพบ รสหวาน dark rum, molasses หรือรสน้ำตาลไหม้ สามารถพบฮอปในแบบต่ำได้ สามารถมี diacetyl ในแบบต่ำปานกลางได้

**รสสัมผัส :** เนื้อเบียร์แน่นปานกลางจนถึงแน่น มักมีลักษณะ ครีมนีเนียนนุ่ม อาจพบคาแรคเตอร์แอลกอฮอล์ตอนอ่อนแต่ต้องไม่รุนแรง คาร์โบเนชั่นปานกลางถึงสูงปานกลาง

**ความคิดเห็น :** ให้ความสดชื่นอย่างน่าประหลาดในสภาพอากาศที่ร้อนอบอ้าว ระดับความหวานอาจแตกต่างกันได้ คำว่า *Tropical* บอกเป็นนัยว่าเบียร์มีถิ่นกำเนิดและเป็นที่ยอมรับในเขตร้อน ไม่ใช่ว่าเบียร์มีลักษณะเฉพาะของ tropical fruit หรือจากฮอปหรือผลไม้

**ประวัติ :** การตีความแบบใหม่ของ Foreign Extra Stouts ในท้องถิ่น ที่ใช้ส่วนผสมและวิธีการในท้องถิ่น ใน Caribbean และตลาดเขตร้อนอื่นๆ ความขมน้อยกว่า Stout ประเภทส่งออก เพราะเบียร์เหล่านี้ไม่ต้องส่งไปต่างประเทศ จึงออกแบบมาเพื่อให้เหมาะกับความต้องการของคนในท้องถิ่น

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** คล้ายกับ Sweet Stout แต่มี gravity สูงกว่า ใช้ Pale มอลต์ Grain และมอลต์คั่วเข้ม ใช้ฮอปเพื่อความขมเป็นหลัก อาจใช้ adjunct และน้ำตาลเพื่อเพิ่ม gravity มักทำด้วยยีสต์ลาเกอร์ที่หมักด้วยอุณหภูมิสูงกว่าปกติ

**เปรียบเทียบกับสไตล์ :** รสชาติเหมือน Sweet Stout ที่ขยายขนาดและให้รส fruity ที่สูงขึ้น; คล้ายกับ Imperial Stouts ที่ความขมต่ำ ความคั่วเข้มหรือความไหม้ต่ำ ใช้ฮอปช่วงท้าย และมีแอลกอฮอล์ต่ำกว่า; หวานกว่าและขมน้อยกว่า American Stouts มาก รสหวานและขมน้อยกว่าของ Foreign Extra Stouts ที่มี gravity ใกล้เคียงกัน

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.056 – 1.075      FG: 1.010 – 1.018

IBUs: 30-50      SRM: 30-40      ABV: 5.5-8.0%

## **16D. Foreign Extra Stout**

**ภาพรวม :** เบียร์ Stout ที่สีเข้มมาก เข้มข้นมาก ความแรงปานกลาง จบรสแบบ dry พร้อมรสคั่วที่โดดเด่น

**อโรมา :** กลิ่นคั่วในระดับปานกลางถึงสูง ในแบบ coffee, dark chocolate หรือ burnt grain มีความ fruity น้อยถึงปานกลาง

อาจมีกลิ่นหอมหวาน molasses, licorice, dried fruit หรือ vinous เบียร์ในแบบที่แรงกว่าสามารถมีกลิ่นหอมของ แอลกอฮอล์ที่ละเอียดอ่อนและสะอาด สามารถมีกลิ่นฮอปแบบ earthy, herbal หรือ floral ในแบบต่ำได้ สามารถพบ diacetyl แบบต่ำได้

**ลักษณะที่เห็น :** มีสีน้ำตาลเข้มถึงดำมาก ความโปร่งใสมักจะถูกบดบังด้วยสีเข้ม สี ถ้าไม่ทึบแสง ฟองมีขนาดใหญ่สีน้ำตาลอ่อนถึงน้ำตาล เกาแก้วได้ดี

**รสชาติ :** รสคั่วระดับปานกลางถึงสูง ในแบบ coffee, dark chocolate หรือ burnt grain โดยไม่มีรสคมจนกัดลิ้น มี esters ต่ำถึงปานกลาง มีความขมปานกลางถึงสูง จบรสแบบเหลือความหวานปานกลาง สามารถมีกลิ่นฮอปแบบ earthy, herbal หรือ floral ในแบบปานกลางได้ สามารถพบ diacetyl แบบต่ำปานกลางได้

**รสสัมผัส :** เนื้อเบียร์หนาปานกลางจนถึงปานกลาง มักจะเนียนนุ่ม บางครั้งจะพบความครีมมี อาจพบคาแรคเตอร์แอลกอฮอล์ตอนอุ่นแต่ไม่รุนแรง คาร์บอนเนชั่นปานกลางถึงสูงปานกลาง

**ความคิดเห็น :** รู้จักกันในชื่อ Foreign Stout, Export Stout และ Foreign Export Stout ต้นแบบจากประวัติศาสตร์ (อย่างน้อยก่อนสงครามโลกครั้งที่หนึ่ง) มี OG เหมือนกันกับ Extra Stouts ในประเทศ แต่อาจมี ABV ที่สูงกว่าขึ้นอยู่กับโรงเบียร์ เพราะมันมีการหมักรอบสอง โดยให้ Brett จัดการน้ำตาลต่อไป ความแตกต่างระหว่างแบบในประเทศและต่างประเทศคือการใช้ฮอปและระยะเวลาในการ maturation

**ประวัติ :** เป็น Stout ที่แรงขึ้นผลิตเพื่อตลาดส่งออกในปัจจุบัน มีประวัติย้อนหลังไปถึงศตวรรษที่ 18 และ 19 เมื่อพวกมันเป็น

export stout ที่แรงและใส่ฮอปหนัก เดิมที่ใช้วิธี Vatted แต่ Guinness เลิกใช้วิธีนี้ในปี 1950

Guinness Foreign Extra Stout (แต่เดิมคือ West India Porter ต่อมา Foreign Extra Double Stout) ถูกผลิตขึ้นครั้งแรกในปี 1801 ตามข้อมูลของ Guinness ด้วย “ฮอปปริมาณพิเศษ เพื่อให้มีรสชาติที่โดดเด่นและอายุการเก็บรักษาที่ยาวนานขึ้น ในสภาพอากาศร้อน” (“extra hops to give it a distinctive taste and a longer shelf life in hot weather.”)

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** ใช้ Pale มอลต์ dark roast มอลต์และ grain ในอดีตอาจใช้ brown และ amber มอลต์ได้เช่นกัน ใช้ฮอปเพื่อความขมเป็นหลักโดยทั่วไปใช้สายพันธุ์อังกฤษ อาจใช้สารเสริมและน้ำตาลเพื่อเพิ่ม gravity อาจใช้ adjunct และน้ำตาลเพื่อเพิ่ม gravity

**เปรียบเทียบกับสไตล์ :** มีความบาลานซ์คล้าย Irish Extra Stout แต่มีแอลกอฮอล์มากกว่า ไม่เข้มข้นเท่าอิมพีเรียลสเตาท์ ขาดความขมและการใช้ฮอปในช่วง late hop แบบ American Stout มี gravity คล้ายกับ Tropical Stout แต่มีการอบแบบ dry กว่า และความขมที่สูงกว่า

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.056 – 1.075      FG: 1.010 – 1.018

IBUs: 50-70      SRM: 30-40      ABV: 6.3-8.0%

## 17. Strong British Ale

### 17A. British Strong Ale

**ภาพรวม :** เบียร์ Ale ที่มีความเข้มข้นของแอลกอฮอล์สูง ใช้การหมักต่อในขวดและเก็บเบียร์แบบดั้งเดิม สามารถตีความได้หลายแบบ แต่ส่วนใหญ่จะมีระดับความเข้มข้นของมอลต์ที่เข้มข้น ใส่ฮอปในช่วง late hop มีความขม มี esters ในแบบ fruity และความอุ่นจากแอลกอฮอล์ มีรสของมอลต์กับ adjunct และความเข้มข้นออกมาได้หลายแบบ แต่ทุกการผสมผสานควรส่งผลให้ได้รับประสบการณ์ที่น่าพึงพอใจ

**อโรมา :** กลิ่นหวานจากมอลต์พร้อมกับ fruity esters ที่มักจะพบความซับซ้อนจาก dried-fruit, caramel, nuts, toffee และ special มอลต์ กลิ่นแอลกอฮอล์เล็กน้อยเป็นที่ยอมรับได้ แต่ไม่ควรรุนแรงหรือออกมาในแบบยาล้างเล็บ กลิ่นของฮอปออกมาได้หลายรูปแบบ แต่ปกติจะเป็นกลิ่น earthy, resinous, fruity หรือ floral ความสมดุลออกมาได้หลายรูปแบบ แต่ส่วนมากจะออกมาในแบบการผสมกันของ malt, fruit, hop และแอลกอฮอล์ที่ความเข้มข้นหลากหลาย

**ลักษณะที่เห็น :** สีเหลืองอำพันถึงสีน้ำตาลแดงเข้ม หลายตัวอย่างค่อนข้างเข้ม โดยทั่วไปแล้วจะใส แม้ว่าแบบที่สีเข้มกว่าอาจเกือบจะทึบแสงก็ตาม ฟองขนาดปานกลางถึงต่ำ ฟองสีครีมถึงสีน้ำตาลอ่อน มีการเกาะแก้วตามค่าเฉลี่ย

**รสชาติ :** มีคาแรคเตอร์ของมอลต์ปานกลางถึงสูง มักจะเข้มข้นด้วยรส nutty, toffee หรือ caramel กลิ่น chocolate บางๆอาจพบได้ในเบียร์ที่สีเข้ม อาจพบรสที่ซับซ้อนจาก brewing sugar ความสมดุลส่วนใหญ่จะมาจากมอลต์แต่บางทีก็จากการใช้ฮอปได้อย่างดีที่ส่งผลต่อการรับรู้ของรสมอลต์ มี esters ในแบบ fruity แบบปานกลางในแบบ dark fruit หรือ dried fruit มีรสตอจนจบ

ได้หลายแบบตั้งแต่ dry ปานกลางจนถึงหวาน ความแรงของ แอลกอฮอล์อาจพบได้แต่ไม่ควรชัดเจนมากเกินไป สามารถพบ diacetyl แบบต่ำได้แต่ทั่วไปเป็นสิ่งที่ไม่ต้องการ

**รสสัมผัส :** เนื้อเบียร์ปานกลางจนถึงหนา เต็มปากเต็มคำ พบ ความอุ่นจากแอลกอฮอล์ได้เป็นปกติและเป็นสิ่งดี คาร์โบเนชั่นต่ำ จนถึงปานกลาง เนื้อเรียบเนียน

**ความคิดเห็น :** เป็นหมวดหมู่มากกว่าเป็นสไตล์เบียร์ ความแรง และคาแรคเตอร์ของตัวอย่างอาจแตกต่างกันอย่างมาก เข้ากับ สไตล์ระหว่างเบียร์ gravity ธรรมดา กับ Barley Wines อาจรวมถึงเบียร์สีอ่อนที่มีมอลต์กับฮอปเดน เบียร์ที่ให้ความอบอุ่น ในฤดูหนาวของอังกฤษ strong dark mild, Burton ale แบบอ่อน หรือ เบียร์ที่โดดเด่นที่อยู่ในระดับ gravity เดียวกันและไม่เข้าหมวดอื่น ผู้ตัดสินควรอนุญาต ให้มีคาแรคเตอร์ที่แตกต่างตราบไต์ที่เบียร์ยัง อยู่ในระดับความแรงของแอลกอฮอล์เดียวกันและมีคาแรคเตอร์ แบบอังกฤษเหมือนกัน เบียร์ก็น่าจะเข้ากับสไตล์นั้น

**ประวัติ :** เป็นการรวบรวมเบียร์สไตล์ย่อยที่ไม่เกี่ยวข้องกัน ซึ่ง แต่ละแบบตกทอดมาในแบบตัวเอง อย่าใช้การจัดหมวดหมู่เพื่อ รวมความสัมพันธ์ทางประวัติศาสตร์ระหว่างตัวอย่าง นี่คือหมวดหมู่ของการตัดสินเบียร์ของอังกฤษสมัยใหม่แบบพิเศษ ที่ 'พิเศษ' ด้านระดับแอลกอฮอล์

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** ใช้ grist ต่างกันไป ปกติจะใช้ Pale มอลต์เป็น base รวมกับ caramel และ specialty มอลต์ แบบที่ สีเข้มกว่าอาจ dark มอลต์เล็กน้อย (เช่น chocolate, black มอลต์) ใช้ adjunct ในแบบแป้ง (เช่น maize, flaked barley, wheat) เป็นปกติ ฮอปตอนจบ ใช้แบบอังกฤษดั้งเดิม

**เปรียบเทียบกับสไตล์ :** มีความเหลื่อมล้ำใน gravity กับสไตล์ Old Ale แต่ไม่มีคาแรคเตอร์ที่ผ่านการบ่ม สามารถตีความได้

หลากหลาย ไม่ควรที่จะเข้มข้นหรือแรงเท่า English Barley Wine แรงกว่า Strong Bitter, British Brown Ale และ English Porter มีคาแรคเตอร์ของมอลต์หรือน้ำตาลมากกว่า American Strong Ale

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.055 – 1.080      FG: 1.015 – 1.022

IBUs: 30-60      SRM: 8-22      ABV: 5.5-8.0%

**17B. Old Ale**

**ภาพรวม :** เบียร์ English ale ที่แรงกว่าปกติ แม้ว่าจะไม่แรงหรือเข้มข้นเท่า English Barley Wine แต่มักจะเด่นที่มอลต์ อบอุ่น แสดงผลการบ่มที่ดีของเบียร์ที่เก็บรักษาและได้รับการดูแลเป็นอย่างดี

**อโรมา :** ความหวานจากมอลต์กับ fruity esters มักมีส่วนผสมของ dried fruit, vinous, caramel, molasses, toffee, light treacle หรือ special มอลต์ กลิ่นแอลกอฮอล์และกลิ่น nutty ที่เกิดจากการ oxidation บางชนิดเป็นที่ยอมรับได้ เช่นเดียวกับที่พบใน Sherry, Port หรือ Madeira มักจะไม่พบกลิ่นฮอป

**ลักษณะที่เห็น :** สีอำพันเข้มถึงน้ำตาลแดงเข้มมาก ส่วนใหญ่จะสีค่อนข้างเข้ม การเก็บและการเกิด oxidation อาจทำให้เบียร์สีเข้มขึ้นได้อีก โส แต่เกือบจะทึบแสงได้ ฟองปานกลางถึงต่ำ ฟองสีครีมจนถึงสีน้ำตาลอ่อน ฟองเกาะแก้วได้ปานกลางถึงแย

**รสชาติ :** มีคาแรคเตอร์มอลต์ปานกลางถึงสูงที่มีความซับซ้อนอันหวานฉ่ำ มักมีรสชาติคล้าย nut, caramel หรือ molasses

สามารถมีรส chocolate แบบอ่อนหรือรสมอลต์คั่วได้ แต่ไม่ควรโดดเด่น ความสมดุลมาจากความหวานของมอลต์ที่มาจากการใช้ฮอปได้อย่างดี การรับรู้รสขมมักขึ้นอยู่กับเวลาการบ่ม มี esters แบบ fruity ปานกลางถึงสูง ที่อาจให้คาแรคเตอร์ของ dried-fruit หรือ vinous การจบรสเป็นได้หลายทางตั้งแต่แบบไม่เหลือความหวานจนถึงจบแบบหวาน การบ่มที่นานขึ้นอาจมีส่วนทำให้เกิดรส oxidation คล้ายกับ Sherry, Port หรือ Madeira ชั้นดี ความแรงของแอลกอฮอล์ควรเป็นที่ประจักษ์ แต่ไม่มากจนเกินไป สามารถพบ diacetyl แบบต่ำได้

**รสสัมผัส :** เนื้อเบียร์ปานกลางจนถึงหนา เต็มปากเต็มคำ แม้ว่าตัวอย่างแบบที่เก่าจะมีเนื้อเบียร์บางลงเนื่องจากยีสต์ได้จัดการน้ำตาลอย่างต่อเนื่องในช่วง conditioning พบความอุญจากแอลกอฮอล์ได้เป็นปกติและเป็นสิ่งดี คาร์โบเนชั่นต่ำจนถึงปานกลาง ขึ้นอยู่กับการบ่มและ conditioning สามารถพบความเป็นกรดอ่อน ๆ ได้ เช่นเดียวกับการพบ tannin หากบ่มไว้นานเกินไป

**ความคิดเห็น :** ความแรงและคาแรคเตอร์มีได้หลากหลาย คุณภาพที่โดดเด่นสำหรับสไตล์นี้คือความประทับใจจากการบ่ม ที่จะช่วยแสดงออกได้หลายทาง (complexity, oxidation, leather, vinous qualities, หรืออื่นๆ) คุณสมบัติหลายประการเหล่านี้คือข้อบกพร่อง แต่ถ้าคาแรคเตอร์ของเบียร์ออกมาดีได้ดี และมีความซับซ้อนเป็นที่น่าพอใจ คุณลักษณะเหล่านี้ก็เป็นที่ยอมรับได้ แต่ไม่ควรนำคาแรคเตอร์ที่เป็นข้อบกพร่องเหล่านี้มาทำเป็นเบียร์ที่ดื่มไม่ได้หรือ off-flavored แม้จะอยู่ในสไตล์ Old Peculier เป็นเบียร์ที่มีชื่อเสียงแต่ค่อนข้างมีเอกลักษณ์ซึ่งแตกต่างจาก Old Ales อื่นๆ

**ประวัติ :** ในอดีต เบียร์ aged ale ที่ใช้เป็นเบียร์ stock สำหรับผสมหรือตีแบบไม่ผสมที่มีแรงแอลกอฮอล์เต็ม (เบียร์ stale หรือ stock หมายถึงเบียร์ที่บ่มหรือเก็บไว้เป็นระยะเวลาหนึ่ง) ในสหราชอาณาจักรมีอย่างน้อย 2 ประเภทที่แน่นอนในปัจจุบัน คือแบบ



ที่อ่อนกว่าหรือแบบที่ไม่ได้บ่มในรูปแบบเบียร์สด ซึ่งคล้ายกับสไตล์ mild ที่มีแอลกอฮอล์ประมาณ 4.5% และแบบที่แรงกว่าซึ่งมักจะมีแอลกอฮอล์ 6-8% ขึ้นไป

ลักษณะจากวัตถุดิบ : องค์ประกอบแตกต่างกันไป แม้ว่าโดยทั่วไปจะคล้ายกับ British Strong Ales คาแรคเตอร์จากการบ่มเป็นตัวขับเคลื่อนที่สำคัญที่สุดของรูปแบบสุดท้ายซึ่งใช้เวลาจัดการมากกว่าการผลิตเบียร์

เปรียบเทียบกับสไตล์ : มีความทับซ้อนกับเบียร์สไตล์ British Strong Ale และขอบล่างของ English Barley Wine แต่กลับมีคุณภาพที่ดีจากการบ่มอยู่เสมอ ความแตกต่างระหว่าง Old Ale และ Barley Wine คือ Barley Wine ค่อนข้างจะเกิน 7% ABV ส่วน Old Ale จะมีคาแรคเตอร์จากการบ่มมากกว่า

ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :

OG: 1.055 – 1.088      FG: 1.015 – 1.022

IBUs: 30-60      SRM: 10-22      ABV: 5.5-9.0%

### **17C. Wee Heavy**

ภาพรวม : เข้มข้น มีความหวานจากมอลต์ที่มีรส caramel, toffee และ fruity เนื้อเบียร์หนา เต็มปากเต็มคำพร้อมความอ่อนจากแอลกอฮอล์ ความขมที่ถูกลบเอาไว้ แต่ไม่หวานหรือมีคาแรคเตอร์คล้ายน้ำเชื่อม

อโรมา : กลิ่นมอลต์เข้มข้นในแบบ brady-toasty มีส่วนผสมของ caramel และ toffee สูง สามารถใช้ caramelized sugar มาเสริมเพิ่มความหลากหลายได้ พบกลิ่น toasty bread ได้

(toasted breadcrumbs, ladyfingers, English biscuits, graham crackers, nougat, butterscotch, และอื่นๆ) บางครั้งอาจพบกลิ่นคั่วเล็กน้อย มี esters ในแบบ dark หรือ dried fruit ในระดับต่ำถึงปานกลางและแอลกอฮอล์ สามารถพบขอบในแบบ earthy, floral, orange-citrus หรือ spicy ในแบบต่ำมากๆได้

**ลักษณะที่เห็น :** สีทองแดงอ่อนถึงน้ำตาลเข้ม มักพบสีทับทิมเข้ม เป็นไฮไลต์ สี ฟองขนาดใหญ่ที่มักจะมีสีน้ำตาลอ่อน อาจจะมีเกาะแก้วไม่ดี อาจจะมี Legs ชัดเจนในแบบที่แรงกว่า

**รสชาติ :** มีรสมอลต์ที่เข้มข้นแบบ bready-toasty ที่มักจะเต็มอิมพร้อมสัมผัสฝืนหวานในปากพร้อมกับรส caramel และ toffee แต่สมดุลด้วยแอลกอฮอล์และกลิ่นคั่วในตอนจบ มอลต์มักจะมาในแบบ caramelized sugar และ toasty ที่มาในแบบเดียวกับบอโรมา มีแอลกอฮอล์และ esters (plums, raisins, dried fruit และอื่นๆ) ปานกลางถึงต่ำ ในความสมดุลจะพบความขมต่ำ ที่ให้รสหวานไปจนถึงจบรสแบบเหล็กรสหวานปานกลาง สามารถพบรสขอบในแบบปานกลางถึงต่ำได้ ที่มาในแบบเดียวกับบอโรมา

**รสสัมผัส :** เนื้อเบียร์แบบกลางถึงแน่นจนถึงแน่น บางครั้งก็ข้น เต็มปากเต็มคำ บางครั้งจะมีความ creamy, viscosity มักจะพบความอุ่นจากแอลกอฮอล์ที่นุ่มลื่นที่จะช่วยให้ความสมดุลในความหวานจากมอลต์ มีคาร์บอนเนชั่นปานกลาง

**ความคิดเห็น :** อนุญาตให้ใช้ความแรงได้หลายระดับ ไม่ใช่ทุกแบบจะมีความแรงมาก เป็นที่รู้จักในชื่อ “Strong Scotch Ale” คำว่า “wee heavy” หมายถึง “small strong” และร่องรอยของเบียร์ที่ทำให้คำว่า Fowler's Wee Heavy, 12 Guinea Ale โด่งดัง

**ประวัติ :** มาจาก Edinburgh Ale เบียร์มอลต์ที่แรงซึ่งผลิตในระดับความแรง คล้ายกับ Burton Ale (แม้ว่าจะมีอัตราการใช้

ฮอปเพียงครั้งเดียว) เบียร์รุ่นใหม่นี้มี 2 รูปแบบหลัก ได้แก่ เบียร์ ABV 5% ที่สุภาพเรียบร้อยและเบียร์ ABV 8-9% ที่เป็นทีรูกักกันอย่างแพร่หลาย ถูกลด gravity ลงเมื่อเวลาผ่านไป และหลายรูปแบบก็หยุดผลิต

ลักษณะจากวัตถุดิบ : ใช้ Scottish pale ale มอลต์ มีส่วนผสมอื่นๆ มากมาย รวมทั้ง adjunct บางคนอาจใช้ crystal มอลต์ หรือ darker grain เพื่อปรับสี ไม่มีการใช้ *peat-smoked* มอลต์

เปรียบเทียบกับสไตล์ : ค่อนข้างคล้ายกับ English Barley Wine แต่มักจะสีเข้มกว่าและมีความ caramelly มากกว่า

ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :

OG: 1.070 – 1.130      FG: 1.018 – 1.040

IBUs: 17-35      SRM: 14-25      ABV: 6.5-10.0%

## 17D. English Barley Wine

ภาพรวม : เบียร์ malty ale ที่แรงและเข้มข้นพร้อมกลิ่น fruity หรือ hoppy ที่น่าพึงพอใจ เครื่องดื่มสำหรับจิบในฤดูหนาวที่เนื้อแน่น หนึบหนับและมีความอุ่นจากแอลกอฮอล์

อโรมา : เข้มข้นมาก มีมอลต์เข้มข้น มักมีกลิ่นคล้าย caramel ในแบบสีเข้ม หรือคาราแคเตอร์กลิ่น toffee ในแบบสีอ่อน อาจมีคาราแคเตอร์ที่เข้มข้นและหลากหลายจาก bready, toasty หรือ toffee อาจพบความ fruity ในแบบปานกลางจนถึงแรงที่มักจะ เป็นแบบ dark หรือ dried-fruit โดยเฉพาะในแบบสีเข้ม กลิ่นของฮอปอาจมีตั้งแต่อ่อนจนถึงชัดเจน ที่มักจะเป็นแบบ floral, earthy, tea-like หรือ marmalade-like อาจพบแอลกอฮอล์แบบ

ต่ำถึงปานกลาง ในแบบนุ่มและกลมกล่อม ความเข้มข้นของโรมา จะลดลงตามเวลาการบ่ม และจะพัฒนาไปจนพบคาแรคเตอร์ sherry, wine หรือ port ได้

**ลักษณะที่เห็น :** สีที่มีตั้งแต่สีเหลืองอำพันสีทองไปจนถึงสีน้ำตาลเข้ม มักมีไฮไลต์ที่เป็นทึบทึมและมีความลึกของสีมาก ไม่ควรเป็นสีดำหรือทึบแสง ฟองสีขาวนวลแบบต่ำถึงปานกลาง อาจมีการเกาะแก้วได้ไม่ดี น้ำเบียร์มีความชัดเจนสดใส โดยเฉพาะอย่างยิ่งเมื่อบ่มนานขึ้น แม้ว่าแบบที่บ่มน้อยกว่าอาจจะขุ่นเล็กน้อย มีแอลกอฮอล์และความหนืดสูงอาจมองเห็นเป็น legs

**รสชาติ :** มีความหวานจากมอลต์ที่เข้มข้นแบบปานกลางถึงสูง มักซับซ้อนและมีหลายชั้น โดยมีรสชาติของ bread, biscuit และ caramel มอลต์ (คล้ายทอฟฟี่มากกว่าในแบบที่สีอ่อนกว่า) และมีความ fruity ในแบบปานกลางถึงสูง (มักเป็นแบบ dark หรือ dried fruit) เมื่อผ่านการบ่ม ส่วนประกอบของความ fruity จะชัดเจนขึ้น ในเบียร์แบบสีเข้มจะออกชัดเจนกว่าแบบสีอ่อน กลิ่นรส และความขมจากฮอปเป็นได้หลายแบบ จะพบบ่อยในแบบที่ใช้ฮอปสไตล์อังกฤษบางถึงเข้ม (floral, earthy, tea หรือ marmalade-like) ความขมอาจเบาถึงรุนแรงพอสมควร ค่อยๆ จางหายไปตามกาลเวลา ดังนั้น ความสมดุลอาจเป็นรสมอลต์ถึงรสขมเล็กน้อย แบบที่แรงกว่าจะมีคาแรคเตอร์ของแอลกอฮอล์เล็กน้อย ตอนจบรสเป็นได้ทั้งแบบ dry ปานกลางหรือแบบหวานปานกลาง มักขึ้นอยู่กับการบ่ม

แบบที่บ่มนานอาจพัฒนารสชาติ oxidative หรือ vinous ที่ซับซ้อนได้ ในระดับที่เห็นได้ชัดเจนแต่ไม่เด่นชัด แบบสีอ่อนมักจะดูขมกว่า ยีสต์จัดการน้ำตาลได้ดีกว่า และฮอปเด่นกว่าแบบที่สีเข้มกว่า

**รสสัมผัส :** เนื้อแน่นและเคี้ยวหนึบพร้อมเนื้อสัมผัสเนียนนุ่มน่ารับประทาน ที่ทุกอย่างจะลดลงตามการบ่ม ควรพบความอบอุ่นราบ

รินจากแอลกอฮอล์ที่มาจากการบ่ม แต่ไม่ควรแรงหรือชัด คาร์โบเนชั่นอาจต่ำถึงปานกลาง ขึ้นอยู่กับเวลาการบ่มและ conditioning

**ความคิดเห็น :** เบียร์ English Ale สมัยใหม่ที่เข้มข้นและแรงที่สุด คาราแคเตอร์ของเบียร์จะเปลี่ยนไปตามกาลเวลา แบบที่บ่มสั้นและบ่มนานก็ควรได้รับความชื่นชมเหมือนกัน โปรไฟล์มอลต์อาจแตกต่างกันมาก ไม่ใช่ทุกตัวอย่างที่จะมีรสชาติหรือกลิ่นที่เป็นไปได้ทั้งหมด แบบสีอ่อน จะไม่มีรส caramel และมอลต์ที่เข้มข้นกว่า และจะไม่มีคาราแคเตอร์ของ dark หรือ dried fruit โปรตอยาคาดหวังจากสี โดยทั่วไปแล้วจะเขียนว่า "Barley Wine" ในสหราชอาณาจักรและ "Barleywine" ในสหรัฐอเมริกา

**ประวัติ :** ผู้สืบทอดที่ทันสมัยของ Burton Ale ที่แรงที่สุด Bass No. 1 ถูกเรียกว่า barley wine ครั้งแรกในปี 1872 ตามแบบดั้งเดิมเบียร์ที่เข้มข้นกว่าจนถึง Tennant (ปัจจุบันคือ Whitbread) ได้ผลิต Gold Label ขึ้นเป็นครั้งแรก ซึ่งเป็นเวอร์ชันสีทองในปี 1951 รูปแบบดั้งเดิมที่เป็นแรงบันดาลใจให้เกิดความหลากหลายในเบลเยียม สหรัฐอเมริกา และที่อื่นๆ ในโลก

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** ใช้ British pale ale มอลต์และ Crystal มอลต์ ใช้มอลต์สีเข้มอย่างจำกัด มักใช้ brewing sugar ใช้ฮอปส์ไต้ลอังกฤษ ยีสต์อังกฤษ

**เปรียบเทียบกับสไตล์ :** มีฮอปและความขมน้อยกว่า มีมอลต์ชัดกว่าและ fruity กว่า American Barleywine สามารถซ้อนทับกับ Old Ale ที่ชอบกลางของช่วงได้ แต่ไม่มีคาราแคเตอร์จากการบ่ม ไม่มีคาราแคเตอร์ caramelly และไม่หวานเท่า Wee Heavy

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.080 – 1.120      FG: 1.018 – 1.030

IBUs: 35-70      SRM: 8-22      ABV: 8.0-12.0%

## 18. Pale American Ale

### 18A. Blonde Ale

**ภาพรวม :** เป็นเบียร์ที่ดื่มง่ายเข้าถึงง่าย เป็นคราฟต์เบียร์สัญชาติอเมริกันที่เน้นด้านมอลต์ มักมีคาแรคเตอร์แนว fruity จากฮอปหรือมอลต์ เป็นเบียร์ที่คลีนและสมดุล เป็นเบียร์ที่สดชื่น โดยไม่มีรสชาติที่รุนแรง

**อโรมา :** มีกลิ่นมอลต์เล็กน้อยถึงปานกลาง โดยทั่วไปกลิ่นจะเป็นกลางๆหรือออก grainy อาจมีกลิ่น bread หรือ caramel บ้าง สามารถมีกลิ่น fruity น้อยถึงปานกลางได้ อาจมีกลิ่นของฮอปแบบต่ำถึงปานกลาง และสามารถสะท้อนถึงความหลากหลายของฮอปตั้งแต่ citrusy, floral, fruity หรือ spicy ได้ มีโปรไฟล์การหมักที่สะอาด

**ลักษณะที่เห็น :** มีสีเหลืองอ่อนถึงสีทองเข้ม ไสजनแฉวฉว ฟองมีขนาดเล็กถึงขนาดกลางสีขาว ฟองติดขอบแก้วพอสมควร

**รสชาติ :** ช่วงเริ่มต้นจะพบรสชาติมอลต์ที่นุ่ม และพบลักษณะอ่อนๆ จากมอลต์ เช่น bread, toast, biscuit, wheat ไม่ควรมีรสคาราเมล ถ้ามีก็จะเป็นคาราเมลบางๆหรือแนวน้ำผึ้ง สามารถมี esters แบบ fruity ได้ และถ้ามีจะถือว่าดี กลิ่นฮอปเบาถึงปานกลาง (จากหลายสายพันธุ์) แต่ห้ามออกมารุนแรงเกินไป มีความขมปานกลางถึงปานกลางถึงต่ำ ปกติจะออกแนวสมดุลจากมอลต์ แต่ก็มีความสมดุลระหว่างมอลต์และฮอปได้ จบรสแบบ dry ปานกลางหรือจบไปทาง malty ได้ โดยที่ความหวานที่ดีจะมาจากความขมที่ต่ำไม่ใช่จากน้ำตาลที่ตกค้าง มีโปรไฟล์การหมักที่สะอาด

**รสสัมผัส :** เนื้อเบียร์แบบกลางถึงกลางถึงบาง คาร์โบเนชั่นปานกลางถึงสูง นุ่มลื่นไม่รุนแรง

**ความคิดเห็น :** เบียร์แบบที่เกิดการออกซิไดซ์แล้วสามารถก่อให้เกิดกลิ่นคาราเมลหรือน้ำผึ้ง ซึ่งไม่ควรเข้าใจผิดว่าเป็นรสชาติที่ได้มาจากมอลต์ บางครั้งถูกเรียกว่า Golden Ale หรือบางทีก็เรียกแค่ Gold

**ประวัติ :** เบียร์สไตล์อเมริกันที่ถูกผลิตขึ้นเพื่อทดแทนเบียร์ Standard American lager เพราะผลิตได้เร็วกว่า เชื่อกันว่าผลิตครั้งแรกในปี 1987 ที่ Catamount มักถูกจัดวางให้เป็นเบียร์ Ale ระดับเริ่มต้นในการหัดดื่ม

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** โดยทั่วไปจะเป็นแบบ all-malt แต่อาจใส่ wheat มอลต์หรือ adjunct ที่เป็นน้ำตาลได้ สามารถใช้ฮอปได้หลากหลาย สามารถใช้ยีสต์ได้ตั้งแต่ อเมริกันแบบคลีน ยีสต์อังกฤษแบบมี fruity บางๆ หรือยีสต์ Kölsch บางทีอาจใช้ lager ยีสต์และการบ่มด้วยความเย็น

**เปรียบเทียบกับสไตล์ :** โดยทั่วไปจะมีรสชาติมากกว่า American Lager และ Cream Ale มีความขมน้อยกว่า American Pale Ale และอาจคล้ายกับเบียร์ที่ malty กว่าแบบ Kölsch

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.038 – 1.054      FG: 1.008 – 1.013

IBUs: 15-28      SRM: 3-6      ABV: 3.8-5.5%

## **18B. American Pale Ale**

**ภาพรวม :** เบียร์ความแรงแบบมาตรฐานมีฮอปเป็นตัวนำ เบียร์คราฟต์สไตล์อเมริกันที่มีสีอ่อน มีมอลต์มาช่วยเสริมให้สมดุลและดื่มง่าย มากับคาแรคเตอร์ของฮอปที่สะอาด โดยใช้ฮอปคลาสสิก



กับฮอปสายพันธุ์อเมริกันและฮอปโลกใหม่ โดยฮอปสามารถมี  
คาแรคเตอร์ได้หลากหลาย

**อโรมา :** กลิ่นหอมของฮอปปานกลางถึงสูงปานกลาง จากฮอป  
สายพันธุ์อเมริกันหรือฮอปโลกใหม่ มีคาแรคเตอร์ได้หลากหลาย  
เช่น citrus, floral, pine, resin, spice, tropical fruit, stone  
fruit, berry หรือ melon โดยไม่ได้เจาะจง แต่ควรให้กลิ่นหอม  
จากฮอปชัดเจน มีกลิ่นกลางๆหรือกลิ่นมอลต์มาเสริมแบบกลางๆ  
ถึงน้อย โดยต้องช่วยส่งเสริมฮอป อาจจะแสดงความเป็น special  
มอลต์ได้เล็กน้อย (เช่น bread, toast, biscuit, caramel)  
สามารถมี esters แบบ fruity ได้ในแบบชัดเจนจนถึงแบบกลาง  
สามารถใช้ฮอปสดในการ dry-hop ได้

**ลักษณะที่เห็น :** สีทองอ่อนถึงสีเหลืองอำพัน ฟองขนาดกลางถึง  
ใหญ่ ฟองสีขาวถึงขาวนวล ฟองคงอยู่กับแก้วได้ดี โดยทั่วไปจะ  
ค่อนข้างใส

**รสชาติ :** คาแรคเตอร์ของฮอปและมอลต์คล้ายกับกลิ่นอโรมา (ใช้  
ความเข้มข้นและคำอธิบายเดียวกัน) รสคาราเมลมักจะถูกควบคุม  
ให้อยู่ในระดับพอเหมาะ แต่ก็ยอมรับได้ถ้าไม่ออกมาชัดเจน  
กับฮอป ความขมปานกลางถึงสูง มีโปรไฟล์การหมักที่สะอาด  
คาแรคเตอร์ fruity ที่มาจาก esters มีได้ปานกลางหรือไม่มีเลย  
เพราะฮอปหลายพันธุ์จะออก fruity อยู่แล้ว จบรสแบบปานกลาง  
หรือ dry ความสมดุลมาจากการทำ late-hop และความขม โดย  
มีมอลต์มาเสริมแบบไม่ชัด รสและความขมของฮอปจะคลอกันไป  
จนถึงตอนจบ แต่ aftertaste ต้องคลีนไม่กระด้าง สามารถใช้รส  
จากฮอปสดในการ dry-hop ได้

**รสสัมผัส :** เนื้อเบียร์ปานกลางถึงบางปานกลาง คาร์บอนชั่นปาน  
กลางถึงสูง โดยรวมจะจบแบบนุ่มลื่น ไม่มีควาผืดหรือความ  
กระด้าง

**ความคิดเห็น :** ในรูปแบบอเมริกันในสมัยใหม่มักเป็น IPA ลด gravity ลง ตั้งเดิมเป็นสไตล์สำหรับการทดลองคาแรคเตอร์และ การใช้งานของฮอปแต่ละสายพันธุ์ ซึ่งปัจจุบันมักพบว่าเป็นสไตล์หลัก ในประเทศที่ตลาดคราฟเบียร์เกิดใหม่เอาไปปรับใช้ ผู้ตัดสิน ควรอนุญาตให้มีคาแรคเตอร์ของฮอปอเมริกันหรือฮอปโลกใหม่ เพื่อการพัฒนาและเผยแพร่

**ประวัติ :** คราฟท์เบียร์สมัยใหม่ที่ดัดแปลงจาก English pale ale ที่เกิดจากวัตถุดิบในท้องถิ่น Sierra Nevada Pale Ale คือเบียร์ ตัวแรกที่ผลิตในปี 1980 และช่วยทำให้สไตล์นี้แพร่หลาย ก่อนถึง ยุคทองของ IPA สไตล์นี้เป็นคราฟท์เบียร์สไตล์อเมริกันที่โด่งดัง และเป็นที่ยอมรับมากที่สุด

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** ใช้ pale มอลต์แบบกลาง ใช้ฮอปสายพันธุ์อเมริกันหรือฮอปโลกใหม่ ใช้ฮีสต์แบบอเมริกันหรืออังกฤษที่เป็นกลางหรือมีความ fruity น้อย ใช้ special มอลต์น้อย

**เปรียบเทียบกับสไตล์ :** โดยทั่วไปแล้วจะมีสีอ่อนกว่า ผ่านการหมักที่สะอาดกว่า และมีรส caramel น้อยกว่า English Pale Ale สีของ American Pale Ale อาจจะดูคล้ายกับ American Amber Ale แต่ American Pale Ale จะดูคลีนกว่าและมีคาแรคเตอร์ของ caramel น้อยกว่า เนื้อเบียร์บางกว่า และมักจบเป็นรสฮอปมากกว่า ขมน้อยกว่าแบบสมดุลง และแอลกอฮอล์ต่ำกว่า American IPA มีความ malty มากกว่า สมดุลและดื่มง่ายกว่า ฮอปเข้มข้นน้อยกว่า แต่ขมกว่า session-strength American IPA (ที่รู้จักในนาม Session IPA) รสขมและฮอปมากกว่า Blonde Ale

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.045 – 1.060      FG: 1.010 – 1.015

IBUs: 30-50      SRM: 5-10      ABV: 4.5-6.2

## 19. Amber and Brown American Beer

### 19A. American Amber Ale

**ภาพรวม :** เบียร์สีอำพัน ฮอปชด์ คราฟท์เบียร์อเมริกันที่มากับความ malty จาก caramel และมีความแรงปานกลาง ความสมดุลอาจจะมีหลายแบบ บางแบบจะ malty และบางแบบจะ hoppy หนักๆ โดยที่ความขมและฮอปห้ามเข้าไปทำลายรส malty จาก caramel

**อโรมา :** กลิ่นของฮอปอยู่ในระดับต่ำถึงปานกลาง ที่สะท้อนถึงฮอปสายพันธุ์อเมริกาหรือฮอปโลกใหม่ (เช่น citrus, floral, pine, resin, spice, tropical fruit, stone fruit, berry หรือ melon) จะพบความ citrus จากฮอปเป็นเรื่องปกติ แต่ก็ไม่ใช่สิ่งจำเป็น มีความ malty แบบกลางถึงสูงจนถึงกลางถึงต่ำ ปกติจะมาพร้อมคาแรคเตอร์ของ caramel แบบปานกลาง ที่ช่วยเสริมทำให้สมดุล ที่บางครั้งจะออกมาเด่นกว่าฮอป สามารถมี esters ได้ตั้งแต่ปานกลางจนถึงไม่มีเลย

**ลักษณะที่เห็น :** สีอำพันเข้มจนถึงน้ำตาลอมทองแดง บางครั้งก็มีสีแดง ฟองมีขนาดใหญ่ปานกลางสีขาวนวล ฟองเกาะกับขอบแก้วได้ดี โดยทั่วไปค่อนข้างใส

**รสชาติ :** กลิ่นฮอปปานกลางถึงสูงที่มีลักษณะใกล้เคียงกับกลิ่นอโรมา รสมอลต์มีรสปานกลางถึงเข้มข้น และมักจะแสดงความหวานของมอลต์ในตอนเริ่ม ตามด้วยรสคาราเมลระดับปานกลาง บางครั้งก็พบรส toasty หรือ biscuity แต่ไม่เด่นมาก ห้ามมีรสมอลต์ดำหรือมอลต์คั่ว รสขมปานกลางถึงปานกลางถึงสูง ความสมดุลอาจมีตั้งแต่แบบ malty ไปจนถึงค่อนข้างขม มีความ fruity จาก esters ได้ในระดับปานกลางถึงไม่มี ความหวานจาก caramel และความขมควรจะคลอกันไปจนจบแบบเหลือความหวานบ้างหรือไม่เหลือความหวานเลย

**รสสัมผัส :** เนื้อเบียร์ปานกลางถึงแน่นปานกลาง คาร์โบเนชั่นสูง จนถึงปานกลาง โดยรวมจะจบแบบนุ่มลิ้น โดยไม่มีความฝาด เบียร์แบบที่แรงขึ้นอาจจะพบความอู่นจากแอลกอฮอล์

**ความคิดเห็น :** สีอาจจะคล้ายกันกับ American Pale Ale ในแบบ สีเข้ม แต่มีรสชาติและความสมดุลของมอลต์ต่างกัน สไตล์นี้มีความสมดุลหลากหลายตั้งแต่จากมอลต์ไปจนถึงแบบที่ฮอปชัดเจนรุนแรง

**ประวัติ :** คราฟต์เบียร์สไตล์อเมริกันสมัยใหม่ ที่ได้รับการพัฒนาจาก American Pale Ale ต้นแบบคือ Mendocino Red Tail Ale ที่ผลิตขึ้นครั้งแรกในปี 1983 และเป็นที่ยุ้จัก ในนาม Red Ale จากคนในพื้นที่ และเป็นต้นกำเนิดของ Double Reds (American Strong Ale), Red IPA, และเบียร์ hoppy ที่มีคาแรคเตอร์ caramel อื่นๆ

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** ใช้มอลต์ pale ale เป็นพื้นฐาน ใช้ crystal มอลต์ในระดับกลางถึงเข้ม ใช้ฮอปสายพันธุ์อเมริกันหรือฮอปโลกใหม่ มักจะพบความ citrus เป็นเรื่องปกติ esters อาจพบแบบปานกลางถึงน้อย

**เปรียบเทียบกับสไตล์ :** สีเข้มกว่า มีคาแรคเตอร์คาราเมลมากกว่า เนื้อเบียร์หนากว่า ปกติจะขมน้อยกว่า มีความสมดุลมากกว่า American Pale Ale แอลกอฮอล์ ความขม และรสฮอปต่ำกว่า Red IPA ความแรง มอลต์ และฮอปน้อยกว่า American Strong Ale มีคาแรคเตอร์ chocolate และ dark caramel น้อยกว่า American Brown Ale

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.045 – 1.060      FG: 1.010 – 1.015

IBUs: 25-40      SRM: 10-17      ABV: 4.5-6.2%

## 19B. California Common

**ภาพรวม :** เบียร์ที่มีความแรงมาตรฐานที่มีความ fruity และ rustic พร้อม toasty และ caramelly ชมปานกลาง มีคาแรคเตอร์จาก woody hop นุ่มลื่นพร้อมคาร์โบเนชั่นกำลังดี

**อโรมา :** มีกลิ่นฮอปแนว herbal, resin, floral หรือ minty แบบปานกลางจนถึงสูง สามารถมีความ fruity แบบอ่อนๆได้ มีความ caramel หรือ toasty จากมอลต์แบบต่ำถึงปานกลางที่ช่วยเสริมฮอป

**ลักษณะที่เห็น :** สีอำพันปานกลางจนถึงสีทองแดงอ่อน โดยทั่วไปจะใส ฟองสีขาวนวลขนาดปานกลาง ฟองเกาะกับแก้วได้ดี

**รสชาติ :** มีรสมอลต์ปานกลางพร้อมความคมจากฮอปที่เด่นชัด รสของมอลต์มักจะเป็น toast และ caramel (แต่ไม่คั่ว) รสฮอปต่ำถึงสูงปานกลาง ออกมาในแบบ rustic, ฮอปพันธุ์อเมริกาดั้งเดิม (herbal, resin, floral, minty) จบรสแบบ dry และ crisp คู่ไปกับรสฮอปที่คมและแน่น มีรสมอลต์ สามารถมี esters แบบ fruity ได้บ้าง แต่ต้องคลีน

**รสสัมผัส :** เนื้อเบียร์แบบปานกลาง มีคาร์โบเนชั่นปานกลางถึงปานกลางกึ่งสูง

**ความคิดเห็น :** สไตลีนีมีการกำหนดไว้จากเบียร์ต้นแบบของ Anchor Steam และอนุญาตให้ใช้ส่วนผสมทั่วไปในยุคสมัยนั้นได้ ฮอปพันธุ์ Northern Brewer ไม่ใช่ตัวกำหนดสำหรับสไตล์ แต่ฮอปสายพันธุ์อเมริกายุคใหม่กับฮอปโลกใหม่ที่ให้ความ citrus นั้นไม่เหมาะสม

**ประวัติ :** ต้นกำเนิดจาก American West Coast ผลิตครั้งแรกในชื่อ Steam Beer ในช่วงยุคตื่นทอง ใช้ถังหมักแบบก้นดินขนาดใหญ่ และเป็น open fermenter (coolships) ถูกนำมาใช้เพื่อ

ชดเชยการไม่มีเครื่องทำความเย็น และใช้ประโยชน์จากอุณหภูมิที่เย็นในบริเวณอ่าวซานฟรานซิสโก ต้นแบบสมัยใหม่มีพื้นฐานมาจาก Anchor Brewing ที่เปิดตัวสไตล์นี้อีกครั้ง ในช่วงปี 1970

ลักษณะจากวัตถุดิบ : ใช้ Pale ale มอลต์, ฮอปแบบไม่มีความ citrus (ปกติจะใช้ Northern Brewer), ใช้มอลต์แบบ toasted หรือ crystal มอลต์ในปริมาณน้อย และใช้ lager ยีสต์ อย่างไรก็ตาม การใช้ฮอปบางสายพันธุ์ (ที่มักจะมีคำว่า "California" ในชื่อ) จะทำงานได้ดีกว่าในอุณหภูมิการหมักที่อุ่นขึ้น (55 ถึง 60 ° F) แต่การใช้ยีสต์เยอรมันบางสายพันธุ์จะให้คาแรคเตอร์ของ sulfur ที่ไม่เหมาะสม

เปรียบเทียบกับสไตล์ : อาจจะดูคล้ายกับ American Amber Ale แต่จะต่างกันที่การเลือก ใช้มอลต์และฮอป รสชาติและกลิ่นของ ฮอปจะเป็นฮอปอเมริกันแบบดั้งเดิม (ไม่ใช่สมัยใหม่) รสชาติของมอลต์จะ toasty กว่าฮอปจะเด่นเสมอ ใช้ lager ยีสต์แบบที่หมักในอุณหภูมิสูง ยีสต์จัดการกับน้ำตาลได้น้อย คาร์บอนชั่นน้อย และมีรส fruity น้อยกว่า Australian Sparkling ale

ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :

OG: 1.048 – 1.054      FG: 1.011 – 1.014

IBUs: 30-45      SRM: 9-14      ABV: 4.5-5.5%

## 19C. American Brown Ale

ภาพรวม : เบียร์อเมริกันความแรงมาตรฐานที่มีรสมอลต์และฮอปที่มักจะพบรสของ chocolate และ caramel มีกลิ่นและรสของฮอปที่ช่วยส่งเสริมคาแรคเตอร์มอลต์

**อโรมา :** กลิ่นหอมหวานจากมอลต์ปานกลางถึงเข้มข้นพร้อมด้วย กลิ่น chocolate, caramel, nutty หรือ toasty กลิ่นของฮอปมัก จะอยู่ในระดับต่ำถึงปานกลางและต้องส่งเสริมกลิ่นมอลต์ ในบาง การตีความจากผู้ผลิตอาจจะมื่อ โรมาจากฮอปที่แรงขึ้น ด้วยฮอป สายพันธุ์อเมริกาและฮอปโลกใหม่ (citrusy, fruity, tropical, etc.) หรืออโรมาจากการ dry-hop กลิ่น esters แบบ fruity มีได้ ปานกลางจนถึงต่ำมาก ลักษณะเด่นของมอลต์สีเข้มนั้นแรงกว่า brown ale อื่นๆ แต่จบสั้นไม่เหมือนใน porter

**ลักษณะที่เห็น :** สีอ่อนจนถึงน้ำตาลเข้มมาก เนื้อเบียร์ใส ฟอง ขนาดเล็กจนถึงปานกลางสีขาวนวลจนถึงสีน้ำตาลอ่อน

**รสชาติ :** ความหวานจากรสมอลต์และความเข้มของมอลต์ปาน กลางถึงสูงปานกลาง เข้มและซับซ้อนด้วยคาแรคเตอร์ chocolate, caramel, nutty หรือ toasty พร้อมความขมแบบ ปานกลางถึงสูง จ্বরสแบบปานกลางถึง dry ปานกลาง คู่กับ aftertaste จากมอลต์และฮอป มีรสฮอปเล็กน้อยถึงปานกลาง บางครั้งจะพบแนว citrusy, fruity หรือ tropical สามารถใช้ฮอป คาแรคเตอร์อื่นที่ส่งเสริมกลิ่นมอลต์ได้ มี esters น้อยถึงปาน กลางแนว fruity มอลต์และฮอปควรมีความเข้มข้นพอๆกัน ความ สมดุลสามารถเป็นได้หลายแนว ไม่ควรมีคาแรคเตอร์ของความคั่ว สูงในแบบอย่าง Porter หรือ Stout

**รสสัมผัส :** เนื้อเบียร์ปานกลางถึงหนาปานกลาง เวอร์ชันที่ขมมาก ขึ้นนี้อาจมีความรู้สึกไม่เหลือความหวานและพบรส resin คาร์โบ เนชั่นปานกลางถึงสูงปานกลาง เวอร์ชันที่แรงกว่านี้อาจให้ความ รู้สึกนวล

**ความคิดเห็น :** American Brown ที่ออกขายส่วนใหญ่จะไม่ รุนแรงแบบเบียร์ที่ผลิตเอง ในครัวเรือน (home brew) หรือเบียร์ ที่ผลิต โดยกลุ่มคราฟต์สมัยใหม่ เบียร์แบบนี้คือเบียร์สไตล์ American Brown Ale เชิงพาณิชย์ที่วางขายในท้องตลาด ณ



ปัจจุบัน จะแตกต่างจากเบียร์ที่ฮอปมากกว่า และแรงกว่าที่เกิดใน ยุคเริ่มต้นจากกลุ่ม home brew ถ้าเป็น brown ale ที่แรงแบบ IPA จะต้องส่งในหมวด 21B Specialty IPA: Brown IPA

**ประวัติ :** เบียร์สไตล์อเมริกันจากยุคคราฟต์เบียร์สมัยใหม่ตอนต้น ที่ได้รับมาจากประเทศอังกฤษที่เรียกว่า Brown Ales แต่มีฮอปมากกว่า Pete's Wicked Ale (1986) เป็นผู้กำหนดรูปแบบ สไตล์นี้ ได้รับการตัดสินครั้งแรกในงาน Great American Beer Festival ในปี 1992

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** ใช้ Pale มอลต์ ร่วมกับ crystal มอลต์และมอลต์สีเข้มอื่น (โดยทั่วไปคือช็อก โกแลตมอลต์) ใช้ฮอปอเมริกัน แต่ก็สามารถใช้ continental ฮอปหรือฮอปโลกใหม่ได้

**เปรียบเทียบกับสไตล์ :** มีรสชาติของ chocolate และ caramel มากกว่า American Pale หรือ Amber Ale ที่จะมีรสขมน้อยกว่า ปกติและสมดุลงกว่า มีความขม แอลกอฮอล์ และคาแรคเตอร์จากฮอปน้อยกว่า Brown IPA แต่มีรสขมและฮอปมากกว่า English Brown Ale มีมอลต์เข้มชันกว่า มีแอลกอฮอล์สูงกว่า และใช้ฮอปแบบอเมริกันหรือฮอปโลกใหม่

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.045 – 1.060      FG: 1.010 – 1.016

IBUs: 20-30      SRM: 18-35      ABV: 4.3-6.2%

## 20. American Porter and Stout

### 20A. American Porter

**ภาพรวม :** เบียร์ดำที่มอลต์เตนมีรสขมและมักจะมีฮอปที่เตนชัดแต่รวมแล้วออกมาสมดุล มีความคั่ว และมักจะมีคาแรคเตอร์ของ chocolate

**อโรมา :** กลิ่นคั่วแบบอ่อนปานกลางถึงเข้มปานกลาง มักมีกลิ่น chocolate, coffee บางๆ, หรือ burnt อ่อนๆ บางครั้งก็มีรสหวานมาเสริมจาก caramel หรือ toffee หรือรสมอลต์เข้มข้น กลิ่นฮอปแบบ resiny, earthy หรือ floral อาจต่างกันไปตั้งแต่ต่ำจนถึงสูง สามารถมี esters แบบ fruity แบบปานกลางได้ แต่ห้ามมีกลิ่นคม ฉุน หรือกลิ่นกรด ความสมดุลของมอลต์และฮอปอาจแตกต่างกันได้ แต่ควรมีกลิ่นมอลต์คั่วอยู่เสมอ

**ลักษณะที่เห็น :** สีน้ำตาลปานกลางจนถึงสีน้ำตาลเข้มมาก มักมีสีไฮไลต์คล้ายทับทิมหรือ โกลเมน สีสามารถเข้มจนเข้า ไกลส์สีดำได้ เนื้อเบียร์ต้องใสถ้าไม่ทึบแสง ฟองหนาสีน้ำตาล และฟองเกาะอยู่กับแก้วได้ดีปานกลาง

**รสชาติ :** รสคั่วเข้มปานกลาง มักมีรสข็อก โกลแลตและรสใหม่เล็กน้อย บางครั้งจะมีความหวานจากคาราเมลหรือมอลต์เข้มข้นคอยเสริม รสขมปานกลางถึงสูง จบแบบ dry หรือหวานปานกลาง มอลต์สีเข้มจะเพิ่มความรู้สึกคมแต่จะไม่เพิ่มกลิ่นฉุน กลิ่นกรดหรือความกระด้าง รสฮอปมีได้ตั้งแต่ต่ำถึงสูง ในแบบ resiny, earthy หรือ floral แต่ต้องไม่ขัดกับกลิ่นมอลต์ดำ แบบที่ dry-hop อาจใช้ฮอปสดหรือฮอปแบบรส resiny สามารถมี esters แบบ fruity ได้ปานกลาง แต่ไม่ควรมีรสเป็นกรด

**รสสัมผัส :** เนื้อเบียร์ปานกลางถึงหนานปานกลาง คาร์บอนเนชั่นต่ำถึงสูงปานกลาง เวอร์ชั่นที่แรงกว่าอาจมีแอลกอฮอล์ไหลออกมา

เล็กน้อย อาจมีความฝืดของมอลต์สีเข้มเล็กน้อย แต่คาแรคเตอร์นี้ไม่ควรชัด

**ความคิดเห็น :** บางครั้งเรียกว่า Robust Porter ที่หายากขึ้นเรื่อยๆ สไตลส์นี้เปิดกว้างในการตีความ โดยผู้ผลิตเบียร์ ความเข้มข้นและรสชาติของมอลต์สีเข้มอาจแตกต่างกัน อาจมีหรือไม่มีคาแรคเตอร์ของฮอปที่รุนแรงหรือคาแรคเตอร์แถมที่ได้จากการหมัก สไตลส์นี้แบ่งชัดเจนว่าเป็นแบบ "American" หรือ "British"

**ประวัติ :** เบียร์แบบที่แรงกว่า ดุดันกว่าเบียร์ในยุคก่อนการห้าม Prohibition Porter หรือ English Porter ที่ผลิตขึ้นครั้งแรกในยุคสมัยใหม่ของคราฟท์เบียร์ (เปิดตัวในปี 1974) สไตลส์นี้บ่งบอกความเป็นคราฟท์เบียร์ยุคใหม่ ข้อมูลเพิ่ม โปรดดู Historical Beer: Pre-Prohibition Porter สำหรับเวอร์ชันเก่าของสหรัฐฯ

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** ใช้ Pale มอลต์เป็นพื้นฐาน และมักเพิ่ม crystal มอลต์ dark มอลต์ หรือ black มอลต์และ chocolate มอลต์ ใช้ฮอปสายพันธุ์อเมริกันให้ความขม แต่เลือกให้ฮอปต่อนจบเป็นฮอปจากอังกฤษหรืออเมริกาก็ได้ สามารถใช้ยีสต์แบบอเมริกาที่ให้ความคลื่นหรือยีสต์แบบอังกฤษที่เน้นคาแรคเตอร์ก็ได้

**เปรียบเทียบกับสไตส์ :** มีรสขมและมักจะแรง มาพร้อมกับ dark มอลต์และการจิบรส dry กว่า English Porter หรือ Pre-Prohibition Porter แต่ไม่รุนแรงและไม่โดดเด่นแบบ American Stout

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.050 – 1.070      FG: 1.012 – 1.018

IBUs: 25-50      SRM: 22-40      ABV: 4.8-6.5%

## 20B. American Stout

**ภาพรวม :** Stout สีเข้ม ค่อนข้างแรง คั่วเข้ม ขมและฮอปจัด เนื้อเบียร์และรสคั่วเป็นแบบ stout แต่มากับความดุดันทางคาแรคเตอร์และความขมจากฮอปสายพันธุ์อเมริกา

**อโรมา :** กลิ่นหอมคั่วระดับปานกลางถึงเข้ม มักมีคาแรคเตอร์ของกาแฟคั่วหรือดาร์กช็อกโกแลต มีกลิ่นใหม่หรือกลิ่นถ่านได้ถ้าอยู่ในระดับต่ำ กลิ่นฮอปปานกลางถึงต่ำมาก มักมีกลิ่น citrusy หรือ resinous สามารถมี esters แบบปานกลางได้ สามารถมีกลิ่นแอลกอฮอล์เบาๆได้ แต่ไม่ควรมีกลิ่นคม ฉุน หรือกลิ่นกรด

**ลักษณะที่เห็น :** ทัวไปแล้วจะเป็นสีดำสนิท แม้บางชนิดอาจมีสีออกน้ำตาลเข้มเกือบดำ ฟองเมื่อดื่มใหญ่เกาะแก้วได้ดีสีน้ำตาลจนถึงน้ำตาลอ่อน มักจะทึบแสง

**รสชาติ :** รสคั่วปานกลางถึงสูงมาก มักจะเป็นรสแบบกาแฟ, ช็อคโกแลตเข้ม, ช็อคโกแลตหวานปนขมหรือเมล็ตกาแฟคั่ว อาจมีรสชาติของกาแฟใหม่ได้เล็กน้อยแต่ไม่ควรจะโดดเด่น ความหวานจากมอลต์ต่ำถึงปานกลาง มักมีรสช็อกโกแลตเข้มข้นหรือคาราเมล ความขมปานกลางถึงสูง รสฮอปต่ำถึงสูงในแบบ citrusy หรือ resinous จบรสแบบ dry ปานกลางหรือ dry ที่บางทีมาพร้อมความใหม่ สามารถมี esters ได้น้อย มีคาแรคเตอร์ของแอลกอฮอล์หลุดออกมาได้เล็กน้อย

**รสสัมผัส :** เนื้อเบียร์เป็นแบบกลางจนถึงหนา มีความ creamy ได้ มีความฝาดเล็กน้อยที่มาจากการคั่วได้แต่คาแรคเตอร์นี้ไม่ควรมากเกินไป คาร์โบเนชั่นปานกลางถึงสูง มีความรู้สึกถึงแอลกอฮอล์ได้เล็กน้อยถึงแรงปานกลางแต่ต้องสิ้นและไม่รุนแรง

**ความคิดเห็น :** โรงเบียร์แสดงออกถึงความเป็นเอกเทศผ่านคาแรคเตอร์ของมอลต์คั่ว, ความหวานจากมอลต์และรสชาติของมอลต์ พร้อมปริมาณฮอปที่ใช้ในตอนท้าย โดยทั่วไปจะมีรสชาติขอ

มอลต์คั่วที่เข้มข้นกว่าและชอบมากกว่า Stout แบบดั้งเดิมอื่นๆ (ยกเว้น Imperial Stout) ทุกวันนี้หายากขึ้นเรื่อยๆ

**ประวัติ :** สไตล์ของคราฟต์เบียร์และ home brew ยุคสมัยใหม่ที่แสดงความโดดเด่นด้วยฮอปสายพันธุ์อเมริกันและถูกใส่ลงไป ในเบียร์ strong traditional English หรือ Irish Stout ในรูปแบบ home brew เคยถูกเรียกว่า West Coast Stout ชื่อทั่วไปที่แสดงถึงเบียร์ที่ใส่ฮอปปริมาณมาก

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** ใช้ base มอลต์, ฮีสต์และฮอปทั่วไปของอเมริกา เลือกรูปการใช้มอลต์สีเข้มและมอลต์คั่วได้หลากหลาย รวมถึงมอลต์ประเภทคาราเมล ใส่ adjunct หรือสารเติมแต่งได้ในปริมาณน้อยเพื่อเพิ่มความซับซ้อน

**เปรียบเทียบกับสไตล์ :** มีฮอปชัด, ขมและคั่วเข้มแบบ Irish Extra Stout มีความคั่วและเนื้อเบียร์หนากว่า Black IPA เบียร์ในรูปแบบที่หนักกว่าและเข้มข้นกว่านี้จะกลายเป็นสไตล์ Imperial Stout สไตล์นี้คือแบบที่แรงกว่าและชัดเจนนกว่า American Porter ทั้งในด้านการใช้ grain, การใช้ dark มอลต์และการใช้ฮอป

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.050 – 1.075      FG: 1.010 – 1.022

IBUs: 35-75      SRM: 30-40      ABV: 5.0-7.0%

## **20C. Imperial Stout**

**ภาพรวม :** รสเข้มข้นและแรงมาก เป็น stout สีเข้ม ที่พร้อมให้ผู้ผลิตตีความได้หลากหลาย มอลต์คั่วใหม่ที่มาพร้อมความลึกของผลไม้แห้งหรือผลไม้สีเข้ม ความอุ่น และขมหวานตอนจบ แต่

รสชาติที่เข้มต้องมาจากส่วนประกอบที่ผสมผสานกันจนเกิดความซับซ้อน กลมกลืน ไม่ยุ่งเหยิง บางครั้งต้องใช้เวลาบ่มถึงจะออกมาสมบูรณ์

**อโรมา :** เข้ม ลึก ซับซ้อน และค่อนข้างเข้มข้น ด้วยการผสมผสานที่ลงตัวของ ความคั่ว ผลไม้ ฮอป และแอลกอฮอล์ กลิ่นคั่วแบบอ่อนถึงเข้มปานกลางสามารถพบกาแฟ ความขมอมหวานหรือ dark chocolate, cocoa, black licorice, tar หรือกลิ่นคั่วจากวัตถุดิบ ที่บางครั้งจะมาพร้อมความหวานบางๆจาก caramel หรือกลิ่นมอลต์แบบ toasty กลิ่น ester แบบอ่อนถึงเข้มปานกลางที่ออกมาในแนวผลไม้แห้งหรือผลไม้สีเข้ม เช่น plum, prune, fig, black currant หรือ raisin กลิ่นฮอปสามารถมีแบบต่ำจนถึงค่อนข้างดูตัน มักจะใช้ฮอปที่มีคาแรคเตอร์ English หรือ American สามารถมีกลิ่นแอลกอฮอล์หลุดมาได้แต่ห้ามบาด ร้อนหรือออกกลิ่น solvent ความสมดุลระหว่างองค์ประกอบหลักทั้ง 4 ชนิดอาจแตกต่างกันได้อย่างมาก ไม่จำเป็นต้องออกมาทั้งหมด แต่สิ่งเหล่านี้ควรผสมกันออกมาแล้วราบรื่น การบ่มเอาไว้สามารถเพิ่มมิติของเบียร์ได้ รวมถึงความรู้สึกเปรี้ยวหรือความเปรี้ยวจากองุ่น การบ่มเอาไว้สามารถลดความเข้มข้นของกลิ่นได้

**ลักษณะที่เห็น :** สีเบียร์มีตั้งแต่น้ำตาลแดงเข้มจนถึงดำสนิท ทึบแสง ฟองสีน้ำตาลแดงเข้มถึงน้ำตาลเข้ม โดยทั่วไปฟองจะขึ้นรูปดีแม้ว่าจะคงอยู่กับแก้วได้น้อยถึงปานกลาง ตัวที่แอลกอฮอล์สูงและหนืดอาจมี leg ให้เห็นได้

**รสชาติ :** มาทางเดียวกับอโรมา ผสมผสานความซับซ้อนของกลิ่นคั่ว ผลไม้ ฮอป และแอลกอฮอล์ที่ซับซ้อน (แบบที่อธิบายไป) รสชาติอาจค่อนข้างเข้มข้น มักจะข้ดกว่าอโรมา แต่ต้องใช้ความสมดุลในความหลากหลายแบบเดียวกัน ความขมปานกลางถึงสูง ความสมดุลจะถูกเสริม โดยคาแรคเตอร์ของมอลต์รส bread, toast หรือ caramel การรับรสและรสตอนจบจะหวานปานกลางจนถึง dry ปานกลาง และจะเปลี่ยนไปเมื่อเบียร์ผ่านการบ่ม ไม่

ควรมีรสแบนน้ำเชื่อมหรือหวานเหนียว aftertaste จะเป็นแบบ  
คั่ว ชม และอุ่น การบ่มจะมีผลต่ออโรมาเช่นกัน

**รสสัมผัส :** เนื้อเบียร์เข้มข้นถึงเนื้อแน่นและเต็มปากเต็มคำ พร้อม  
ด้วยเนื้อสัมผัสที่นุ่มละมุนลิ้น เนื้อเบียร์และรสสัมผัสอาจลดลงตาม  
อายุที่บ่มไว้ ควรดื่มแล้วอบอุ่นนุ่มนวลอย่างชัดเจน แต่ควรมาเป็น  
คาแรคเตอร์เสริม มีคาร์โบเนชั่นต่ำถึงปานกลาง

**ความคิดเห็น :** บางครั้งจะรู้จักในชื่อ Russian Imperial Stout  
หรือ RIS แยกความแตกต่างออกจากแบบ American ตรงความ  
ขมที่มากกว่า คั่วมากกว่า และใส่ออปตอนท้าย ในแบบอังกฤษจะ  
พบความซับซ้อนจากการใช้มอลต์และ esters ที่มากกว่า โดย  
Imperial Stout ทั้งหมดจะไม่ได้มีแค่แบบ 'English' หรือ  
'American' คาแรคเตอร์ที่อยู่ระหว่างสองอันนี้ก็ทำได้ ซึ่งเป็น  
เหตุผลที่ต้องมีหมวดย่อยให้ชัดเจน ผู้ตัดสินต้องตระหนักถึงรูป  
แบบที่หลากหลาย และอย่าพยายามตัดสินตัวอย่างทั้งหมดว่า  
เป็นการเลียนแบบเบียร์เชิงพาณิชย์

**ประวัติ :** สไตล์ที่เป็นมรดกตกทอดมายาวนาน มีรากฐานมาจาก  
Strong English Porter ที่ผลิตเพื่อส่งออกในช่วงทศวรรษ 1700  
และพูดกันว่าได้รับความนิยมอย่างมาก ในหมู่ราชวงศ์ซาวาร์สเซีย  
หลังจากสงครามของนโปเลียนมาขัดจังหวะการค้าขาย ทำให้  
เบียร์เหล่านี้ขายได้มากขึ้นในอังกฤษ สไตล์นี้เกือบจะหมดความ  
นิยมจนกระทั่งในยุคคราฟต์เบียร์สมัยใหม่ ในอังกฤษที่ได้ส่งออก  
เบียร์ตัวนี้ไปยังอเมริกา จนอเมริกาได้ปรับจนกลายเป็นสไตล์ของ  
ตัวเอง

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** ใช้ Pale มอลต์กับมอลต์คั่วหรือ grain ชนิด  
อื่น ใช้ adjuncts จำพวก flake ทั่วไปได้ ใช้ฮีสต์และฮอปแบบ  
อเมริกันหรืออังกฤษเป็นเรื่องปกติ ต้องมีการบ่มที่ดี นิยมใช้น้ำ  
เบียร์พื้นฐานจากสไตล์นี้เพื่อทำเบียร์สไตล์พิเศษอื่นๆ

เปรียบเทียบกับสไตล์: เข้มและคั่วเข้มกว่า Barleywines แต่มีแอลกอฮอล์ใกล้เคียงกัน ชับซ้อนกว่าด้วยรสชาติที่หลากหลาย มากกว่าสเตาท์ในแบบที่เบากว่านี้

ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :

OG: 1.075 – 1.115      FG: 1.018 – 1.030

IBUs: 50-90      SRM: 30-40      ABV: 8.0-12.0%



## 21. IPA

### 21A. American IPA

**ภาพรวม :** เบียร์ที่เด็ดขาดด้านกลิ่นฮอปและความขม มีความแรงปานกลาง เบียร์ Ale สไตล์อเมริกันที่มีสีอ่อน เป็นเบียร์แบบสมดุลที่ฮอปเป็นตัวนำ มีโปรไฟล์การหมักที่สะอาด จบรสในปาก dry ผสมผสานด้วยการใช้มอลต์เพื่อเพิ่มมิติและสนับสนุนให้ฮอปเปล่งประกาย

**อโรมา :** ด้วยฮอปที่เข้มข้นและโดดเด่น โดยการใช้คาแรคเตอร์ของอเมริกันฮอปและฮอปโลกใหม่ เช่น citrus, floral, pine, resin, spice, tropical fruit, stone fruit, berry หรือ melon มีกลิ่น malty grainy ต่ำถึงต่ำปานกลางที่มาช่วยเสริมจุดเด่นของฮอป และด้วย โปรไฟล์การหมักที่สะอาด แต่ยอมให้หลงเหลือความ fruity ไว้ได้โดยไม่มีแอลกอฮอล์ล้นออกมา

**ลักษณะที่เห็น :** ช่วงสีของเบียร์จากสีทองเข้มปานกลางจนถึง reddish-amber อ่อนๆ เนื้อเบียร์ต้องใส แต่อาจจะยอมให้มีความขุ่นบางๆได้ ฟองขนาดกลางสีขาวจนถึงขาวขุ่นและฟองเกาะอยู่กับแก้วได้ดี

**รสชาติ :** มีรสฮอปปานกลางไปจนถึงหนัก (รสชาติในแบบเดียวกันกับโรมาที่อธิบายไป) มีความ malty grainy แบบต่ำหรือต่ำปานกลาง อาจจะมีรสของ caramel บางๆและ toast ได้บ้าง ความขมแบบสูงปานกลางจนถึงสูงมากๆ รสจบบแบบ dry ถึง dry ปานกลาง มีความ Hoppy, Bitter ใน aftertaste ที่มีมอลต์มาช่วยเสริม สามารถมี esters ต่ำได้ และอาจจะมีรสของแอลกอฮอล์ออกมาได้บ้าง

**รสสัมผัส :** เนื้อเบียร์แบบบางปานกลางจนถึงแบบกลาง นุ่มลิ้น มีคาร์บอนเนชั่นปานกลางจนถึงสูงปานกลาง ไม่มีรสกระด้าง บางเบา นุ่มลิ้น

**ความคิดเห็น :** ต้นแบบสำหรับความทันสมัย ที่รวมถึง Double IPA และ IPA แบบที่ใส่ส่วนผสมอื่น IPA แบบอื่นควรอยู่ในกลุ่ม 21B Specialty IPA และ India Pale Lager (IPL) แต่ก็สามารถส่งมาในหมวด American IPA ได้หากมีลักษณะที่คล้ายกัน หรือจะส่งในหมวด 34B Mixed-Style Beer ก็ได้ แต่คาแรคเตอร์โอ๊คไม่เหมาะสมในสไตล์นี้ ถ้าเห็นสีโอ๊คอย่างชัดเจน ให้ส่งในหมวด 33A Wood-Aged Beer ตัวอย่างเช่น West Coast IPA คือ เบียร์ในหมวด American IPA แบบหนึ่งเท่านั้น

**ประวัติ :** คราฟต์เบียร์อเมริกันสมัยใหม่ตัวแรก เบียร์ที่ดัดแปลงมาจากสไตล์อังกฤษดั้งเดิม เชื่อกันว่าเป็น Anchor Liberty Ale ซึ่งผลิตขึ้นครั้งแรกในปี 1975 และใช้ฮอป cascade ทั้งหมด สไตล์นี้ได้พัฒนาไปไกลกว่าเบียร์ต้นฉบับมากและตอนนี้มีรสชาติเหมือน American Pale Ale มากกว่าเมื่อเปรียบเทียบกับ American IPA จากยุคก่อน

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** ใช้ Pale มอลต์เป็นพื้นฐาน ร่วมกับฮีสต์ American หรือฮีสต์ English ที่ให้ความคลินหรือบางที่ให้ความ fruity ควรจะใช้ malt เป็นวัตถุดิบทั้งหมดแต่ก็ยอมรับการใช้ น้ำตาลเสริมได้บ้าง ห้ามใช้ crystal มอลต์ นิยมการใช้ American ฮอปและฮอปโลกใหม่ แต่จำกัดเฉพาะฮอปโลกใหม่ที่ให้คาแรคเตอร์ตรงกับที่อธิบายมา

**เปรียบเทียบกับสไตล์ :** แร่งและฮอปหนักมากกว่า American Pale Ale และจะมีความ caramel, bread, toast น้อยกว่าเมื่อเทียบกับ English IPA นิยมการใช้ American ฮอปและฮอปโลกใหม่ ester จากฮีสต์ต้องน้อย มีความสมดุลในแบบเนื้อเบียร์บาง และมีฮอปมากกว่า เป็นการสมดุลเหมือนกับใน Double IPA แต่แอลกอฮอล์น้อยกว่า

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.056 – 1.070      FG: 1.008 – 1.014

IBUs: 40-70      SRM: 6-14      ABV: 5.5-7.5%

## **21B. Specialty IPA**

**ภาพรวม :** IPA ที่ทุกคนเข้าใจคือความสมดุล - ฮอปนำ ขมและรสจิบในปากแบบไม่ทิ้งความหวาน - แต่มี IPA แบบอื่นที่แยกออกจากหมวดหมู่มาตรฐาน IPA ที่ดีได้โดยไม่ต้องคำนึงถึงรูปแบบ แต่ความกระด้างและความหนักที่มากเกินไปมักจะไม่ถูกต้อง เช่นเดียวกับกรรมากรวมกันของรสชาติที่รุนแรงระหว่างฮอปกับส่วนผสมพิเศษอื่นๆ

**อโรมา :** ต้องใช้กลิ่นฮอปที่รับรู้ได้ ลักษณะของฮอปขึ้นอยู่กับประเภทเฉพาะของ Specialty IPA สามารถมีอโรมาอื่นๆได้ แต่กลิ่นของฮอปจะเป็นองค์ประกอบที่เด่นที่สุด

**ลักษณะที่เห็น :** สีจะขึ้นอยู่กับชนิดของ Specialty IPA โดยทั่วไปต้องใสแต่ก็ยอมรับความขุ่นเล็กน้อยได้ในบางสไตล์ ประเภทที่สีเข้มกว่าอาจมีความทึบ ฟองต้องคงอยู่กับแก้วสีของฟองขึ้นอยู่กับประเภทเฉพาะของ Specialty IPA

**รสชาติ :** แตกต่างตามชนิด คุณภาพจะขึ้นกับวัตถุดิบต่างๆที่ใส่ลงไป จะกำหนดว่าเป็น Special IPA แบบไหน รสชาติจากฮอปจะอยู่ที่กลางกึ่งสูงจนถึงสูง ความขมจากฮอปก็จะอยู่ที่กลางกึ่งสูงจนถึงสูงมาก รสจากมอลต์จะอยู่ที่กลางถึงต่ำ โดยทั่วไปเนื้อเบียร์จะจิบในปากแบบ dry หรือหวานน้อย จะรู้สึกถึงแอลกอฮอล์บ้างถ้าเป็นเบียร์ที่แรง Special IPA แต่ละชนิดจะแสดงถึงลักษณะของมอลต์และฮีสต์ ขึ้นอยู่กับสไตล์

**รสสัมผัส :** ลื่น เนื้อเบียร์กลางจนถึงกลางกึ่งบาง คาร์โบเนชันปานกลาง อาจพบคาแรคเตอร์ของแอลกอฮอล์ในแบบที่แรงกว่า

**การแบ่งระดับตามความแรง :**

Session – ABV: 3.0 – 5.0%

Standard – ABV: 5.0 – 7.5%

Double – ABV: 7.5 – 10.0%

### **Specialty IPA: Belgian IPA**

**ภาพรวม :** เบียร์ที่ dry เป็น IPA แบบเด่นที่ฮอป มากับความ fruity และอีสต์แบบเบลเยียม สีจะอ่อนอีสต์ จัดการน้ำตาลได้มาก คล้ายกับสไตล์ Belgian Tripel แบบเพิ่มฮอป

**อโรมา :** ความเด่นของฮอปอยู่ในระดับกลางจนถึงสูง ที่พบบ่อย คือการใช้คาแรคเตอร์ของอเมริกันฮอปและฮอปโลกใหม่ (tropical, melon, stone fruit, citrus, piney, และอื่นๆ) หรือ Continental ฮอป (spicy, herbal, floral, และอื่นๆ) จะได้รับคาแรคเตอร์ของฮอปบางๆจากการ Dry-hop ความหอมหวานจากมอลต์แบบนุ่มนวลและบางที่จะมีลักษณะจากน้ำตาลและน้ำผึ้งมาผสม อาจพบความเป็นคาราเมลแต่ไม่ค่อยนิยม มี esters แบบกลางที่ออกมาแนว pears, apples, citrus, หรือ banana มีความ spice, clove หรือ pepper น้อย และมีคาแรคเตอร์ของแอลกอฮอล์น้อย

**ลักษณะที่เห็น :** สีทองอ่อนจนถึงสีอำพัน ฟองขนาดกลางจนถึงขนาดใหญ่สีขาวนวล ฟองเกาะขอบแก้วได้ดี สีจะออกขุ่น

**รสชาติ :** มีความ fruity และ spicy แบบกลางๆ ที่บางครั้งออกมาในรูปของโรมา รสชาติฮอปปานกลางจนถึงสูงออกมาทางเดียวกับบอโรมา บอดีบาง ความ malty กลางๆ บางทีอาจจะพบความ toast, caramel หรือ honey บ้าง ความขมกลางถึงสูง รสจบในปากแบบ dry ปานกลางจนถึง dry แต่เน้นการรับรสขม aftertaste จะขมลากยาวแต่ไม่บาด

**รสสัมผัส :** เนื้อเบียร์กลางจนถึงบาง คาร์โบเนชั่นปานกลางจนถึงสูงซึ่งจะช่วยชูการรับรสจากเนื้อเบียร์เบียร์ อาจจะพบเนื้อเบียร์บางและพบความอุ่นได้

**ความคิดเห็น :** การเลือกใช้สายพันธุ์ฮีสต์และฮอปเป็นสิ่งสำคัญ เพราะบางครั้งรวมกันแล้วจะออกมาแย้

**ประวัติ :** เป็นสไตล์สมัยใหม่ ตั้งแต่ช่วงกลางปี 2000 กลุ่ม home brewer และโรงคราฟต์เบียร์ใช้ฮีสต์เบลเยียมในสูตร IPA ของอเมริกา โรงเบียร์เบลเยียมมักจะเพิ่มฮอปให้กับเบียร์ Pale ตัวที่แรงกว่า

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** ฮีสต์สายพันธุ์เบลเยียมที่ใช้ทำ Belgian Tripels และ Golden Strong Ales คือตัวอย่างที่ชาวอเมริกันจะใช้อเมริกันฮอปและฮอปโลกใหม่ ในขณะที่เวอร์ชันเบลเยียมมักใช้ฮอปของยุโรปและ Pale มอลต์เท่านั้น เป็นสไตล์ที่นิยมใส่น้ำตาลเพิ่ม

**เปรียบเทียบกับสไตล์ :** ลูกผสมระหว่าง American IPA หรือ Double IPA กับ Belgian Golden Strong Ale หรือ Belgian Tripel สไตล์นี้อาจจะ spicy ขึ้น แรงขึ้น dry และ fruity กว่า American IPA

### ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :

OG: 1.058 – 1.080      FG: 1.008 – 1.016

IBUs: 50-100      SRM: 5-8      ABV: 6.2-9.5%

### Specialty IPA: Black IPA

**ภาพรวม :** เบียร์ที่ dry ฮอปนำแบบสมดุล คาแรคเตอร์และรสชาติของฮอปจาก American IPA แต่มีสีเข้มกว่า มอลต์สีเข้มช่วยเสริมรสชาติแบบอ่อนโยนและน่าดื่ม ไม่มีกลิ่นคั่วหรือไหม้ที่รุนแรง

**อโรมา :** กลิ่นฮอปในระดับปานกลางถึงสูง มักมีกลิ่นแบบ stone fruit , tropical, citrusy, resin, pine, berry, หรือ melon กลิ่นมอลต์ต่ำมากจนถึงปานกลาง อาจพบกลิ่น light chocolate, coffee, หรือ toast รวมกับความหวานจากคาราเมลมาสนับสนุน มีโปรไฟล์การหมักที่สะอาด แต่ยอมรับ esters ที่เหลือบางอย่างได้

**ลักษณะที่เห็น :** สีน้ำตาลเข้มถึงสีดำ เนื้อเบียร์ใส ไม่ทึบแสง ยอมรับความขุ่นได้เล็กน้อย แต่ไม่ควรทึบ ฟองสีน้ำตาลอ่อนถึงสีน้ำตาล ขนาดปานกลาง ฟองคงอยู่บนแก้วได้ดี

**รสชาติ :** รสฮอปต่ำปานกลางถึงสูง ไปในทางเดียวกันกับกลิ่นอโรมา รสมอลต์ต่ำถึงปานกลาง มีรสขี้กโกแลตหรือกาแฟได้บ้างแต่ไม่ชัดมาก ความคั่วไม่ควรขัดกับฮอป รสคาราเมลหรือท็อฟที่สามารถมีได้ ความขมปานกลางถึงสูงมาก dry มีรสขมแต่ aftertaste ไม่หยาบกระด้าง พบรสคั่วบางอย่างที่ช่วยส่งเสริมบอดีที่ไม่มีรสหวาน ยอมรับ esters ที่เหลือบางอย่างได้ อาจจะพบรสแอลกอฮอล์ได้บ้าง

**รสสัมผัส :** ลื่น เนื้อเบียร์ปานกลางกึ่งบางจนถึงปานกลาง คาร์โบเนชั่นปานกลาง มีความ creamy บางๆได้ อาจจะพบเนื้อเบียร์บางและความอุ่นได้

**ความคิดเห็น :** ตัวอย่างส่วนใหญ่เป็นความแรงแอลกอฮอล์ระดับมาตรฐาน ตัวอย่างที่แอลกอฮอล์สูง ในบางครั้งอาจดูเหมือน Hoppy Porter ที่ถ้ารุนแรงไปจะส่งผลกระทบต่อความสามารถในการดื่ม

**ประวัติ :** สายพันธุ์ Black IPA ของอเมริกาที่ผลิตในเชิงพาณิชย์ครั้งแรกกำเนิดโดย Greg Noonan ในชื่อ Blackwatch IPA ประมาณปี 1990 ได้รับความนิยมในแปซิฟิกตะวันตกเฉียงเหนือและแคลิฟอร์เนียตอนใต้ของสหรัฐอเมริกาในช่วงต้นถึงกลางปี 2000 แต่ความนิยมนั้นได้เริ่มลดลงในช่วงต้นปี 2010 ก่อนที่จะจางหายไปในความมืด

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** ผลิตโดยใช้มอลต์คั่วที่ผ่านกระบวนการแยกเปลือกออกไปทำให้ความขมและความฝาดลดลง ใช้ฮอปส์กันฮอปและฮอปโลกใหม่ แต่ฮอปส์ที่ออกใหม่ต้องให้คาแรคเตอร์แบบที่อธิบายเอาไว้

**เปรียบเทียบกับสไตล์ :** มีความสมดุลและความประทับใจเหมือน American IPA และ Double IPA พร้อมการคั่วแบบไม่มากมายที่คล้ายกับใน Schwarzbier ไม่เข้มและคั่วหนักเหมือน American Stout และ Porter ด้วยเบียร์ที่เบาทำให้เพิ่มความลื่นพร้อมเพิ่มความสามารถในการดื่ม

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.050 – 1.085      FG: 1.010 – 1.018

IBUs: 50-90      SRM: 25-40      ABV: 5.5-9.0%

## Specialty IPA: Brown IPA

**ภาพรวม :** เต้นที่ก่ล้นฮอป, ชม และเข้มปานกลางเหมือน American IPA แต่เสริมด้วยคาแรคเตอร์ของ dark caramel, chocolate, toffee, หรือ dark fruit เหมือนใน American Brown Ale โดยจบรสแบบ dry เนื้อเบียร์บางทำให้เป็น IPA ที่ดื่มได้ง่าย Brown IPA จึงเป็น IPA ที่มีรสชาติและรสมอลต์มากกว่า American IPA เล็กน้อยโดยไม่ให้รสหวานหรือเข้ม

**อโรมา :** ก่ล้นฮอปปานกลางจนถึงสูง มักมีลักษณะของ stone fruit, tropical fruit, citrus, resin, pine, berry, หรือ melon ก่ล้นมอลต์หวานปานกลางถึงต่ำปานกลางผสมผสานกับฮอปที่คัดสรรอย่างดี และบางทีจะประกอบไปด้วยคาแรคเตอร์ของ milk chocolate, cocoa, toffee, nuts, biscuits, dark caramel, toasted bread, หรือ dark fruit โพรไฟล์การหมักที่สะอาด อาจจะมี esters เล็กน้อยได้ สามารถมีคาแรคเตอร์ของแอลกอฮอล์ต่างๆได้

**ลักษณะที่เห็น :** สีที่มีตั้งแต่น้ำตาลแดงจนถึงน้ำตาลเข้ม แต่ไม่ถึงกับดำ เนื้อเบียร์ใสไม่ทึบแสง อาจจะมีฟองได้เล็กน้อย ฟองมีขนาดกลาง สีครีมถึงสีน้ำตาล ฟองคงอยู่บนแก้วได้ดี

**รสชาติ :** รสฮอปปานกลางถึงสูง ทิศทางเดียวกับอโรมา ความ malty แบบกลางๆจนถึงต่ำปานกลาง ก่ล้นมอลต์ก็อยู่ในทิศทางเดียวกับอโรมา การใช้มอลต์และฮอปไม่ควรทำให้เกิดความขัดแย้งด้านรสชาติ รสขมปานกลางถึงสูง ไม่ขมซาก จบรสแบบ dry ปานกลางจนถึง dry ผสมกับรสขม hoppy และ malty ใน aftertaste สามารถมี esters ได้เล็กน้อย สามารถทำให้เป็นแบบแอลกอฮอล์ต่ำได้ แต่ห้ามมีรสคั่วหรือรสมอลต์ใหม่ มอลต์ต้องช่วยทำให้ความขมจากฮอปกลมกล่อม

**รสสัมผัส :** เนื้อเบียร์ปานกลางถึงบาง นุ่มลื่น คาร์บอนเนชั่นปานกลางถึงสูงปานกลาง ไม่มีความกระด้าง บอดี้บางและนวล



**ความคิดเห็น :** แยกจาก American Brown Ale เพื่อความแตกต่างที่หนักแน่นกว่า หอมหนักกว่าแต่บาลานซ์แบบเดียวกับเบียร์ความแรงมาตรฐาน.

**ประวัติ :** ดู American Brown Ale.

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** เหมือนกับ American IPA แต่เพิ่มความคั่วกลางหรือคั่วเข้มจาก crystal มอลต์และ chocolate ที่คั่วอ่อนหรือมอลต์สีกลางๆอื่นๆ สามารถใช้น้ำตาลหรือน้ำตาลแดงเป็น adjunct ได้ใช้คาแรคเตอร์จากอเมริกันฮอปและฮอปโลกใหม่ แต่มอลต์กับฮอปต้องเข้ากัน

**เปรียบเทียบกับสไตล์ :** รูปแบบที่แรงและเข้มข้นของ American Brown Ale ด้วยการจ্বরสแบบ dry และกลมกล่อมแบบ American IPA มีรสคั่วต่ำกว่า Black IPA แต่มีรส chocolate มากกว่า Red IPA.

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.056 – 1.070      FG: 1.008 – 1.016

IBUs: 40-70      SRM: 18-35      ABV: 5.5-7.5%

### **Specialty IPA: Red IPA**

**ภาพรวม :** Hoppy และเข้มข้น เข้มปานกลางแบบ American IPA แต่มีคาแรคเตอร์ของ caramel, toffee, หรือผลไม้แบบ American Amber Ale บอดี้บางจ্বরสแบบ dry ทำให้เป็น IPA ที่ดื่มได้ง่าย Red IPA มีรสชาติและมอลต์มากกว่า American IPA เล็กน้อยโดยไม่ให้รสหวานหรือรสรุนแรง

**อโรมา :** กลิ่นฮอปปานกลางถึงเข้มข้น มักมีกลิ่นแบบ stone fruit, tropical fruit, citrus, resin, pine, berry, หรือ melon กลิ่นมอลต์หวานปานกลางถึงต่ำปานกลาง ผสมกับกลิ่นของฮอปที่เลือกสรร และมักมีลักษณะคั่วกลางหรือคั่วเข้มของ caramel, toffee, toasted bread, หรือ dark fruit โพรไฟล์การหมักที่สะอาด อาจจะมี esters เล็กน้อยได้ สามารถมีคาแรคเตอร์ของแอลกอฮอล์บางๆได้

**ลักษณะที่เห็น :** สีที่มีตั้งแต่สีเหลืองอำพันอ่อนจนถึงสีแดงเข้ม-ทองแดง เนื้อเบียร์ใส อาจจะมีฟองได้เล็กน้อย ฟองมีขนาดกลาง สีขาวขุ่นถึงสีครีม ฟองคงอยู่บนแก้วได้ดี

**รสชาติ :** รสฮอปปานกลางถึงสูง ทิศทางเดียวกับอโรมา ความ malty แบบกลางๆจนถึงต่ำปานกลาง กลิ่นมอลต์ก็อยู่ในทิศทางเดียวกับอโรมา การใช้มอลต์และฮอปไม่ควรทำให้เกิดความขัดแย้งด้านรสชาติ รสขมปานกลางถึงสูง ไม่ขมสาก จ্বরสแบบ dry ปานกลางถึง dry ผสมกับรสขม hoppy และ malty ใน aftertaste สามารถมี esters ได้เล็กน้อย สามารถทำให้เป็นแบบแอลกอฮอล์ต่ำได้ แต่มอลต์ห้ามเด่นเกินกว่าฮอปทั้งในด้านรสชาติ ความขมและความสมดุล

**รสสัมผัส :** เนื้อเบียร์ปานกลางถึงบางปานกลาง นุ่มลิ้น คาร์บอนเนชั่นปานกลางถึงสูงปานกลาง ไม่มีความกระด้าง บอด้บางและ นวล

**ความคิดเห็น :** แยกตัวออกมาจาก American Amber Ale โดยจะหนักแน่นกว่า ฮอปหนักกว่าแต่บาลานซ์แบบเดียวกับเบียร์ ความแรงมาตรฐาน.

**ประวัติ :** คราฟต์เบียร์สไตล์อเมริกันยุคใหม่ พื้นฐานมาจาก American IPA แต่มีรสชาติมอลต์ตามแบบของ American Amber Ale

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** เหมือนกับ American IPA แต่เพิ่มความคั่ว กลางหรือคั่วเข้มจาก crystal มอลต์ และมอลต์บางชนิดที่ทำให้ คาแรกเตอร์ toasty บางๆ สามารถใช้น้ำตาลเป็น adjunct ได้ ใช้คาแรกเตอร์จากอเมริกันฮอปและฮอปโลกใหม่ แต่มอลต์กับฮอปต้องเข้ากัน

**เปรียบเทียบกับสไตล์ :** รูปแบบที่แรงและเข้มข้นของ American Amber Ale แต่ไม่ malty และหวานแบบ American Strong Ale มีน้ำตาลเหลือหลังการหมักน้อยกว่า แอลกอฮอล์น้อยกว่า ไม่ malty แบบ American Barleywine มีคาแรกเตอร์ของ chocolate และ caramel มากกว่า Brown IPA แต่ต้องสมดุลเหมือนกัน

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.056 – 1.070      FG: 1.008 – 1.016

IBUs: 40-70      SRM: 11-17      ABV: 5.5-7.5%

### **Specialty IPA: Rye IPA**

**ภาพรวม :** เป็น American IPA ที่มีความ spicy, grainy จากมอลต์ข้าวไรย์ที่ให้รส bready และ peppery ด้วยบอดี้แบบครีมๆ จบในปากแบบ dry ที่มีความเป็น grain

**อโรมา :** ด้วยความเด่นจากฮอป ที่มาในคาแรกเตอร์ stone fruit, tropical fruit, citrus, resin, pine, berry, หรือ melon กลิ่นมอลต์ข้าวไรย์ที่มากับกลิ่นพริกไทยอ่อนๆ พร้อมด้วยกลิ่นมอลต์ที่มาเสริม มีโปรไฟล์การหมักที่สะอาด อาจจะมี esters เล็กน้อยได้ สามารถมีคาแรกเตอร์ของแอลกอฮอล์ต่างๆได้

**ลักษณะที่เห็น :** สีพบได้ตั้งแต่สีทองปานกลางจนถึงสีเหลืองอำพันอ่อน เนื้อเบียร์ใส อาจจะขุ่นได้เล็กน้อย ฟองมีขนาดกลาง สีขาวขุ่นถึงสีครีม ฟองคงอยู่บนแก้วได้ดี

**รสชาติ :** รสฮอปปานกลางถึงสูง ทิศทางเดียวกับบ็อบโรมา ความ malty แบบกลางๆจนถึงต่ำปานกลาง กลิ่นมอลต์ก็อยู่ในทิศทางเดียวกับบ็อบโรมา มีรสมอลต์ในแบบ caramel หรือ toast มาเสริม มีความ grainy, peppery, spicy จากไรย์มาผสมแบบกลางๆ จบแบบไม่เหลือความหวาน รสขมปานกลางถึงสูง ไม่ขมสาก จบรสแบบ dry ผสมกับรสขม hoppy และ malty ใน aftertaste สามารถมี esters ได้เล็กน้อย สามารถมีคาแรคเตอร์ของ แอลกอฮอล์ต่างๆได้

**รสสัมผัส :** เนื้อเบียร์ปานกลางถึงบางปานกลาง นุ่มลิ้น รู้สึกได้ถึง ความ creamy บางๆ คาร์โบเนชั่นปานกลางถึงสูงปานกลาง ไม่มี ความกระด้าง บอดี้มวล

**ความคิดเห็น :** คราฟต์เบียร์สไตล์อเมริกันยุคใหม่ พื้นฐานมาจาก American IPA ต้องรู้สึกถึงรสชาติจากมอลต์ไรย์ถ้าไม่เช่นนั้นให้ เข้าหมวด 21A American IPA

**ประวัติ :** ทางเลือกในยุคใหม่ของ American IPA เป็นที่นิยมในกลุ่ม home brewers

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** เหมือนกับ American IPA ที่มีมอลต์ไรย์ใน ปริมาณที่พอเหมาะ สามารถใช้คาแรคเตอร์จากอเมริกันฮอปและ ฮอปโลกใหม่ แต่มอลต์กับฮอปต้องเข้ากัน ห้ามมีคาแรคเตอร์ของ caraway และ oak

**เปรียบเทียบกับสไตล์ :** เป็น American IPA แบบที่ไม่เหลือความหวานมากกว่า มีความ spicy มากกว่าเล็กน้อย และ creamy มากกว่า ที่จบรสด้วยความขมและความ spicy ที่ลากยาว ไม่ควรมีคาแรคเตอร์ของมอลต์ไรย์หรือ weizen ยีสต์แบบ Roggenbier

### ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :

OG: 1.056 – 1.075      FG: 1.008 – 1.014

IBUs: 50-75      SRM: 6-14      ABV: 5.5-8.0%

### Specialty IPA: White IPA

**ภาพรวม :** American IPA แบบที่ความ fruity, spicy และสดชื่น แต่มีสีอ่อนกว่า เนื้อเบียร์บางกว่า และมีส่วนผสมของฮีสต์หรือเครื่องเทศที่โดดเด่นตามแบบฉบับของ Witbier

**อโรมา :** มี esters แบบกลางๆ ออกทาง orange, grapefruit, apricot หรือบางที่เป็นกล้วย มีความเครื่องเทศเบาๆ ในแนว coriander, orange peel, pepper หรือ clove หรืออาจจะไม่มีก็ได้ กลิ่นฮอปปานกลางถึงต่ำปานกลาง มักเป็นแนว stone fruit, citrus หรือ tropical fruit อโรมา esters และ spice อาจลดความเด่นของฮอป กลิ่นจากมอลต์จะกลางๆระหว่าง grainy และ bready สามารถมีคาแรคเตอร์ของแอลกอฮอล์บางอย่างได้

**ลักษณะที่เห็น :** สีอ่อนถึงสีทองเข้ม มักจะขุ่น ขนาดเม็ดฟองจะกลางจนถึงใหญ่ สีขาว หนา ฟองคงอยู่บนแก้วได้ดี

**รสชาติ :** esters ปานกลางจนถึงสูง รสฮอปปานกลางจนถึงสูง ปานกลาง เครื่องเทศบางๆ ทิศทางเดียวกับอโรมา รสมอลต์อ่อนแบบ bready ความขมสูง จบรสแบบ dry ปานกลาง จบแบบสดชื่น สามารถมีคาแรคเตอร์ของแอลกอฮอล์บางอย่างได้

**รสสัมผัส :** เนื้อเบียร์เบาปานกลาง คาร์โบเนชั่นปานกลางถึงสูง ปานกลาง เพิ่มความฝาดของเครื่องเทศเบา ๆ ก็ได้ มีความนวลได้

**ความคิดเห็น :** เป็นการผสมผสานระหว่าง American IPA และ Witbier รสชาติ spice จะมาจากทั้งฮีสต์เบลเยียม หรือการใส่เข้าไปก็ได้

**ประวัติ :** ผู้ผลิตคราฟต์เบียร์สัญชาติอเมริกันได้พัฒนารูปแบบดังกล่าวให้เป็นเบียร์สำหรับช่วงปลายฤดูหนาวหรือฤดูใบไม้ผลิเพื่อดึงดูดนักท่องเที่ยวที่ชื่นชอบ Witbier และ IPA

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** ใช้ Pale มอลต์และ Wheat มอลต์ และฮีสต์จาก Belgian Witbier ผสมกับ ฮอปจากอเมริกัน อาจจะใส่เปลือกส้มหรือเมล็ดผักชีรวมด้วยก็ได้

**เปรียบเทียบกับสไตล์ :** ชมและฮอปจัด แรงเหมือน American IPA แต่มีความ fruity, spicy และเบาเหมือน Witbier การใส่ฮอปช่วง late-hop จะไม่โดดเด่นแบบที่ใช้ใน American IPA

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.056 – 1.065      FG: 1.010 – 1.016

IBUs: 40-70      SRM: 5-6      ABV: 5.5-7.0%

### **Specialty IPA: Brut IPA**

**ภาพรวม :** สีส่อนมากๆ เป็น American IPA ที่ฮอปโดดเด่น จรสบแบบไม่มีความหวานใดๆเหลือ คาร์โบเนชั่นสูงมาก มีความขมที่ชัดเจน สามารถเสิร์ฟได้ในแบบ sparkling white wine หรือ Champagne กลิ่นฮอปแบบเบียร์ยุคใหม่ที่ช่วยเน้นมิติของรสชาติและกลิ่น

**อโรมา :** ฮอปอโรมาแบบกลางถึงเข้มจนถึงเข้มข้น กลิ่นฮอปแบบที่นำความสว่างสดใสในความสมดุล ใช้คาแรคเตอร์ที่หลากหลายจากฮอปอเมริกันรุ่นใหม่และฮอปโลกใหม่ในแบบ tropical, stone fruit, citrusy หรือ white grape แต่ไม่ออก grassy, vegetal หรือ herbal มีกลิ่นมอลต์ที่นุ่มนวล กลางๆ ที่ช่วยสนับสนุน แต่ห้ามออกไปในทาง caramelly หรือ ออกแบบ corny-sweet สามารถมีคาแรคเตอร์ของแอลกอฮอล์แบบสะอาดๆ มาบางๆ ได้ โปรไฟล์การหมักที่สะอาดมากๆ และห้ามมีคาแรคเตอร์ใดๆ จากยีสต์

**ลักษณะที่เห็น :** สีอ่อนมากๆ ตั้งแต่สีฟางอ่อนจนถึงสีทองอ่อนมากๆ น้ำเบียร์ใสเหมือนคริสตัลแต่ยอมให้ขุ่นได้นิดหน่อย มีคาร์บอนเนชั่นที่สูงจนถึงสูงมาก ฟองมีขนาดใหญ่สีขาวและคงอยู่กับแก้วได้ดี

**รสชาติ :** รสฮอปสูงจนถึงสูงมาก ทิศทางเดียวกับอโรมา มีคาแรคเตอร์ของมอลต์น้อยถึงน้อยที่สุดในแบบกลางที่เข้ามาเพิ่มความสมดุล ห้ามมีรสมอลต์ที่เข้มข้น ห้ามมี caramel การรับรู้ต่อความขมต้องต่ำถึงต่ำมาก เพราะไม่หลงเหลือความหวานในรสชาติและคาร์บอนเนชั่นที่สูง การหมักที่ออกมาแบบกลางๆ หรือทิ้งไว้ซึ่งความ fruity ห้ามมี diacetyl จบรสแบบ dry ถึง dry มากที่สุด พร้อมกับความสดชื่นจากฮอปใน aftertaste และความขมแบบสะอาด

**รสสัมผัส :** เนื้อเบียร์บางถึงบางที่สุดที่มาพร้อมความซ่าที่สูงจนถึงสูงที่สุด แบบที่ชวนให้นึกถึง sparkling white wine ฮอปไม่ขมไม่ฝาด อาจเจอคาแรคเตอร์ของแอลกอฮอล์ได้แต่ห้ามชัด

**ความคิดเห็น :** แนวคิดเริ่มต้นคือ IPA ที่ให้ความรู้สึกเหมือน sparkling wine แม้ว่าจะใช้ฮอปแบบที่กว้างและหลากหลาย Final Gravity ที่ต่ำที่สุดที่ผสมกับคาร์บอนเนชั่นที่สูง ต้องระวังเรื่องความสมดุล และต้องการความขมที่ต่ำ คำว่า Brut เป็นศัพท์จาก

ไวน์ที่บ่งบอกถึงความไม่เหลือน้ำตาลในรส ระวังการเพิ่ม enzyme เพื่อลด Final Gravity อาจจะก่อให้เกิด diacetyl ซึ่งคือความผิดปกติ

**ประวัติ :** สไตล์ใหม่สำหรับคราฟต์เบียร์ที่เกิดในปี 2017 ที่ Social Kitchen & Brewery ในซานฟรานซิสโก (ปัจจุบันปิดแล้ว) เป็นการตอบโต้ของฝ่าย West Coast ต่อเทรนด์การดื่มที่เริ่มเป็นที่นิยมของเบียร์ Hazy และ Juicy IPA รวมถึงเบียร์บอดี้หนาและหวานที่เรียกว่า Milkshake IPA จากฝั่ง East Coast สไตล์ยังคงพัฒนาและเปลี่ยนแปลงอยู่ (และอาจกำลังจะตายจากความนิยมที่ลดลงในช่วงปี 2018-2019 ในอเมริกา) แต่ละแบบตอนนี้ได้พัฒนากลายเป็น low-calorie IPA

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** ใช้ Pilsner มอลต์หรือมอลต์หลักแบบที่สีอ่อน และสามารถใช้อ adjunct เสริมได้ถึง 40% ห้ามใช้ crystal มอลต์หรือ lactose และ Enzymes เช่น amyloglucosidase อโรมาสูงจากน้ำมันของอเมริกาหรือฮอปโลกใหม่ ที่ใส่ช่วง late-hop หรือ หลังการ boil เพื่อเพิ่มฮอปอโรมาโดยไม่เพิ่มความขม คาแรคเตอร์จากยีสต์แบบกลางๆ

**เปรียบเทียบกับสไตล์ :** มีรสมอลต์ ความขม และสีอ่อนกว่า American IPA ไม่เหลือความหวานมากกว่า และมีคาร์โบเนซันมากกว่า มีการ Dry-hop แบบ American IPA มีรสชาติและอโรมาแบบ Hazy IPA แต่ไม่เหลือความหวานและขุ่นน้อยกว่ามาก สีอ่อนมาก คาร์โบเนซันสูงมาก และไม่เหลือความหวานแบบ Belgian Golden Strong Ale แต่แรงไม่เท่าและห้ามมีคาแรคเตอร์แบบยีสต์เบลเยียม

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.046 – 1.057      FG: 0.990 – 1.004

IBUs: 20-30      SRM: 2-4      ABV: 6.0-7.5%



## 21C. Hazy IPA

**ภาพรวม :** American IPA ที่มีรสและอโรมา fruity ที่เข้มข้น เนื้อเบียร์นุ่ม ตึ่มแล้วลื่นคอ ปกติจะขุ่นและทึบแสง ความขมน้อยกว่า IPA แบบดั้งเดิม แต่ฮอปยังหนัก ฮอปนำและเป็นจุดเด่นอยู่

**อโรมา :** กลิ่นฮอปเข้มข้น แนว stone fruit, tropical fruit, citrus หรือความ fruity แบบอื่นๆ ห้ามมีความ grassy หรือ herbal กลิ่นสะอาด ออกกลาง มี grainy หรือ bready มอลต์มาช่วยหนุน ห้ามมี caramel หรือ toast การไม่มีคาแรคเตอร์ของมอลต์ถือว่าผิด การหมักเป็นแบบกลางๆหรือมีคาแรคเตอร์ fruity ได้ esters จากยีสต์และฮอปต้องเข้ากัน ห้ามมี creamy, buttery หรือ acidic สามารถมีคาแรคเตอร์ของแอลกอฮอล์บางๆได้

**ลักษณะที่เห็น :** สีไล่ตั้งแต่สีฟางจนถึงสีเหลืองอำพันแบบอ่อน บางครั้งอาจพบสีส้ม ทึบแสง แต่สว่าง แต่ไม่ควรเข้มหรือขุ่นเกินไป ความทึบแสงช่วยทำให้เบียร์ “มีประกาย” และอาจจะทำให้สีดูเข้มขึ้น ห้ามมีเนื้อฮอป ยีสต์ หรืออะไรก็ตามให้เห็น ฟองเม็ทกลางถึงใหญ่ ฟองเกาะแก้วได้ดี

**รสชาติ :** รสฮอปแบบ fruity สูงถึงสูงมาก ไปในทิศทางเดียวกับอโรมา มีคาแรคเตอร์ของมอลต์กลางถึงน้อยในทิศทางเดียวกับอโรมา มีระดับความรับรู้ในรสขมน้อยจนถึงมากปานกลาง ที่ถูกซ่อนด้วยเนื้อเบียร์ที่หนานุ่ม จบรสแบบไม่หลงเหลือความหวานเลยหรือเหลือแบบกลางก็ได้ คาแรคเตอร์ของฮอปใน aftertaste ห้ามคมหรือหยาบ โปรไฟล์การหมักที่เป็นกลางหรือมีความ fruity ได้ โดยต้องสนับสนุนรสฮอป ห้ามรู้สึกหวาน แม้ esters ที่สูงหรือความขมต่ำอาจทำให้รู้สึกแบบนั้น อาจจะมีคาแรคเตอร์ของแอลกอฮอล์มาสนับสนุนได้

**รสสัมผัส :** เนื้อเบียร์ปานกลางถึงแน่นปานกลาง คาร์บอนเข้มข้นปานกลาง นุ่มลื่น ไม่มีความกระด้าง มีความอุ่นได้ เนื้อเบียร์ไม่ควรมีรสสัมผัสที่ creamy หรือหนืด ไม่ควรมี acidic หรือ รส starch

**ความคิดเห็น :** รู้จักกันในนาม New England IPA หรือ NEIPA ด้วยการเน้น ใส่ฮอปช่วงท้ายของการ boil และการ dry-hop ด้วยฮอปแบบ tropical fruit ทำให้เกิดคาแรคเตอร์ความ Juicy ที่น่าดื่มเข้าไป

เบียร์แบบ milkshakes, creamsicles หรือ fruit smoothies ไม่รวมอยู่ในสไตล์นี้ IPA ควรดื่มได้ง่าย ความขุ่นมาจากการ dry-hop ไม่ใช่จากยีสต์ จาก starch หรือเทคนิคอื่น ควรจะขุ่นแต่เปล่งประกายน่าดื่มมากกว่า ความขุ่นแบบหมอง

**ประวัติ :** คราฟต์เบียร์สไตล์สมัยใหม่ที่มีต้นกำเนิดใน New England ของสหรัฐอเมริกา เป็นอีกรูปแบบหนึ่งของ American IPA เบียร์ Alchemist Heady Topper เชื่อว่าเป็นต้นกำเนิดแรงบันดาลใจของสไตล์นี้ เบียร์สไตล์นี้ได้รับความนิยมช่วง 2010 และยังคงพัฒนาต่อไป พร้อมกับเทรนด์ เบียร์ที่ขมน้อย และเป็นสไตล์พื้นฐานในการพัฒนาต่อ

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** ใช้ grist แบบ American IPA แต่เพิ่ม flaked grains เข้าไป และห้ามมี caramel มอลต์หรือ special มอลต์ ใช้ฮอปจากอเมริกันและฮอป โลกใหม่ที่ให้คาแรคเตอร์ fruity ด้วย esters แบบกลางจากยีสต์ ใช้น้ำที่มีค่ากลางหรือน้ำที่มี choride เข้มข้น dry-hop อย่างหนักหน่วง ทั้ง ในช่วง active fermentation ใช้ความหลากหลายของปริมาณฮอปและช่วง อุณหภูมิเพื่อเพิ่มมิติของรสฮอปและฮอปโอ โรมามากกว่าความขม การเปลี่ยนรูปทางชีวภาพของน้ำมัน ในฮอประหว่างการหมักช่วยเพิ่มความลึกและความซับซ้อน

**เปรียบเทียบกับสไตล์ :** เต็มกว่า ดื่มแล้วนุ่มกว่า มี fruity นำจากการที่ใส่ฮอปช่วงท้ายการ boil มีความสมดุลด้านความขมที่รับรู้ได้ดีกว่า มีความขุ่นกว่า American IPA และ American IPA ที่เพิ่งออกใหม่จะมี ความ fruity และ hazy ร่วมกับการไม่เหลือรส ความหวาน ความคมในตอนท้าย ส่วนใหญ่จะมีเนื้อเบียร์แบบ

กลาง ถ้าแบบที่มีความขมสูงควรเข้าไปที่หมวด 21A American IPA ถ้าใส่ผลไม้ แลคโตส วานิลลา หรืออย่างอื่นเพื่อเพิ่มความ fruity และความลื่นต้องส่งเข้าไปในหมวด Special ที่แบ่งแยกจากวัตถุดิบที่ใส่ลงไป (เช่น 29A Fruit Beer, 29C Specialty Fruit Beer, 30D Specialty Spice Beer)

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.060 – 1.085      FG: 1.010 – 1.015

IBUs: 25-60      SRM: 3-7      ABV: 6.0-9.0%

## 22. Strong American Ale

### 22A. Double IPA

**ภาพรวม :** เบียร์ Ale สีส่อนมีรสขมที่ค่อนข้างแรงและมีฮอปเข้มข้น ปราศจากคาแรคเตอร์มอลต์ที่ซับซ้อนเข้มข้น, ความหวานที่หลงเหลือ หรือ เนื้อเบียร์แบบ American Barleywine; เบียร์ที่ฮอปเข้มข้น เนื้อเบียร์สะอาด dry และไม่มีความกระด้าง แม้จะเป็นเบียร์ที่แรง แต่ก็สามารถดื่มได้ง่าย

**อโรมา :** กลิ่นฮอปเด่นชัดและเข้มข้น โดยทั่วไปจะมีลักษณะเฉพาะของฮอปสายพันธุ์อเมริกันหรือฮอปโลกใหม่ citrus, floral, pine, resin, spice, tropical fruit, stone fruit, berry, หรือ melon โดยที่มีคาแรคเตอร์ แบบคลีนและกลางจากมอลต์มาช่วยสนับสนุน มีโปรไฟล์การหมักแบบกลางหรือแบบ fruity บางๆ อาจจะสัมผัสถึงแอลกอฮอล์ได้ แต่ห้ามออกมาทางน้ำยาล้างเล็บ

**ลักษณะที่เห็น :** สีทองไปจนถึงทองแดงกึ่งส้มอ่อน แต่เบียร์รุ่นใหม่ส่วนใหญ่จะเป็นสี pale มีความใส แม้จะมีความขุ่นเล็กน้อยก็ยอมรับได้ ฟองมีขนาดกลางสีขาวหรือขาวขุ่นเกาะติดแก้วได้ดี

**รสชาติ :** มีรสฮอปที่รุนแรงและซับซ้อน (ในแนวทางเดียวกับ โรมา) รสขมปานกลางถึงสูงมาก แต่ไม่ควรกระด้าง มีรสมอลต์ที่เข้ากัน นุ่มนวลและคลีน ในแบบปานกลางถึงต่ำมาช่วยเสริม อาจพบคาแรคเตอร์ของ caramel บางๆหรือ toast จ্বরสแบบ dry ปานกลางหรือ dry ไม่หวานหรือหนักมาพร้อมกับรสฮอปใน aftertaste มีความ fruity แบบปานกลางถึงต่ำได้ มีรส บาง คลีน นุ่มลิ้น และพบแอลกอฮอล์ได้

**รสสัมผัส :** เนื้อเบียร์บางเบาถึงปานกลางมีเนื้อเนียนละเอียด คาร์โบเนชั่นปานกลางถึงสูงปานกลาง ฮอปไม่กระด้าง ไม่ฝาด มีคาแรคเตอร์ของแอลกอฮอล์ตอนอุ่นได้ แต่ต้องนุ่มและนุ่มไว้อย่างดี

**ความคิดเห็น :** ไม่ค่อยนิยมเรียก Imperial IPA เบียร์สมัยใหม่จะเพิ่มการ dry-hop อีกหลายแบบ

**ประวัติ :** นวัตกรรมทางเบียร์จากอเมริกันคราฟท์ พัฒนาขึ้นครั้งแรกในช่วงกลางถึงปลายทศวรรษ 1990 เป็นรูปแบบที่เข้มข้นกว่าของ American IPA เริ่มเป็นที่นิยมและแพร่หลายตลอดช่วงทศวรรษ 2000 เป็นแรงบันดาลใจในการสร้างสรรค์ IPA; Pliny the Elder จากโรงเบียร์ Russian River เป็นผู้ผลิตครั้งแรกในปี 2000 และช่วยทำให้สไตล์นี้เป็นที่นิยม

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** ใช้ base มอลต์แบบกลาง มีการใช้น้ำตาลเป็น adjunct กันเป็นปกติ ไม่ค่อยนิยมใช้ crystal มอลต์ ใช้ฮอปสายพันธุ์อเมริกันหรือฮอปโลกใหม่ มีฮีสต์แบบกลางหรือแบบ fruity อ่อนๆ ห้ามมี oak

**เปรียบเทียบกับสไตล์ :** หนักกว่า English และ American IPA ในด้านความแรง ความขม และคาแรคเตอร์ฮอป; เทียบกับ American Barleywine แล้วจะมีความเข้มข้นของมอลต์น้อยกว่า เนื้อเบียร์บางกว่า เหลือน้ำตาลในเบียร์น้อยกว่า แต่มีฮอปโดยรวมที่สมดุลกว่า

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.065 – 1.085      FG: 1.008 – 1.018

IBUs: 60-100      SRM: 6-14      ABV: 7.5-10.0%

## 22B. American Strong Ale

**ภาพรวม :** American Ale ที่มีมอลต์ขัด ขมและแรง ที่อยู่ตรงกลางระหว่าง American Barleywine, Double IPA และ Red IPA รสขบและมอลต์สามารถแรงได้แต่ต้องสมดุล

**อโรมา :** มีกลิ่นขบในระดับปานกลางถึงสูง โดยทั่วไปจะมาจากขบอเมริกันสมัยใหม่และขบโลกใหม่ที่ให้คาแรคเตอร์ citrus, floral, pine, resinous, spicy, tropical fruit, stone fruit, berry หรือ melon รสมอลต์ปานกลางถึงเข้มข้นที่ช่วยสนับสนุนขบ อาจพบคาราเมลปานกลางถึงเข้มข้นถึง toasty หรือ bready และมีคาแรคเตอร์คั่วอ่อนหรือขี้กโกแลตมาเสริม มีโปรไฟล์การหมักที่เป็นกลางถึงมี fruity ได้ปานกลาง อาจพบแอลกอฮอล์ได้ แต่ห้ามออกมาทางน้ำยาล้างเล็บ

**ลักษณะที่เห็น :** สีเป็นได้ตั้งแต่อำพันปานกลางไปถึงทองแดงเข้มหรือน้ำตาลอ่อน ฟองมีขนาดปานกลางถึงปานกลางกึ่งเล็ก ฟองสีน้ำตาลอ่อน และอาจจะเกาะแก้วไม่ติ เนื้อเบียร์ใส

**รสชาติ :** รสมอลต์ปานกลางถึงสูง มีรส caramel, toffee หรือ dark fruit ความซับซ้อนของมอลต์อาจมีรส toasty, bready หรือรสเข้มข้นที่มาสับสนุน รส chocolate แบบบางหรือ roast สามารถมีได้ แต่ไม่ควรมีรสไหม้หรือรสคม ความขมปานกลางถึงสูง รสขบปานกลางถึงสูง ในแนวทางเดียวกับอโรมา มี esters ปานกลางถึงต่ำ อาจสัมผัสได้ถึงรสแอลกอฮอล์แต่ไม่ควรคม การรับรสจะเป็นความหวานจากมอลต์แบบปานกลางถึงสูง การจบรสแบบ dry ปานกลางหรือ dry แต่ไม่ควรคล้ายน้ำเชื่อม aftertaste แบบขมหรือแบบหวานอมขมพร้อมกับขบ มอลต์ และอาจจะพบแอลกอฮอล์ได้

**รสสัมผัส :** เนื้อเบียร์แบบกลางจนถึงหนา อาจพบคาแรคเตอร์ของแอลกอฮอล์ แต่ไม่ควรแรงเกินไป ยอมรับการมีรสฝาดจากขบได้ มีคาร์บอนเนชั่นปานกลางถึงต่ำปานกลาง

**ความคิดเห็น :** เป็นสไตล์ที่ค่อนข้างกว้างที่สามารถกำหนดบนฉลากได้หลายแบบ ; เป็นได้ถึง Double Red Ale สมัยใหม่หรือเบียร์ที่แรงอื่นๆที่มีรสมอลต์และฮอปแต่ไม่ได้อยู่ในระดับเดียวกับ Barleywine; ยอมรับได้แม้เป็น Strong American Amber Ale หรือสไตล์ American Ale แบบอื่นแรงกว่า

**ประวัติ :** ในขณะที่คราฟท์เบียร์รุ่นใหม่ได้พยายามพัฒนาเบียร์ที่แรงในระดับ "imperial" ของสไตล์ American amber หรือ red ale แต่สไตล์นี้มีความเหมือนกันมากกับ American Stock Ale เบียร์ในประวัติศาสตร์; เบียร์แรงที่มีรสมอลต์และฮอปเข้มข้นที่เก็บไว้ที่ระยะยาวในช่วงก่อนการ Prohibition แต่ก็ไม่มีการผลิตเบียร์สไตล์นี้ต่อ (แม้ว่าจะไม่มีลักษณะอายุ)

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** ใช้ Pale มอลต์เป็นพื้นฐาน ใช้ crystal มอลต์ระดับกลางถึงเข้มได้ทั่วไป ฮอปสายพันธุ์อเมริกันหรือฮอปโลกใหม่ ใช้ฮีสต์แบบกลางหรือแบบมี fruity เล็กน้อย

**เปรียบเทียบกับสไตล์ :** โดยทั่วไปแล้วจะไม่แรงและเข้มเท่า American Barleywine มอลต์มีความสมดุลมากกว่า American หรือ Double IPA มีความเข้มข้นของฮอปแบบอเมริกันมากกว่า British Strong Ale; มีมอลต์ขจัดกว่าและเนื้อเบียร์เต็มกว่า Red IPA

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.062 – 1.090      FG: 1.014 – 1.024

IBUs: 50-100      SRM: 7-18      ABV: 6.3-10.0%

## 22C. American Barleywine

**ภาพรวม :** เบียร์ American ale ที่แรงมาก มีมอลต์ ฮอป รสเข้มข้นเต็มปากและชม พร้อม aftertaste แบบอุ่นๆ เหมาะสำหรับการค่อยๆดื่มแบบละเมียด

**อโรมา :** กลิ่นมอลต์และกลิ่นฮอปที่แรงคือความโดดเด่น มีฮอปแบบปานกลางแต่ชัด ที่แสดงคาแรคเตอร์ของฮอปสายพันธุ์อเมริกัน, ฮอปโลกใหม่หรือฮอปสายพันธุ์อังกฤษ ความ citrus, fruity หรือ resin คือความคลาสสิกแต่ก็พบแบบอื่นได้โดยเฉพาะจากฮอปสมัยใหม่ มีกลิ่นมอลต์แบบกลางๆหรือมี grainy, bready, toasty, light caramel แต่ห้ามมี dark caramel, roast หรือ deep fruit ; มี esters และคาแรคเตอร์แอลกอฮอล์ต่ำถึงสูงปานกลาง ที่ช่วยทำให้สมดุลแต่น้อยกว่าจากมอลต์และฮอป คาแรคเตอร์ที่ชัดเจนจะหายไปตามเวลา

**ลักษณะที่เห็น :** ช่วงสีมีตั้งแต่สีเหลืองอำพันถึงทองแดงปานกลาง ไม่ค่อยเห็นสีน้ำตาลอ่อน มีความแวววาวแบบทับทิม ฟองสีขาว นวลถึงสีน้ำตาลอ่อนขนาดเล็กปานกลางถึงใหญ่ อาจจะเกาะแก้วได้ไม่ดี เนื้อเบียร์ใสคมชัด อาจจะพบ chill haze ได้บ้าง สีเบียร์แสดงให้ถึงมิติราวกับมองผ่านเลนส์

**รสชาติ :** รสชาติของมอลต์และฮอปคล้ายคลึงกับอโรมา (อธิบายแบบเดียวกัน) มีความขมปานกลางถึงรุนแรง ที่มากับรสมอลต์เข้มข้น รสฮอปปานกลางถึงสูง มี esters ต่ำถึงปานกลาง พบคาแรคเตอร์ของแอลกอฮอล์ได้ชัดเจนแต่ห้ามออกมาเหมือนยาล้างเล็บ รสในปากเป็นรสหวานจากมอลต์เล็กน้อยถึงสูงปานกลางที่ไม่เหลือความหวานแต่ให้รสชาติเต็มปากเต็มคำ การบ่มเบียร์ไว้ทำให้เบียร์บางลงแต่รสชาตินุ่มขึ้น มีความสมดุลจากมอลต์แต่ต้องชมเสมอ



**รสสัมผัส :** เนื้อแน่นเต็มปากพร้อมเนื้อสัมผัสเนียนนุ่ม ที่จะลดลงตามเวลาการบ่ม พบความอู่นจากแอลกอฮอล์ได้แต่ต้องไม่รุนแรง คาร์โบเนชันต่ำจนถึงปานกลาง ขึ้นอยู่กับอายุและสภาพ

**ความคิดเห็น :** บางครั้งบนฉลากจะใช้ “Barley Wine” หรือ “Barleywine-style ale” โรงเบียร์ในสหรัฐฯช่วงหลังจะเลิกทำสไตล์นี้และเปลี่ยนเป็น barrel-aged หรือเปลี่ยนชื่อไปเป็น เบียร์แบบ IPA

**ประวัติ :** ปกติจะเป็นเบียร์สไตล์ที่แรงที่สุดของโรงเบียร์โดยจะมาช่วงฤดูหนาวหรือมาในนามเบียร์ vintage เช่นเดียวกับเบียร์สไตล์อเมริกันอื่นๆที่พัฒนามาจากเบียร์สไตล์อังกฤษโดยใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นและความสมดุลในแบบอเมริกัน คราฟท์เบียร์สไตล์นี้ผลิตครั้งแรกคือ Anchor Old Foghorn ในปี 1975 แต่ Sierra Nevada Bigfoot ที่ผลิตในปี 1983 เป็นเบียร์ที่สร้างมาตรฐานใหม่ในด้านความเด่นของฮอป มีเรื่องเล่าว่า ตอนที่ Sierra Nevada ส่ง Bigfoot ไปวิเคราะห์ในห้องปฏิบัติการเป็นครั้งแรก ห้องแล็บโทรมาและพูดว่า “your Barleywine is too bitter” – ซึ่ง Sierra Nevada ตอบว่า “thank you.”

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** ใช้ Pale มอลต์กับ Special มอลต์ มีการใช้ Dark มอลต์ในจำนวนจำกัด สามารถใช้ฮอปได้หลายแบบ แต่โดยทั่วไปแล้วจะมีฮอปสายพันธุ์อเมริกันด้วย ยีสต์ใช้แบบอเมริกันหรืออังกฤษ

**เปรียบเทียบกับสไตล์ :** เน้นที่ความขม รสชาติ และกลิ่นของฮอปมากกว่า English Barley Wine ด้วยฮอปสายพันธุ์อเมริกันทั่วไปจะสีอ่อนกว่า English Barley Wine ที่ปกติสีเข้มและไม่มีรส มอลต์ที่ลึกเท่า แต่สีเข้มกว่า Golden English Barley Wines แตกต่างจาก Double IPA ตรงที่ฮอปไม่สุดโต่ง มอลต์น้ำเนื้อเบียร์เต็มกว่าและเข้มข้นกว่า American Barleywine มักจะมี

ความหวานตกค้างมากกว่า Double IPA ซึ่งส่งผลต่อความสามารถในการดื่มโดยรวม (การจับกับการดื่ม)

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.080 – 1.120

FG: 1.016 – 1.030

IBUs: 50-100

SRM: 9-18

ABV: 8.0-12.0%

**22D. Wheatwine**

**ภาพรวม :** เบียร์เนื้อสัมผัสเข้มข้นที่มีแอลกอฮอล์สูงและมีรส grainy, bready; เน้นที่รสชาติและความซับซ้อนในแบบ bready และ wheaty จากมอลต์ ฮอป fruity ยีสต์ และแอลกอฮอล์

**อโรมา :** กลิ่นของฮอปนั้นไม่รุนแรงและสามารถแสดงถึงความหลากหลายของฮอปได้ มีกลิ่นมอลต์แบบ bready, wheaty ปานกลางถึงเข้มข้นปานกลางและมักจะพบความซับซ้อนจาก honey และ caramel; อาจมีกลิ่นแอลกอฮอล์ที่เบาเบา สะอาด และสังเกตได้ อาจพบกลิ่น fruity ระดับต่ำถึงปานกลาง อาจพบ diacetyl ต่ำได้ กลิ่นกล้วยและกานพลูไม่เหมาะสมต่อสไตล์นี้

**ลักษณะที่เห็น :** สีที่มีตั้งแต่สีทองไปจนถึงอำพันเข้ม มักจะพบประกายโกเมนหรือทับทิม ฟองสีขาวนวลขนาดเล็กถึงปานกลาง ฟองอาจมีความครีมมี่และเกาะแก้วได้ดี สามารถมี chill haze ได้ แต่มักจะหายไปเมื่อเบียร์อุ่นขึ้น มีแอลกอฮอล์และความหนืดสูง

**รสชาติ :** รสมอลต์แบบ wheat bready สูงปานกลางถึงสูง โดดเด่นในเรื่องความสมดุลเหนือกว่าคาแรคเตอร์ของฮอป มีรส toasty, caramel, biscuity หรือ honey ปานกลางถึงต่ำที่ช่วยสร้างความซับซ้อนแต่ไม่จำเป็นก็ได้ มีรสฮอปแบบปานกลางถึงต่ำ

หลากหลาย มีความ fruity ปานกลางจนถึงสูงปานกลาง ส่วนใหญ่เป็น dried-fruit มีความขมต่ำจนถึงปานกลางที่ช่วยสร้างความสมดุลให้มอลต์ ไม่ควรมีรสหวานแบบน้ำเชื่อมหรือการหมักที่ไม่จบ

**รสสัมผัส :** เนื้อเบียร์แบบกลางถึงแน่น เต็มปากเต็มคำ นุ่มนวล มีคาร์โบเนชั่นปานกลางถึงต่ำ พบคาแรคเตอร์แอลกอฮอล์แบบปานกลางจนถึงบางได้

**ความคิดเห็น :** สีสันใหญ่เกิดจากเวลาการต้มที่นาน เบียร์ที่วางขายในท้องตลาดอาจจะแรงกว่าที่เห็นในสถิติ

**ประวัติ :** คราฟต์เบียร์สไตล์อเมริกันที่ผลิตขึ้นครั้งแรกที่ Rubicon Brewing Company ในปี 1988 โดยปกติแล้วจะเป็นเบียร์ตามฤดูกาลที่ผลิตในฤดูหนาว บางทีมาในรูปแบบ vintage หรือออกขายแบบครั้งเดียว

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** ปกติจะผลิตด้วยส่วนผสมของมอลต์ข้าวบาร์เลย์แบบสองแถวและ wheat มอลต์แบบอเมริกัน โดยสไตล์นี้มักใช้ wheat มอลต์ 50% หรือมากกว่า ควรระวังการใช้ dark มอลต์ สามารถใช้ฮอปแบบต่างๆ ได้ และอาจจะใช้วิธี oak-aged

**เปรียบเทียบกับสไตล์ :** เหนือกว่า Barleywine ที่ทำจาก wheat มอลต์ เบียร์ในแบบอื่นๆจะมีกลิ่น fruity และมีฮอปแบบเห็นได้ชัด ในขณะที่บางชนิดจะไปในทาง oak-aged; มีการเน้นฮอปน้อยกว่า American Barleywine มีรากฐานมาจาก American Wheat Beer มากกว่าจากสไตล์ German wheat ไม่ควรมีคาแรคเตอร์ของ weizen ยีสต์

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.080 – 1.120      FG: 1.016 – 1.030

IBUs: 30-60      SRM: 6-14      ABV: 8.0-12.0%

## 23. European Sour Ale

### 23A. Berliner Weisse

**ภาพรวม :** เบียร์ German wheat ที่มีแอลกอฮอล์ต่ำ สีส่อน สดชื่น มีความเปรี้ยวของ lactic ที่สะอาดและมีระดับคาร์โบเนชั่น สูงมาก รสมอลต์แบบ bread dough เบาๆ ที่รองรับรสเปรี้ยวที่ไม่ ควรดูปลอม ในตัวอย่างที่ดีจะพบรส fruity ที่อ่อนโยน

**อโรมา :** มีความเปรี้ยวที่โดดเด่นและคมแบบปานกลางถึงสูงปาน กลาง สามารถให้รส fruity ได้ในระดับปานกลาง เช่น lemon, tart apple, peach, apricot, หรือ floral แบบอ่อนๆ ไม่มีกลิ่น ฮอป คาแรคเตอร์ wheat อาจถูกมองว่าเป็น raw bread dough ที่จะพบในเบียร์ที่สดใหม่ร่วมกับความเป็นกรด ที่คล้ายขนมปัง sourdough

**ลักษณะที่เห็น :** สีฟางสามารถมีสีอ่อนได้มาก มีความชัดเจน มี ตั้งแต่สีใสไปจนถึงค่อนข้างขุ่น ฟองขนาดใหญ่ สีขาว แน่น เกาะ แก้วได้ไม่ดี มีชีวิตชีวา

**รสชาติ :** มีความเปรี้ยวของ lactic ที่สะอาด ชัดเจน และอาจจะ ค่อนข้างแรงได้ โดยทั่วไปจะพบคาแรคเตอร์ของ Wheat ในแบบ doughy, bready หรือ grainy ไม่มีความขมจากฮอป โดยใช้ ความเปรี้ยวให้ความสมดุลแทนฮอป ไม่ควรเปรี้ยวแบบน้ำส้ม สายชู มีความ Fruity ที่สดใสและกำหนดมาแล้ว ในแบบ apricot-peach, citrus-lemon หรือ tart apple จบรสแบบ dry ความสมดุลมาจากความเปรี้ยว แต่ต้องพบคาแรคเตอร์ของมอลต์อยู่เช่นกัน ไม่มีรสฮอป ไม่มี THP

**รสสัมผัส :** เนื้อเบียร์บางเบาแต่ไม่แห้ง คาร์โบเนชั่นสูงมาก ไม่มี ความรู้สึกของแอลกอฮอล์ ความเป็นกรดที่คมชัด

**ความคิดเห็น :** ห้ามมีคาแรคเตอร์แบบ Brett โดยทั่วไปจะมีคาแรคเตอร์แบบ Fruity และ Floral บางๆ แต่ไม่ funky ตัวอย่างที่บ่มมานานสามารถพบคาแรคเตอร์แบบ cider, honey, hay หรือ wildflower และบางครั้งความเป็นกรดจะเพิ่มขึ้น

ในประเทศเยอรมัน จัดอยู่ในประเภท Schankbier ซึ่งหมายถึง เบียร์แอลกอฮอล์ต่ำที่มี Gravity เริ่มต้นในช่วง 7-8 °P เบียร์ในแบบ Fruited หรือ Spiced ควรส่งเข้าหมวด 29A Fruit Beer, เป็น 30A Spice, Herb หรือ Vegetable Beer หรือเป็น 29B Fruit and Spice Beer

**ประวัติ :** สิ่งพิเศษประจำภูมิภาคของ Berlin ในปี 1809 กองทหารของนโปเลียนกล่าวไว้ว่าเป็น “the Champagne of the North” เนื่องจากมีลักษณะที่มีชีวิตชีวาและสง่างาม มีอยู่ช่วงหนึ่งเคยเป็นเบียร์แบบบรมควันและมีความแรงแบบ Märzen (14 °P) เริ่มหายากขึ้นเรื่อยๆ ในเยอรมัน แต่ปัจจุบันมีการผลิตในประเทศอื่นๆ อีกหลายประเทศ

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** ใช้ Pilsner มอลต์ มักจะใช้ wheat malt มอลต์อย่างน้อยครั้งหนึ่งตามปกติ โดยใช้เชื้อชีวภาพหมักร่วมกับยีสต์แบบ top-ferment และ LAB ทำให้เกิดรสเปรี้ยวที่คมชัด ซึ่งอาจทำให้เบียร์มีสีสั่นขึ้นได้ด้วยการผสมเบียร์ที่มีการบ่มต่างกัน ในระหว่างการหมักและใช้การบ่มด้วยความเย็น ใช้การ Decoction mashing กับ mash hopping แบบดั้งเดิม นักวิทยาศาสตร์การผลิตเบียร์ชาวเยอรมันเชื่อว่า Brett มีความสำคัญอย่างยิ่งในการได้โปรไฟล์แบบ fruity-floral

**เปรียบเทียบกับสไตล์ :** เทียบกับแลมบิก จะมีรสเปรี้ยวของ lactic ที่สะอาดและมีการคุมการรับรสจาก Brett ให้ได้ต่ำกว่าที่สัมผัสได้ มีปริมาณแอลกอฮอล์ต่ำ เมื่อเทียบกับเบียร์ Straight Sour และ Catharina Sour จะมี gravity ต่ำกว่าและอาจมี Brett

### ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :

OG: 1.028 – 1.032      FG: 1.003 – 1.006

IBUs: 3-8      SRM: 2-3      ABV: 2.8-3.8%

## 23B. Flander Red Ale

**ภาพรวม :** เบียร์ Ale สไตล์ Belgian สีน้ำตาลแดงอมเปรี้ยวอม fruity ที่มีกลิ่นมอลต์แบบ toasty พร้อมความซับซ้อนจากผลไม้ไม่เหลือรสหวาน จ্বরสบแบบ tannic ในแบบเดียวกับ vintage red wine

**อโรมา :** มีโปรไฟล์ fruity-sour ที่ซับซ้อนที่มีมอลต์มาคอยเสริม มีความ Fruity สูงที่ชวนให้นึกถึง black cherries, oranges, plums, red currants หรือ fruit leather มีคาราแคเตอร์ Vanilla, chocolate หรือ peppery phenol แบบต่ำถึงต่ำปานกลางที่มาช่วยสร้างความซับซ้อน อโรมาจากความเปรี้ยวมีตั้งแต่ปานกลางจนถึงสูง ห้ามมีคาราแคเตอร์แบบน้ำส้มสายชูที่เด่นออกมา แต่มีคาราแคเตอร์ของ acetic acid แบบต่ำถึงปานกลางได้ ถ้ามีแล้วสมดุลไปกับมอลต์ ไม่มีกลิ่นฮอป

**ลักษณะที่เห็น :** มีสีแดงเข้ม สีเบอร์กันดีถึงน้ำตาลแดง มีความคมชัดดี ฟองขาวถึงสีอ่อนมาก การ ฟองเกาะแก้วได้ปานกลางถึงดี

**รสชาติ :** มีรสมอลต์ระดับปานกลางถึงสูงปานกลาง มักมีรสชาติ toasty ที่นุ่มละมุนแต่เข้มข้น มีรสผลไม้เข้มข้น แบบเดียวกับที่อธิบายในอโรมา มีความเปรี้ยวแบบปานกลางถึงสูงอันซับซ้อน ที่ถูกเน้นออกมาโดย esters; ไม่ควรมีรส lactic แบบตรงๆ การมีคาราแคเตอร์แบบ Vinegary ที่เด่นออกมานั้นไม่เหมาะสม สามารถมีคาราแคเตอร์ของกรด Acetic แบบต่ำถึงปานกลางได้

ถ้ามีแล้วสมดุลไปกับมอลต์ โดยทั่วไปเมื่อคาแรคเตอร์ความเปรี้ยวเพิ่มขึ้น คาแรคเตอร์ของของมอลต์จะจางหายไป (จะสลับกัน) สามารถพบ vanilla, chocolate หรือ peppery phenols แบบต่ำถึงต่ำปานกลางได้ ไม่มีรสฮอป ความขมถูกควบคุมเอาไว้เพื่อให้สมดุลกับมอลต์ รส Acids และ tannin สามารถเพิ่มการรับรู้รสขม และให้ความสมดุล บางรูปแบบอาจจะหวานหรือผสมกัน ให้ออกมาหวาน อนุญาตให้มีระดับความหวานที่หลากหลาย ที่ช่วยให้รสเปรี้ยวที่กัดและการรับรู้ถึง Acetic นั้นนุ่มลง

**รสสัมผัส :** เนื้อเบียร์แบบปานกลาง มักมีรส tannin เป็นตัวเสริมคาร์โบเนชั่นต่ำถึงปานกลาง มีความฝาดเล็กน้อยถึงปานกลาง มักพบความเป็นกรด มีการรับรสที่บางและคม แม้ว่าจะพบรสหวานก็ไม่ใช้เรื่องแปลก

**ความคิดเห็น :** ไม่ควรเชื่อในคำว่า “wine-like” ตามตัวอักษรมากเกินไป เพราะสำหรับบางคนอาจเกิดการเข้าใจว่าเหมือน French Burgundy ที่มีกรดสูง แต่ก็ไม่เหมือนกันอย่างชัดเจน ผลิตโดยการบ่มที่ยาว (ไม่เกินสองปี) ในถังไม้ขนาดใหญ่ (foeders) จากการผสมของเบียร์ใหม่และเบียร์ที่มีบ่มมาอย่างดี และปริมาณความหวานที่จะส่งผลในเบียร์สำเร็จ เบียร์สไตล์นี้มีได้หลายแบบขึ้นอยู่กับ การ blend และความหวานที่เกิดขึ้น อาจพบรสชาติจากกรด Acetic แต่ในเบียร์ไม่ควรมีรสเป็นกรดจากกรด Acetic ปกติ Vinegar จะมีความเป็นกรดมากกว่าสไตล์นี้อยู่ 6 เท่า เบียร์สไตล์นี้ในแบบผลไม้ไม่ควรส่งเข้าหมวด 29A Fruit Beer

**ประวัติ :** เบียร์พื้นเมืองของ West Flander โดดเด่นด้วยผลิตภัณฑ์ของ Rodenbach brewery ที่ก่อตั้งขึ้น ในปี 1821 การบ่มในถังไม้และการผสมกันของเบียร์เก่าและเบียร์ใหม่ได้มาจากประเพณีของอังกฤษ ผู้ผลิตเบียร์ในเบลเยียมถือว่า Flanders Red และ Oud Bruin เป็นเบียร์สไตล์เดียวกัน แต่ความแตกต่างนั้นเกิดขึ้นครั้งแรกเมื่อ Michael Jackson กำหนดรูปแบบเบียร์ขึ้นเป็นครั้งแรก เนื่องจากรูปแบบรสชาติแตกต่างกันอย่างชัดเจน



เบียร์ในแบบที่ทันสมัยหลายชนิดได้รับอิทธิพลจากความนิยมของ Rodenbach Grand Cru

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** ใช้ Vienna หรือ Munich มอลต์และความหลากหลายของ Caramel มอลต์กับข้าวโพด ใช้ Continental ฮอปที่มี alpha acid ต่ำ ใช้ Sacch, Lacto และ Brett บ่มไว้ในถังไม้โอ๊ค บางครั้งจะ Blend และทำให้หวาน (โดยแบบธรรมชาติและไม่ธรรมชาติ)

**เปรียบเทียบกับสไตล์ :** มีมอลต์ที่เข้มข้นน้อยกว่า Oud Bruin โดยมักมีรส fruity-tart และ acetic มากกว่า

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.048 – 1.057      FG: 1.002 – 1.012

IBUs: 10-25      SRM: 10-17      ABV: 4.6-6.5%

### **23C. Oud Bruin**

**ภาพรวม :** เบียร์ Brown Ale ที่ค่อนข้างเปรี้ยวสไตล์เบลเยียม มีกลิ่นมอลต์ กลิ่น fruity และการบ่ม มีรสมอลต์แบบ caramel-chocolate และมักจะมีปริมาณแอลกอฮอล์สูง

**อโรมา :** กลิ่นมอลต์เข้มข้นพร้อมด้วย fruity esters และความเปรี้ยว มี esters ปานกลางถึงสูงปานกลาง ที่มักชวนให้นึกถึงraisins, plums, figs, dates, oranges, black cherries หรือ prunes มีกลิ่นมอลต์ระดับต่ำปานกลางถึงสูงปานกลาง ในคาราแคเตอร์แบบ caramel, toffee, treacle หรือ chocolate สามารถพบ phenols ระดับต่ำในแบบ spicy-peppery อาจพบกลิ่นเปรี้ยวแบบต่ำและอาจเพิ่มขึ้นตามอายุ แต่ไม่ควรเปลี่ยนไป

จนมีลักษณะเป็นกรด acetic ที่รุนแรงหรือกลายเป็นแบบน้ำส้มสายชู ไม่มีกลิ่นฮอป เบียร์ตัวอย่างที่บ่มมานานอาจแสดงลักษณะ oxidation แบบ nutty, sherry-like เล็กน้อย

**ลักษณะที่เห็น :** มีสีน้ำตาลแดงเข้มถึงน้ำตาล มีความคมชัด ฟองเกาะแก้วได้ปานกลางถึงดี ฟองมีสีงาช้างถึงสีน้ำตาลอ่อน

**รสชาติ :** มีรสโมลต์ที่ผสมกับรส fruity ที่ซับซ้อน และโดยทั่วไปจะมีรส dark caramel หรือ burnt sugar มีรสโมลต์ระดับต่ำปานกลางถึงสูงปานกลางแบบเดียวกับที่อธิบายในโรมา สามารถพบ phenols ระดับต่ำในแบบ spicy-peppery ความเปรี้ยวอันเบาบางจะโดดเด่นเมื่อเบียร์ผ่านการบ่มมาอย่างดี ที่มาพร้อมกับคาแรคเตอร์ sherry ที่สร้าง โปรไฟล์ “sweet-and-sour” และ aftertaste ความเปรี้ยวไม่ควรเปลี่ยนไปจนมีลักษณะเป็นกรด acetic ที่รุนแรงหรือกลายเป็นแบบน้ำส้มสายชู ไม่มีกลิ่นฮอป ความขมจากฮอปถูกจำกัด สมดุลด้วยโมลต์แต่มีรสเปรี้ยวและ Fruity อยู่ การ Blend และการเพิ่มความหวานอาจทำให้ได้รสจบหลายแบบและความสมดุลที่หลากหลาย

**รสสัมผัส :** เนื้อเบียร์ปานกลางถึงปานกลางถึงหนา คาร์โบเนชั่นต่ำถึงปานกลาง ไม่มีความฝาด แบบที่แรงกว่าสามารถพบความอุนจากแอลกอฮอล์ได้ชัด

**ความคิดเห็น :** การผสมกันระหว่างเบียร์ใหม่และเบียร์ที่บ่มมาดี ร่วมกับการบ่มที่ยาวนาน นั้นเพิ่มความนุ่มนวล ความซับซ้อน ปรับให้ความกระด้างนุ่มนวลลง และให้ความเปรี้ยว แบบดั้งเดิม สไตล์นี้ได้รับการออกแบบมาให้เรียบง่าย ดังนั้นเบียร์แบบที่มีคาแรคเตอร์จากการบ่มปานกลางจะถูกยกให้มีความพิเศษกว่าเบียร์ที่ใหม่กว่า เบียร์สไตล์นี้ในแบบผลไม้ไม่ควรส่งเข้าหมวด 29A Fruit Beer

**ประวัติ :** เบียร์พื้นเมืองของ East Flanders โดดเด่นด้วยผลิตภัณฑ์ของ Liefman brewery ซึ่งมีรากฐานมาจากยุค 1600

ผู้ผลิตเบียร์ในเบลเยียมถือว่า Flanders Red และ Oud Bruin เป็นเบียร์สไตล์เดียวกัน แต่ความแตกต่างนั้นเกิดขึ้นครั้งแรกเมื่อ Michael Jackson กำหนดรูปแบบเบียร์ขึ้นเป็นครั้งแรก เนื่องจากรูปแบบรสชาติแตกต่างกันอย่างชัดเจน เบียร์ในแบบที่ทันสมัยหลายชนิดได้รับอิทธิพลจากความนิยมของ Liefmans Goudenband แต่ไม่เกี่ยวข้องกับ Dutch lager สีเข้มและหวานในชื่อเดียวกัน

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** ใช้ Pils มอลต์ Dark Crystal มอลต์ ข้าวโพด และมอลต์สีจำนวนเล็กน้อย ใช้ Continental ฮอปที่มี alpha acid ต่ำ ใช้ Sacch, Lacto และ Brett ผ่านการบ่ม ใช้น้ำที่มีคาร์บอนเนตและแมกนีเซียมตามแบบฉบับของภูมิภาค

**เปรียบเทียบกับสไตล์ :** มีคาแรคเตอร์เฉพาะของมอลต์ที่ลึกกว่า ด้วยรสชาติ caramel, toffee และ chocolate ที่มากกว่า และสีเข้มกว่า ทำให้เบียร์เหล่านี้แตกต่างจาก Flanders Red Ale; Oud Bruin มีกรด acetic และมอลต์น้อยกว่า Flanders Red และรสชาติ fruity จะเน้นที่มอลต์มากกว่า ในยุคปัจจุบัน Oud Bruin มีแนวโน้มที่จะมีแอลกอฮอล์สูงกว่าปกติเมื่อเทียบกับ Flanders Red Ale แตกต่างจาก Lambic ตรงที่ไม่มีการหมักตามธรรมชาติ และไม่มี wheat

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.040 – 1.074      FG: 1.008 – 1.012

IBUs: 20-25      SRM: 17-22      ABV: 4.0-8.0%

## 23D. Lambic

**ภาพรวม :** Wheat beer จากเบลเยียมที่มีรสเปรี้ยว มักจะมีความ funky ปานกลาง ใช้ความเปรี้ยวมาทดแทนความขมจากฮอปเพื่อความสมดุล ตามธรรมเนียมจะเสิร์ฟแบบไม่อัดลม ในแบบเครื่องดื่มตามคาเฟ่

**อโรมา :** เบียร์ที่ใหม่อาจมีรสเปรี้ยวและ fruity ที่จะพัฒนาไปเป็นคาแรคเตอร์ funky ในรูปแบบ barnyard, earthy, goaty, hay, horsey หรือ horse blanket ตามอายุ คาแรคเตอร์ fruity จะมาในรูปแบบ light citrus fruit, citrus rind, pome fruit หรือ rhubarb ที่จะซับซ้อนขึ้นตามการบ่ม สามารถมีมอลต์ในรูปแบบ light bready, grainy, honey หรือคล้าย wheat ไม่ควรพบคาแรคเตอร์ enteric, smoky, cigar-like หรือ cheesy ไม่พบฮอป

**ลักษณะที่เห็น :** สีเหลืองอ่อนถึงสีทองเข้ม การบ่มมีแนวโน้มที่จะทำให้เบียร์สีเข้มขึ้น มีความชัดเจนหรือขุ่น เบียร์ที่ผลิตใหม่อาจพบความขุ่น ในขณะที่เบียร์ที่ผลิตมานานแล้วทั่วไปจะมีความใส มีฟองสีขาว ที่เกาะแก้วได้ไม่ดี

**รสชาติ :** เบียร์ที่ผลิตใหม่มักมีรสเปรี้ยวของ lactic เข้มข้นพร้อมรส fruity (อธิบายในแบบเดียวกับอโรมา) ในขณะที่เบียร์ที่ผลิตมานานแล้วจะมีความสมดุลและซับซ้อนกว่า พบความ funky ได้บ้าง ที่สามารถพัฒนาได้เมื่อเวลาผ่านไป อธิบายแบบเดียวกับอโรมา มีมอลต์ต่ำ ในแบบ bready, grainy ความขมจะมีต่ำกว่าระดับที่สามารถรับรสได้ มีความเปรี้ยวที่ทำให้เบียร์สมดุล ไม่มีรสฮอป จรสบแบบ dry ที่เพิ่มขึ้นตามอายุ ไม่ควรพบคาแรคเตอร์ enteric, smoky, cigar-like หรือ cheesy

**รสสัมผัส :** เนื้อเบียร์บางถึงบางปานกลาง ไม่ควร watery มีรสเปรี้ยวปานกลางถึงสูง โดยไม่มีความฝาดที่บาดลิ้น เบียร์ในแบบ

ดั้งเดิมจะดูเหมือนไม่มีความซ่า แต่ตัวอย่างจากแบบขวดจะมีคาร์บอนขึ้นปานกลางเมื่อผ่านการบ่ม

**ความคิดเห็น :** เบียร์ single-batch ที่ไม่ blend และสะท้อนเอกลักษณ์ของโรงเบียร์ โดยทั่วไปจะเสิร์ฟจากถัง ในแบบที่บ่มมาไม่นาน (6 เดือน) แบบที่ผลิตใหม่มีแนวโน้มที่จะเปรี้ยวในมิติเดียว เนื่องจากคาแรคเตอร์จาก Brett จะให้ความซับซ้อนเมื่อใช้เวลาดิบหนึ่งปีหรือมากกว่า ผู้ผลิตเบียร์ชาวเบลเยียมถือว่าการพบคาแรคเตอร์แบบ vinegary หรือ cidery จะถือว่าเป็นความผิด โดยทั่วไปจะบรรจุขวดเมื่อหมักเสร็จเท่านั้น Lambic ที่มีรสหวานจากการใส่ raw sugar ตอนเสิร์ฟเรียกว่า Faro

**ประวัติ :** เบียร์ 'wild' Ale ที่หมักตามธรรมชาติจากพื้นที่ในและรอบ ๆ Brussel (ที่รู้จักในชื่อหุบเขา Senne และ Pajottenland) เกิดขึ้นจากการดื่มเบียร์ในฟาร์มที่มีอายุหลายศตวรรษ

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** ใช้มอลต์ Pilsner กับ Wheat ที่ไม่ผ่านการ malting สอปที่อายุ 3 ปีขึ้นไป ใช้เพื่อการยีสต์อายุเบียร์มากกว่าด้านความขม หมักตามธรรมชาติด้วยยีสต์และแบคทีเรียที่เกิดขึ้นในธรรมชาติในถังไม้โอ๊คอย่างดีที่ให้ความเป็นกลาง

**เปรียบเทียบกับสไตล์ :** มักจะมีรสเปรี้ยวที่ง่ายกว่าและซับซ้อนน้อยกว่า Gueuze แต่มีความแตกต่างในแต่ละการผลิตมากกว่า ตามธรรมเนียมจะเสิร์ฟแบบไม่อัดลมจากเหยือก ในขณะที่ Gueuze จะบรรจุขวดและมีคาร์บอนขึ้นสูงมาก

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.040 – 1.054      FG: 1.001 – 1.010

IBUs: 0-10      SRM: 3-6      ABV: 5.0-6.5%

## 23E. Gueuze

**ภาพรวม :** Wheat beer จากเบลเยียมที่ให้ความสดชื่นสูง คาร์โบเนชั่นสูง มีรสเปรี้ยวที่รื่นรมย์ มีความสมดุลในสไตล์ “Wild Beer” คาแรคเตอร์ของ Wild Beer นั้นซับซ้อนและหลากหลาย โดยผสมผสานรสชาติเปรี้ยว ความ funky, และรส fruity เข้าด้วยกัน

**อโรมา :** เปรี้ยวปานกลางพร้อมความ Funky ที่ซับซ้อนแต่สมดุล เน้นด้วยกลิ่น fruity คาแรคเตอร์ Funky อาจอยู่ในระดับปานกลางถึงรุนแรง สามารถพบในแบบ barnyard, leather, earthy, goaty, hay, horsey หรือ horse blanket มีความ Fruity แบบบางจนถึงปานกลาง ในแบบ citrus fruit, citrus rind, pome fruit หรือ rhubarb มีมอลต์ที่คอยสนับสนุน ในแบบ ghtly bready, grainy, honey หรือ wheat-like ถ้าพบ ไม่ควรพบคาแรคเตอร์ enteric, smoky, cigar-like หรือ cheesy ไม่พบฮอป อาจพบ Oak บางๆได้ ความซับซ้อนจากอโรมามีค่ามากกว่าความเข้มข้น การพบความเปรี้ยวที่สมดุลคือสิ่งที่แสวงหา

**ลักษณะที่เห็น :** มีสีทอง มีความใสเป็นเลิศ ฟองหนา ฟองสีขาว คล้ายหิน เหมือนมูส ที่ดูเหมือนจะเกาะแก้วอยู่ตลอดไป ดุมีชีวิตชีวา

**รสชาติ :** มีความเปรี้ยวและความ Funky เวลารับรส มีลักษณะคล้ายคลึงกับอโรมา (คำอธิบายและความเข้มข้น ใช้นับกลิ่น funk และ fruit) มีมอลต์แบบ bready, grainy ระดับต่ำ ความขมต่ำถึงไม่มีเลย ความเปรี้ยวให้ความสมดุลมากที่สุด ไม่มีรสฮอป dry และ crisp มีความเปรี้ยวและ funky ใน aftertaste สามารถพบ Light oak, vanilla และ honey ได้ แต่ไม่ควรพบคาแรคเตอร์ enteric, smoky, cigar-like หรือ cheesy ความเปรี้ยวในเบียร์ไม่ควรมีแค่มิติเดียว เบียร์ในแบบสมดุลที่มีความเปรี้ยวปานกลางคือความคลาสสิกที่มีคาแรคเตอร์ Funky และ Fruity ช่วยสร้างความซับซ้อน เบียร์อาจผ่านการบ่ม

**รสสัมผัส :** เนื้อเบียร์บางถึงบางปานกลาง ไม่ควร watery มีรสเปรี้ยวต่ำถึงสูง โดยไม่มีความฝาดที่บาดลิ้น บางแบบมีคาแรคเตอร์ที่อ่อนเล็กน้อย มีคาร์โบเนชั่นสูง

**ความคิดเห็น :** การผสมกับระหว่าง lambic ที่เพิ่งผลิตกับแบบที่ผ่านการบ่มทำให้เกิดเบียร์ที่มีความซับซ้อนมากขึ้น และมักจะสะท้อนถึงรสนิยมส่วนตัวของผู้ Blend ผู้ผลิตเบียร์ชาวเบลเยียมถือว่าการพบคาแรคเตอร์แบบ vinegary หรือ cidery จะถือว่าเป็นความผิด เบียร์ Gueuze ที่ดีจะไม่ฉุนแต่จะมีกลิ่นช่อดอกไม้ที่ยั่ววน กลิ่นที่คม นุ่ม และเนื้อสัมผัสที่นุ่มละมุนลิ้น Lambic จะเสิร์ฟแบบไม่อัดลม ในขณะที่ Gueuze จะเสิร์ฟในแบบมีฟองเบียร์ที่มีเครื่องหมาย oude หรือ vieille (“old”) ถือเป็นผลิตภัณฑ์แบบดั้งเดิม

**ประวัติ :** มีประวัติพื้นฐานเหมือนกับ Lambic แต่มีความเกี่ยวข้องกับการ Blend ซึ่งอาจดำเนินการนอกโรงเบียร์ ตัวอย่างที่ดีที่สุดบางส่วนมีผลมาจากผู้ Blend, ผู้ Ferment, การบ่ม, และการบรรจุตอนผลิตเสร็จ ผู้ผลิตสมัยใหม่บางรายได้เพิ่มความหวานให้กับเบียร์หลังการหมักเพื่อให้มีรสชาติอร่อยยิ่งขึ้นสำหรับผู้ดื่มที่กว้างขึ้น guidelines นี้อธิบายถึงเบียร์ในแบบดั้งเดิมที่ dry

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** เช่นเดียวกับ Lambic ยกเว้น Lambics ที่อายุ 1, 2 และ 3 ปีจะถูก Blend แล้วจึงเก็บในห้องใต้ดิน

**เปรียบเทียบกับสไตล์ :** มีความซับซ้อนและคาร์โบเนชั่นมากกว่า Lambic ความเปรี้ยวไม่จำเป็นต้องแรงกว่าเสมอไป แต่จะมีแนวโน้มของคาแรคเตอร์ที่จะพัฒนาไปทาง wild อย่างดีมากกว่า

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.040 – 1.054      FG: 1.000 – 1.006

IBUs: 0-10      SRM: 5-6      ABV: 5.0-8.0%

## 23F. Fruit Lambic

**ภาพรวม :** เบียร์ Belgian wheat ที่มีความซับซ้อน สดชื่น ความเปรี้ยวที่รื่นรมย์ ผสมผสานคาแรคเตอร์ผลไม้หมักรวมกับความเปรี้ยวแบบ Gueuze ที่ Funky

**อโรมา :** ผลไม้ที่ใช้ควรสร้างกลิ่นหอมที่โดดเด่น ผสมผสานอย่างดีกับอโรมาที่คล้ายคลึงกันกับ Gueuze (ใช้คำอธิบายเดียวกัน แต่เพิ่มคาแรคเตอร์ผลไม้หมัก)

**ลักษณะที่เห็น :** เหมือน Gueuze แต่ถูกดัดแปลงโดยสีของผลไม้ที่ใช้ และจะค่อยๆ จางลงตามอายุ มักจะความชัดเจน แม้ว่าผลไม้บางชนิดจะไม่สดใส หากมีคาร์โบเนชั่นสูง ในแบบดั้งเดิม ฟองจะคล้ายหินที่หนา ที่คงอยู่นาน คล้ายมูส บางครั้งก็มีสีที่สะท้อนถึงผลไม้ที่เติมเข้าไป

**รสชาติ :** รวมโปรไฟล์รสชาติของ Gueuze (ใช้คำอธิบายเดียวกัน) กับรสชาติที่ชัดเจนจากผลไม้ที่เติมเข้าไป แบบดั้งเดิมจะเปรี้ยวและ dry ผสมด้วยรสชาติของผลไม้หมัก ในแบบสมัยใหม่จะมีความหวานที่หลากหลายที่สามารถชดเชยรส acidity รสชาติของผลไม้จะค่อยๆ หายไปตามเวลาและจะสูญเสียความมีชีวิตชีวา ดังนั้นอาจพบความเข้มข้นต่ำถึงสูง

**รสสัมผัส :** เนื้อเบียร์บางถึงบางปานกลาง ไม่ควร watery มีรสเปรี้ยวต่ำถึงสูง โดยไม่มีความฝาดที่บาดลิ้น บางแบบมีคาแรคเตอร์ที่อ่อนเล็กน้อย คาร์โบเนชั่นมีได้แบบช่าจนถึงเกือบไร้ความซ่า

**ความคิดเห็น :** ผลิตในแบบ Gueuze โดยที่จะเติมผลไม้เข้าไปในระหว่างการบ่ม ดังนั้นยีสต์และแบคทีเรียจึงสามารถจัดการน้ำตาลทั้งหมดจากผลไม้ได้ หรือขั้นตอนน้อยกว่านั้น โดยการเพิ่มผลไม้ลงใน Lambic ความหลากหลายของผลไม้บางครั้งอาจระบุได้ยาก เนื่องจากผลไม้ที่ผ่านการหมักและบ่มจะมีคาแรคเตอร์ที่ต่าง



ไปจากผลไม้สด ผลไม้อาจทำให้เกิด acid และ tannin เพิ่มไปในรสชาติและอโรมา การเข้าใจลักษณะการหมักของผลไม้ที่เติมเข้าไปจะช่วยให้การตัดสินใจง่ายขึ้น

**ประวัติ :** มีประวัติพื้นฐานเช่นเดียวกับ Gueuze รวมถึงแนวโน้มการทำให้หวานแบบล่าสุด แต่ใช้ผลไม้ให้ความหวานแทนน้ำตาล ผลไม้ถูกเติมเข้าไปโดย Blender หรือเจ้าของร้าน เพื่อเพิ่มความหลากหลายของเบียร์ที่มีในร้าน café ในท้องถิ่น

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** พื้นฐานเดียวกับ Gueuze ผลไม้ถูกเติมลงในถังระหว่างการหมักเพื่อเข้าไป Blend ผลไม้แบบดั้งเดิม ได้แก่ tart cherries, raspberries หรือผลไม้ในสมัยใหม่เช่น peaches, apricots, grapes หรืออื่นๆ อาจใช้สารให้ความหวานจากธรรมชาติหรือสารให้ความหวานเทียม

**เปรียบเทียบกับสไตล์ :** เป็น Gueuze ที่ใส่ผลไม้ ไม่ใช่แค่เบียร์ผลไม้รสเปรี้ยว คาแรคเตอร์จะต้องชัดเจน

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.040 – 1.060      FG: 1.000 – 1.010

IBUs: 0-10      SRM: 3-7      ABV: 5.0-7.0%

### **23G. Gose**

**ภาพรวม :** Wheat เบียร์ที่เปรี้ยว ความขมต่ำที่มีประวัติศาสตร์จากยุโรปตอนกลาง มีความชัดเจนด้านคาแรคเตอร์เกลือและ coriander ที่ถูกควบคุมไว้ มีความสดชื่นสูง จบแบบ dry มีคาร์บอนชั่นสูง และมีรสชาติที่สดใส

**อโรมา :** มีกลิ่น fruity ในแบบ pome fruit แบบต่ำถึงปานกลาง มีความเปรี้ยวต่ำที่ค่อนข้างคม มีกลิ่น Coriander ที่รู้สึกได้ ที่สามารถมีกลิ่นหอมของมะนาวที่ความเข้มข้นได้ถึงปานกลาง มีคาแรคเตอร์ bready, doughy, yeasty แบบอ่อนที่เหมือนขนมปัง sourdough ที่ยังไม่ได้อบ acidity และ coriander จะให้ความรู้สึกสว่างสดใส รสของเกลืออาจรับรู้ได้ในระดับต่ำ เหมือนลมทะเลที่สะอาด หรือเป็นเพียงความสดโดยทั่วไป หากสังเกตพบ

**ลักษณะที่เห็น :** Unfiltered มีความขุ่นปานกลางถึงมาก ฟองสีขาวแบบปานกลางถึงสูง มีฟองแน่น เกาะแก้วได้ดี มีชีวิตชีวา สีเหลือง

**รสชาติ :** ความเปรี้ยวที่สังเกตได้ ต่ำปานกลางถึงสูงปานกลาง รสโมลต์แบบ bready หรือ doughy ปานกลาง มีความ fruity จาก pome fruit, stone fruit หรือ lemon ในแบบต่ำจนถึงปานกลาง มีคาแรคเตอร์ของเกลือต่ำจนถึงปานกลาง จนถึงระดับการรับรู้ในรสชาติ รสเกลือควรสังเกตได้ชัดเจน (โดยเฉพาะในรสชาติเริ่มต้น) แต่ไม่ควรชัดเจนเกินไป มีความขมต่ำมาก ไม่มีรสจากฮอป ไม่เหลือความหวานจากที่ยีสต์จัดการน้ำตาลได้หมด พร้อมกับ acidity ที่มาให้ความสมดุลกับโมลต์ คาแรคเตอร์ acidity สามารถชัดเจนได้ตอนจบ และช่วยเพิ่มความสดชื่นของเบียร์ แต่ acidity ควรจะสมดุลไม่ใช่โดดเด่น (แม้ว่าบางรูปแบบในอดีตอาจจะเปรี้ยวมาก) ไม่มี THP

**รสสัมผัส :** มีคาร์บอนเนชั่นสูงถึงสูงมาก มีชีวิตชีวา เนื้อเบียร์บาง ปานกลางถึงหนาปานกลาง เกลืออาจให้รสขบข่า ให้ความชุ่มชื้น และกลมกล่อม เพิ่มความหนาในการรับรส ยีสต์และ wheat อาจช่วยเพิ่มเนื้อเบียร์ แต่ต้องไม่รู้สึกหนัก เนื่องจาก acidity จะทำให้รู้สึกบาง

**ความคิดเห็น :** รูปแบบ ในอดีตอาจมีรสเปรี้ยวมากกว่าตัวอย่างสมัยใหม่เนื่องจากการหมักที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติ และอาจมีการ blend กับ syrup เช่นเดียวกับ Berliner Weisse หรือ caraway liqueur ตัวอย่างสมัยใหม่ได้รับการเติม Lacto และมีความสมดุลมากกว่าและโดยทั่วไปไม่จำเป็นต้องเพิ่มความหวาน ออกเสียงว่า GOH-zeh

**ประวัติ :** สไตส์ย่อยที่เกี่ยวข้องกับ Leipzig แต่มีต้นกำเนิดจาก Middle Age ในเมือง Goslar บนแม่น้ำ Gose มีการบันทึกว่าอยู่ใน Leipzig ในปี 1740 มีการกล่าวกันว่า Leipzig มี Gose house 80 แห่งในปี 1900; การผลิตลดลงอย่างมีนัยสำคัญหลังสงครามโลกครั้งที่ 2 และหยุดไปโดยสิ้นเชิงในปี 1966 การผลิตสมัยใหม่ได้รับการฟื้นฟูในช่วงทศวรรษ 1980 ในเยอรมัน แต่เบียร์ก็ไม่ได้แพร่หลาย กลายเป็นได้รับความนิยมนอกประเทศเยอรมนีเร็วๆนี้ ในรูปแบบเบียร์ที่ได้รับการฟื้นฟูและมักใช้เป็นสไตส์พื้นฐานสำหรับ fruited sour beer และ Specialty-Type เบียร์อื่น ๆ

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** ใช้ Pilsner และ wheat มอลต์ มีการใช้เกลือ, เมล็ด Coriander และ Lacto ในปริมาณจำกัด Coriander ควรให้ความสด citrusy (lemon หรือ bitter orange), ความสว่าง แต่ห้ามมี vegetal, celery-like หรือ ham-like เกลือควรมีลักษณะเป็นเกลือทะเลหรือเกลือสด ไม่ใช่แบบ metallic หรือมีกลิ่น iodine

**เปรียบเทียบกับสไตส์ :** การรับรู้รส acidity ไม่เข้มข้นเท่า Berliner Weisse หรือ Gueuze มีการใช้เกลือ, เมล็ด Coriander และ Lacto ในปริมาณจำกัด – ไม่ควรให้รสเค็มมากเกินไป กลิ่นหอมจาก Coriander จะคล้ายกับ Witbier แต่ความขุ่นจะคล้ายกับ Weissbier

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.036 – 1.056      FG: 1.006 – 1.010

IBUs: 5-12      SRM: 3-4      ABV: 4.2-4.8%

## 24. Belgian Ale

### 24A. Witbier

**ภาพรวม :** Wheat beer สไตลเบลเยียม ลีอ่อนมีกลิ่นเครื่องเทศ ช่วยเน้นคาแรคเตอร์จากฮีสต์ เบียร์ Ale ที่ละเอียดอ่อนมีความแรงปานกลาง พร้อมกลิ่นเครื่องเทศบางๆ เป็นเครื่องดื่มที่เติมความสดชื่น ในฤดูร้อนด้วยคาร์โบเนชั่นที่สูง จบรสแบบ dry และมีกลิ่นหอบบางๆ

**อโรมา :** มีกลิ่นมอลต์ปานกลางในแบบ bready มักมีกลิ่นอ่อนๆ จากน้ำผึ้งหรือวานิลลา มีกลิ่น grain อ่อนๆพร้อม spicy wheat มีกลิ่น lemon, coriander ปานกลาง ที่มักพบในแบบ herbal, spicy หรือ peppery ที่ซับซ้อนอยู่เบื้องหลัง มีกลิ่น fruity ที่รื่นรมย์ในแบบ citrusy- orangey สามารถพบกลิ่นหอบบนแบบ spicy-herbal บางๆได้ แต่โดยทั่วไปจะไม่พบ คาแรคเตอร์ spice ควรผสมกันกับ fruity, floral และกลิ่นหอมหวานที่ไม่ควรเข้มข้นเกินไป

**ลักษณะที่เห็น :** สีฟางแบบอ่อนมากจนถึงสีเหลืองเข้ม เบียร์จะขุ่นมากจากความขุ่นของ starch หรือจากฮีสต์ ที่ให้สี milky, whitish-yellow มีฟองแน่น สีขาว เหมือนมูส ฟองเกาะแก้วได้ค่อนข้างดี

**รสชาติ :** รสมอลต์ในแบบ bready มักมีคาแรคเตอร์จากน้ำผึ้งหรือวานิลลา มีกลิ่น fruity ที่รื่นรมย์ในแบบ citrusy-orangey ปานกลาง พบรส Herbal-spicy ที่รวมไปถึง lemon, coriander และเครื่องเทศอื่นๆได้ตามปกติ แต่น้องนุ่มนวล สมดุลและไม่แรงเกินไป อาจพบรสหอบบนแบบ spicy-earthy ต่ำถึงไม่มีเลยแต่ไม่ควรชัดเจนกว่าเครื่องเทศ ความขมของฮอปอยู่ในระดับต่ำถึงต่ำปานกลาง ที่ต้องคอยสนับสนุนรสชาติที่สดชื่นของผลไม้และเครื่อง

เทศ ให้ความสดชื่น คม จบแบบไม่มีรสหวาน และต้องไม่มีความ  
ขมหรือความกระด้างใน aftertaste

**รสสัมผัส :** เนื้อเบียร์ปานกลางถึงบางปานกลาง มักมีความเนียน  
นุ่มและครีมมี่ที่บางเบา มีชีวิตชีวาด้วยคาร์โบเนชั่นที่สูง ให้ความ  
สดชื่นจากความซ่า dry และการไม่มีความขมในตอนจบ ห้ามมี  
ความกระด้างหรือความฝาด แต่ไม่ควร dry จนบางเกินไปหรือ  
หนาและหนักเกินไป

**ความคิดเห็น :** รูปแบบในอดีตอาจมีรสเปรี้ยวจาก lactic แต่จะไม่  
พบในเบียร์แบบใหม่ที่ทันสมัย คาแรคเตอร์เครื่องเทศมีความ  
หลากหลายแต่ไม่ควรมากเกินไป Coriander จากบางต้นกำเนิด  
หรือเก่าเก็บอาจให้คาแรคเตอร์ ham หรือ celery ที่ไม่เหมาะสม  
เบียร์มีแนวโน้มที่จะเน่าเสียง่าย ดังนั้นเบียร์ที่ผลิตสดใหม่และได้  
รับการดูแลที่เหมาะสมจึงเป็นที่ต้องการ ความหวานมักเกิดจาก  
ความขมต่ำ ไม่ใช่น้ำตาลที่ตกค้าง ตัวอย่างส่วนใหญ่ดูเหมือนจะ  
เป็น ABV ประมาณ 5%

**ประวัติ :** หนึ่งในกลุ่ม Belgian white beer ยุคกลางจากพื้นที่  
Leuven ที่สูญหายไปในปี 1957 และต่อมาได้รับการฟื้นฟูในปี  
1966 โดย Pierre Celis ซึ่งต่อมาได้กลายเป็น Hoegaarden  
หลังจากที่ Hoegaarden ถูกซื้อกิจการโดย Interbrew เบียร์  
สไตล์ดังกล่าวก็เติบโตขึ้นอย่างรวดเร็วและเป็นแรงบันดาลใจให้  
เบียร์แบบที่คล้ายกันมากมาย ซึ่งถ้าย้อนไปจะเป็นเบียร์ในแบบ  
ของ Celis ไม่ใช่เบียร์สไตล์จากศตวรรษที่ผ่านมา

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** ใช้ Wheat ที่ไม่ผ่านการ malting  
(30-60%) ที่เหลือใช้ barley มอลต์ที่มีสีอ่อน บางรูปแบบใช้ข้าว  
โอ๊ตดิบสูงถึง 5-10% หรือธัญพืชอื่นๆที่ไม่ผ่านการ malting แบบ  
ดั้งเดิมจะใช้ coriander seed และ dried Curaçao orange  
peel เครื่องเทศลับอื่นๆมีข่าวลือว่ามีการใช้ในบางรูปแบบ เช่น

เดียวกับ sweet orange peel ใช้ยีสต์สไตล์เบลเยี่ยมที่มีความ fruity-spicy ที่นุ่มนวล

**เปรียบเทียบกับสไตล์ :** ระดับความขมต่ำที่มีความสมดุลคล้ายกับ Weissbier แต่มากับเครื่องเทศและคาแรคเตอร์ citrus ที่มาจากการเติมแต่งมากกว่าจากยีสต์

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.044 – 1.052      FG: 1.008 – 1.012

IBUs: 8-20      SRM: 2-4      ABV: 4.5-5.5%

## **24B. Belgian Pale Ale**

**ภาพรวม :** เบียร์ Ale ความแรงมาตรฐานจากเบลเยี่ยม เป็นเบียร์แบบ all-malt และใช้ยีสต์ top-ferment ที่มีความขมปานกลาง ไม่มีการ dry-hop และไม่มึรสที่รุนแรง เบียร์สีทองแดงที่ไม่มีคาแรคเตอร์ของยีสต์ที่ก้าวร้าวหรือรสเปรี้ยวแบบเบียร์เบลเยี่ยมชนิดอื่น มีรสชาติที่สมดุล ที่มีโปรไฟล์ malty, fruity หรือ bready และ toasty ที่พบบ่อย

**อโรมา :** กลิ่นมอลต์แบบ bready ปานกลาง อาจพบ toasty, biscuity หรือ nutty ที่อาจพบ light caramel หรือ honey มีความ fruity ปานกลางถึงสูงปานกลางช่วยเติมเต็มมอลต์ ที่มาในแบบ pear, orange, apple หรือ lemon และบางครั้งมาในแบบ darker stone fruit คล้าย plum สามารถพบฮอปในแบบ spicy, herbal หรือ floral ได้ สามารถมี phenol ในระดับต่ำในแบบ peppery, spicy ได้ ในความสมดุลคาแรคเตอร์ของฮอปจะต้องน้อยกว่ามอลต์และความ fruity

**ลักษณะที่เห็น :** สีเหลืองอำพันถึงทองแดง มีความชัดเจนที่ดีมาก มีความครีมมี่ ฟองสีขาวขุ่น อัดลมอย่างดี

**รสชาติ :** มีรสชาติที่นุ่ม เนียนในตอนแรก แล้วจะพบมอลต์ที่มีรสชาติหลากหลายในแบบ toasty, biscuity, nutty, light caramel หรือ honey ในระดับปานกลาง มีรส fruity ในระดับปานกลางจนถึงสูงปานกลางในแบบ pear, orange, apple หรือ lemon มีคาแรคเตอร์ฮอปต่ำปานกลางจนถึงต่ำในแบบ spicy, herbal หรือ floral มีความขมต่ำปานกลางจนถึงสูงปานกลางที่เสริมด้วยรส peppery phenol ที่สามารถมีได้ จบแบบ dry ไปจนถึงแบบสมดุล โดยมีฮอปที่เด่นขึ้นใน aftertaste ที่มีตอบจบแบบ dry เบียร์ต้องมีความสมดุลค่อนข้างดี ไม่มีส่วนใดที่มีความเข้มข้นสูง มอลต์และความ fruity จะชัดเจนในตอนแรกโดยที่จะมีความขมและความ dry ตามมาสนับสนุนในตอนท้าย

**รสสัมผัส :** เนื้อเบียร์ปานกลางจนถึงบางปานกลาง รับประทานอย่างนุ่มนวล ระดับแอลกอฮอล์ถูกจำกัดไว้ ถ้าพบความอ้วนจากแอลกอฮอล์ต่อมี ในแบบต่ำ มีคาร์บอนเนชั่นปานกลางจนถึงสูงปานกลาง

**ความคิดเห็น :** พบมากที่สุด ในจังหวัด Flemish ของ Antwerp, Brabant, Hainaut และ East Flanders เรียกว่า A Spéciale Belge Ale (เบียร์พิเศษของเบลเยียม) ในเบลเยียม

**ประวัติ :** สร้างขึ้นหลังจากการแข่งขันในปี 1904 เพื่อสร้าง specialty beer ระดับภูมิภาคสำหรับแข่งขันกับเบียร์ Ale ของอังกฤษและเบียร์ continental lager ที่นำเข้า De Koninck แห่ง Antwerp เป็นตัวอย่างสมัยใหม่ที่รู้จักกันดีที่สุด ซึ่งผลิตเบียร์มาตั้งแต่ปี 1913

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** ใช้ grist แบบแปรผัน ผสมด้วย Pale มอลต์ Character มอลต์และ Caramel มอลต์ ไม่มี Adjunct ใช้ฮอป



สายพันธุ์อังกฤษหรือ Continental ยีสต์ที่ให้คาแรคเตอร์ Fruity ที่มี Phenol ต่ำ

**เปรียบเทียบกับสไตล์ :** คล้ายกับ Pale Ale จากอังกฤษ (11C Strong Bitter) โดยทั่วไปแล้วจะมีลักษณะของยีสต์ที่แตกต่างกันเล็กน้อยและมีรูปแบบมอลต์ที่หลากหลายกว่า ลักษณะของยีสต์น้อยกว่าเบียร์เบลเยียมอื่น ๆ

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.048 – 1.054      FG: 1.010 – 1.014

IBUs: 20-30      SRM: 8-14      ABV: 4.8-5.5%

## **24C. Bière de Garde**

**ภาพรวม :** ตระกูลของเบียร์ Lager จากฝรั่งเศสที่มีความกลมกล่อม แรงพอเหมาะ Malty ที่มีรสชาติมอลต์ไปได้หลายแนวทาง ที่เหมาะกับเบียร์สี blond, amber หรือ brown ทั้งหมดจะ Malty แต่ Dry และมีรสชาติที่สะอาด แบบที่สีเข้มกว่าจะมีคาแรคเตอร์ของมอลต์มากกว่า ในขณะที่แบบที่สีอ่อนกว่าจะพบฮอปมากกว่าแม้จะเป็นเบียร์ที่เน้นมอลต์

**อโรมา :** มีความเข้มข้นของมอลต์ที่โดดเด่นและมักมีความซับซ้อน มีคาแรคเตอร์ toasty และ bready ที่บางจนถึงปานกลาง มี esters ในแบบต่ำถึงปานกลาง สามารถพบฮอปในแบบ spicy, peppery หรือ herbal ในระดับต่ำได้ โดยทั่วไปจะคลีน แม้ว่าแบบที่แรงกว่าอาจมีกลิ่น spicy และคาแรคเตอร์แอลกอฮอล์บางๆเมื่ออุ่น

รุ่นที่สีอ่อนกว่ายังคง Malty แต่ไม่เข้มข้น ไม่มีมือโรมาที่ลิ้น และอาจพบฮอปมากกว่า

**ลักษณะที่เห็น :** มีทั้งแบบ Blond, amber และ brown โดยสีจะแตกต่างกันไป : สีบลอนด์ทองถึงบรอนซ์แดงไปจนถึงสีน้ำตาลแก่ มีความใสชัดเจนจนถึงพอประมาณ ยอมให้มีความขุ่นบางๆได้ ฟองขึ้นรูปได้ดี ปกติฟองจะมีสีขาวหรือขาวนวล (ขึ้นอยู่กับสีเบียร์) เกาะแก้วได้ปานกลาง

**รสชาติ :** มีรสโมลต์ที่เข้มข้นปานกลางถึงสูง ในแบบ toasty, biscuity, toffee หรือ caramel อ่อนๆ มี esters และ คาร์แคเตอร์ของแอลกอฮอล์ในแบบต่ำจนถึงปานกลาง มีความขมจากฮอปต่ำปานกลางที่ช่วยทำให้โมลต์สมดุลใน aftertaste จบรสในแบบ dry หรือ dry ปานกลาง ไม่หวาน ไม่หนาหรือหนัก สามารถพบรสฮอปในแบบ spicy, peppery, หรือ herbal ได้

รสชาติโมลต์ ความลึก ความเข้มข้น และความซับซ้อนเพิ่มขึ้นตามสีของเบียร์ แบบที่สีเข้มกว่าจะมีกลิ่นโมลต์เข้มข้น ในช่วงเริ่มต้นมากกว่าแบบที่สีอ่อนกว่า แต่ไม่ควรเป็นแบบคั่ว แบบที่สีอ่อนกว่า สามารถมีรสชาติของฮอปที่มากกว่าเล็กน้อย

**รสสัมผัส :** เนื้อเบียร์ปานกลางจนถึงบางปานกลาง ส่วนมากจะนุ่ม ลื่น ครีมี มีคาร์โบเนชั่นปานกลางจนถึงสูง พบความอุ่นจากแอลกอฮอล์ได้ปานกลาง แต่ไม่ควรร้อนแรงเกินไป

**ความคิดเห็น :** คาร์แคเตอร์แบบ *Cellar, musty, moldy* หรือ *rustic* คือคาร์แคเตอร์ที่พบในเบียร์ที่เก่า และนำเข้าไปถูกวิธี การบ่มและการ oxidation สามารถเพิ่มรส *fruity* และ *caramel* แต่ก็เพิ่มความกระด้าง แม้ว่า *caramel* และ *fruity* จะเป็นส่วนหนึ่งของสไตล์ แต่อย่าสับสนกับลักษณะการเกิด oxidation สำหรับเบียร์แบบอื่น

**ประวัติ :** ชื่อทำให้เข้าใจคร่าวๆว่า หมายถึง เบียร์สำหรับเก็บ เบียร์ farmhouse artisanal ale แบบดั้งเดิมจากบริเวณรอบๆ เมือง Lille ทางตอนเหนือของฝรั่งเศส ซึ่งผ่านการหมัก ในสมัยต้นฤดูใบไม้ผลิและเก็บไว้ในห้อง ใต้ดินที่เย็นเพื่อบริโภค ในช่วงที่อากาศอบอุ่น แม้ว่าจะมีบันทึกว่ามีอยู่ตั้งแต่ในทศวรรษที่ 1800 แต่ Jenlain ก็เป็นเบียร์ amber lager สมัยใหม่ที่เป็นต้นแบบซึ่งมีการบรรจุขวดครั้งแรกในทศวรรษที่ 1940

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** ใช้ Base มอลต์ได้หลากหลายแตกต่างกันไปตามสีของเบียร์ แต่มักจะมีประเภท Pale, Vienna และ Munich มอลต์ ใช้ Crystal มอลต์ที่มีสีต่างกัน สามารถใช้น้ำตาลเป็น Adjunct ใช้ฮีสต์ Lager หรือ Ale หมักที่อุณหภูมิต่ำ แล้วต่อด้วยการบ่มเย็นที่ยาวนาน ใช้ฮอปแบบ Continental

**เปรียบเทียบกับสไตล์ :** การเรียกเบียร์ตัวนี้ว่า farmhouse beer เป็นการเปรียบเทียบกับ Saison ซึ่งมีความสมดุลที่แตกต่างกัน โดยสิ้นเชิง Bière de Garde มีรสมอลต์และนุ่มนวล ขณะที่ Saison มีรสฮอปและขม อันที่จริงมีความคล้ายคลึงกับ Bock มากกว่าในด้าน โปรไฟล์มอลต์

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.060 – 1.080      FG: 1.008 – 1.016

IBUs: 18-28      SRM: 6-19      ABV: 6.0-8.5%

## 25. Strong Belgian Ale

### 25A. Belgian Blonde Ale

**ภาพรวม :** เบียร์ Belgian ale สีทองที่มีความเข้มข้นปานกลาง พร้อมด้วยความนุ่มนวลจาก citrusy-spicy ที่มาจากความซับซ้อนของยีสต์ กลิ่นมอลต์ที่นุ่มนวล dry และนุ่ม

**อโรมา :** มีความหวานแบบ grain เล็กน้อยถึงปานกลาง มีมอลต์แบบ toasty หรือ crackery เล็กน้อย มีโปรไฟล์ของยีสต์ที่ละเอียดอ่อนถึงปานกลางประกอบด้วย fruity- citrusy esters (เช่น orange หรือ lemon) พร้อม phenol ในแบบ spicy-peppery ที่อยู่เบื้องหลัง สามารถพบฮอปในแบบ earthy หรือ spicy ได้กลิ่นหอมอ่อนจากแอลกอฮอล์และมอลต์อ่อนๆจะช่วยให้คาราคเตอร์คล้าย honey หรือ sugar อ่อนๆ ละเอียดแต่ซับซ้อน

**ลักษณะที่เห็น :** สีเหลืองเข้มถึงสีทองเข้ม โดยทั่วไปจะใสมาก ฟองขนาดใหญ่ หนาแน่น และครีมมี มีฟองสีขาวจนถึงสีขาวนวล ฟองคงตัวได้ดีและมี lace แบบเบียร์เบลเยียม

**รสชาติ :** คล้ายกับอโรมา จะพบรสมอลต์ที่มีความหวานแบบ grain เล็กน้อยถึงปานกลาง ในตอนแรก พบน้ำตาลคาราเมลหรือความหวานเหมือนน้ำผึ้งที่บางเบา มีความขมปานกลาง ในความสมดุลจะมีมอลต์ที่โดดเด่นเล็กน้อย มีโปรไฟล์ของยีสต์ต่ำถึงปานกลางมี esters ในแบบ orange หรือ lemon และความ spicy-peppery บางๆจาก phenol สามารถมีลักษณะน้ำหอมที่บางเบา มีรสฮอปบางเบาในแบบ spicy หรือ earthy ได้ โดยต้องส่งเสริมคาราคเตอร์ยีสต์ จบรสแบบ dry ปานกลางจนถึง dry เรียบเนียนนุ่ม พร้อมด้วยแอลกอฮอล์บางๆและมอลต์ใน aftertaste

**รสสัมผัส :** คาร์โบเนชั่นสูงปานกลางถึงสูง ให้ความรู้สึกถึงฟองที่เต็มปาก เนื้อเบียร์ปานกลาง พบความอุ่นจากแอลกอฮอล์เล็กน้อยถึงปานกลางแต่นุ่มนวล สามารถมีความครีมมีได้

**ความคิดเห็น :** ตัวอย่างทางการค้าส่วนใหญ่อยู่ในช่วง 6.5 – 7% ABV มักมีคาแรคเตอร์คล้าย Lager ที่ให้โปรไฟล์แบบสะอาด ที่เทียบกับสไตล์เบลเยียมตัวอื่นๆ ชาวเบลเยียมที่พูดภาษา Flemish ใช้คำว่า *Blond* ในขณะที่ผู้ใช้ภาษาฝรั่งเศสจะสะกดว่า *Blonde* เบียร์เบลเยียมจาก *monastic* หรือ *artisanal* ที่เรียกว่า *Blond* ไม่ได้เป็นตัวแทนของสไตล์นี้

**ประวัติ :** เป็นเบียร์ที่ถูกพัฒนาขึ้นใหม่ไม่นานนี้เพื่อดึงดูดนักดื่ม Pils ของยุโรป และได้รับความนิยมมากขึ้นเมื่อมีการทำการตลาดอย่างหนักและกระจายสินค้าออกไปอย่างกว้างขวาง แม้จะบอกว่ามีประวัติมาตั้งแต่ปี 1200 แต่เป็นเบียร์ที่สร้างมาช่วงหลังสงครามโลกครั้งที่ 2 และได้รับความนิยมเป็นครั้งแรกโดย Leffe

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** ใช้ Belgian Pils มอลต์, aromatic มอลต์, น้ำตาลหรือ adjunct ชนิดอื่นๆ, ฮีสต์สายพันธุ์ Belgian Abbey, ฮอป continental ตามประเพณีจะไม่ใช้เครื่องเทศ ถ้าพบควรเป็นจากหลังเท่านั้น

**เปรียบเทียบกับสไตล์ :** มีความแรงและความสมดุลที่คล้ายคลึงกันกับ Belgian Dubbel แต่มีสีทองและไม่มีรสมอลต์สีเข้ม คาแรคเตอร์คล้าย Belgian Strong Golden Ale หรือ Belgian Tripel แม้จะมีรสมอลต์มากกว่าเล็กน้อย แต่ไม่ขมเท่า และมีแอลกอฮอล์ต่ำกว่า

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.062 – 1.075      FG: 1.008 – 1.018

IBUs: 15-30      SRM: 4-6      ABV: 6.0-7.5%

## 25B. Saison

**ภาพรวม :** หนึ่งในครอบครัวของ Belgian ale ที่สดชื่น ยีสต์จัดการน้ำตาลได้มาก หอมขี้ด และขมพอสมควร จ্বরสแบบ dry มากและคาร์โบเนชั่นสูง มีลักษณะเป็นแบบ fruity, spicy, และบางครั้งจะพบ phenolic ที่มาจากการหมัก มีการใช้เมล็ดธัญพืชและเครื่องเทศในบางครั้งเพื่อความซับซ้อน มีหลายรูปแบบทั้งด้านสีและความแรง

**อโรมา :** มีกลิ่นที่รื่นรมย์ที่มาจากส่วนผสมของ fruity-spicy จากยีสต์และฮอป มี fruity esters ในระดับกลางจนถึงสูงในคาแรคเตอร์แบบ citrus fruit, pome fruit หรือ stone fruit มีความ spicy ต่ำจนถึงสูงปานกลางในแบบ black pepper แต่ไม่ใช่แบบ clove คาแรคเตอร์ต่ำจนถึงปานกลางจากฮอป continental (spicy, floral, earthy หรือ fruity) มอลต์มักจะถูกบดบัง แต่ยังสัมผัสได้ในแบบ grainy อ่อนๆ สามารถพบ spice และ herb ได้ แต่ต้องไม่เด่น สามารถมีความเปรี้ยวได้ (ดูในความคิดเห็น)

แบบที่เข้มข้นจะมีกลิ่นที่เข้มข้นกว่า และสามารถเพิ่มคาแรคเตอร์แอลกอฮอล์บางๆและมีกลิ่นของมอลต์ในระดับปานกลาง แบบที่เล็กรวมมี้อาหารมีความเข้มข้นน้อยกว่าและไม่มีคาแรคเตอร์แอลกอฮอล์ แบบที่สีเข้มกว่าจะเพิ่มคาแรคเตอร์มอลต์ที่เกี่ยวข้องกับ darker grain

**ลักษณะที่เห็น :** สีทองซีดถึงสีเหลืองอำพันเข้ม บางครั้งก็เป็นสีส้มอ่อน ฟองเกาะแก้วได้นาน หนาแน่น ฟองสีขาวถึงสีจาง ทรงคล้ายหิน มี lace ตามสไลด์เบลเยี่ยม ไม่ผ่านการกรอง มีความใสที่แปรผัน (แย่งดี) และอาจขุ่นได้ มีชีวิตชีวา

แบบที่เข้มกว่าสามารถเป็นสีทองแดงถึงน้ำตาลเข้ม แบบที่แรงกว่าอาจมีสีที่เข้มกว่าเล็กน้อย

**รสชาติ :** มีความสมดุลของอีสต์แบบ fruity และ spicy ความขมจากฮอป และ grain มอลต์ ที่มีความขมปานกลางถึงสูงและปิดท้ายแบบ dry มากๆ รส fruity และ spicy อยู่ในระดับต่ำปานกลางถึงสูงปานกลาง และรสของฮอปอยู่ในระดับต่ำถึงปานกลาง ทั้งคู่มีลักษณะที่คล้ายคลึงกัน ในอโรมา (ใช้คำอธิบายเดียวกัน) มีรสมอลต์ต่ำถึงปานกลาง มีเนื้อสัมผัสที่นุ่มและ grainy อีสต์จัดการน้ำตาลได้สูงมาก ไม่เคยจบแบบหวานหรือหนักหน่วง มีรส bitter, spicy ใน aftertaste สามารถพบ spice และ herb ได้ แต่ต้องเข้ากันกับอีสต์ สามารถมีความเปรี้ยวได้ (ดูในความคิดเห็น)

แบบที่เข้มข้นกว่าจะมีคาแรคเตอร์ของมอลต์มากกว่า รวมถึงรสชาติจากมอลต์ที่เข้มข้นกว่า แบบที่แรงกว่าจะมีความเข้มข้นของมอลต์มากขึ้นและมีกลิ่นแอลกอฮอล์เล็กน้อย

**รสสัมผัส :** เนื้อเบียร์บางถึงบางปานกลาง คาร์บอนเนชั่นสูงมาก มีชีวิตชีวา มีความอุ่นจากแอลกอฮอล์เบาๆ หรือไม่มีก็ได้ แบบเปรี้ยวหายากแต่มีได้ (ดูในความคิดเห็น)

แบบที่แรงกว่าสามารถมีเนื้อเบียร์ปานกลาง และที่พบความอุ่นได้แบบที่เลิฟพร้อมมื้ออาหารต้องไม่พบความอุ่นจากแอลกอฮอล์

**ความคิดเห็น :** สไตลน์นี้โดยทั่วไปจะอธิบายถึงแบบที่สีอ่อนที่มีความแรงมาตรฐาน ตามด้วยความแตกต่างสำหรับรูปแบบความแรงและสี แบบที่เข้มข้นกว่าจะมีลักษณะของมอลต์มากกว่าและความขมของฮอปที่น้อยกว่า ทำให้เป็นการนำเสนอที่สมดุลมากขึ้น แบบที่แรงกว่ามักจะมีรสมอลต์ ความเข้มข้น ความอบอุ่น และเนื้อสัมผัสที่มากกว่า เนื่องจาก gravity ที่สูงกว่า ไม่มีความสัมพันธ์ระหว่างความแรงและสี

มีรสเปรี้ยวเป็นทางเลือก หากมีในระดับต่ำถึงปานกลาง อาจใช้แทนความขมเล็กน้อยในความสมดุล Saison ไม่ควรมีทั้งเปรี้ยว

และชมในเวลาเดียวกัน การจัดการน้ำตาลของยีสต์ที่สูงอาจทำให้ เบียร์ดูขมกว่า IBU ที่เห็น รุ่นสีอ่อนมักจะขมและชอบชดชดกว่ารุ่นที่สี เข้มกว่า การเลือกยีสต์มักจะทำให้เกิดความสมดุลของ fruity และ spicy และสามารถเปลี่ยนคาแรคเตอร์ได้อย่างมาก สามารถ ตีความได้หลากหลาย

มักเรียกกันว่า Farmhouse ales ในสหรัฐอเมริกา แต่คำนี้ไม่ ค่อยคุ้นเคยในยุโรป ที่มันเป็นเพียงส่วนหนึ่งของกลุ่มที่ใหญ่กว่า ของ artisanal ales ; Brettanomyces ไม่ใช่คาแรคเตอร์ของ สไตน์ Seasons ที่ใช้ Brett ควรส่งเข้าหมวด 28A Brett Beer ; A Grisette เป็นประเภท Saison ที่รู้จักกันดี ในหมู่คนในเมือง ; Grisette อยู่ในหมวด 25B Saison, Session Strength, ความ คิดเห็น: Grisette ใช้ wheat เป็นคาแรคเตอร์ของ grain

**ประวัติ :** เบียร์ Ale จาก Wallonia ซึ่งเป็นภูมิภาคที่ใช้ภาษา ฝรั่งเศสในประเทศเบลเยียม

เดิมที่เป็นเบียร์ที่มีแอลกอฮอล์ต่ำเพื่อไม่ให้คนงานในฟาร์มและ ภาคสนามอ่อนแรง แต่มีเบียร์ในแบบ tavern-strength อยู่ด้วย Saison Dupont คือ Saison สมัยใหม่ที่รู้จักกันดีที่สุด ถูกผลิต ขึ้นครั้งแรกในปี 1920 เป็น super saison ของ Dupont ผลิตขึ้น ครั้งแรกในปี 1954 และรุ่นสีน้ำตาลในช่วงกลางทศวรรษ 1980 Fantôme เริ่มผลิต Saison ตามฤดูกาลในปี 1988 ในขณะที่รูป แบบนี้ยังคงรักษาภาพลักษณ์แบบชนบทไว้ แต่ปัจจุบันส่วนใหญ่ ผลิตขึ้นในโรงเบียร์ขนาดใหญ่

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** ใช้ Pale มอลต์เป็น base พร้อมธัญพืช เช่น wheat, oats, spelt หรือ rye อาจใช้น้ำตาลเป็น adjunct ใช้ Continental ฮอป ยีสต์ Spicy-fruity Saison ของเบลเยียม การพบ spice และ herb เป็นเรื่องแปลก แต่ก็อนุญาตได้ถ้าไม่ เต็มเกินไป



เปรียบเทียบกับสไตล์ : แบบที่มีความแรงมาตรฐานและสีอ่อนนั้น  
เปรียบเสมือนเบียร์ Belgian Blond Ale ที่ยีสต์มีการจัดการ  
น้ำตาลสูง มีฮอป และขมมากขึ้น โดยมีคาแรคเตอร์ของยีสต์ที่แรง  
กว่า แบบที่มีความแรงพิเศษและมีสีอ่อน จะคล้ายกับ Belgian  
Tripel แต่มักจะมีคาแรคเตอร์ grain, rustic มากกว่า บางครั้งก็มี  
ลักษณะของยีสต์ที่ spicy มากกว่า

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.048 – 1.065      FG: 1.002 – 1.008 (standard)

IBUs: 20-35      SRM: 5-14 (pale) 15-22 (dark)

ABV:

3.5-5.0% (table)

5.0-7.0% (standard)

7.0-9.5% (super)

## **25C. Belgian Golden Strong Ale**

**ภาพรวม :** เบียร์ Belgian ale ที่แรง ยีสต์จัดการน้ำตาลดี มีสีอ่อน  
มากๆ ที่มีความ fruity จากฮอปมากกว่าความ spicy มีความซับซ้อน  
และละเอียดอ่อน จบแบบ dry เนื้อเบียร์บาง มีคาร์โบเนชั่นสูง  
ที่ช่วยเน้นคาแรคเตอร์จากยีสต์และฮอป มีความซ่าแบบมีชีวิตชีวา  
จนเห็นฟองรวมกันคล้ายหิน

**อโรมา :** เหมือนช่อดอกไม้ที่ซับซ้อนของ fruity esters ฮอปใน  
แบบ herbal และแอลกอฮอล์ในแบบ peppery บนเนื้อเบียร์ที่มี  
มอลต์เป็นกลาง มี esters ปานกลางจนถึงสูงในแบบ pome fruit

โดยเฉพาะ pear มีฮอปต่ำจนถึงปานกลาง ในแบบ herbal, floral หรือ spicy มักพบ แอลกอฮอล์หรือ phenol ในแบบ peppery หรือ perfumy สัมผัสถึงแอลกอฮอล์ต้องต่ำจนถึงปานกลางและควรจะนุ่มนวล ไม่ใช่ร้อนแรงหรือคล้ายน้ำยาล้างเล็บ มีมอลต์ในแบบเกือบเป็นกลาง อาจออกไปทาง grainy-sweet เล็กน้อย

**ลักษณะที่เห็น :** มีสีเหลืองอ่อนถึงสีทอง มีความคมชัดที่ดี มีชีวิตชีวา ฟองสีขาวขนาดใหญ่ เกาะติดแก้วทนนาน คล้ายหิน และจะเห็น Belgian lace เมื่อเบียร์ยุบตัวหรือถูกตี

**รสชาติ :** โปรไฟล์รสชาติคล้ายกับอโรมา (ใช้คำอธิบายและความเข้มข้นเดียวกัน) สำหรับ esters ฮอป มอลต์ phenol และ แอลกอฮอล์ มี esters ในแบบ pear, peppery alcohol, herbal จากฮอป มีรสมอลต์ที่นุ่มนวลคลอเคลียจนถึงในตอนจบ ในแบบ dry ที่อยู่ใน aftertaste มีความขมปานกลางจนถึงสูงที่ถูกขูให้เด่นจากความ dry ตอนจบและคาร์โบเนชั่นที่สูง ที่อยู่ไปจนถึง aftertaste

**รสสัมผัส :** คาร์โบเนชั่นสูงมาก มีชีวิตชีวา เนื้อเบียร์เบาถึงปานกลาง บางกว่า gravity พอสมควร คาร์โบเนชั่นช่วยทำให้เบียร์รู้สึกบาง มีความนุ่มลิ้นที่อาจพบความอุ่นจากแอลกอฮอล์ได้ แต่ต้องไม่ร้อนแรงหรือออกมาในแบบ solventy

**ความคิดเห็น :** การอ้างอิงถึง Duvel เป็นการรวมรายชื่อของตัวอย่างเชิงพาณิชย์จำนวนมากของเบียร์สไตล์นี้ ซึ่งหมายถึงความแรงของแอลกอฮอล์ที่มาจาก Duvel ผู้เป็นต้นแบบ แบบดั้งเดิมจะใช้ bottle-condition

**ประวัติ :** พัฒนาโดย Moortgat Brewery หลังสงครามโลกครั้งที่ 1 เพื่อตอบสนองต่อความนิยมที่เพิ่มขึ้นของเบียร์ Pilsner เดิมที่เป็นเบียร์สีเข้มกว่า ที่เปลี่ยนเป็นรูปแบบที่ทันสมัยในช่วงยุค 1970

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** ใช้มอลต์ Pilsner ที่ใช้น้ำตาลเป็น Adjunct เป็นปริมาณมาก ใช้ฮอป Continental ยีสต์สไตล์เบลเยียมที่ให้ ความ fruity น้ำค่อนข้างอ่อน การใส่เครื่องเทศไม่ใช่แบบดั้งเดิม

**เปรียบเทียบกับสไตล์ :** มักสับสนกับ Belgian Tripel แต่จะมีสีที่ อ่อนกว่า เนื้อเบียร์บางกว่า crisp และ dry กว่า มีแนวโน้มน้ำที่ จะใช้ ยีสต์ที่สนับสนุนการพัฒนา esters (โดยเฉพาะคาแรคเตอร์ pome fruit) มากกว่า spicy ในความสมดุล มีคาแรคเตอร์จาก late-hop มากกว่า

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.070 – 1.095      FG: 1.005 – 1.016

IBUs: 22-35      SRM: 3-6      ABV: 7.5-10.5%

## 26. Monastic Ale

### 26A. Belgian Single

**ภาพรวม :** เบียร์สี Blonde สำหรับ โต๊ะอาหาร มีรสขม ฮอปซัด dry มากและคาร์โบเนชั่นสูงมาก มีคาแรคเตอร์ fruity-spicy ที่รุนแรงจากยีสต์สายพันธุ์เบลเยียม มีความขมที่สูงในความสมดุล ตามมาด้วยมอลต์ที่ให้ความนุ่ม หอมหวานแบบ grainy-sweet และฮอปในแบบ spicy-floral

**อโรมา :** มีคาแรคเตอร์จากยีสต์สายพันธุ์เบลเยียมในระดับต่ำปานกลางจนถึงสูงปานกลาง ในแบบ fruity-spicy ที่มาพร้อมกับกลิ่นฮอปปานกลางจนถึงต่ำปานกลางในแบบ spicy หรือ floral แต่ไม่ค่อยพบฮอปในแบบ herbal หรือ citrusy spice มีมอลต์ในระดับต่ำปานกลางจนถึงต่ำอยู่ด้านหลังในแบบ bready, crackery, grainy หรือ light honey คาแรคเตอร์ของผลไม้ไม่ได้หลายแบบ (apple, pear, grapefruit, lemon, orange, peach, apricot) มี phenol ในแบบ black pepper หรือ clove คาแรคเตอร์ Bubblegum ไม่เหมาะสม

**ลักษณะที่เห็น :** สีเหลืองอ่อนถึงสีทองปานกลาง มีความชัดเจน มีฟองสีขาวขนาดกลางแบบคลื่น เกาะแก้วได้ดี มี lacing

**รสชาติ :** เริ่มต้นด้วยรสมอลต์ที่เบาในแบบ honey biscuit, bready หรือ cracker มีลักษณะเป็น grain ในแบบนุ่ม crisp, dry, hoppy-bitter ในตอนจบ มีรส spicy หรือ floral จากฮอป มี esters ปานกลางในทางเดียวกับอโรมา มี spicy phenol บางจนถึงปานกลาง ในแบบที่พบในอโรมา มีความขมปานกลางจนถึงสูง ที่ชัดเจนเพราะความ dry คาแรคเตอร์ของยีสต์และฮอปลากยาวไปจนถึง aftertaste

**รสสัมผัส :** เนื้อเบียร์บางปานกลางถึงปานกลาง นุ่มนวล คาร์โบเนชั่นสูงปานกลางถึงสูง อาจพบความทึมแทง ไม่ควรพบคาแรคเตอร์แอลกอฮอล์ตอนอุณ

**ความคิดเห็น :** มักไม่มีฉลากหรือมีจำหน่ายนอกวัดและผลิตไม่บ่อยนัก อาจเรียกอีกอย่างว่าเบียร์ของพระ (monk's beer) Brother's beer หรือเรียกง่ายๆ ว่า Blond (เราไม่ได้ใช้คำนี้เพื่อหลีกเลี่ยงความสับสนกับสไตล์ Belgian Blond Ale ที่แตกต่างกันมาก) ยีสต์จัดการน้ำตาลได้ดีมาก โดยทั่วไป 85% หรือมากกว่า

**ประวัติ :** ในขณะที่โรงเบียร์ของวัด มีประเพณีในการผลิตเบียร์ที่มีความแรงต่ำเพื่อเป็นอาหารประจำวันของพระ (Westmalle เริ่มทำเบียร์ของพวกเขาในปี 1922) เบียร์ bitter และ pale สองสไตล์นี้เป็นการประดิษฐ์ที่ค่อนข้างทันสมัยซึ่งสะท้อนถึงรสนิยมในปัจจุบัน Westvleteren ผลิตเบียร์เป็นครั้งแรกในปี 1999 และได้เปลี่ยนการผลิตเบียร์ในแบบ lower-gravity จนเป็นแบบในปัจจุบัน

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** ใช้ Pilsner มอลต์ ยีสต์สไตล์เบลเยียม และ Continental ฮอป

**เปรียบเทียบกับสไตล์ :** เป็นการตีความของชาวเบลเยียมต่อ German Pils ที่ใช้ top-ferment ยีสต์ - มีสีอ่อน ฮอปเด่น ยีสต์จัดการน้ำตาลดี แต่มีคาแรคเตอร์จากยีสต์สายพันธุ์เบลเยียม มีความหวานน้อย ยีสต์จัดการน้ำตาลได้สูง มีคาแรคเตอร์มอลต์ต่ำ โดยมีฮอปเป็นศูนย์กลางมากกว่า Belgian Pale Ale เหมือน Belgian Tripel (ที่มีความขมและความ dry) ที่อ่อนกว่ามีฮอปหนักกว่า มากกว่าจะเหมือน Belgian Blond Ale

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.044 – 1.054      FG: 1.004 – 1.010

IBUs: 25-45      SRM: 3-5      ABV: 4.8-6.0%

## **26B. Belgian Dubbel**

**ภาพรวม :** เบียร์ Belgian ale สีแดงเข้ม ความแรงปานกลางที่มีความ malty และซับซ้อน มีรสมอลต์เข้มข้น มี esters ในแบบ dark หรือ dried fruit มีคาแรคเตอร์แอลกอฮอล์ที่ผสมไปกับคาแรคเตอร์มอลต์ แต่จบในแบบค่อนข้าง dry

**อโรมา :** มีกลิ่นมอลต์เข้มข้นในระดับปานกลางถึงแรงปานกลาง พร้อมด้วย chocolate caramelized sugar หรือ toast แต่ห้ามคั่วหรือไหม้ มี fruity esters ปานกลาง มักเป็น dark หรือ dried fruit โดยเฉพาะ raisin และ plum บางครั้ง pome fruit หรือ banana มีความ spicy จาก peppery phenol ในระดับน้อยถึงปานกลาง โดยทั่วไปแล้วจะไม่พบฮอป แต่อาจพบในแบบ spicy, herbal หรือ floral ต่ำถึงปานกลาง ในความสมดุลกลิ่นมอลต์จะโดดเด่นที่สุดแล้วตามมาด้วย esters และ spice เพื่อเพิ่มความซับซ้อน สามารถพบ perfumy alcohol แบบนุ่มๆได้

**ลักษณะที่เห็น :** อ้าฟันเข้มถึงทองแดง มีความลึกของสีแดงที่น่าดึงดูดใจ โดยทั่วไปจะใส มีฟองสีขาวนวนขนาดใหญ่ หนาแน่น เกาะแก้วได้นาน

**รสชาติ :** โปรไฟล์รสชาติคล้ายกับอโรมา (ใช้คำอธิบายและความเข้มข้นเดียวกัน) สำหรับ malt, ester, phenol, แอลกอฮอล์ และฮอป มีความขมต่ำปานกลางถึงปานกลาง ในความสมดุลกลิ่นมอลต์จะโดดเด่นที่สุดแล้วตามมาด้วย esters และ spice เพื่อ

เพิ่มความน่าสนใจและความซับซ้อนของมอลต์ ที่จะไม่พบรส แอลกอฮอล์ มีมอลต์ที่เข้มข้น บางครั้งจะรู้สึกหวาน จบรสแบบ dry ปานกลางที่มีมอลต์ใน aftertaste ที่ถูกทำให้เด่นออกมาด้วย ester และ phenol จากยีสต์

**รสสัมผัส :** มีความนุ่มลิ้น มีเนื้อเบียร์ในแบบปานกลางถึงหนา มีคาร์โบเนชั่นแบบปานกลางถึงสูง ที่ส่งผลต่อการรับรู้ต่อเนื้อเบียร์ สามารถพบคาแรคเตอร์แอลกอฮอล์ตอนอุ่นได้ แต่ต้องไม่ร้อนแรง หรือออกมาในแบบ solventy

**ความคิดเห็น :** ตัวอย่างทางการค้าส่วนใหญ่อยู่ในช่วง 6.5 – 7% ABV อาจมีรสหวานบ้างเนื่องจากความขมถูกควบคุมเอาไว้ แต่จริงๆ แล้วเบียร์ค่อนข้าง dry

**ประวัติ :** ในขณะที่เบียร์สีเข้มที่มีความแรงถูกผลิตมาเป็นเวลายาวนาน เบียร์สไตล์ Dubbel สมัยใหม่ได้ถูกย้อนกลับไปสู่เบียร์ Double Brown หรือ Strong Beer ที่ผลิตใน Westmalle ในปี 1922 เมื่อโรงเบียร์ได้รับการสร้างขึ้นใหม่หลังสงครามโลกครั้งที่ 1 ตัวอย่างแบบอื่นๆจะเกิดขึ้นหลังสงครามโลกครั้งที่ 2

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** ใช้ Belgian yeast ที่ให้คาแรคเตอร์ Spicy-estery ความประทับใจจากการเลือกใช้มอลต์และวัตถุดิบอื่นที่ซับซ้อน ถึงแม้ว่าแบบดั้งเดิมหลายแบบจะค่อนข้างง่าย ด้วย caramelized sugar syrup หรือ unrefined sugar และยีสต์ที่ให้ความซับซ้อน ใช้ Continental ฮอป ไม่ใช้ spice ถ้ามีความนุ่มนวล

**เปรียบเทียบกับสไตล์ :** อาจคล้ายกับ Dunkles Bock แต่ใช้ Belgian yeast และมีคาแรคเตอร์จากน้ำตาล มีความแรงและความสมดุลคล้ายกับ Belgian Blond Ale แต่มีมอลต์และ esters เข้มข้นกว่า แรงและเข้มข้นน้อยกว่า Belgian Dark Strong Ale

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.062 – 1.075      FG: 1.008 – 1.018

IBUs: 15-25      SRM: 10-17      ABV: 6.0-7.6%

## **26C. Belgian Tripel**

**ภาพรวม :** เบียร์ Belgian ale ที่แรง สีส่อน มีความ spicy และรส มอลต์ที่กลมกล่อม ความขมที่แน่น และจบด้วยความ dry ค่อนข้างมีกลิ่นหอมแบบ spicy, fruity และแอลกอฮอล์อ่อนๆที่ผสมกับกลิ่นมอลต์แบบสะอาดรวมกันเป็นเครื่องดื่มที่ดื่มง่ายและมีแอลกอฮอล์สูง

**อโรมา :** เหมือนช็อคโกแลตไม้ที่มีความซับซ้อนแบบไร้รอยต่อ มีความ spicy ปานกลางถึงสูง มี fruity esters ปานกลาง แอลกอฮอล์ต่ำ ฮอปต่ำ และมอลต์บางๆ มี phenol ในแบบ spicy, peppery ที่บางทีคล้าย clove มี esters ที่ทำให้คิดถึง citrus fruit เช่น orange หรือ lemon แต่บางครั้งก็อาจพบคาแรคเตอร์ของกล้วย ตอนสุกเล็กน้อย สามารถมีฮอปในแบบ spicy, floral หรือบางครั้ง perfumy ได้ แอลกอฮอล์มีความนุ่มนวล spicy เข้มข้นต่ำ มีคาแรคเตอร์ของมอลต์ที่เบา นุ่ม มีความหวานแบบ grainy-sweet เล็กน้อยหรืออาจคล้ายน้ำผึ้งเล็กน้อย

**ลักษณะที่เห็น :** มีสีเหลืองเข้มถึงเหลืองอ่อน มีความใส มีชีวิตชีวา ฟองสีขาว แบบครีมมีหรือคล้ายหิน เกาะแก้วยาวนาน มี Belgian lace เมื่อฟองยุบ

**รสชาติ :** โปรไฟล์รสชาติคล้ายกับอโรมา (ใช้คำอธิบายเดียวกัน) สำหรับมอลต์ esters phenol แอลกอฮอล์ และฮอป มี esters ต่ำถึงปานกลาง มี phenol ต่ำถึงปานกลาง มีฮอปต่ำถึงปานกลาง



แอลกอฮอล์ต่ำ ทั้งหมดนี้รวมกันและนำเสนอออกมาอย่างดี มีความขมปานกลางถึงสูง ที่ชัดเจนออกมาเพราะความ dry ตอนจบ มีความขมปานกลางใน aftertaste พร้อมด้วยความ spicy-fruity จากยีสต์ไม่ควรหวาน

**รสสัมผัส :** เนื้อเบียร์บางปานกลางถึงปานกลาง บางกว่า gravity พอสมควร มีคาร์โบเนชั่นสูง มีปริมาณแอลกอฮอล์ที่กะไม่ได้ แทบไม่มีความรู้สึกอุ่นจากแอลกอฮอล์ หรือรู้สึกได้เลย มีชีวิตชีวา ไม่ควรหนัก

**ความคิดเห็น :** มีแอลกอฮอล์สูงแต่ไม่มีรสที่รุนแรงของแอลกอฮอล์ ตัวอย่างที่ดีที่สุดคือมีแอลกอฮอล์ออกมาบ้างแต่ไม่ชัดเจน มีคาร์โบเนชั่นและการจัดการน้ำตาลของยีสต์ที่สูง ที่ช่วยดึงรสชาติต่างๆออกมาและช่วยให้รับรู้ถึงความ dry ในตอนจบ รูปแบบดั้งเดิมส่วนใหญ่จะมีอย่างน้อย 30 IBU และ dry มาก

**ประวัติ :** เป็นที่นิยมจากวัดที่ Westmalle ผลิตขึ้นครั้งแรกในปี 1931

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** ใช้มอลต์ Pilsner มักใช้น้ำตาลสีอ่อนเป็น Adjunct ใช้ฮอป Continental ยีสต์สไตล์เบลเยียมที่ให้ความ Spicy-fruity การใส่เครื่องเทศไม่ใช่แบบดั้งเดิม ถ้าใช้คาแรคเตอร์ต้องออกมาเป็นพื้นหลังเท่านั้น ใช้น้ำค่อนข้างอ่อน

**เปรียบเทียบกับสไตล์ :** อาจคล้ายกับ Golden Strong Ale ของเบลเยียมแต่สีเข้มกว่าและเนื้อเบียร์มากกว่าเล็กน้อย เน้นที่ phenol มากกว่าและ esters น้อยกว่า ใส่ฮอปช่วง late-hop น้อยลง ไม่ควรดูเหมือน Barleywine ที่มีสี blond

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.075 – 1.085      FG: 1.008 – 1.014

IBUs: 20-40      SRM: 4.5-7      ABV: 7.5-9.5%

## **26D. Belgian Dark Strong Ale**

**ภาพรวม :** เบียร์ Belgian ale ที่สีเข้ม ชับซ้อน และแรงมาก ผสมผสานด้วยมอลต์ที่เข้มขึ้น รส dark fruit และกลิ่น spicy มีความซับซ้อน เข้มข้น เนียนนุ่ม และอันตราย

**อโรมา :** มีกลิ่นที่เข้มขึ้นจากมอลต์และ deep fruit พร้อมความซับซ้อน ที่ถูกดันออกมาโดย spicy phenol และแอลกอฮอล์ มีคาแรคเตอร์ของมอลต์สูงปานกลางจนถึงสูง ในแบบ bready-toasty และ dark caramel แต่ต้องไม่พบ dark หรือ roasted มอลต์ มี esters ต่ำปานกลางจนถึงแรง ในแบบ raisin, plum, dried cherrie, fig, date หรือ prune มี spicy phenol ในแบบ black pepper หรือ vanilla แต่ห้ามมี clove ที่แสดงออกบนพื้นหลัง มีคาแรคเตอร์ของแอลกอฮอล์ต่ำจนถึงปานกลาง ในแบบ soft, spicy, perfumy หรือคล้าย rose แต่ห้ามร้อนแรงหรือเป็นแบบคล้าย solvent ปกติจะไม่พบคาแรคเตอร์ฮอป ถ้ามีควรเป็น spicy, floral หรือ herbal แบบบางๆ

**ลักษณะที่เห็น :** สีอำพันเข้มถึงน้ำตาลอมทองแดงเข้ม (ชื่อ dark ในสไตล์สื่อถึงสีที่เข้มกว่าสีทอง แต่ไม่ใช่สีดำ) ฟองใหญ่ หนาแน่น เหมือนมูส เกาะแก้วยาวนาน สีครีมาถึงสีน้ำตาลอ่อน มักจะใส

**รสชาติ :** รสมอลต์ที่เข้มขึ้นและซับซ้อน แต่ไม่หนักในตอนท้าย คาแรคเตอร์ของรสชาติจะคล้ายกับอโรมา (ความคิดเห็นเกี่ยวกับ malt, ester, phenol, alcohol และ hop แบบเดียวกัน) รส

มอลต์เข้มข้นปานกลาง ในการรับรู้ ที่สามารถให้ความรู้สึกหวาน ได้หากความขมต่ำ มักจะ dry ปานกลางถึง dry ตอนจบแม้ว่าอาจ มีความหวานถึงปานกลาง มีความขมแบบต่ำปานกลางจนถึงปาน กลาง มีแอลกอฮอล์ให้ความสมดุลแก่มอลต์ ทั่วไปจะมีความ สมดุลจากมอลต์ที่เข้มข้นแต่ก็สามารถมีความขมเสมอกันได้ ความซับซ้อนของรสชาติควรผสมกันอย่างลงตัว การบ่มจะทำให้ เบียร์ดีขึ้น ตอนจบไม่ควรหนักหรือเหมือน syrupy

**รสสัมผัส :** คาร์โบเนชั่นสูงแต่ไม่คม นุ่มนวลแต่สัมผัสถึง แอลกอฮอล์ตอนอุ่นได้ เนื้อเบียร์เป็นได้ตั้งแต่บางปานกลางจนถึง หนาปานกลางและมีความครีมมี แต่ส่วนใหญ่จะเนื้อเบียร์ปาน กลาง

**ความคิดเห็น :** รู้จักกันในนาม Belgian Quad จากคนที่อยู่นอก ประเทศเบลเยียม (Quadruple เป็นชื่อเบียร์สไตล์หนึ่ง) มีการ ตีความที่หลากหลายกว่ารูปแบบอื่นๆ ของเบลเยียม แบบดั้งเดิม มักจะ dry กว่าแบบเชิงพาณิชย์สมัยใหม่ ซึ่งค่อนข้างหวานและ เนื้อเบียร์หนา ตัวอย่างมากมายเป็นที่ทราบกันดีอยู่แล้วจากความ แรงหรือสีที่กำหนด บางคนอาจเรียกว่า Grand Cru แต่นี่เป็นการ สื่อถึงคุณภาพมากกว่าสไตล์

**ประวัติ :** Westvleteren เริ่มสร้างเบียร์สไตล์นี้ก่อนสงคราม โลก ครั้งที่ 2 โดย Chimay และ Rochefort เพิ่มเบียร์สไตล์นี้ของพวกเขาหลังจากนั้น โรงเบียร์ของวัดอื่น ๆ ได้สร้างเบียร์แบบนี้ขึ้นเมื่อ ปลายศตวรรษที่ 20 แต่โรงเบียร์ที่ไม่ใช่วัดบางแห่งเริ่มผลิตเบียร์ ที่คล้ายกันตั้งแต่ประมาณปี 1960

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** ใช้ Belgian yeast ที่ให้คาแรคเตอร์ Spicy-estery ความประทับใจจากการเลือกใช้มอลต์และวัตถุดิบ อื่นที่ซับซ้อน ถึงแม้ว่าแบบดั้งเดิมหลายแบบจะค่อนข้างง่าย ด้วย caramelized sugar syrup หรือ unrefined sugar และยีสต์ที่

ให้ความซับซ้อน ใช้ Continental ฮอป ไม่ใช่ spice ถ้ามีควรนุ่ม  
นวล

**เปรียบเทียบกับสไตล์ :** คล้ายกับ Belgian Dubbel ที่หนักกว่า  
เนื้อเบียร์แน่นกว่า มีมอลต์ที่เข้มข้นมากขึ้น ไม่ขมหรือ hoppy  
แบบ Belgian Tripel แต่มีความแรงใกล้เคียงกัน

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.075 – 1.110      FG: 1.010 – 1.024

IBUs: 20-35      SRM: 12-22      ABV: 8.0-12.0%

## 27. Historical Beer

### Historical Beer : Kellerbier

**ภาพรวม :** เบียร์ German lager แบบ unfiltered, unpasteurized ยีสต์จัดการน้ำตาลได้เต็มที่ แบบดั้งเดิมจะเสิร์ฟจาก lagering vessel ดูเข้มข้นและแรงกว่าปกติเล็กน้อย พร้อมทั้งความเรียบง่าย เป็นเบียร์สดที่ไม่มีข้อผิดพลาดจากการหมักที่ยังไม่สมบูรณ์ (young, green beer)

**อโรมา :** แสดงถึงสไตล์พื้นฐาน อาจพบคาแรคเตอร์ bready, yeasty ที่มากขึ้นจากยีสต์ มีความคลีน แบบที่สีอ่อนจะมีขอบชัดเจนกว่าแบบสีเข้มซึ่งจะมีมอลต์ในแบบเข้มข้น

**ลักษณะที่เห็น :** แสดงถึงสไตล์พื้นฐาน สามารถมีความขุ่นได้แต่ไม่ควรออกมิด คล้ายกับสไตล์พื้นฐานที่มีสีเข้มกว่าเล็กน้อย

**รสชาติ :** แสดงถึงสไตล์พื้นฐาน อาจพบคาแรคเตอร์ bready, yeasty ที่มากขึ้นจากยีสต์ แบบที่สีอ่อนจะมีขอบชัดเจนกว่าแบบสีเข้มซึ่งจะมีมอลต์ ในแบบเข้มข้น แต่ไม่ควรเป็นแบบคั่ว อาจมีความขมมากกว่าสไตล์พื้นฐานเล็กน้อย และจบแบบหนักมากขึ้นเล็กน้อย ผ่านการหมักที่สมบูรณ์ มีโปรไฟล์การหมักที่สะอาด ไม่ควรมีคาแรคเตอร์ที่ผิดพลาดแบบ eggy, buttery, apple หรือความผิดพลาดที่คล้ายกัน

**รสสัมผัส :** แสดงถึงสไตล์พื้นฐาน อาจมีเนื้อเบียร์และความครีมที่มากกว่าสไตล์พื้นฐาน มีคาร์โบเนชั่นระดับเดียวกับสไตล์พื้นฐานหรืออาจจะต่ำกว่า

**ความคิดเห็น :** เกี่ยวกับรูปแบบการเสิร์ฟแบบดั้งเดิมเป็นมากกว่าสไตล์เบียร์ แต่เบียร์เหล่านี้ก็มีรสสัมผัสที่ต่างจากสไตล์พื้นฐาน ควรตัดสินใจเบียร์ประเภทนี้ในแบบ Specialty-Type Beers พิจารณาขอบเขตของ kellerbiers ให้อยู่ในช่วงของ Helles ถึง

Märzen ถึง Dunkel ให้อยู่ในช่วงนี้ ดังนั้นให้ผู้ผลิตเบียร์เลือกช่วงที่ใกล้เคียงที่ต้องการที่สุด โดยไม่ต้องเคร่งครัดมากเกินไปในสไตล်พื้นฐาน

ชื่อนี้หมายถึง cellar beer เป็น German lagerbier ตามฤดูกาลที่เป็นธรรมชาติ ดูแลอย่างดีที่มีไว้บริการในร้านเบียร์ คล้าย British Bitter เป็นสิ่งที่ดีที่สุดจากท้องถิ่น ในแบบขวดอาจจะขาดคาแรคเตอร์ของความสดใหม่

**ประวัติ :** เดิมหมายถึงเบียร์ Lager ที่บ่มในถ้ำหรือห้องใต้ดินใต้โรงเบียร์ แล้วเสิร์ฟจากที่นั่น ตอนแรกหมายถึงความถึง amber lager จาก Franconia และต่อมาก็ใช้กับสไตล်ท้องถิ่นใน Munich ปัจจุบันใช้ในระดับสากลเพื่อสร้าง Pils เบียร์ในแบบพิเศษ แบบดั้งเดิมคือวิธีการเสิร์ฟเบียร์แบบพิเศษในช่วงหน้าร้อนของ Bavaria แต่ตอนนี้กลายเป็นคำศัพท์ทางการตลาดสำหรับเบียร์ unfiltered lager

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** แสดงถึงสไตล်พื้นฐาน แบบดั้งเดิมจะทำให้เกิดคาร์โบเนชั่นโดยธรรมชาติ การ dry-hop ไม่ใช้วิธีการทำเบียร์แบบดั้งเดิมของเยอรมัน แต่เป็นเทคนิคที่ใช้กับเบียร์ Pale สมัยใหม่ ที่ยอมให้ใช้กับสไตล်นี้ตราบ ไดที่เบียร์ยังสมดุล แบบดั้งเดิมจะผ่านการ lagering และ unfiltered เบียร์เหล่านี้ไม่ได้เกิดมาเพื่อบรรจุสำหรับขายภายนอก

**เปรียบเทียบกับสไตล် :** เข้มข้นและหนักแน่นกว่าสไตล်พื้นฐาน อาจมีเนื้อเบียร์และ mouthfeel มากกว่า สามารถชุนกว่าสไตล်พื้นฐานได้เล็กน้อย

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :** เหมือนกับสไตล်พื้นฐาน

## Historical Beer : Kentucky Common

**ภาพรวม :** เบียร์ดำที่สะอาด dry ให้ความสดชื่น มีมอลต์เล็กน้อย และมีคาร์โบเนชั่นสูง มีรสชาตินุ่มนวล ด้วยคาแรคเตอร์ toast และ caramel อ่อนๆ เลิฟแบบสุดๆ เป็น session beer

**อโรมา :** มีมอลต์แบบ grainy แบบคล้ายข้าวโพด หรือหอมหวาน ในระดับต่ำถึงปานกลาง ที่มาพร้อม toast, biscuity-grainy, bready หรือ caramel มีฮอปอโรมาในระดับต่ำปานกลางถึงปานกลาง ในแบบ floral หรือ spicy มีโพรไฟล์การหมักที่สะอาด อาจพบ esters แบบ berry บางๆ สามารถมี DMS ในระดับต่ำได้ ห้ามมีความเปรี้ยว มีมอลต์นำในความสมดุล

**ลักษณะที่เห็น :** สีเหลืองอำพันถึงน้ำตาล ปกติจะใสแต่อาจพบความขุ่นอยู่บ้าง ฟองอาจไม่ติดทนนาน ฟองมักจะเป็นสีขาวถึงสีเบจ

**รสชาติ :** รสมอลต์แบบ grainy ที่มีรสหวานที่มากับ caramel, toffee, bready หรือ biscuity ในระดับต่ำจนถึงต่ำปานกลาง ปกติจะพบรสอ่อนแบบ Adjunct เบียร์ อาจพบรส grainy และข้าวโพดแบบต่ำได้ทั่วไป มีฮอปต่ำจนถึงปานกลาง ในแบบ floral หรือ spicy มีความขมต่ำถึงปานกลาง ไม่มีรสคั่งในคอหรือความกระด้างใน aftertaste อาจพบความ fruity ในแบบต่ำ มีมอลต์นำในความสมดุล แต่อาจพบรส flinty หรือ minerally จาก sulfate ได้ จบแบบค่อนข้าง dry ห้ามมีความเปรี้ยว

**รสสัมผัส :** เนื้อเบียร์บางปานกลางถึงปานกลาง ให้สัมผัสที่ค่อนข้างนุ่ม มีคาร์โบเนชั่นสูง สามารถมีรสสัมผัสแบบครีมก็ได้

**ความคิดเห็น :** สไตล์นี้ในแบบที่ทันสมัยมักพูดถึง lactic sourness หรือ sour mashing แต่ประวัติการผลิตตั้งแต่ราวปี 1900 ที่โรงเบียร์ขนาดใหญ่ไม่มีการบันทึกว่ามีการทำ long acid rests, sour mashing หรือ extensive aging พวกนี้คือสิ่ง

ประดิษฐ์จาก homebrewer ยุคใหม่ โดยมีทฤษฎีว่าเนื่องจากผู้ผลิต Bourbon ในท้องถิ่นใช้การทำ sour mash ผู้ผลิตเบียร์จึงต้องทำเช่นนั้นด้วย ไม่มีบันทึกใดที่บ่งบอกว่ามีการทำ sour mashing หรือกระทั่งมีความเปรี้ยวในเบียร์ ตรงกันข้ามกับที่มันถูกต้มให้เป็นเบียร์ Ale ราคาถูกที่ทำกันในปัจจุบัน ถ้าจะทำแบบเปรี้ยวให้ส่งเข้าหมวด 28B Mixed-Fermentation Sour Beer

**ประวัติ :** Kentucky Common คือต้นแบบของอเมริกา ที่เกือบจะผลิตและขายเฉพาะใน Louisville, Kentucky ตั้งแต่ช่วงหลังสงครามกลางเมืองจนถึงช่วง Prohibition มีราคาไม่แพงและผลิตได้รวดเร็ว บรรจลงในถัง ในขณะที่การหมักยังทำงานอยู่ และอัดแน่นเพื่อให้เกิดคาร์บอนेशनในท้องใต้ดิน ก่อนที่สโตล์นี้จะหายไป มีสัดส่วนประมาณ 75% ของยอดขายทั่วเมือง Louisville

บางคนสันนิษฐานว่าเป็น Cream Ale ที่มีสีเข้ม ผลิตโดยผู้ผลิตเบียร์ชาวเยอรมันผู้อพยพ ที่เพิ่ม Darker Grain เพื่อเพิ่ม Acidity ของน้ำที่มี Carbonate ในท้องถิ่น

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** ใช้มอลต์ข้าวบาร์เลย์หกแถว Corn grits, Caramel และ Black มอลต์ ฮอปที่ให้ความขมแบบชนบทของอเมริกา ใช้ Continental ฮอปนำเข้าไปในตอนจบ น้ำที่มี Carbonate สูง และ Ale ยีสต์

**เปรียบเทียบกับสโตล์ :** เหมือน Cream Ale ที่มีสีเข้มที่เน้นข้าวโพด มีรสมอลต์แบบบางเบา รสชาติและความสมดุลของมอลต์น่าจะใกล้เคียงที่สุดกับเบียร์ที่มี Adjunct เป็นตัวขับเคลื่อนอย่าง International Amber หรือ Dark Lagers, Irish Red Ales หรือ Belgian Pale Ales



### ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :

OG: 1.044 – 1.055      FG: 1.010 – 1.018

IBUs: 15-30      SRM: 11-20      ABV: 4.0-5.5%

### Historical Beer : Lichtenhainer

**ภาพรวม :** Wheat beer ที่เปรี้ยว มีคาแรคเตอร์คัฟ gravity ต่ำ มีประวัติศาสตร์จาก ใจกลางยุโรป มีความซับซ้อนและสดชื่นจาก คาร์โบเนชั่นที่สูงและยีสต์ที่จัดการน้ำตาลได้มาก คู่ไปกับความขม ต่ำและความเปรี้ยวปานกลาง

**อโรมา :** มีกลิ่นรอมควันที่สดใหม่ที่แรงปานกลาง มีความเปรี้ยวอ่อนๆ มี fruity esters แบบต่ำปานกลาง ในแบบ apple หรือ lemon มีมอลต์ในแบบ bready, grainy ปานกลาง คาแรคเตอร์ รอมควันแรงกว่ากลิ่น bready และในความรอมควันยังให้ความรู้สึก dry เหมือนกับกลิ่นหลงเหลือจากกองไฟเก่า ไม่ใช่ควันแบบ 'greasy' ไม่มีฮอป

**ลักษณะที่เห็น :** ฟองหนาคลายหิน สีขาวนวล เกาะแก้วได้ดี มีสี เหลืองจนถึงสีทอง ความคมชัดพอสมควร อาจมีความขุ่นบ้าง

**รสชาติ :** มีรส fruity เข้มปานกลาง อาจเป็น lemon หรือ apple มีความเข้มข้นปานกลาง มีความฝาดจาก Lactic ที่คลื่นโดยไม่มี ความ funky มีอโรมาคล้ายควันจากไม้แห้งที่แรงปานกลาง จบ แบบ dry ที่มีความเป็นกรดและควัน ใน aftertaste มีความขมต่ำ ความเป็นกรดช่วยทำให้สมดุลไม่ใช่จากฮอป สดใหม่ สะอาด และ ฝาดเล็กน้อยใน aftertaste คาแรคเตอร์จาก Wheat จะอยู่ใน แบบต่ำ โดยที่การรอมควันและความเป็นกรดจะโดดเด่น ในความ

สมดุล รส tart, lemony หรือ green apple จะแรงที่สุดในตอนจบ โดยมีควันอยู่ข้างๆ ไม่มีฮอป

**รสสัมผัส :** ความเป็นกรดที่ซาบซ่า คาร์โบเนชั่นสูง เนื้อเบียร์เบาปานกลางถึงปานกลาง

**ความคิดเห็น :** เลิร์ฟตอนเบียร์สดใหม่ คาแรคเตอร์ควันและเปรี้ยวเป็นส่วนผสมที่ผิดปกติแต่สามารถให้รสชาติได้

**ประวัติ :** กำเนิดใน Lichtenhain ใน Thüringen (เยอรมันตอนกลาง) ได้รับความนิยมสูงสุดในช่วงปลายทศวรรษ 1800 และแพร่หลายไปทั่วเมือง Thüringen เหมือนกับ Berliner Weisse ช่วงก่อนปี 1840

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** Smoked barley มอลต์, wheat มอลต์, Lacto, ใช้ยีสต์ top-ferment ใช้ Gristers ได้หลากหลาย แต่ทั่วไปควรใช้ Wheat 30-50% สามารถใช้ Barley มอลต์อย่างเดียวก็ได้

**เปรียบเทียบกับสไตล์ :** Wheat beer จากยุโรปกลางที่มีแอลกอฮอล์ต่ำ มีประวัติศาสตร์และอยู่ในตระกูลเดียวกับ Gose, Grodziskie และ Berliner Weisse มืองค์ประกอบจากทั้งสามสไตล์ แต่มีความสมดุลที่เป็นเอกลักษณ์ คาแรคเตอร์ความเปรี้ยวและควันไม่พบในรูปแบบอื่นใด ไม่มีความเป็นกรดเท่า Berliner Weisse คล้ายกับ Gose ในแบบรมควันที่ไม่มี coriander และ salt หรือเป็น Grodziskie แบบที่มีความเป็นกรดคล้าย Gose

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.032 – 1.040      FG: 1.004 – 1.008

IBUs: 5-12      SRM: 3-6      ABV: 3.5-4.7%

## Historical Beer : London Brown Ale

**ภาพรวม :** เบียร์ Dark Brown Ale ที่สดใส หวาน มอลต์ชัด มีแอลกอฮอล์ต่ำ พร้อมความซับซ้อนจากมอลต์ในแบบ caramel และ toffee และจบด้วยรสหวาน

**อโรมา :** มีกลิ่นหวานจากมอลต์แบบปานกลาง มักมีกลิ่นเข้มข้น caramel หรือคล้าย toffee มี fruity esters ต่ำถึงปานกลาง มักเป็น dark fruit เช่น plum สามารถพบฮอปในระดับต่ำมากในแบบ earthy หรือ floral ได้

**ลักษณะที่เห็น :** สีน้ำตาลปานกลางถึงเข้มมาก เกือบเป็นสีดำได้ เกือบจะทึบแสง แม้ว่าควรจะค่อนข้างใสหากมองเห็นได้ มีฟองต่ำถึงปานกลาง สีขาวนวลถึงถึงสีน้ำตาลอ่อน

**รสชาติ :** รสหวานจากมอลต์ในแบบ caramel หรือ toffee ที่ลึกและติดทนถึงตอนจบ มักมีกลิ่นของ biscuit และ coffee บางที่อาจพบ esters ในแบบ dark fruit มีโปรไฟล์การหมักที่สะอาดในแบบ English ale มีความขมต่ำ สามารถพบฮอปในแบบ earthy หรือ floral ได้ แต่หายาก สามารถพบรสขมจากมอลต์คั่วหรือ black มอลต์แบบปานกลางได้ จบรสแบบหวานปานกลาง พร้อมความนุ่มนวล และมีมอลต์ใน aftertaste อาจพบรสหวานแบบน้ำตาลได้

**รสสัมผัส :** เนื้อเบียร์ปานกลาง แต่ความหวานที่หลงเหลืออยู่อาจทำให้รู้สึกหนัก คาร์โบเนชั่นต่ำปานกลางถึงปานกลาง เนื้อเบียร์ครีมมี่และเนียนนุ่ม เพราะ gravity

**ความคิดเห็น :** หายากมากขึ้น; Mann's มีส่วนแบ่งการตลาดมากกว่า 90% ในสหราชอาณาจักร แต่อยู่ในกลุ่มเล็กๆที่กำลังหายไป มาในรูปแบบชวดเสมอ นิยมนำมาผสมกับ cask mild หรือ bitter เพื่อให้ความหวานสำหรับในผับ ในแบบเชิงพาณิชย์จะ

ผ่านการ pasteurized และ back-sweetened ทำให้มีรสหวานแบบ sugary-sweet มากขึ้น

**ประวัติ :** พัฒนาโดย Mann's เป็นผลิตภัณฑ์บรรจุขวดในปี 1902 โดยในขณะนั้นอ้างว่าเป็น “เบียร์ที่หอมหวานที่สุดในลอนดอน” ในรูปแบบก่อนสงครามโลกครั้งที่ 1 อยู่ที่ประมาณ 5% ABV แต่มีความสมดุลทั่วไปเท่าเดิม ความนิยมลดลงในช่วงครึ่งหลังของศตวรรษที่ 20 และตอนนี้เกือบจะสูญพันธุ์

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** Pale ale มอลต์ของอังกฤษเป็น base ใช้ darker caramel มอลต์ในสัดส่วนที่มาก และบางที่ใช้ black มอลต์และ wheat มอลต์ (การใช้ grist แบบดั้งเดิมของ Mann's - แบริดอื่นอาจใช้ dark sugars เพื่อสีและรสชาติ) น้ำที่มี carbonate ปานกลางถึงสูง ใช้ฮอปอังกฤษ ถ้า pasteurized จะเพิ่มความหวานหลังการหมักด้วย lactose สารให้ความหวานเทียม หรือ sucrose

**เปรียบเทียบกับสไตล์ :** อาจดูเหมือน Sweet Stout ในแบบคั่วต่ำ (และ gravity ต่ำกว่า อย่างน้อยสำหรับตัวอย่าง sweet stout ของสหรัฐฯ) หรือแบบที่หวานของ Dark Mild

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.033 – 1.038      FG: 1.012 – 1.015

IBUs: 15-20      SRM: 22-35      ABV: 2.8-3.6%

## Historical Beer : Piwo Grodziskie

**ภาพรวม :** Wheat เบียร์ในประวัติศาสตร์จากยุโรปกลาง ที่ gravity ต่ำ ชม รมควัน ไอศ มีโปรไฟล์การหมักที่สะอาดและไม่เปรี้ยว คาร์โบเนชั่นสูง dry crisp และให้ความสดชื่น

**อโรมา :** กลิ่นควันไม้ไอศต่ำถึงปานกลางเป็นกลิ่นที่โดดเด่นที่สุด แต่บางที่อาจมาอย่างนุ่มนวลและรับรู้ได้ยาก มีฮอปต่ำในแบบ spicy, herbal หรือ floral แต่จะมีโรมาน้อยกว่าหรือเท่ากับกลิ่นควัน ในเบียร์แบบอย่างที่ดีอาจพบกลิ่น grainy wheat เล็กน้อย มีกลิ่นหอมที่สะอาด ถ้าพบ esters ในแบบ pome fruit อ่อนๆ (โดยเฉพาะ ripe red apple หรือ pear) จะเป็นสิ่งดี ไม่มีความเป็นกรด สามารถพบ sulfur แบบบางๆได้

**ลักษณะที่เห็น :** สีเหลืองอ่อนถึงสีทองที่มีความชัดเจนดีเยี่ยม ฟองสูงเป็นลูกคลื่น สีขาว แน่นกระชับ เกาะแก้วได้ดีเป็นพิเศษ ความขุ่นไม่ถูกต้อง

**รสชาติ :** มีรสควันไม้ไอศต่ำปานกลางถึงปานกลางที่พบเป็นอย่างแรกแล้วอยู่ยาวไปจนจบ คาแรคเตอร์ควันในรสชาติอาจแรงกว่าในอโรมา ลักษณะของควันนั้นอ่อนโยน ไม่ควรรุนแรง และให้ความรู้สึกถึงความหวาน มีความขมปานกลางจนถึงสูงที่เด่นชัด และอยู่ไปจนจบ ความสมดุลมาจากความขม มีรสฮอปต่ำในแบบ spicy, herbal หรือ floral มีคาแรคเตอร์ grainy wheat เป็นพื้นหลัง มี esters ต่ำในแบบ pome fruit (red apple หรือ pear) มีความ dry และ crisp ในตอนจบ ไม่มีรสเปรี้ยว

**รสสัมผัส :** เนื้อเบียร์บางพร้อมความ crisp และ dry ในตอนจบ คาร์โบเนชั่นค่อนข้างสูงและสามารถพบการกัตุลื่นจากความซ่าได้ ไม่พบความอู่นจากแอลกอฮอล์

**ความคิดเห็น :** ออกเสียงเป็นภาษาอังกฤษว่า “pivo grow-JEES-kee- uh” (ความหมาย: Grodzisk beer) รู้จักกันในชื่อ Grätzer

(ออกเสียงว่า “GRATE-sir”) ในประเทศที่ใช้ภาษาเยอรมัน และในวรรณกรรมเบียร์บางเรื่อง แบบดั้งเดิมใช้วิธี multi-step mash, long boil (~2 ชั่วโมง) และยีสต์เบียร์หลายสายพันธุ์ เบียร์จะไม่ผ่านการกรอง แต่ใช้ Isinglass เพื่อทำให้เบียร์ใสก่อนบรรจุ แบบดั้งเดิมจะเสิร์ฟในเครื่องแก้วทรงกรวยแบบสูง เพื่อให้เห็นฟองที่ชัดเจน

**ประวัติ :** ได้รับการพัฒนาให้เป็นสไตล์ที่ไม่เหมือนใครเมื่อหลายศตวรรษก่อนในเมือง Grodzisk ของโปแลนด์ (รู้จักกันในชื่อ Grätz เมื่อถูกปกครองโดย Prussia และ Germany) มีชื่อเสียงและความนิยมได้ขยายไปยังส่วนอื่นๆ ของโลกอย่างรวดเร็วในปลายศตวรรษที่ 19 และต้นศตวรรษที่ 20 การผลิตในแบบเชิงพาณิชย์ได้ลดลงหลังสงครามโลกครั้งที่ 2 และยุติลงในทศวรรษ 1990 คำอธิบายลักษณะนี้อธิบายสไตล์ดั้งเดิมในช่วงเวลาที่ได้รับ ความนิยมสูงสุด

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** Wheat มอลต์แบบรมควัน ไอค์ซึ่งมีลักษณะคั่วที่รุนแรงน้อยกว่า Rauchmalz ของเยอรมันและคุณภาพที่ dry กว่า crisp และ lean กว่า - รสแบบเบคอนรมควันหรือรสแยมไม่เหมาะสม ใช้ฮอปดั้งเดิมของโปแลนด์ เช็ก หรือเยอรมัน น้ำ sulfate ที่มีความกระด้างปานกลาง ยีสต์ Ale ที่คลีนแลจัดการน้ำตาลได้ดี; ยีสต์ Weizen ไม่เหมาะสม

**เปรียบเทียบกับสไตล์ :** มีความแรงคล้ายกับ Berliner Weisse แต่ไม่เปรี้ยวและขมกว่ามาก มีลักษณะที่รมควันแต่เข้มข้นน้อยกว่า ใน Rauchbier มี gravity น้อยกว่า Lichtenhainer แต่ขมกว่า และไม่เปรี้ยว ขมกว่า Gose แต่ไม่มีเกลือและเครื่องเทศ

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.028 – 1.032      FG: 1.006 – 1.012

IBUs: 20-35      SRM: 3-6      ABV: 2.5-3.3%

## Historical Beer : Pre-Prohibition Lager

**ภาพรวม :** เบียร์ Pale American adjunct lager ที่ขมและ hoppy มักมีรสชาติ corny ที่เข้มข้น แต่ก็มีในรูปแบบที่มีรสกลางมากกว่าและ crisp มากกว่า

**อโรมา :** มีมอลต์ในแบบ grainy ต่ำถึงปานกลาง สามารถมีความหวานคล้ายข้าวโพดต่ำถึงปานกลางได้ มีกลิ่นฮอปปานกลางจนถึงสูงปานกลางในแบบ rustic, floral, herbal หรือ spicy โดยไม่ใช้ฮอปสมัยใหม่ในแบบ fruity หรือ citrusy มีโปรไฟล์การหมักที่สะอาด อาจพบคาแรคเตอร์จากยีสต์ได้ คล้าย American Lager สมัยใหม่ มี DMS ต่ำที่ยอมรับได้

**ลักษณะที่เห็น :** สีเหลืองถึงสีทองเข้ม ฟองสีขาวชัดเจน เกาะติด แก้วยาวนาน ไส่ว่าง

**รสชาติ :** มีรสมอลต์ปานกลางถึงสูงปานกลางในแบบ grainy สามารถเลือกให้มีความกลมกล่อมของข้าวโพดหรือความหวานที่ชัดเจนได้ มีความขมจากฮอปที่เด่นชัดที่คู่ไปกับมอลต์และอยู่ไปถึงตอนจบที่ dry หรือนุ่มจนถึง crisp มีฮอปปานกลางจนถึงสูงในแบบ rustic, floral, herbal หรือ spicy มีความขมปานกลางจนถึงสูงที่ไม่ค้าง ในคอหรือกระด้างใน aftertaste ทั่วไปจะมีโปรไฟล์การหมักเป็นกลาง แต่อนุญาตให้ยีสต์บางตัวที่ให้คาแรคเตอร์คล้ายกับ American Lager ได้

**รสสัมผัส :** เนื้อเบียร์ปานกลางถึงหนาปานกลาง ให้ความรู้สึกในปากที่เข้มข้นและกลมกล่อม นุ่มนวลและผ่านการ lagering ที่ดี มีคาร์บอนเนชั่นในระดับปานกลางถึงสูง

**ความคิดเห็น :** บางครั้งเรียกว่า Classic American Pilsner รูปแบบที่ใช้ข้าวเป็นวัตถุดิบจะ crisp กว่าที่มีคาแรคเตอร์เป็นกลางมากกว่า และไม่มึนแบบข้าวโพด

**ประวัติ :** ดัดแปลงจาก continental lager โดยผู้ผลิตเบียร์ชาวเยอรมันผู้อพยพในช่วงกลางปี ค.ศ. 1800 ในสหรัฐอเมริกา กลายเป็นที่นิยมมากที่สุดในยุค 1870 แต่ลดความแรง ความขม และความนิยมนับหลัง Prohibition ที่ส่วนใหญ่ถูกแทนด้วย Standard American Lager ถูกกลับมาผลิตอีกครั้งโดย homebrewer ในช่วงกลางทศวรรษ 1990 แต่มีตัวอย่างเชิงพาณิชย์น้อย

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** ข้าวบาร์เลย์หกแถว ใช้ adjunct เป็นข้าวโพดหรือข้าว มากถึง 30% ใช้ฮอปอเมริกาแบบดั้งเดิมหรือ Continental ฮอปอเมริกาทันสมัยใหม่ไม่เหมาะสม ใช้ลาเกอร์ยีสต์

**เปรียบเทียบกับสไตล์ :** ความสมดุลและความขมคล้าย Czech Premium Pale Lager สมัยใหม่ แต่มีการแสดง American grains และ hop จากยุคก่อน Prohibition แรงกว่า ขมกว่า และเต็มรสชาติมากกว่า pale American Lager สมัยใหม่ และมักจะมีแอลกอฮอล์สูงกว่า

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.044 – 1.060      FG: 1.010 – 1.015

IBUs: 25-40      SRM: 3-6      ABV: 4.5-6.0%

### **Historical Beer : Pre-Prohibition Porter**

**ภาพรวม :** การดัดแปลง English Porter ในประวัติศาสตร์ของอเมริกา โดยผู้ผลิตเบียร์อพยพชาวเยอรมัน โดยใช้ส่วนผสมของอเมริกา รวมถึง adjunct



**อโรมา :** กลิ่น Grainy มอลต์พร้อม chocolate, caramel, biscuit, burnt sugar, licorice หรือมอลต์ที่ใหม่เล็กน้อยในระดับต่ำ กลิ่นฮอปต่ำ ยอมรับ Corn และ DMS ในระดับต่ำถึงปานกลางได้ มี esters ต่ำที่สุดจนถึงไม่มี มี Diacetyl ต่ำจนถึงไม่มี มีโปรไฟล์การหมัก Lager ที่สะอาดยอมรับได้

**ลักษณะที่เห็น :** สีน้ำตาลปานกลางถึงสีน้ำตาลเข้ม แม้ว่าบางตัวอย่างอาจมีสีเกือบดำ โดยมีไฮไลต์เป็นทับทิมหรือมะฮอกกานีค่อนข้างใส ฟองสีน้ำตาลอ่อนถึงปานกลาง เกาะแก้วได้ดี

**รสชาติ :** รสมอลต์ในแบบ grainy-bready ปานกลางพร้อม chocolate, burnt malt, burnt sugar, caramel, biscuit, licorice, molasses หรือ toast ในระดับต่ำ ยอมรับ Corn และ DMS ในระดับต่ำถึงปานกลางได้ มีความขมต่ำปานกลางถึงปานกลาง สามารถมีฮอปแบบ floral, spicy หรือ earthy ในระดับต่ำได้ ความสมดุลจะเท่ากันระหว่างมอลต์และฮอป มีความ dry ปานกลางในตอนจบ มีโปรไฟล์การหมักที่สะอาด แต่ยอมรับการมี esters อ่อนๆได้

**รสสัมผัส :** เนื้อเบียร์บางปานกลางถึงปานกลาง มีคาร์โบเนชั่นปานกลาง มีความครีมมีต่ำถึงปานกลาง อาจมีความฝาดจาก dark มอลต์เล็กน้อย

**ความคิดเห็น :** บางครั้งรู้จักกันในชื่อ Pennsylvania Porter หรือ East Coast Porter สไตล์นี้ไม่ได้อธิบายถึงผลิตภัณฑ์ในยุคอาณานิคม

**ประวัติ :** ผลิตเชิงพาณิชย์ในฟิลาเดลเฟียในช่วงการปฏิวัติเป็นการดัดแปลงจากเบียร์ของอังกฤษ พัฒนาต่อเมื่อมีชาวเยอรมันอพยพมาวิธีการผลิต Lager มาใช้ในช่วงครึ่งหลังของปี 1800 เมื่อการ Prohibition จบลง porter ส่วนใหญ่จะผลิตในสหรัฐอเมริกา ยกเว้นในบางภูมิภาคทางตะวันออกเฉียงเหนือและกลางมหาสมุทรแอตแลนติกซึ่ง porter เป็นที่นิยม

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** มอลต์สองแถวหรือหกแถว ใช้ dark มอลต์ ในเปอร์เซ็นต์ต่ำ รวมทั้ง black, chocolate และ brown มอลต์ (โดยทั่วไปมักไม่ใช้ roasted barley) ยอมรับการใช้ Adjunct รวมถึง corn, brewers licorice, molasses และ porterine รูปแบบจากประวัติศาสตร์จะใช้ Adjunct ได้ถึง 20% ใช้ Lager หรือ Ale ยีสต์ ใช้ฮอปที่ให้รสขมแบบ โบราณหรือแบบดั้งเดิมของอเมริกัน ใช้ฮอปอเมริกันหรือเยอรมันเป็นฮอปตอนจบ

**เปรียบเทียบกับสไตล์ :** นุ่มนวลและมีรสขมน้อยกว่า American Porter (สมัยใหม่) คาราเมลน้อยกว่าและนุ่มนวลกว่า English Porter ที่มี adjunct หรือคาแรคเตอร์แบบลาเกอร์มากกว่า ความขมและการคั่วมากกว่า International Dark Lager

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.046 – 1.060      FG: 1.010 – 1.016

IBUs: 20-30      SRM: 20-30      ABV: 4.5-6.0%

### **Historical Beer : Roggenbier**

**ภาพรวม :** Dunkles Weissbier ที่ทำจาก rye แทนที่จะเป็น wheat แต่มีเนื้อเบียร์มากกว่าและฮอปตอนจบที่เบากว่า Rye ให้รส bready และ peppery พร้อมเนื้อเบียร์ที่ครีมมี่ และ dry จบแบบ grainy ที่ผสมไปกับคาแรคเตอร์ banana-and-clove จาก weizen ยีสต์

**อโรมา :** มิกลิ้น Spicy Rye แบบต่ำถึงปานกลาง (คล้าย black pepper) ผสมกับอโรมาจากยีสต์ weizen เล็กน้อยถึงปานกลาง (spicy clove และ fruity ester ไม่ว่าจะ เป็น banana หรือ citrus) สามารถมีฮอปต่ำในแบบ spicy, floral หรือ herbal ได้

**ลักษณะที่เห็น :** สีทองแดงอ่อนจนถึงสีแดงเข้มมากหรือสีน้ำตาลอมทองแดง ฟองสีขาวนวลถึงสีน้ำตาลอ่อน ขนาดใหญ่ ค่อนข้างหนา แน่นเกาะแก้วได้ดี และมักจะหนา ดูคล้ายหิน น้ำเบียร์ขุ่น ครีมน้ำตาล

**รสชาติ :** รสมอลต์แบบ Grainy มีรส spicy-peppery rye ในแบบต่ำปานกลางจนถึงสูงปานกลาง มักพบรสที่ขวนให้นึกถึงขนมปังข้าวไรย์หรือขนมปังฟักทอง มีความขมปานกลางถึงต่ำปานกลางที่อาจพบรสหวานจากมอลต์ในตอนเริ่มต้น (บางครั้งจะมีคาราเมลเล็กน้อย) ก่อนที่จะถูกรสจากฮีสต์และ peppery rye เข้ามาแทนที่ มีคาแรคเตอร์ banana-and-clove จากฮีสต์ weizen ต่ำจนถึงปานกลาง แม้ว่าความสมดุลอาจแตกต่างกันไป มีความ dry ปานกลาง จบแบบ grainy พร้อมความขม (จาก Rye) ใน aftertaste มีรสขบต่ำจนถึงปานกลาง ในแบบ spicy, herbal หรือ floral ที่สามารถอยู่จนถึง aftertaste

**รสสัมผัส :** เนื้อเบียร์ปานกลางจนถึงหนาปานกลาง คาร์บอนเนชั่นสูง มีความครีมมีปานกลาง

**ความคิดเห็น :** Rye เป็นเมล็ดพืชที่ไม่มีเปลือกและ mashing ได้ยาก มักส่งผลให้ mash texture เป็น gummy และเหนียวจนมีแนวโน้มที่จะติดกัน Rye มีคาแรคเตอร์เฉพาะด้านรสชาติที่ชัดเจนที่สุดในบรรดาธัญพืชทั้งหมด การใส่ caraway seed ไม่เหมาะสม(แบบที่ผู้ผลิตเบียร์ชาวอเมริกันบางคนทำ) คาแรคเตอร์ spicy rye มาจาก rye grain เท่านั้น

**ประวัติ :** German rye beer แบบพิเศษที่ผลิตในเมือง Regensburg รัฐ Bavaria ในปี 1988 โดย Schierlinger หลังจากที่ถูก Paulaner ชื้อไป ตอนนี้เบียร์ก็ถูกจัดวางให้เป็นแบรนด์ระดับภูมิภาคและหาซื้อแบบ export ได้ยาก

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** ใช้ Rye มอลต์สูงถึง 60% ของวัตถุดิบ ใช้ Pale และ Wheat มอลต์ สามารถใช้ Crystal มอลต์และ

de-bittered dark มอลต์ ใช้ Weizen ยีสต์ ใช้ฮอปเยอรมันหรือ  
เช็ก ใช้ลัทธิบัตรการ Mash แบบ Decoction

เปรียบเทียบกับสไตล์ : ความแตกต่างที่โดดเด่นกว่าของ  
Dunkles Weissbier โดยใช้ Rye มอลต์แทน Wheat มอลต์ ;  
American Rye Beers จะไม่มีลักษณะของยีสต์ weizen และมี  
แนวโน้มน่าจะมีฮอปมากกว่า

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.046 – 1.056      FG: 1.010 – 1.014

IBUs: 10-20      SRM: 14-19      ABV: 4.5-6.0%

### **Historical Beer : Sahti**

ภาพรวม : เบียร์ farmhouse แบบดั้งเดิมของฟินแลนด์ที่มีรส  
หวาน หนัก และแรง มักประกอบด้วย rye และ juniper และมี  
คาแรคเตอร์ banana-clove จากยีสต์

อโรมา : กลิ่นมอลต์ที่หอมหวานแบบ wort พร้อม Grainy,  
caramel และ rye ในพื้นหลัง กลิ่นแอลกอฮอล์อ่อนๆ มี esters  
แบบ banana สูง มี phenol ที่คล้าย clove สูงปานกลาง อาจพบ  
คาแรคเตอร์ woody juniper แบบต่ำจนถึงปานกลาง ไม่เปรี้ยว  
ไม่มีฮอป

ลักษณะที่เห็น : สีเหลืองถึงสีน้ำตาลเข้ม ส่วนใหญ่เป็นอำพันปาน  
กลางถึงเข้ม โดยทั่วไปจะขุ่นและหมองหม่น มีฟองน้อย เพราะคาร์  
โบเนชั่นต่ำ

**รสชาติ :** มีรสมอลต์ที่หวานปกติจะเป็นแบบมอลต์ดิบคล้าย wort มีรส grain พร้อมกับ caramel และ toffee มีความขมต่ำ ไม่มีรสฮอป สามารถพบคาแรคเตอร์ woody หรือ piney แบบต่ำได้ มีรส banana และ fruity ปานกลางถึงสูง มีรส clove และ spicy ปานกลาง จบแบบหวาน สดใหม่ ไม่เปรี้ยว

**รสสัมผัส :** ชัน หนืด และหนักด้วย โปรตีน (ไม่ต้มแปลว่าไม่ผ่าน hot break) มีคาร์โบเนชั่นแบบเกือบจะไม่มีจนถึงต่ำปานกลาง คล้ายกับ English cask ale พบความอุ่นจากระดับแอลกอฮอล์และความอ่อน(young)ของเบียร์ แต่สิ่งนี้มักถูกปิดบังด้วยความหวาน

**ความคิดเห็น :** การใช้ rye ไม่ได้หมายความว่าควรมีรสเหมือน caraway (รสทั่วไปในขนมปัง rye) juniper ทำหน้าที่เหมือนฮอปในความสมดุลและรสชาติ โดยให้รสชาติและความขมที่ตรงข้ามกับมอลต์ที่หวาน คาแรคเตอร์ Piney, woody juniper พบได้ทั่วไปมากกว่า berrie ที่มีลักษณะเหมือน gin

**ประวัติ :** สไตส์ดั้งเดิมจากชนพื้นเมืองฟินแลนด์ เป็นประเพณีของกลุ่ม farmhouse ที่มีมาอย่างน้อย 500 ปี มักถูกผลิตในเทศกาลต่างๆ เช่น งานแต่งงานช่วงฤดูร้อน และบริโภคภายในหนึ่งหรือสองสัปดาห์หลังการผลิต

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** ใช้ barley มอลต์ กับ Rye กันเป็นปกติ ถ้ามีฮอปจะเป็นแบบต่ำ ใช้กึ่ง Juniper (จะมีหรือไม่มีผลก็ได้) ตอน lautering ใช้ยีสต์ทำขนมปังของฟินแลนด์ในการหมักที่รวดเร็วและอบอุน (ใช้ยีสต์ German Weizen เป็นตัวทดแทนได้) ใช้การ mash ที่ยาวและ wort ไม่ผ่านการต้ม

**เปรียบเทียบกับสไตส์ :** มีความคล้ายคลึงกับ Weizenbocks แต่หวานและหนาจากคาแรคเตอร์ของ rye และ juniper

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.076 – 1.120      FG: 1.016 – 1.038

IBUs: 0-15      SRM: 4-22      ABV: 7.0-11.0%

## 28. American Wild Ale

### 28A. Brett Beer

**ภาพรวม :** ส่วนใหญ่มักจะ dry และมีความ fruity มากกว่า base style กลิ่น fruity หรือกลิ่น funky มีตั้งแต่ต่ำไปถึงสูง ขึ้นอยู่กับอายุของเบียร์และสายพันธุ์ของ Brett ที่ใช้ อาจมีความเป็นกรดแบบที่ไม่ใช่แลคติกเล็กน้อย

**อโรมา :** แปรผันตาม base style เบียร์ Brett ที่มีอายุน้อยจะมีกลิ่น fruity มากกว่า (เช่น tropical fruit, stone fruit หรือ citrus) แต่สิ่งนี้จะแปรผันตามสายพันธุ์ของ Brett ที่ใช้ เบียร์ Brett ที่มีอายุอาจเริ่มมีกลิ่น funky เล็กน้อย (เช่น barnyard, wet hay, earthy บางๆ หรือ smoky) แต่คาแรคเตอร์นี้ไม่ควรโดดเด่น

**ลักษณะที่เห็น :** แปรผันตาม base style ความชัดเจนมีได้หลายแบบ และขึ้นอยู่กับ base style และส่วนผสมที่ใช้ ความขุ่นเล็กน้อยไม่ถือว่าผิดปกติ

**รสชาติ :** แปรผันตาม base style คาแรคเตอร์ Brett อาจมีตั้งแต่ต่ำที่สุดไปจนถึงก้าวร้าว สามารถมีความ fruity ได้ค่อนข้างมาก (เช่น tropical fruit, berry, stone fruit, citrus) หรือมีคาแรคเตอร์ในแบบ smoky, earthy หรือ barnyard ไม่ควรมีความ funky ในแบบไม่รื่นรม เช่น Band-Aid, fetid, น้ำยาล้างเล็บ, ซีส ฯลฯ มักมีความ fruity ตอนที่ยังอายุน้อยแต่ความ funky จะเพิ่มขึ้นตามอายุ ไม่ใช่แบบ Lactic รสชาติมอลต์มักจะเด่นชัดน้อยกว่าใน base style ทำให้เบียร์ส่วนใหญ่ dry และ crisp เนื่องจาก Brett จัดการน้ำตาลได้สูง

**รสสัมผัส :** แปรผันตาม base style โดยทั่วไปแล้วจะมีเนื้อเบียร์ที่เบา เบากว่าที่คาดไว้จาก base style แต่ถ้าเนื้อเบียร์บางเกินไป

ถือเป็นข้อผิดพลาดทั่วไปจะมีคาร์โบเนชั่นปานกลางถึงสูง การคงตัวของฟองมีหลายแบบ แต่มักจะน้อยกว่า base style

**ความคิดเห็น :** base style จะอธิบายคาแรคเตอร์ส่วนใหญ่ของ เบียร์เหล่านี้ แต่การเพิ่ม Brett ทำให้มั่นใจได้ว่าเบียร์จะ dry กว่า บางกว่าและมีความ fruity มากกว่าความ funky เบียร์ที่มีอายุน้อยจะสว่างกว่าและ fruity มากกว่าแบบที่อายุมากที่จะมีความ funky ที่ลึกและจะเสียดคาแรคเตอร์จาก base style คาแรคเตอร์จาก Brett มักจะกลมกลืนกับสไตล์ เบียร์เหล่านี้ไม่ควรจะเป็น 'Brett bomb' แม้ว่า Brett สามารถผลิต organic acid ในระดับต่ำได้ แต่ก็ไม่ใช่วิธีการพื้นฐานในการทำให้เบียร์เปรี้ยว

**ประวัติ :** การตีความโดย American craft beer สมัยใหม่ สำหรับ Belgian wild ale หรือเป็นการทดลองที่ได้รับแรงบันดาลใจจาก Belgian wild ale หรือเบียร์อังกฤษจากประวัติศาสตร์ที่ใช้ Brett ; เบียร์ที่เรียกว่า Brett 100% ได้รับความนิยมหลังจากปี 2000 เป็นช่วงที่ S. Trois คิดว่าเป็นสายพันธุ์ Brett (แต่ไม่ใช่) การใช้ Brett ร่วม Sacch ในการหมักถือเป็นแนวทางปฏิบัติมาตรฐานในปัจจุบัน

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** แทบทุกสไตล์ของเบียร์ (ยกเว้นเบียร์ที่ใช้การหมักร่วมของ Sacch/Brett อยู่แล้ว) จากนั้นจึงปิดท้ายด้วย Brett หนึ่งสายพันธุ์หรือมากกว่า อีกวิธีการหนึ่งคือการหมักแบบผสมกันระหว่าง Sacch และ Brett หนึ่งสายพันธุ์หรือมากกว่า ไม่ใช่ Lacto

**เปรียบเทียบกับสไตล์ :** เมื่อเทียบกับเบียร์สไตล์เดียวกันที่ไม่มี Brett เบียร์ Brett จะ dry กว่า ยีสต์จัดการน้ำตาลได้มากกว่า มีความ fruity มากกว่า เนื้อเบียร์บางกว่า และมีความ funky เล็กน้อยเมื่อเบียร์อายุมากขึ้น ความเปรี้ยวและความลึกน้อยกว่า Belgian 'wild' ale



คำแนะนำในการส่ง : ผู้เข้าร่วมต้องระบุ Base Style หรือให้รายละเอียดของส่วนผสม รายละเอียด หรือคาแรคเตอร์ที่ต้องการ ผู้เข้าแข่งขันอาจต้องระบุสายพันธุ์ของ Brett ที่ใช้

ข้อมูลสำคัญทางสถิติ : แปรผันตาม base style

## 28B. Mixed-Fermentation Sour Beer

ภาพรวม : เบียร์ base style ในแบบที่เปรี้ยวและ funky

อโรมา : แปรผันตาม base style การทำงานร่วมของจุลินทรีย์ที่ไม่ใช่ Sacch ควรพบได้ชัดเจนจนถึงแรง และมักจะมีส่วนทำให้เกิดความเปรี้ยวและความ funky, wild ตัวอย่างที่ดีที่สุดจะแสดงถึงระดับของอโรมาที่มีมากกว่ากลิ่นแบบเดียว กลิ่นหอมควรเชิญชวนไม่รุนแรงหรือไม่เป็นที่พอใจ

ลักษณะที่เห็น : แปรผันตาม base style ความชัดเจนมีได้หลายแบบ ความขุ่นเล็กน้อยไม่ถือว่าผิดพลาด ฟองอาจจะเกาะแก้วได้ไม่ดี

รสชาติ : แปรผันตาม base style มองหาความสมดุลที่ลงตัวระหว่าง base style กับคาแรคเตอร์การหมัก ออกมาได้หลายแบบตั้งแต่มีความ acidity และความ funky ที่สูงจนถึงเป็นเบียร์ที่ละเอียดอ่อน รื่นรมย์ และกลมกลืนกัน ตัวอย่างที่ดีที่สุดคือเบียร์ที่ได้ความรื่นรมย์ในการดื่มด้วย esters และ phenol ที่ช่วยสนับสนุนมอลต์หรือฮอป คาแรคเตอร์ wild สามารถโดดเด่น แต่ไม่จำเป็นต้องโดดเด่น ในเบียร์สไตล์ที่มอลต์หรือฮอปโดดเด่น Acidity ควรจะแน่นแต่ก็น่าเพลิดเพลิน อยู่ในระดับที่คลินจนถึงซับซ้อน แต่ไม่ควรเป็นแบบกัดหรือ vinegary การมี acetic acid ที่เด่นชัด น่ารังเกียจ หรือก้าวร้าวคือความผิดพลาด ความขมมีแนวโน้มต่ำ โดยเฉพาะอย่างยิ่งเมื่อความเปรี้ยวเพิ่มขึ้น

**รสสัมผัส :** แปรผันตาม base style โดยทั่วไปแล้วจะมีเนื้อเบียร์ที่บาง และบางกว่าที่คาดไว้จาก base style โดยทั่วไปจะมีคาร์โบเนชั่นในระดับปานกลางถึงสูง แม้ว่าคาร์โบเนชั่นมักจะต่ำกว่าในเบียร์ที่มีแอลกอฮอล์ที่สูง

**ความคิดเห็น :** base style มีความเกี่ยวข้องอย่างน้อยลงเนื่องจากยีสต์และแบคทีเรียต่างๆ มักจะมีอิทธิพลเหนือรูปแบบ ความขมมักจะถูกกำหนดให้ต่ำไว้เนื่องจากรสขมและรสเปรี้ยวไม่เข้ากัน ในรสสัมผัส คาแรคเตอร์ที่ไม่เหมาะสม ได้แก่ diacetyl, solvent, ความเหนียวหรือความหนืด และการ oxidation ที่หนัก

**ประวัติ :** การตีความโดย American craft beer สมัยใหม่สำหรับ Belgian sour ale หรือการทดลองที่ได้รับแรงบันดาลใจจากเบียร์ Belgian sour ale

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** แทบทุกสไตลส์ของเบียร์ มักจะหมักด้วยการผสมกันของ Lacto, Pedio, Sacch และ Brett สามารถผสมผสานสไตลส์ได้ การบ่มแบบ Wood หรือ Barrel เป็นเรื่องปกติ แต่ไม่จำเป็น ถ้ามีไม่ควรเป็นรสหลักหรือรสที่โดดเด่นเด่น

**เปรียบเทียบกับสไตลส์ :** base style ที่เปรี้ยวและ funky แต่ไม่จำเป็นต้องเปรี้ยวหรือ funky เหมือนกับ European sour ดั้งเดิม

**คำแนะนำในการส่ง :** ผู้เข้าร่วมต้องระบุรายละเอียดของเบียร์ ระบุยีสต์หรือแบคทีเรียที่ใช้ และรูปแบบ Base Style หรือส่วนผสมรายละเอียด หรือลักษณะเฉพาะของเบียร์

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :** แปรผันตาม base style

## 28C. Wild Specialty Beer

**ภาพรวม :** American Wild Ale ที่ใส่ผลไม้ สมุนไพร เครื่องเทศ หรือส่วนผสมพิเศษอื่นๆ

**อโรมา :** แปรผันตาม base style ส่วนผสมพิเศษควรพบได้ชัดเจน แบบเดียวกับคาแรคเตอร์ Wild จากการหมักตาม base style ตัวอย่างที่ดีคือเบียร์ที่มีการผสมอโรมาจากการหมักให้เข้ากับส่วนผสม และทำให้เกิดกลิ่นที่ยากจะระบุ

**ลักษณะที่เห็น :** แปรผันตาม base style โดยทั่วไปจะแสดง สี หรือเฉดสีจากส่วนผสม (โดยเฉพาะถ้าใช้ผลไม้) ทั้งในเบียร์ และสีของฟอง ความชัดเจนมีได้หลายแบบ ความขุ่นไม่ใช่ข้อผิดพลาด การคงตัวของฟองมักไม่ค่อยดี

**รสชาติ :** แปรผันตาม base style ส่วนผสมพิเศษควรพบได้ชัดเจน แบบเดียวกับคาแรคเตอร์ Wild จากการหมักตาม base style หากใช้ผลไม้ในการหมัก ความหวานจะหายไปโดยปกติเหลือเพียง fruit esters เท่านั้น ผลไม้และส่วนผสมอื่นๆ สามารถเพิ่มความเปรี้ยวได้ และความเปรี้ยวต้องเด่นชัด แต่ไม่ควรมากเกินไป acidity และ tannin จากผลไม้หรือส่วนผสม สามารถช่วยทำให้ความ dry มากขึ้น ดังนั้นจึงต้องระวังเรื่อง ความสมดุลเป็นพิเศษ acidity ยังช่วยเพิ่มการรับรสจากผลไม้ โดยไม่ทำให้รสเบียงเบน กลิ่นของ Wood ถ้าพบจะเพิ่มรสชาติ แต่ต้องสมดุล

**รสสัมผัส :** แปรผันตาม base style โดยทั่วไปแล้วจะมีเนื้อเบียร์ที่บาง และบางกว่าที่คาดไว้จาก base style โดยทั่วไปจะมีคาร์บอนเนชั่นในระดับปานกลางถึงสูง คาร์บอนเนชั่นควรสมดุลกับ base style ถ้าแองส์โตลไว้ การพบ tannin จากส่วนผสมบางชนิด (มักเป็นผลไม้หรือไม้) สามารถให้ความฝาดเล็กน้อย มีผลต่อเนื้อเบียร์ หรือทำให้เบียร์ดู dry กว่าที่เป็นอยู่

**ความคิดเห็น :** สไตลนี้มีไว้สำหรับเบียร์ในแบบใส่ผลไม้ (และส่วนผสมประเภทพิเศษอื่นๆ) ในหมวด 28 ไม่ใช่สไตล์ European wild หรือ sour Classic เบียร์ Lambic ที่ใส่ผลไม้ควรส่งเข้าหมวด 23F Fruit Lambic เบียร์เปรี้ยวแบบคลาสสิก (เช่น Flanders Red, Oud Bruin, Gose, Berliner Weisse) ควรส่งเข้าหมวด 29A Fruit Beer หรือเบียร์ที่ใช้น้ำตาลและใส่ผลไม้ที่ไม่ผ่านการหมักในช่วงหลังการหมักจบควรส่งเข้าหมวด 29C Specialty Fruit Beer

**ประวัติ :** การตีความโดย American craft beer สมัยใหม่สำหรับ Belgian wild ale หรือเป็นการทดลองที่ได้รับแรงบันดาลใจจาก Belgian wild ale

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** แทบทุกสไตล์ของเบียร์ ที่หมักด้วยส่วนผสมของ Sacch, Brett, Lacto, Pedio หรือสิ่งที่ใช้หมักอื่นๆ สามารถผสมผสานสไตล์ได้ การใช้ cherries, raspberries และ peaches พบได้ทั่วไป ผลไม้ชนิดอื่นก็สามารถใช้ได้เช่นกัน ผักที่มีลักษณะคล้ายผลไม้ (เช่น chile, rhubarb, pumpkin) ก็สามารถใช้ได้ การบ่มแบบ Wood หรือ Barrel เป็นเรื่องปกติ แต่ไม่จำเป็นต้องให้ใช้ไม้ที่มีรสชาติไม่ปกติหรือมีคาแรคเตอร์เฉพาะตัวหรือไม้ที่เคยผ่านการสัมผัสแอลกอฮอล์มาก่อนได้

**เปรียบเทียบกับสไตล์ :** เหมือนผลไม้ สมุนไพร เครื่องเทศ หรือ wood beer แต่มีความเปรี้ยวหรือ funky

**คำแนะนำในการส่ง :** ผู้เข้าร่วมต้องระบุส่วนผสมพิเศษ (เช่น ผลไม้ เครื่องเทศ สมุนไพร หรือไม้) ที่ใช้ ผู้เข้าร่วมต้องระบุคำอธิบายของเบียร์ การระบุยีสต์หรือแบคทีเรียที่ใช้ และรูปแบบ Base Style หรือส่วนผสม รายละเอียด หรือคาแรคเตอร์เฉพาะที่ต้องการ คำอธิบายทั่วไปเกี่ยวกับลักษณะพิเศษของเบียร์สามารถครอบคลุมรายการที่จำเป็นทั้งหมด

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :** แปรผันตาม base style

## 28D. Straight Sour Beer

**ภาพรวม :** เบียร์สีอ่อน สดชื่น เป็นเบียร์เปรี้ยวที่มาพร้อมกับความเปรี้ยวจาก lactic ที่สะอาด มีความอ่อนโยนจากรสของ Pale มอลต์ ที่ช่วยเสริมรสเปรี้ยวจาก lemon พร้อมกับ fruity esters ระดับปานกลาง

**อโรมา :** มีคาแรคเตอร์ความเปรี้ยวที่คมและโดดเด่น (สูงปานกลางถึงสูงที่สุด) สามารถมีคาแรคเตอร์ fruity ปานกลาง (มักเป็น peach, apricot, lemon หรือ tart apple) ไม่มีฮอป มี Pale มอลต์มาคอสันับสนุนที่มักจะเป็นแบบ biscuity หรือ crackery มีการหมักที่สะอาด

**ลักษณะที่เห็น :** สีอ่อนมาก ความชัดเจนมีตั้งแต่ใสไปจนถึงค่อนข้างขุ่น ฟองขนาดใหญ่ สีขาวหนาแน่น เกาะแก้วได้ไม่ดี มีชีวิตชีว

**รสชาติ :** มีความเปรี้ยวของ lactic ที่สะอาดชัดเจนและสามารถพบได้ค่อนข้างแรง มีรสชาติ bready, biscuit, crackery หรือ grainy ที่เข้ากันได้ดี ไม่พบความขมจากฮอป ห้ามพบคาแรคเตอร์ vinegary หรือ acidic ที่กัด มีคาแรคเตอร์ fruity จากผลไม้สีอ่อนในระดับปานกลาง แบบ citrusy-lemony หรือ tart apple จบรสแบบ dry ถึง dry มาก มีความสมดุลจากความเปรี้ยว แต่ควรพบรสมอลต์และ fruit esters ไม่มีรสฮอป เบียร์ต้องสะอาด

**รสสัมผัส :** เนื้อเบียร์บาง คาร์โบเนชั่นปานกลางถึงสูง ไม่ควรพบความร้อน แม้ว่าเบียร์ที่มี gravity สูงจะสามารถพบความอุ่นจากแอลกอฮอล์ได้ มีความ acidity ที่ crisp

**ความคิดเห็น :** เบียร์ในแบบ Berliner Weisse ที่แรงกว่า ที่มีข้อจำกัดของ grist ที่น้อยกว่าและไม่มี Brett เบียร์สไตล์นี้มักจะใช้เป็น base สำหรับเบียร์สมัยใหม่ที่มี fruit, spices, sugars และอื่นๆอย่างหนัก ซึ่งควรส่งในหมวด 28C Wild Specialty Beer

**ประวัติ :** นักวิทยาศาสตร์การผลิตเบียร์ชาวเยอรมัน Otto Francke ได้พัฒนาสิ่งที่เป็นที่รู้จักในชื่อกระบวนการ *Francke acidification process* ซึ่งทำให้วิธีการแบบผสมผสานของ Berliner Weiss แบบดั้งเดิมนั้นเร็วขึ้นและสม่ำเสมอมากขึ้น กระบวนการนี้ถูกรู้จักในชื่อ *kettle souring* ตัวอย่างเบียร์เปรี้ยวเชิงพาณิชย์สมัยใหม่จำนวนมากใช้วิธีนี้เพื่อการผลิตที่รวดเร็วและเป็นทางเลือกแทนการใช้ถัง barrel ที่ซับซ้อน

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** ส่วนผสมส่วนใหญ่หรือทั้งหมดเป็น Pale, Pils หรือ Wheat ในอัตราส่วนเท่าใดก็ได้ ใช้มอลต์ที่ผ่านการเผาเล็กน้อยเพื่อเพิ่มความลึก สามารถใช้มอลต์แบบ Carapils เพื่อเพิ่มเนื้อเบียร์ สามารถใช้น้ำตาลลิอ่อนเพื่อเพิ่ม gravity โดยไม่เพิ่มเนื้อเบียร์ ไม่มี lactose หรือ maltodextrin อาจผลิตโดยวิธี kettle souring การหมักร่วม (ยีสต์และ LAB) หรือใช้ยีสต์ชนิดพิเศษที่ผลิต lactic acid ไม่มี Brett

**เปรียบเทียบกับสไตล์ :** ตัวอย่างเบียร์ gravity ต่ำสามารถคล้าย Berliner Weisse แบบไม่ใช้ Brett เมื่อเทียบกับ Lambic จะไม่มีความเป็นกรดเท่า มีรสเปรี้ยวจาก Lactic ที่สะอาด และมีความ funky ในระดับที่ต่ำกว่า threshold และมีแอลกอฮอล์สูงกว่าทั้ง 2 อย่าง

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.048 – 1.065      FG: 1.006 – 1.013

IBUs: 3-8      SRM: 2-3      ABV: 4.5-7.0%

## 29. Fruit Beer

### 29A. Fruit Beer

**ภาพรวม :** การผสมผสานที่ลงตัวระหว่างผลไม้กับเบียร์ แต่ยังคงเป็นที่รู้จักในฐานะเบียร์ คาแรคเตอร์ของผลไม้ควรมีความเด่นชัด แต่ต้องสมดุลไปกับเบียร์ ไม่โดดเด่นเกินไปจนเหมือนของสังเคราะห์

**อโรมา :** แตกต่างกันไปตาม base style คาแรคเตอร์ผลไม้ควรชัดเจนในอโรมา อย่างไรก็ตาม ผลไม้บางชนิด (เช่น ราสเบอร์รี่ เชอร์รี่) มีกลิ่นที่แรงกว่าและมีความโดดเด่นกว่าผลไม้ชนิดอื่น (เช่น บลูเบอร์รี่ สตรอว์เบอร์รี่) คาแรคเตอร์ผลไม้ไม่ได้ตั้งแตละเฉียดอ่อนจนไปถึงรุนแรง มีกลิ่นฮอปในระดับที่ต่ำกว่า base style เพื่อให้เห็นคาแรคเตอร์ของผลไม้ ผลไม้ควรช่วยเพิ่มความซับซ้อน แต่ไม่โดดเด่นจนทำให้เบียร์ไม่สมดุล

**ลักษณะที่เห็น :** แตกต่างกันไปตาม base style และส่วนผสมพิเศษ เบียร์สีอ่อนควรแสดงสีที่โดดเด่นจากส่วนผสม รวมทั้งในฟองด้วย สีของผลไม้ในเบียร์มักจะสว่างกว่าสีจากผลไม้จริงและอาจให้เจดสีที่ต่างกันเล็กน้อย มีความชัดเจนหลากหลาย แม้ว่าโดยทั่วไปแล้วความขุ่นจะไม่พึงปรารถนา ส่วนผสมบางอย่างอาจส่งผลต่อการเกาะแก้วของฟอง

**รสชาติ :** แตกต่างกันไปตาม base style เช่นเดียวกับกลิ่น รสชาติผลไม้ที่โดดเด่นควรพบได้ชัดเจน และอาจมีระดับตั้งแต่ละเอียดอ่อนไปจนถึงก้าวร้าว แต่คาแรคเตอร์ของผลไม้ไม่ควรเป็นแบบสังเคราะห์หรือแรงเกินไปจนกลายเป็น ‘fruit juice drink.’ ความขม ฮอป รสมอลต์ ปริมาณแอลกอฮอล์และผลพลอยได้จากการหมัก เช่น esters ควรเหมาะสมกับ base style แต่ต้องมีความกลมกลืนและสมดุลกับความเด่นชัดของผลไม้

ผลไม้มักช่วยเพิ่มรสชาติแต่ไม่เพิ่มความหวาน เนื่องจากน้ำตาลในผลไม้มักจะหายไปทั้งหมด ในขั้นตอนการหมัก จึงทำให้รสอ่อนลง และจบด้วยความ dry อย่างไรก็ตาม ความหวานที่เหลือไม่จำเป็นต้องเป็นลักษณะเชิงลบ เว้นแต่จะออกมาในแบบ raw หรือ unferment ผลไม้บางชนิดอาจเพิ่มความเปรี้ยว ความขม และแทนนิน ซึ่งจะต้องสมดุลในรสชาติที่ได้

**รสสัมผัส :** แตกต่างกันไปตาม base style ผลไม้มักจะทำให้เนื้อเบียร์บางลง และทำให้รู้สึกบางขึ้นตอนรับรส ผลไม้ที่มีขนาดเล็กและสีเข้มบางชนิดอาจเพิ่มความลึกของ tannic แต่ความฝาดที่เกิดขึ้นไม่ควรอยู่เหนือ base เบียร์

**ความคิดเห็น :** คำอธิบายของเบียร์เป็นสิ่งสำคัญสำหรับการประเมิน ผู้ตัดสินควรคิดเกี่ยวกับ concept ที่เสนอมากกว่าการพยายามตรวจหาวัตถุดิบแต่ละอย่างที่ใช่ ความสมดุล ความสามารถในการดื่ม และ theme เป็นปัจจัยในการตัดสินใจที่สำคัญที่สุด

ผลไม้ควรเสริม original style และไม่ควรเด่นเกินไป คุณสมบัติของ base style จะแตกต่างไปหลังจากเพิ่มผลไม้ อย่างไรก็ตามหวังว่าเบียร์จะมีรสชาติเหมือนกับ base style ที่ไม่มีการปรุงแต่ง

เบียร์ผลไม้ที่มีพื้นฐานจาก Classic Style ควรส่งเข้าในหมวดนี้ ยกเว้น Lambic – มี style พิเศษสำหรับ Fruit Lambic (23F) Fruited sour หรือ mixed fermentation beer ที่ไม่มี Classic Style base ควรส่งเข้าหมวด 28C Wild Specialty เบียร์เปรี้ยวในแบบ Classic Style (เช่น Flanders Red, Oud Bruin, Gose, Berliner Weisse) ควรส่งเข้าหมวด 29A Fruit Beer เบียร์ Classic Styles ที่ใช้ผลไม้เป็น base ซึ่งมี spice เป็นหนึ่งในคำจำกัดความของ Classic Style (เช่น Witbier, Gose) จะไม่นับเป็น Spice Beer สำหรับการส่ง



**คำแนะนำในการส่ง :** ผู้เข้าร่วมต้องระบุประเภทของผลไม้ที่ใช้ ผู้เข้าร่วมต้องระบุคำอธิบายของเบียร์ โดยระบุลักษณะ Base Style หรือส่วนผสม รายละเอียด หรือคาแรคเตอร์เฉพาะที่ต้องการ คำอธิบายทั่วไปเกี่ยวกับลักษณะพิเศษของเบียร์สามารถครอบคลุมรายการที่จำเป็นทั้งหมด

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :** OG, FG, IBUs, SRM และ ABV จะแตกต่างกันไปขึ้นอยู่กับ base beer แต่ผลไม้มักจะส่งผลต่อเจดสี

## **29B. Fruit and Spice Beer**

**ภาพรวม :** การผสมผสานอย่างมีรสนิยมของผลไม้ เครื่องเทศ และเบียร์ แต่ยังคงเป็นที่รู้จัก ในฐานะเบียร์ คาแรคเตอร์ของผลไม้และเครื่องเทศแต่ละอย่างควรมีความชัดเจน แต่ให้สมดุลกับเบียร์ ไม่โดดเด่นเกินไปจนเหมือนของสังเคราะห์

**อโรมา :** แตกต่างกันไปตาม base style ควรพบคาแรคเตอร์จากผลไม้และเครื่องเทศในอโรมา อย่างไรก็ตาม ผลไม้และเครื่องเทศบางชนิด (เช่น raspberries, cherries, cinnamon, ginger) มีกลิ่นที่แรงและมีความโดดเด่นกว่าผลไม้ชนิดอื่น (เช่น blueberries, strawberries) – คาแรคเตอร์ผลไม้และเครื่องเทศมีได้ตั้งแต่ละเอียดอ่อนจนถึงรุนแรง มีกลิ่นฮอปในระดับที่ต่ำกว่า base style เพื่อให้เห็นคาแรคเตอร์เฉพาะจากวัตถุดิบพิเศษ คาแรคเตอร์จากวัตถุดิบพิเศษควรช่วยเพิ่มความซับซ้อน แต่ไม่โดดเด่นจนทำให้เบียร์ไม่สมดุล

**ลักษณะที่เห็น :** แตกต่างกันไปตาม base style และส่วนผสมพิเศษ เบียร์สีอ่อนควรแสดงสีที่โดดเด่นจากส่วนผสม รวมทั้งในฟองด้วย สีของผลไม้ในเบียร์มักจะสว่างกว่าสีจากผลไม้จริงและอาจให้เจดสีที่ต่างกันเล็กน้อย มีความชัดเจนหลากหลาย แม้ว่า

โดยทั่วไปแล้วความขุ่นจะไม่พึงปรารถนา ส่วนผสมบางอย่างอาจส่งผลต่อการเกาะแก้วของฟอง

**รสชาติ :** แตกต่างกันไปตาม base style เช่นเดียวกับกลิ่น รสชาติผลไม้และเครื่องเทศที่โดดเด่นควรพบได้ชัดเจน และอาจมีระดับตั้งแต่ละเอียดอ่อนไปจนถึงก้าวร้าว แต่คาแรคเตอร์ของผลไม้ไม่ควรเป็นแบบสังเคราะห์หรือแรงเกินไปจนกลายเป็น ‘fruit juice drink.’ ความขม ฮอป รสมอลต์ ปริมาณแอลกอฮอล์และผลพลอยได้จากการหมัก เช่น esters ควรเหมาะสมกับ base style แต่ต้องมีความกลมกลืนและสมดุลกับความเด่นชัดของผลไม้และเครื่องเทศ

ผลไม้มักช่วยเพิ่มรสชาติแต่ไม่เพิ่มความหวาน เนื่องจากน้ำตาลในผลไม้มักจะหายไปทั้งหมด ในขั้นตอนการหมัก จึงทำให้รสอ่อนลงและจับตัวความ dry อย่างไรก็ดีตาม ความหวานที่เหลือไม่จำเป็นต้องเป็นลักษณะเชิงลบ เว้นแต่จะออกมาในแบบ raw หรือ unferment วัตถุดิบบางชนิดอาจเพิ่มความเปรี้ยว ความขม และแทนนิน ซึ่งจะต้องสมดุลในรสชาติที่ได้

**รสสัมผัส :** แตกต่างกันไปตาม base style ผลไม้มักจะทำให้เนื้อเบียร์บางลง และทำให้รู้สึกบางขึ้นตอนรับรส ผลไม้ที่มีขนาดเล็กและสีเข้มบางชนิดอาจเพิ่มความลึกของ tannic แต่ความฝาดที่เกิดขึ้นไม่ควรอยู่เหนือ base เบียร์ SHV (Spices, Herbs and Vegetables) บางอย่างอาจเพิ่มความฝาดเล็กน้อย คาแรคเตอร์ “raw” ของเครื่องเทศไม่พึงปรารถนา

**ความคิดเห็น :** คำอธิบายของเบียร์เป็นสิ่งสำคัญสำหรับการประเมิน ผู้ตัดสินควรคิดเกี่ยวกับ concept ที่เสนอมากกว่าการพยายามตรวจหาวัตถุดิบแต่ละอย่างที่ใช้ ความสมดุล ความสามารถในการดื่ม และ theme เป็นปัจจัยในการตัดสินใจที่สำคัญที่สุด

วัตถุดิบพิเศษควรเสริม original style และไม่ควรเด่นเกินไป  
คุณสมบัติของ base style จะแตกต่างกันไปหลังจากเพิ่มผลไม้และ  
เครื่องเทศ อย่าคาดหวังว่าเบียร์จะมีรสชาติเหมือนกับ base style  
ที่ไม่มีปรุงแต่ง

**คำแนะนำในการส่ง :** ผู้เข้าประกวดต้องระบุชนิดของผลไม้และ  
ชนิดของ SHV ที่ใช้ ไม่จำเป็นต้องระบุส่วนผสมของ SHV แต่ละ  
รายการหากใช้เครื่องเทศที่เป็นที่รู้จักกันดี (เช่น apple pie  
spice) ผู้เข้าร่วมต้องระบุคำอธิบายของเบียร์ไม่ว่าจะเป็น Base  
Style หรือส่วนผสม รายละเอียด หรือลักษณะเฉพาะของเบียร์ที่  
ต้องการทำ คำอธิบายทั่วไปเกี่ยวกับลักษณะพิเศษของเบียร์ต้อง  
ครอบคลุมรายละเอียดที่จำเป็นทั้งหมด

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :** OG, FG, IBUs, SRM และ ABV จะแตก  
ต่างกันไปขึ้นอยู่กับ base beer แต่ผลไม้มักจะส่งผลต่อเจดิสี

## **29C. Specialty Fruit Beer**

**ภาพรวม :** ส่วนผสมที่ลงตัวระหว่างผลไม้ น้ำตาล และเบียร์ แต่ยังคงเป็นที่รู้จัก ในฐานะเบียร์ คาแรคเตอร์ของผลไม้และน้ำตาลแต่ละอย่างควรมีความชัดเจน แต่ให้สมดุลกับเบียร์ไม่โดดเด่นเกินไปจนเหมือนของสังเคราะห์

**อโรมา :** เช่นเดียวกับ Fruit Beer แต่มีสิ่งที่ใส่เข้าไปหมักเพิ่มเติมบางชนิด (เช่น น้ำผึ้ง กากน้ำตาล) ที่อาจเพิ่มคาแรคเตอร์ในอโรมา สิ่งที่ใส่เข้าไปควรจะมีสมดุลกับคาแรคเตอร์ของผลไม้และเบียร์ที่รวมแล้วให้กลิ่นที่รื่นรมย์

**ลักษณะที่เห็น :** แบบเดียวกับ Fruit Beer

**รสชาติ :** แบบเดียวกับ Fruit Beer แต่มีสิ่งที่ใส่เข้าไปหมักเพิ่มเติมบางชนิด (เช่น น้ำผึ้ง กากน้ำตาล) ที่อาจให้รสชาติเพิ่มเติม รสชาติที่เพิ่มขึ้นจากวัตถุดิบที่ใส่เข้าไปควรมีความสมดุลกับรสของผลไม้และเบียร์ และควรให้ความรู้สึกที่รื่นรมย์ น้ำตาลที่ใส่เข้าไปเพิ่มเติมต้องไม่ให้รส “Raw” หรือรสคล้ายน้ำตาลที่ไม่ผ่านการหมัก น้ำตาลที่ใส่เข้าไปบางชนิดจะมีบางส่วนที่หมักไม่ได้ที่จะทำให้น้ำเบียร์เพิ่มขึ้นและหวานในตอนจบ แต่น้ำตาลที่สามารถหมักได้จะทำให้เบียร์บาง

**รสสัมผัส :** แบบเดียวกับ Fruit Beer ขึ้นอยู่กับชนิดของน้ำตาลที่เติมเข้าไป สามารถเพิ่มหรือลดน้ำเบียร์ได้

**ความคิดเห็น :** หากการใส่สิ่งที่หมักได้ลงไปหรือการเพิ่มกระบวนการอื่น ไม่ได้เพิ่มคาแรคเตอร์ที่แตกต่างให้กับเบียร์ให้ส่งในหมวด (non-Specialty) Fruit Beer และไม่ต้องอธิบายเรื่องส่วนผสมหรือวิธีการ

**คำแนะนำในการส่ง :** ผู้เข้าแข่งขันต้องระบุชนิดของผลไม้ที่ใช้ ผู้เข้าร่วมต้องระบุประเภทของส่วนผสมเพิ่มเติม (ตามบทแนะนำ) หรือกระบวนการพิเศษที่ใช้ ผู้เข้าร่วมต้องระบุคำอธิบายของเบียร์ โดยระบุลักษณะ Base Style หรือส่วนผสม รายละเอียด หรือคาแรคเตอร์เฉพาะที่ต้องการ คำอธิบายทั่วไปเกี่ยวกับลักษณะพิเศษของเบียร์สามารถครอบคลุมรายการที่จำเป็นทั้งหมด

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :** OG, FG, IBUs, SRM และ ABV จะแตกต่างกันไปขึ้นอยู่กับ base beer แต่ผลไม้มักจะส่งผลต่อแอลกอฮอล์

## **29D. Grape Ale**

**ภาพรวม :** ผสมผสานรายละเอียดของ sparkling wine และ base beer ที่ค่อนข้างเป็นกลาง ทำให้กลิ่นหอมขององุ่นผสม

ผสมกับออโรมาจากฮอปและยีสต์ได้อย่างลงตัว สามารถมีได้ตั้งแต่ให้ความสดชื่นไปจนถึงซับซ้อน

**ออโรมา :** คาแรคเตอร์จากกลิ่นของฮอปพันธุ์ต่างๆจะสังเกตเห็นชัดเจน แต่ไม่ควรครอบงำ คาแรคเตอร์ของฮอปควรเข้ากันได้ดีกับคาแรคเตอร์ของ base มอลต์ แม้ว่ากลิ่นของฮอปมักจะถูกควบคุมเอาไว้ แต่ก็อาจพบได้ตั้งแต่ระดับต่ำปานกลางไปจนถึงไม่พบเลย มีการหมักที่ค่อนข้างสะอาด แต่อาจพบเครื่องเทศที่ละเอียดอ่อน และ fruity esters คาแรคเตอร์ในแบบ กล้วย หอมฝรั่ง และอื่นๆ ถือว่าผิด

**ลักษณะที่เห็น :** สีอาจมีตั้งแต่สีทองอ่อนไปจนถึงทับทิม แต่สีที่ใช้ฮอปแดงมักจะเป็นสีเบอร์กันดี สีที่เข้มอาจมาจากการใช้ผลิตภัณฑ์ฮอปที่ผ่านกระบวนการมาหรือฮอปแบบเข้มข้น ไม่ควรมาจาก specialty dark grain มีฟองสีขาวถึงสีแดง โดยทั่วไปจะเกาะแก้วได้ในระดับต่ำปานกลาง ความขจัดเจนโดยทั่วไปดี ไม่ขุ่น

**รสชาติ :** คาแรคเตอร์ของฮอปอาจมีตั้งแต่กลิ่นหอมอ่อนๆ ไปจนถึงความเข้มข้นปานกลางถึงสูงและอาจมีในแบบ โดดเด่นที่สุด เช่นเดียวกับออโรมา รสชาติผลไม้ (stone, tropical, berries ฯลฯ) มีตามความเหมาะสมกับฮอปแต่ละชนิด ฮอปแดงที่เข้มอาจให้รสชาติแบบ rustic มากขึ้น (เช่น earthy, tobacco, leather) มีคาแรคเตอร์ของมอลต์ที่คอยสนับสนุน ไม่รุนแรง และมักจะเป็นเป็นแบบสีอ่อนหรืออาจจะเผาล็กน้อย ยอมให้ใช้ Pale Crystal มอลต์ในระดับที่ต่ำมาก แต่คาแรคเตอร์ในแบบความคั่วหรือช็อก โกแลตที่รุนแรงนั้นไม่เหมาะสม โดยทั่วไปความขมจะต่ำและรสชาติของฮอปอาจต่ำถึงไม่มีเลย มีกลิ่น tart อ่อนๆ จากความหลากหลายและปริมาณของฮอปที่ใช้ พบได้เป็นเรื่องปกติและอาจช่วยสนับสนุนการย่อยอาหารได้แต่ต้องไม่เปรี้ยว สามารถพบคาแรคเตอร์ oak ได้ แต่ไม่ควรพบ Brett แบบ Funky มีโปรไฟล์การหมักที่สะอาด

**รสสัมผัส :** คาร์โบเนชั่นสูงปานกลางถึงสูงที่ช่วยเพิ่มการรับรู้ในอโรม่า เนื้อเบียร์มีตั้งแต่บางไปจนถึงปานกลาง และความเป็นกรดบางอย่างสามารถช่วยเพิ่มการรับรู้ถึงความ dry จบรสด้วยความ dry และ crisp ในตัวอย่างที่แอลกอฮอล์สูงอาจพบความอู่น

**ความคิดเห็น :** ความแรงของแอลกอฮอล์อาจต่ำถึง 4.5% หรือสูงถึง 12.5% แต่ส่วนใหญ่อยู่ในช่วงที่ระบุไว้ สีแตกต่างกันไปตามสีของผลไม้ที่ใส่เข้าไปเพิ่ม

**ประวัติ :** ผลิตครั้งแรกที่ Birrificio Montegioco และ Birrificio Barley ในปี 2549-2550 ได้รับความนิยมนมากขึ้นหลังจากได้รับการตีพิมพ์ใน Guidelines 2015 ว่าเป็น Italian Grape Ale (IGA) และจุดประกายให้เกิดความหลากหลายในประเทศอื่นๆ

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** ใช้ Pils หรือ Pale เป็น base มอลต์ ใช้ crystal มอลต์แบบสีอ่อนหรือ Wheat มอลต์ในจำนวนจำกัด อุ่นต้อง (ใช้พันธุ์สีแดงหรือสีขาว ปกติต้องเป็นแบบสดใหม่) ใช้ในปริมาณ 15-20% ของ grist ทั้งหมด แต่ก็สามารถใช้ถึง 40% ได้ แต่ต้องหมักไปพร้อมกับเบียร์ ไม่ใช่แบบใช้ไวน์มาผสมกับเบียร์ที่พบบ่อยจะใช้ยีสต์ในแบบ fruity-spicy แต่ยีสต์ที่ให้คาแรคเตอร์เป็นกลางก็ใช้ได้ ควรเลือกฮอปเพื่อเสริมโปรไฟล์โดยรวม เบียร์นี้ไม่ dry-hop คาแรคเตอร์ oak ยอมรับได้ แต่ไม่จำเป็นและไม่ควรชัดเจนเกินไป หรือแรงกว่าในแบบที่พบในไวน์

**เปรียบเทียบกับสไตล์ :** ใช้ base เบียร์ที่คล้ายกับสไตล์เบลเยียม เช่น Belgian Blonde, Saison และ Belgian Single แต่เพิ่มอุ่น ตัวอย่างที่มีความแรงสูงนั้นคล้ายกับ Belgian Tripel หรือ Belgian Golden Strong Ale แบบมีอุ่น ไม่ funky เหมือน Fruit Lambic

**คำแนะนำในการส่ง :** ผู้เข้าร่วมประกวดต้องระบุชนิดของอุ่นที่ใช้ ผู้เข้าร่วมประกวดอาจให้ข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับรูปแบบพื้นฐานหรือส่วนผสมที่มีลักษณะเฉพาะ

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.059 – 1.075      FG: 1.004 – 1.013

IBUs: 10-30      SRM: 4-8      ABV: 6.0-8.5%

## 30. Spiced Beer

### 30A. Spice, Herb, or Vegetable Beer

**ภาพรวม :** การผสมผสานที่น่าดึงดูดของ spice, herb หรือ vegetable (SHV) และเบียร์ แต่ยังคงเป็นที่รู้จักในฐานะเบียร์คาแรคเตอร์ของ SHV ควรมีความชัดเจน แต่ให้สมดุลกับเบียร์ไม่โดดเด่นเกินไปจนเหมือนของสังเคราะห์

**อโรมา :** แตกต่างกันไปตาม base style คาแรคเตอร์ของ SHV ควรพบได้ชัดเจนในอโรมา อย่างไรก็ตาม SHV บางชนิด (เช่น ginger, cinnamon, rosemary) มีกลิ่นที่แรงและมีความโดดเด่นกว่าผลไม้ชนิดอื่น (เช่น ผักส่วนใหญ่) – คาแรคเตอร์ของ SHV มีได้ตั้งแต่ละเอียดอ่อนจนไปถึงรุนแรง มีกลิ่นฮอปในระดับที่ต่ำกว่า base style เพื่อให้เห็นคาแรคเตอร์เฉพาะจาก SHV คาแรคเตอร์จาก SHV ควรช่วยเพิ่มความซับซ้อน แต่ไม่โดดเด่นจนทำให้เบียร์ไม่สมดุล

**ลักษณะที่เห็น :** แตกต่างกันไปตาม base style และส่วนผสมพิเศษ เบียร์สีอ่อนควรแสดงสีที่โดดเด่นจากส่วนผสม รวมทั้งในฟองด้วย มีความชัดเจนหลากหลาย แม้ว่าโดยทั่วไปแล้วความขุ่นจะไม่พึงปรารถนา ส่วนผสมบางอย่างอาจส่งผลต่อการเกาะแก้วของฟอง

**รสชาติ :** แตกต่างกันไปตาม base style เช่นเดียวกับกลิ่น รสชาติ SHV ที่โดดเด่นควรพบได้ชัดเจน และอาจมีระดับตั้งแต่ละเอียดอ่อนไปจนถึงก้าวร้าว SHV บางชนิดจะขมโดยพื้นฐานและอาจจะทำให้เบียร์มีความขมมากกว่าที่พบใน base style ความขม ฮอป รสมอลต์ ปริมาณแอลกอฮอล์และผลพลอยได้จากการหมัก เช่น esters ควรเหมาะสมกับ base style แต่ต้องมีความกลมกลืนและสมดุลกับความเด่นชัดจากรสชาติของ SHV



**รสสัมผัส :** แตกต่างกันไปตาม base style คาแรคเตอร์จาก SHV อาจเพิ่มหรือลดเนื้อเบียร์ SHV บางอย่างอาจเพิ่มความฝาดเล็กน้อย แต่คาแรคเตอร์ “raw” แบบเครื่องเทศจะไม่พึงปรารถนา

**ความคิดเห็น :** คำอธิบายของเบียร์เป็นสิ่งสำคัญสำหรับการประเมิน ผู้ตัดสินควรคิดเกี่ยวกับ concept ที่เสนอมากกว่าการพยายามตรวจหาวัตถุดิบแต่ละอย่างที่ใช้ ความสมดุล ความสามารถในการดื่ม และ theme เป็นปัจจัยในการตัดสินใจที่สำคัญที่สุด

SHV ควรเสริมสไตล์ดั้งเดิมและไม่โดดเด่นเกินไป คุณสมบัติของ base style จะแตกต่างกันหลังจากเพิ่ม SHV อย่าคาดหวังว่าเบียร์จะมีรสชาติเหมือนกับ base style ที่ไม่มีปรุงแต่ง

**คำแนะนำในการส่ง :** ผู้เข้าร่วมต้องระบุประเภทของเครื่องเทศสมุนไพร หรือผักที่ใช้ แต่ไม่จำเป็นต้องระบุส่วนผสมแต่ละอย่าง หากใช้เครื่องเทศที่เป็นที่รู้จัก (เช่น apple pie spice, curry powder, chili powder) ผู้เข้าร่วมต้องระบุคำอธิบายของเบียร์ โดยระบุลักษณะ Base Style หรือส่วนผสม รายละเอียด หรือคาแรคเตอร์เฉพาะที่ต้องการ คำอธิบายทั่วไปเกี่ยวกับลักษณะพิเศษของเบียร์สามารถครอบคลุมรายการที่จำเป็นทั้งหมด

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :** OG, FG, IBUs, SRM และ ABV จะแตกต่างกันไปขึ้นอยู่กับ base beer

### **30B. Autumn Seasonal Beer**

**ภาพรวม :** เบียร์รสอมลต์ผสมเครื่องเทศที่มักมีรสชาติเข้มข้นปานกลางและให้ความอบอุ่นในตอนจบ ที่เข้ากันได้ดีกับฤดูหนาวในฤดูใบไม้ร่วง และมักจะชวนให้นึกถึงประเพณีการเก็บเกี่ยวหรือวันขอบคุณพระเจ้า

**อโรมา :** มีความ Malty, Spicy และความสมดุล ออกมาได้หลายแบบ ทรายไคที่ยังออกมาเกี่ยวข้องกับ Theme การเก็บเกี่ยว ส่วนผสมและแนวคิดเป็นการกำหนดแนวทาง ฮอปมักจะทำอ่อน โยนมักพบแอลกอฮอล์ ในแบบนุ่มนวลและคอยสนับสนุน วัตถุดิบควรเข้ากันได้เป็นอย่างดี และสร้างการนำเสนอที่สอดคล้องกัน

**ลักษณะที่เห็น :** อำพันปานกลางถึงน้ำตาลทองแดง รูปแบบปกติคือเบียร์ในแบบที่บางเบา ชัดเจน ถ้าไม่ทึบแสง ฟองขึ้นตัวได้ดี เกาะแก้วได้ยาวนาน ฟองสีขาวถึงสีน้ำตาลอ่อน เบียร์ในแบบที่ใส Squash จะทำให้สีของเบียร์เปลี่ยนไป และมีกลิ่นคล้ายส้ม

**รสชาติ :** มีความ Malty, Spicy และความสมดุล ผู้ผลิตเบียร์สามารถใช้ความคิดสร้างสรรค์ในการผลิตให้ได้ตาม Theme คาแรคเตอร์อ่อนจากแอลกอฮอล์หรือความหวานจาก spice พบได้ทั่วไป รสชาติมอลต์ที่เข้มข้นและ toasty เป็นเรื่องปกติ และอาจรวมถึงรสในแบบ caramel, toasted bread หรือ pie crust, biscuit หรือ nut อาจรวมถึงน้ำตาลที่มีรสชาติที่โดดเด่น เช่น molasses, honey หรือ brown sugar รสชาติที่ได้จากผักแบบ Squash-based จะเข้าใจยาก ทั่วไปจะผสมเพื่อความหวานที่เข้มข้นเท่านั้น

ส่วนผสมพิเศษควรให้การสนับสนุนและสมดุล ไม่บดบัง base beer รสขมและกลิ่นฮอปมักจะถูกควบคุมไม่ให้รบกวน คาแรคเตอร์พิเศษ มักจะจบรสค่อนข้างเต็มอิมและพึงพอใจ บางครั้งอาจพบรสแอลกอฮอล์เล็กน้อย โดยทั่วไปแล้วจะไม่มีคาแรคเตอร์ของมอลต์คั่ว

**รสสัมผัส :** เนื้อเบียร์มักจะเป็นแบบปานกลางถึงหนาและอาจเต็มปากเต็มคำ คาร์โบเนชั่นต่ำปานกลางจนถึงสูงปานกลาง มีคาแรคเตอร์จากการบ่มได้ สามารถพบความอ่อนจากแอลกอฮอล์ได้

**ความคิดเห็น :** ใช้การรับรสจากผลผลิตที่บ่งบอกถึงฤดูเก็บเกี่ยว เช่น pumpkin pie, apple pie หรือ candied yam ทำให้สมดุล และสนับสนุนคาแรคเตอร์มอลต์จาก base beer คำอธิบายของ เบียร์เป็นสิ่งสำคัญสำหรับการประเมิน ผู้ตัดสินควรคิดเกี่ยวกับ แนวคิดที่ผู้ผลิตเสนอ มากกว่าการพยายามตรวจสอบหาส่วนประกอบ แต่ละอย่าง ความสมดุล ความสามารถในการดื่ม และการใช้ Theme เป็นปัจจัยในการตัดสิน ใจที่สำคัญที่สุด

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** เครื่องเทศเป็นสิ่งจำเป็น และรวมถึงสิ่งที่ชวน ให้นึกถึงฤดูใบไม้ร่วง การเก็บเกี่ยว หรือฤดูขอบคุณพระเจ้า (เช่น allspice, nutmeg, cinnamon, cloves, ginger) การผสม ผสานวัตถุดิบใดๆสามารถทำได้และส่งเสริมให้เกิดความคิด สร้างสรรค์ Adjunct ที่ให้รสชาติใช้กันตามปกติ (เช่น molasses, invert sugar, brown sugar, honey, maple syrup) มักใช้ผักประเภท Squash-type หรือ gourd-type (ฟักทอง ใช้น้อยที่สุด)

**คำแนะนำในการส่ง :** ผู้เข้าประกวดต้องระบุประเภทของเครื่องเทศ สมุนไพร หรือผักที่ใช้ ไม่จำเป็นต้องระบุส่วนผสมแต่ละอย่าง หากใช้เครื่องเทศที่เป็นที่รู้จักกันดี (เช่น pumpkin pie spice) ผู้เข้าร่วมต้องระบุคำอธิบายของเบียร์ โดยระบุลักษณะ Base Style หรือส่วนผสม รายละเอียด หรือคาแรคเตอร์เฉพาะที่ต้องการ คำอธิบายทั่วไปเกี่ยวกับลักษณะพิเศษของเบียร์สามารถครอบคลุม รายการที่จำเป็นทั้งหมด

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :** OG, FG, IBUs, SRM และ ABV จะออกมาได้หลายแบบ ขึ้นอยู่กับ base beer ที่เป็นพื้นฐาน ABV ปกติจะมากกว่า 5% และตัวอย่างส่วนใหญ่จะมีสี amber-copper

### 30C. Winter Seasonal Beer

**ภาพรวม :** เบียร์เครื่องเทศที่ แรง สีเข้ม เนื้อเบียร์เข้มข้น และจบแบบอบอุ่น เข้ากันได้ดีสำหรับฤดูหนาว

**อโรมา :** มีความ malty, spicy, fruity และสมดุลง่าย ทำออกมาได้หลายแบบ ทรายใดที่ยังออกมาเกี่ยวข้องกับ Theme วันหยุด ส่วนผสมและแนวคิดเป็นการกำหนดแนวทาง คาแรคเตอร์ผลไม้จะเป็นแบบ dark หรือ dried ฮอปมักจะอ่อนโยน มักพบแอลกอฮอล์ในแบบนุ่มนวลและคอยสนับสนุน อโรมาจาก malty และ sugary ออกมาสมดุลง่ายและสนับสนุน spice วัตถุดิบควรเข้ากันได้เป็นอย่างดี และสร้างการนำเสนอที่สอดคล้องกัน

**ลักษณะที่เห็น :** อำพันปานกลางถึงสีน้ำตาลเข้มมาก เบียร์สีเข้มคือรูปแบบปกติ ชัดเจน ถ้าไม่ทึบแสง ปกติจะใส แม้แบบที่สีเข้มอาจมองดูเหมือนทึบแสง ฟองขึ้นตัวได้ดี เกาะแก้วได้ยาวนาน ฟองสีขาวนวลถึงสีน้ำตาลอ่อน

**รสชาติ :** มีความ malty, spicy, fruity และสมดุลง่าย ผู้ผลิตเบียร์สามารถใช้ความคิดสร้างสรรค์ในการผลิตให้ได้ตาม Theme คาแรคเตอร์อุ่นจากแอลกอฮอล์หรือความหวานจาก spice พบได้ทั่วไป รสชาติมอลต์ที่เข้มข้นและหวานเป็นเรื่องปกติ และอาจรวมถึงรสในแบบ caramel, toast, nutty หรือ chocolate อาจมีรสชาติจากผลไม้แห้งหรือเปลือกผลไม้แห้ง เช่น raisin, plum, fig, cherry, orange peel หรือ lemon peel และอาจรวมถึงรสน้ำตาลที่โดดเด่น เช่น molasses, honey หรือ brown sugar

ส่วนผสมพิเศษควรให้การสนับสนุนและสมดุลง่าย ไม่บดบัง base beer รสขมและกลิ่นฮอปมักจะถูกควบคุมไม่ให้รบกวน คาแรคเตอร์พิเศษ มักจะจบรสค่อนข้างเต็มอิมและพึงพอใจ อาจพบรสแอลกอฮอล์เล็กน้อยได้บ่อยๆ คาแรคเตอร์ของมอลต์คั่วพบได้น้อย และไม่ควรรุนแรงกว่า chocolate

**รสสัมผัส :** เนื้อเบียร์ปานกลางถึงหนา มักมีความ malty ที่เต็มปากเต็มคำ มีคาร์โบเนชั่นต่ำปานกลางถึงสูงปานกลาง มีคาแรคเตอร์จากการบ่มได้ สามารถพบความอ่อนจากแอลกอฮอล์ได้

**ความคิดเห็น :** ใช้การรับรสจากผลผลิตที่บ่งบอกถึงช่วงเทศกาลวันหยุด เช่น Christmas cookies, gingerbread, English-type Christmas pudding, rum cakes, eggnog, evergreen trees, potpourri หรือ mulling spices ทำให้สมดุลและสนับสนุนคาแรคเตอร์ malty, warming และ base beer สีเข้ม คำอธิบายของเบียร์เป็นสิ่งสำคัญสำหรับการประเมินผู้ตัดสินควรคิดเกี่ยวกับแนวคิดที่ผู้ผลิตเสนอ มากกว่าการพยายามตรวจหาส่วนประกอบแต่ละอย่าง ความสมดุล ความสามารถในการดื่ม และการใช้ Theme เป็นปัจจัยในการตัดสินใจที่สำคัญที่สุด

**ประวัติ :** ช่วงวันหยุดฤดูหนาวเป็นช่วงเวลาดั้งเดิมที่เพื่อนเก่ามารวมตัวกัน โดยจะเสิร์ฟเบียร์ที่มีแอลกอฮอล์และความเข้มข้นค่อนข้างสูง โรงเบียร์หลายแห่งเสนอผลิตภัณฑ์ตามฤดูกาลที่สีเข้มกว่าแรงกว่า spicy หรือมีคาแรคเตอร์เฉพาะมากกว่าเบียร์แบบ year-round เป็นเบียร์ในแบบที่มี spice ของเบียร์อเมริกันหรือเบลเยียมแบบดั้งเดิม เนื่องจากโรงเบียร์ในอังกฤษหรือเยอรมันมักไม่ใช่เครื่องเทศในเบียร์ ตัวอย่าง American craft จำนวนมากได้รับแรงบันดาลใจจาก Anchor Our Special Ale ซึ่งผลิตขึ้นครั้งแรกในปี 1975

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** เครื่องเทศเป็นสิ่งจำเป็น และมักจะรวมถึงสิ่งที่ชวนให้นึกถึงเทศกาลคริสต์มาส (เช่น allspice, nutmeg, cinnamon, cloves, ginger) การผสมผสานวัตถุดิบใดๆ สามารถทำได้และส่งเสริมให้เกิดความคิดสร้างสรรค์ อาจใช้เปลือกผลไม้ (เช่น oranges, lemon) เช่นเดียวกับการเติมผลไม้อื่นๆ (มักจะเป็น dried or dark fruit) adjunct ที่ให้รสชาติใช้

กันตามปกติ (เช่น molasses, treacle, invert sugar, brown sugar, honey, maple syrup) ปกติจะเป็นเบียร์ Ale แม้ว่าจะมี Strong Dark Lager อยู่บ้างก็ตาม

**คำแนะนำในการส่ง :** ผู้เข้าประกวดต้องระบุประเภทของเครื่องเทศ น้ำตาล ผลไม้ หรือวัตถุดิบเพิ่มเติมที่ใช้หมัก ไม่จำเป็นต้องระบุส่วนผสมแต่อย่างหากใช้เครื่องเทศที่เป็นที่รู้จักกันดี (เช่น mulling spice) ผู้เข้าร่วมต้องระบุคำอธิบายของเบียร์ โดยระบุลักษณะ Base Style หรือส่วนผสม รายละเอียด หรือคาแรคเตอร์เฉพาะที่ต้องการ คำอธิบายทั่วไปเกี่ยวกับลักษณะพิเศษของเบียร์สามารถครอบคลุมรายการที่จำเป็นทั้งหมด

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :** OG, FG, IBUs, SRM และ ABV จะออกมาได้หลายแบบ ขึ้นอยู่กับ base beer ที่เป็นพื้นฐาน ABV ปกติจะมากกว่า 6% และตัวอย่างส่วนใหญ่จะมีสีเข้ม

### **30D. Specialty Spice Beer**

**ภาพรวม :** การผสมผสานที่นำดึงดูดของ spice, herb หรือ vegetable (SHV) น้ำตาลและเบียร์ แต่ยังคงเป็นที่รู้จักในฐานะเบียร์ คาแรคเตอร์ของ SHV และน้ำตาลควรมีความชัดเจน แต่ให้สมดุลกับเบียร์ ไม่โดดเด่นเกินไปจนเหมือนของสังเคราะห์

**อโรมา :** เช่นเดียวกับเบียร์ SHV แต่มีสิ่งที่ใส่เข้าไปหมักเพิ่มเติมบางชนิด (เช่น น้ำผึ้ง กากน้ำตาล) ที่อาจเพิ่มคาแรคเตอร์ในอโรมา สิ่งทีใส่เข้าไปควรจะมีสมดุลกับคาแรคเตอร์ SHV และเบียร์ ที่รวมแล้วให้กลิ่นที่รื่นรมย์

**ลักษณะที่เห็น :** แบบเดียวกับ Spice, Herb หรือ Vegetable Beer.

**รสชาติ :** แบบเดียวกับเบียร์ SHV แต่มีสิ่งที่ใส่เข้าไปหมักเพิ่มเติม บางชนิด (เช่น น้ำผึ้ง กากน้ำตาล) ที่อาจให้รสชาติเพิ่มเติม รสชาติที่เพิ่มขึ้นจากวัตถุดิบที่ใส่เข้าไปควรมีความสมดุลกับรสของ SHV และเบียร์ และควรให้ความรู้สึกที่รื่นรมย์ น้ำตาลที่ใส่เข้าไปเพิ่ม ต้องไม่ให้รส “Raw” หรือรสคล้ายน้ำตาลที่ไม่ผ่านการหมัก น้ำตาลที่ใส่เข้าไปบางชนิดจะมีบางส่วนที่หมักไม่ได้ที่จะทำให้เนื้อเบียร์เพิ่มขึ้นและหวานในตอนจบ แต่น้ำตาลบางชนิดที่สามารถหมักได้จะทำให้เนื้อเบียร์บาง

**รสสัมผัส :** แบบเดียวกับเบียร์ SHV ขึ้นอยู่กับชนิดของน้ำตาลที่เติมเข้าไป สามารถเพิ่มหรือลดเนื้อเบียร์ได้

**ความคิดเห็น :** หากการใส่สิ่งที่หมักได้ลงไปหรือการเพิ่มกระบวนการอื่น ไม่ได้เพิ่มคาแรคเตอร์ที่แตกต่างให้กับเบียร์ ให้ส่งในหมวด (non-Specialty) Spiced Beer และไม่ต้องอธิบายเรื่องส่วนผสมหรือวิธีการ

**คำแนะนำในการส่ง :** ผู้เข้าประกวดต้องระบุชนิดของ SHV ที่ใช้ แต่ไม่จำเป็นต้องระบุส่วนผสมแต่ละอย่างหากใช้ส่วนผสมของเครื่องเทศที่รู้จักกันดี (เช่น apple pie spice, curry powder, chili powder) ผู้เข้าร่วมต้องระบุประเภทของส่วนผสมเพิ่มเติม (ตามบทแนะนำ) หรือกระบวนการพิเศษที่ใช้ ผู้เข้าร่วมต้องระบุคำอธิบายของเบียร์ โดยระบุลักษณะ Base Style หรือส่วนผสม รายละเอียด หรือคาแรคเตอร์เฉพาะที่ต้องการ คำอธิบายทั่วไปเกี่ยวกับลักษณะพิเศษของเบียร์สามารถครอบคลุมรายการที่จำเป็นทั้งหมด

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :** OG, FG, IBUs, SRM และ ABV จะแตกต่างกันไปขึ้นอยู่กับ base beer

## 31. Alternative Fermentables Beer

### 31A. Alternative Grain Beer

**ภาพรวม :** base beer ที่ถูกยกระดับด้วยคาแรคเตอร์เฉพาะของ grain ที่ใส่เพิ่มเข้าไป คาแรคเตอร์เฉพาะมีผลอย่างมากต่อ grain ที่เพิ่มเข้ามา

**อโรมา :** แบบเดียวกับสไตล์ของ base beer การเพิ่ม grain จะเป็นการเพิ่มคาแรคเตอร์เฉพาะ แม้ว่า grain บางชนิดทำให้เบียร์เพิ่มความ grainy หรือ nutty และบางชนิดอาจให้คาแรคเตอร์ที่ค่อนข้างเป็นกลาง

**ลักษณะที่เห็น :** แบบเดียวกับสไตล์ของ base beer อาจมีความขุ่นที่เกิดจากวัตถุดิบที่ใส่เข้าไป

**รสชาติ :** แบบเดียวกับสไตล์ของ base beer การเพิ่ม grain เข้าไปควรมีผลต่อรสชาติ และไม่จำเป็นที่จะต้องระบุดูติดได้ grain บางชนิดจะให้รส grainy, bready หรือ nutty ขณะที่บางชนิดจะช่วยเพิ่มเฉพาะรสชาติของ base beer เท่านั้น grain บางชนิดทำให้เบียร์ dry ขึ้นในตอนจบ

**รสสัมผัส :** เช่นเดียวกับ base beer แม้ว่า grain ที่ใช้หลายชนิดจะช่วยเพิ่มเนื้อเบียร์และความหนืด (เช่น oats, rye) ในขณะที่บางชนิด (เช่น GF grain) จะทำให้เนื้อเบียร์บางลง

**ความคิดเห็น :** grain ที่เพิ่มเข้าไปควรรู้สึกได้ในประสาทการรับรส หาก grain ที่ใช้ไม่ทำให้คาแรคเตอร์ที่ชัดเจนสัมผัสได้ ให้ส่งไปในหมวดเดียวกับ base style เบียร์สไตล์นี้ไม่ควรใช้สำหรับเบียร์ที่ใช้ grain ทางเลือกที่อยู่ใน guidelines นี้ (เช่น Rye IPA, Oatmeal Stout, Rice- หรือ Corn-based International Lager) โปรดทราบว่าสาเกไม่ใช่เบียร์ และไม่เหมาะสำหรับหมวดนี้



**คำแนะนำในการส่ง :** ผู้เข้าประกวดต้องระบุชนิดของ grain ทดแทนที่ใช้ ผู้เข้าร่วมต้องระบุคำอธิบายของเบียร์ โดยระบุลักษณะของ base style หรือ วัตถุประสงค์ รายละเอียด หรือ คาแรคเตอร์ของเบียร์ที่ต้องการ คำอธิบายทั่วไปเกี่ยวกับลักษณะพิเศษของเบียร์สามารถครอบคลุมรายการที่จำเป็นทั้งหมด

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :** OG, FG, IBUs, SRM และ ABV จะแตกต่างกันไปขึ้นอยู่กับ base beer

### **31B. Alternative Sugar Beer**

**ภาพรวม :** การผสมผสานอย่างมีรสนิยมของน้ำตาล และเบียร์ แต่ยังคงเป็นที่รู้จัก ในฐานะเบียร์ คาแรคเตอร์ของน้ำตาลแต่ละอย่างควรมีความชัดเจน แต่ให้สมดุลกับเบียร์ ไม่โดดเด่นเกินไปจนเหมือนของสังเคราะห์

**อโรมา :** เช่นเดียวกับ base beer แต่มีสิ่งที่ใส่เข้าไปหมักเพิ่มเติมบางชนิด (เช่น น้ำผึ้ง กากน้ำตาล) ที่อาจเพิ่มคาแรคเตอร์ในอโรมา ซึ่งควรเป็นส่วนผสมที่ลงตัวและน่าพึงพอใจกับเบียร์

**ลักษณะที่เห็น :** เช่นเดียวกับ base beer แม้ว่าน้ำตาลบางชนิดจะให้สีที่เข้มข้น

**รสชาติ :** เช่นเดียวกับ base beer แต่มีสิ่งที่ใส่เข้าไปหมักเพิ่มเติมบางชนิด (เช่น น้ำผึ้ง กากน้ำตาล) ที่อาจเพิ่มคาแรคเตอร์ในรสชาติ ซึ่งควรเป็นส่วนผสมที่ลงตัวและน่าพึงพอใจกับเบียร์ น้ำตาลที่ใส่เข้าไปเพิ่มเติมไม่ให้อรส “Raw” หรือรสชาติของน้ำตาลที่ไม่ผ่านการหมัก น้ำตาลที่ใส่เข้าไปบางชนิดจะมีบางส่วนที่หมักไม่ได้ที่จะทำให้น้ำเบียร์เพิ่มขึ้นในตอนจบ แต่น้ำตาลบางชนิดที่สามารถหมักได้จะทำให้น้ำเบียร์บาง

**รสสัมผัส :** เช่นเดียวกับ base beer ขึ้นอยู่กับชนิดของน้ำตาลที่  
เพิ่มเข้าไป ที่อาจเพิ่มหรือลดเนื้อเบียร์

**ความคิดเห็น :** น้ำตาลที่เพิ่มเข้าไปควรรับรู้ได้ในประสาทการรับรส  
หากน้ำตาลที่ใช้ไม่ให้ความเค็มที่ชัดเจนสัมผัสได้ ให้ส่งไปใน  
หมวดเดียวกับ base style เบียร์ที่ใส่น้ำผึ้งไม่ควรมีความเป็นน้ำ  
ผึ้งชัดเจนในแบบเบียร์ที่ผสมกับ mead (เช่น braggot) มากกว่า  
เบียร์ที่ทำจากน้ำผึ้ง สไตล์นี้ไม่ควรใช้สำหรับเบียร์ที่ใช้น้ำตาลทาง  
เลือกที่อยู่ในคำจำกัดความ หรือใช้น้ำตาลที่ให้รสเป็นกลางใน  
จำนวนน้อยเพื่อเพิ่ม gravity เพิ่มการทำงานของยีสต์ หรือทำให้  
เนื้อเบียร์บางลง เบียร์เหล่านี้ควรส่งเข้าหมวดเดียวกับ base  
style

**คำแนะนำในการส่ง :** ผู้เข้าประกวดต้องระบุชนิดของน้ำตาลที่ใช้  
ผู้เข้าร่วมต้องระบุคำอธิบายของเบียร์ โดยระบุลักษณะของ Base  
Style หรือ วัตถุดิบ รายละเอียด หรือความเค็มของเบียร์ที่  
ต้องการ คำอธิบายทั่วไปเกี่ยวกับลักษณะพิเศษของเบียร์สามารถ  
ครอบคลุมรายการที่จำเป็นทั้งหมด

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :** OG, FG, IBUs, SRM และ ABV จะแตกต่างกันไปขึ้นอยู่กับ base beer

## 32. Smoked Beer

### 32A. Classic Style Smoked Beer

**ภาพรวม :** การผสมผสานที่ลงตัวระหว่างมอลต์และฮอปจาก base beer กับกลิ่นควันที่รื่นรมย์

**อโรมา :** ความสมดุลระหว่างกลิ่นหอมของ base beer และ smoked มอลต์ คาแรคเตอร์ควันมีตั้งแต่ต่ำไปจนถึงแน่น และอาจแสดงคาแรคเตอร์จากควันไม้แบบต่างๆ (เช่น alder, oak, beechwood) ความสมดุลระหว่างควันและเบียร์อาจแตกต่างกันไป ไม่จำเป็นต้องมีความเข้มข้นเท่ากัน อย่างไรก็ตาม ผลลัพธ์ที่ได้ควรมีความน่าดึงดูดใจ กลิ่นในแบบ Sharp, phenolic, harsh, rubbery หรือ burnt smoke ไม่เหมาะสม

**ลักษณะที่เห็น :** ออกมาได้หลายรูปแบบ รูปลักษณ์ควรสะท้อนถึงสไตล์ของ base beer แม้ว่าสีมักจะเข้มกว่าที่คาดไว้เล็กน้อยกว่าสไตล์ของ base beer ปกติ

**รสชาติ :** คล้ายกับอโรมา ที่มีความสมดุลระหว่าง base beer และ smoked มอลต์ที่มีความเข้มข้นต่ำถึงแน่น ไม่แต่ละสายพันธุ์จะให้โปรไฟล์รสชาติที่แตกต่างกัน ความสมดุลระหว่างควันกับเบียร์อาจแตกต่างกันไป แต่การผสมผสานที่ลงตัวนั้นต้องนำเพลิตเพลิน คาแรคเตอร์ควันสามารถเพิ่มความ dry ในตอนจบได้ แต่รสชาติ harsh, bitter, burnt, charred, rubbery, sulfury, medicinal หรือ phenolic smoke-derived ไม่เหมาะสม

**รสสัมผัส :** ออกมาได้หลายรูปแบบตามสไตล์ของ beer style แต่ความฝาด phenol หรือควันที่กระด้างคือความผิด

**ความคิดเห็น :** สไตล์นี้ใช้กับเบียร์ประเภทอื่นที่ไม่ใช่ Rauchbier สไตล์ Bamberg (เช่น beechwood-smoked Märzen) ที่มีสไตล์เป็นของตัวเอง ผู้ตัดสินควรประเมินเบียร์เหล่านี้โดยส่วน

ใหญ่จากความสมดุลโดยรวม และคาแรคเตอร์ควันที่ช่วยยก  
ระดับ base beer

**ประวัติ :** ขั้นตอนการใช้ smoked มอลต์ได้รับการปรับใช้โดยผู้  
ผลิตคราฟต์เบียร์ในหลายรูปแบบ ผู้ผลิตเบียร์เยอรมันนิยมใช้  
smoked มอลต์ใน Bock, Doppelbock, Weissbier, Munich  
Dunkel, Schwarzbier, Munich Helles, Pils และรูปแบบพิเศษ  
อื่นๆ

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** สิ่งต่างๆ ที่ใช้ในการรมควันมอลต์ส่งผลให้  
เกิดรสชาติและกลิ่นที่เป็นเอกลักษณ์ Beechwood หรือไม้เนื้อ  
แข็งอื่นๆ (เช่น oak, maple, mesquite, alder, pecan, apple,  
cherry หรือ fruitwoods อื่นๆ) ในการรมควันมอลต์ สิ่งเหล่านี้  
อาจชวนให้นึกถึงอาหารรมควันบางชนิด (เช่น ฮิคกอรี่กับซี่โครง  
เมเบิลกับเบคอนหรือไส้กรอก และ alder กับปลาแซลมอน) ไม่  
ควรใช้ไม้ Evergreen เนื่องจากจะช่วยเพิ่มรสชาติของ  
medicinal, piney ให้กับมอลต์ มอลต์ที่มีการรมควันด้วย peat  
เป็นสิ่งที่ไม่พึงปรารถนาในระดับสากลเนื่องจากจะมีฟีนอลที่  
แหลมคมและมีคาแรคเตอร์ earthiness ที่คล้ายดิน ส่วนผสมที่  
เหลือจะแตกต่างกันไปตาม base style ถ้าใช้มอลต์รมควันรวม  
กับส่วนผสมที่ไม่ปกติอื่นๆ (เช่น fruits, vegetables, spices,  
honey) ในปริมาณที่สังเกตได้ เบียร์ที่ได้นั้นควรถูกส่งเข้าหมวด  
32B Specialty Smoked Beer

**คำแนะนำในการส่ง :** ผู้เข้าประกวดต้องต้องระบุ Base Style ผู้  
เข้าประกวดต้องระบุประเภทของไม้หรือควันหากในเบียร์มี  
คาแรคเตอร์ควันที่หลากหลาย

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :** แตกต่างกันไปตามสไตล์ของ base beer

## 32B. Specialty Smoked Beer

**ภาพรวม :** การผสมผสานที่ลงตัวระหว่างมอลต์และฮอปจาก base beer แบบพิเศษกับกลิ่นควันที่รื่นรมย์

**อโรมา :** ความสมดุลระหว่างกลิ่นหอมของ base beer, smoked มอลต์และวัตถุดิบพิเศษ คาแรคเตอร์ควันมีตั้งแต่ต่ำไปจนถึงแน่น และอาจแสดงคาแรคเตอร์จากควันไม้แบบต่างๆ (เช่น alder, oak, beechwood) ความสมดุลระหว่างควันและเบียร์อาจแตกต่างกันไป ไม่จำเป็นต้องมีความเข้มข้นเท่ากัน อย่างไรก็ตาม ผลลัพธ์ที่ได้ควรมีความน่าดึงดูดใจ กลิ่นในแบบ Sharp, phenolic, harsh, rubbery หรือ burnt smoke ไม่เหมาะสม

**ลักษณะที่เห็น :** ออกมาได้หลายรูปแบบ รูปลักษณ์ควรสะท้อนถึงสไตล์ของ base beer แม้ว่าสีมักจะเข้มกว่าที่คาดไว้เล็กน้อยกว่าสไตล์ของ base beer ปกติ การใช้ผลไม้และเครื่องเทศบางชนิด อาจส่งผลต่อสีของเบียร์เช่นกัน

**รสชาติ :** คล้ายกับอโรมา ที่มีความสมดุลระหว่าง base beer วัตถุดิบพิเศษและ smoked มอลต์ที่มีความเข้มข้นต่ำถึงแน่น ไม่แต่ละลายพันธุ้จะให้โปรไฟล์รสชาติที่แตกต่างกัน ความสมดุลระหว่างควัน วัตถุดิบพิเศษและเบียร์อาจแตกต่างกันไป แต่การผสมผสานที่ลงตัวนั้นต้องนำเฟลิตเฟลีน คาแรคเตอร์ควันสามารถเพิ่มความ dry ในตอนจบได้ แต่รสชาติ harsh, bitter, burnt, charred, rubbery, sulfury, medicinal หรือ phenolic smoke-derived ไม่เหมาะสม

**รสสัมผัส :** ออกมาได้หลายรูปแบบตามสไตล์ของ beer style แต่ความฝาด phenol หรือควันที่กระด้างคือความผิด

**ความคิดเห็น :** ผู้ตัดสินควรประเมินเบียร์เหล่านี้โดยส่วนใหญ่จากความสมดุลโดยรวม และคาแรคเตอร์ควันที่ช่วยยกระดับ base beer และวัตถุดิบพิเศษต่างๆ

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** เช่นเดียวกับ 32A Classic Style Smoked Beer ด้วยการเพิ่มวัตถุดิบพิเศษ (เช่น fruits, spices, vegetables, honey) ในปริมาณที่พบได้ชัดเจน

**คำแนะนำในการส่ง :** ผู้เข้าประกวดต้องระบุประเภทของไม้หรือควันหากเบียร์มีคาแรคเตอร์ควันที่หลากหลาย ผู้เข้าร่วมต้องระบุส่วนผสมหรือกระบวนการเพิ่มเติมที่ทำให้เบียร์ชนิดนี้เป็น specialty smoked beer ผู้เข้าร่วมต้องระบุคำอธิบายของเบียร์ระบุลักษณะ Base Style หรือส่วนผสม รายละเอียด หรือคาแรคเตอร์เฉพาะที่ต้องการ คำอธิบายทั่วไปเกี่ยวกับลักษณะพิเศษของเบียร์สามารถครอบคลุมรายการที่จำเป็นทั้งหมด

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :** แตกต่างกันไปตามสไตล์ของ base beer

### 33. Wood Beer

#### 33A. Wood-Aged Beer

**ภาพรวม :** การยกกระดับ base beer ใหน้ำรีนรมย์ด้วย  
คาแรคเตอร์จากการบ่มในถังไม้ ตัวอย่างที่ดีต้อง นุ่มนวล มี  
รสชาติ มีความสมดุล และบ่มมาอย่างดี

**อโรมา :** แตกต่างกันไปตาม base style มักจะมีกลิ่นไม้ในระดับ  
ต่ำถึงปานกลาง ไม้บางสายพันธุ์อาจมีคาแรคเตอร์ที่รุนแรงหรือ  
โดดเด่นกว่า ไม้สดควรพบกลิ่นไม้สดและตัดใหม่ได้ในบางครั้ง  
แต่คาแรคเตอร์นี้ไม่ควรรุนแรงเกินไป ถ้าไม้ผ่านการอบหรือไหม้  
อาจพบคาแรคเตอร์ vanilla, caramel, toffee, toast หรือ  
cocoa ในระดับต่ำถึงปานกลาง

**ลักษณะที่เห็น :** แตกต่างกันไปตาม base style มักจะมีสีเข้มกว่า  
base style ที่ไม่มีสิ่งเจือปน แม้ว่าจะใช้ถังที่อบหรือเผาจนเกรียม

**รสชาติ :** แตกต่างกันไปตาม base style ไม้ทำให้เกิดรสชาติของ  
ไม้ และอาจเป็นลักษณะเฉพาะของไม้พันธุ์ต่างๆ ไม้สดควรพบกลิ่น  
ไม้สดและตัดใหม่ได้ ไม้ที่ผ่านการอบหรือเผาสามารถให้  
คาแรคเตอร์ vanilla, caramel, butterscotch, toasted  
bread, toasted nuts, coffee, chocolate หรือ cocoa ขึ้นอยู่  
กับสายพันธุ์ไม้และระดับการอบหรือเผา รสชาติที่มาจากไม้ควรมี  
ความสมดุล สนิบสนุน และสังเกตเห็นได้ชัดเจน และไม่ควรมี  
คาแรคเตอร์ที่เด่นเกินกว่าสไตล์ของ base beer

**รสสัมผัส :** แตกต่างกันไปตาม base style แทนนินจากไม้ อาจเพิ่ม  
การรับรู้ในเนื้อเบียร์รวมทั้งเพิ่มความ dry ในตอนจบ ความฝาด  
บางอย่างจากแทนนิน ในไม้ยอมรับได้ คาแรคเตอร์จาก tart หรือ  
acidic ควรจะต่ำถึงไม่มีเลย และไม่รบกวน

**ความคิดเห็น :** คาแรคเตอร์ส่วนใหญ่ขึ้นอยู่กับชนิดของไม้ที่ใช้ และความสามารถในการส่งเสริม base style ได้ดีเพียงใด ย่อมให้คาแรคเตอร์จากการบ่มได้ แต่การเกิด oxidation หรือความเปรี้ยวเป็นสิ่งที่ผิด การพบคาแรคเตอร์แอลกอฮอล์ไม่ใช่ความผิดใน base style ที่มีความแรง

หมวดนี้ไม่ควรใช้สำหรับ base style ที่การบ่มในถังไม้เป็นข้อกำหนดพื้นฐานสำหรับสไตล์ (เช่น Flanders Red, Lambic) เบียร์ที่ผลิตขึ้นโดยใช้การบ่มในถังไม้ในเวลาสั้นหรือเบียร์ที่ให้คาแรคเตอร์ของไม้เบาบางควรส่งในหมวดเดียวกับ base style ตราบใดที่คาแรคเตอร์ของไม้ไม่เด่นชัด

**ประวัติ :** วิธีการผลิตแบบดั้งเดิมที่โรงเบียร์ขนาดใหญ่ไม่ค่อยได้ใช้ และมักจะใช้กับเบียร์แบบพิเศษเท่านั้น เป็นที่นิยมมากขึ้นสำหรับโรงเบียร์คราฟต์สมัยใหม่ที่กำลังมองหาสินค้าใหม่ที่โดดเด่น Oak cask และ barrel เป็นแบบดั้งเดิม แม้ว่าไม้อื่นๆ จะได้รับความนิยมมากขึ้น

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** แตกต่างกันไปตาม base style บ่มในถังไม้ casks หรือ barrel หรือใช้สิ่งปรุงแต่งที่เป็นเนื้อไม้ (เช่น chips, staves, spirals, cube) มีเนื้อเบียร์ที่หนากว่า ใช้ base style ที่ gravity ที่สูงกว่า เนื่องจากสามารถทนต่อรสชาติที่เพิ่มเข้ามาได้ดีที่สุด แม้ว่าจะเป็นการทดลองก็ตาม

**คำแนะนำในการส่ง :** ผู้เข้าประกวดต้องระบุประเภทไม้ที่ใช้และระดับการอบหรือการเผา (ถ้าใช้) หากมีการใช้ไม้หลายชนิด ผู้เข้าประกวดจะต้องให้คำอธิบายสั้นๆ เกี่ยวกับแง่มุมทาง sensory ของไม้ที่เพิ่มเข้าไปในเบียร์ ผู้เข้าร่วมต้องระบุคำอธิบายของเบียร์โดยระบุลักษณะ Base Style หรือส่วนผสม รายละเอียด หรือลักษณะเฉพาะที่ต้องการ คำอธิบายทั่วไปเกี่ยวกับลักษณะพิเศษของเบียร์สามารถครอบคลุมรายการที่จำเป็นทั้งหมด



### ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :

OG: แตกต่างกันไปตาม base style โดยทั่วไปแล้วจะสูงกว่าค่าเฉลี่ย

FG: แตกต่างกันไปตาม base style

ABV: แตกต่างกันไปตาม base style โดยทั่วไปแล้วจะสูงกว่าค่าเฉลี่ย

IBUs: แตกต่างกันไปตาม base style

SRM: แตกต่างกันไปตาม base style มักจะมีสีเข้มกว่า base style ที่ไม่มีสิ่งเจือปน

### 33B. Special Wood-Aged Beer

**ภาพรวม :** การยกระดับของ base beer ด้วยคาแรคเตอร์จากการบ่มด้วยไม้ รวมถึงคาแรคเตอร์ของแอลกอฮอล์ที่สัมผัสกับไม้ ตัวอย่างที่ดีต้อง นุ่มนวล มีรสชาติ มีความสมดุล และบ่มมาอย่างดี

**อโรมา :** แตกต่างกันไปตาม base style มักจะมีกลิ่นไม้ในระดับต่ำถึงปานกลาง ไม้บางสายพันธุ์อาจมีคาแรคเตอร์ที่รุนแรงหรือโดดเด่นกว่า ถ้าไม้ผ่านการอบหรือไหม้ อาจพบคาแรคเตอร์ vanilla, caramel, toffee, toast หรือ cocoa ในระดับต่ำถึงปานกลาง อโรมาที่เกี่ยวข้องกับแอลกอฮอล์ (เช่น สุรากลั่น ไวน์) ที่เคยผ่านการใช้งานของถังควรสังเกตได้ชัดเจน แต่มีความสมดุล

**ลักษณะที่เห็น :** แตกต่างกันไปตาม base style มักจะมีสีเข้มกว่า base style ที่ไม่มีสิ่งเจือปน แม้ว่าจะใช้ถังที่อบหรือเผาจนเกรียม เบียร์ที่บ่มใน wine barrel หรือผลิตภัณฑ์อื่นๆ ที่มีสีโดดเด่นอาจทำให้มีผลต่อสีของเบียร์ที่สำเร็จ

**รสชาติ :** แตกต่างกันไปตาม base style ไม้ทำให้เกิดรสชาติของไม้ และอาจเป็นลักษณะเฉพาะของไม้พันธุ์ต่างๆ ไม้ที่ผ่านการอบหรือเผาสามารถให้คาแรคเตอร์ vanilla, caramel,

butterscotch, toasted bread, toasted nuts, coffee, chocolate หรือ cocoa ขึ้นอยู่กับสายพันธุ์ไม้และระดับการอบ หรือเผา รสชาติที่มาจากไม้และแอลกอฮอล์ที่เพิ่มขึ้นควรมีความสมดุล สนิบสนุน และสังเกตเห็นได้ชัดเจน และไม่ควรมีคาแรคเตอร์ที่เด่นเกินกว่าสไตล์ของ base beer หรืออย่างอื่น

**รสสัมผัส :** แตกต่างกันไปตาม base style แทนนินจากไม้อาจเพิ่ม การรับรู้ในเนื้อเบียร์รวมทั้งเพิ่มความ dry ในตอนจบ ความฝาด บางอย่างจากแทนนิน ในไม้ยอมรับได้ โดยปกติจะทำให้รู้สึกถึงความอู่นจากแอลกอฮอล์มากขึ้น แต่ไม่ควรร้อนหรือรุนแรง คาแรคเตอร์จาก tart หรือ acidic ควรจะต่ำถึงไม่มีเลย และไม่รบกวน

**ความคิดเห็น :** ความสำเร็จในสไตล์นี้ขึ้นอยู่กับว่าลักษณะของไม้ และแอลกอฮอล์นั้นสนิบสนุนและเพิ่มประสิทธิภาพของ base beer ได้ดีเพียงใด และผสมผสานเบียร์เข้ากับ โปรไฟล์รสชาติโดยรวมได้ดีเพียงใด ยอมให้มีคาแรคเตอร์จากการบ่มได้ แต่การเกิด oxidation หรือความเปรี้ยวเป็นสิ่งที่ไม่ดี เบียร์ wood-aged wild ales แบบพิเศษ ควรส่งเข้าหมวด 28C Wild Specialty Beer

**ประวัติ :** เหมือนกับ 33A Wood-Aged Beer.

**ลักษณะจากวัตถุดิบ :** แตกต่างกันไปตาม base style บ่มในถังไม้ casks หรือ barrel ที่เคยใช้บ่มแอลกอฮอล์ (เช่น whiskey, bourbon, rum, gin, tequila, port, sherry, Madeira, wine) มีเนื้อเบียร์ที่หนากว่า ใช้ base style ที่ gravity ที่สูงกว่า เนื่องจากสามารถทนต่อรสชาติที่เพิ่มเข้ามาได้ดีที่สุด แม้ว่าจะเป็นการทดลองก็ตาม

**คำแนะนำในการส่ง :** ผู้เข้าร่วมต้องระบุคาแรคเตอร์แอลกอฮอล์ที่เพิ่มเติม พร้อมข้อมูลเกี่ยวกับถัง barrel หากเกี่ยวข้องกับ โปรไฟล์รสชาติ หากมีการใช้ไม้หรือส่วนผสมที่มากกว่าปกติ ผู้เข้าร่วมจะต้องให้คำอธิบายสั้นๆ เกี่ยวกับแง่มุมทาง sensory ของส่วนผสม

ที่เพิ่มเข้าไปในเบียร์ ผู้เข้าร่วมต้องระบุคำอธิบายของเบียร์ โดยระบุลักษณะ Base Style หรือส่วนผสม รายละเอียด หรือลักษณะเฉพาะที่ต้องการ คำอธิบายทั่วไปเกี่ยวกับลักษณะพิเศษของเบียร์สามารถครอบคลุมรายการที่จำเป็นทั้งหมด

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: แตกต่างกันไปตาม base style โดยทั่วไปแล้วจะสูงกว่าค่าเฉลี่ย

FG: แตกต่างกันไปตาม base style

ABV: แตกต่างกันไปตาม base style โดยทั่วไปแล้วจะสูงกว่าค่าเฉลี่ย

IBUs: แตกต่างกันไปตาม base style

SRM: แตกต่างกันไปตาม base style มักจะมีสีเข้มกว่า base style ที่ไม่มีสิ่งเจือปน

## 34. Specialty Beer

### 34A. Commercial Specialty Beer

ภาพรวม : ขึ้นอยู่กับเบียร์ที่แจ่งไว้

อโรมา : ขึ้นอยู่กับเบียร์ที่แจ่งไว้

ลักษณะที่เห็น : ขึ้นอยู่กับเบียร์ที่แจ่งไว้

รสชาติ : ขึ้นอยู่กับเบียร์ที่แจ่งไว้

รสสัมผัส : ขึ้นอยู่กับเบียร์ที่แจ่งไว้

ความคิดเห็น : มีไว้สำหรับเบียร์พิเศษที่อิงจากตัวอย่างเชิงพาณิชย์แล้ว ไม่เหมือนกับสไตล์ที่มีอยู่ จาก Style Guidelines ที่ผ่านมา สไตล์ Belgian Specialty Ale สไตล์นี้เหมาะกับวัตถุประสงค์ทั่วไป เช่นเดียวกับการอนุญาตให้เบียร์ที่ไม่ใช่สไตล์เบลเยียมแต่มีความคล้ายกัน

คำแนะนำในการส่ง : ผู้เข้าร่วมต้องระบุชื่อเบียร์เชิงพาณิชย์ specification (vital statistic) ของเบียร์ และคำอธิบายทาง sensory สั้นๆ หรือรายการส่วนผสมที่ใช้ในการผลิตเบียร์ หากไม่มีข้อมูลนี้ กรรมการที่ไม่คุ้นเคยกับเบียร์ก็จะไม่สามารถเปรียบเทียบได้

ข้อมูลสำคัญทางสถิติ : OG, FG, IBUs, SRM และ ABV ออกมาได้หลายแบบ ขึ้นอยู่กับเบียร์ที่แจ่งไว้

### 34B. Mixed-Style Beer

ภาพรวม : ขึ้นอยู่กับสไตล์ Base เบียร์ที่แจ่งไว้ วิธีการและส่วนผสมที่แจ่งไว้ เช่นเดียวกับ Specialty-Type Beer ทั้งหมด การ

ผสมผสานของสไตล์เบียร์ที่ได้จะต้องมีความกลมกลืนและสมดุล และน่าดื่ม

**อโรมา :** ขึ้นอยู่กับสไตล์ Base เบียร์ที่แจ่งไว้

**ลักษณะที่เห็น :** ขึ้นอยู่กับสไตล์ Base เบียร์ที่แจ่งไว้

**รสชาติ :** ขึ้นอยู่กับสไตล์ Base เบียร์ที่แจ่งไว้

**รสสัมผัส :** ขึ้นอยู่กับสไตล์ Base เบียร์ที่แจ่งไว้

**ความคิดเห็น :** See preamble for intent.

**คำแนะนำในการส่ง :** ผู้เข้าร่วมต้องระบุ Base Style หรือ Style ที่ใช้ และส่วนผสม กระบวนการ หรือรูปแบบพิเศษใดๆ ที่เกี่ยวข้อง ผู้เข้าร่วมอาจให้คำอธิบายเพิ่มเติมเกี่ยวกับ โปรไฟล์ทาง sensory ของเบียร์หรือสถิติที่สำคัญของเบียร์ที่ได้

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :** OG, FG, IBUs, SRM และ ABV ออกมาได้หลายแบบ ขึ้นอยู่กับเบียร์ที่แจ่งไว้

### **34C. Experimental Beer**

**ภาพรวม :** แตกต่างกันไป แต่ควรให้ประสบการณ์ที่ไม่เหมือนใคร

**อโรมา :** แตกต่างกันไป

**ลักษณะที่เห็น :** แตกต่างกันไป

**รสชาติ :** แตกต่างกันไป

**รสสัมผัส :** แตกต่างกันไป

**ความคิดเห็น :** สไตลส์นี้ไม่สามารถเป็นตัวแทนของเบียร์เชิงพาณิชย์ที่มีชื่อเสียงได้ (มิฉะนั้นจะเป็น Commercial Specialty Beer) และไม่สามารถเข้ากับรูปแบบ Specialty-Type Beer ที่มีอยู่ได้ (รวมถึงเบียร์ที่อยู่ในหมวดหมู่นี้)

**คำแนะนำในการส่ง :** ผู้เข้าร่วมต้องระบุลักษณะพิเศษของ experimental beer รวมทั้งส่วนผสมพิเศษหรือกระบวนการที่ไม่เหมือนกับที่อื่นในแนวทางปฏิบัติ ผู้เข้าร่วมต้องให้ข้อมูลสถิติที่สำคัญสำหรับเบียร์ และคำอธิบายทาง sensory สั้นๆ หรือรายการส่วนผสมที่ใช้ในการผลิตเบียร์ หากไม่มีข้อมูลนี้ ผู้ตัดสินจะไม่มีพื้นฐานสำหรับการประเมิน

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :** OG, FG, IBUs, SRM และ ABV ออกมาได้หลายแบบ ขึ้นอยู่กับเบียร์ที่แจ้งไว้