



Categories

Dutch Beer Challenge 2018

Num	Categories	Description	Original gravity (° Plato)	Final gravity (° Plato)	Alcohol by volume	Bitterness (EBU)	Color (EBC)
1	Blond						
1.1	Pils	Ondergistend. Stro tot geel. Helder tot briljant. Vrij neutrale geur met moutige en hoppige toetsen. Lichte aanwezigheid van diacetyl is aanvaardbaar. De smaak is hoppig, moutig (zoetig) en clean. De nasmaak is (licht) bitter, hoppig en verfrissend. (Ook Urtyp Pils hoort in deze categorie)	11 - 12.8	2.5 - 4.5	4.5 - 5.5 %	20 - 45	6 - 12
1.2	Saison	Bovengistend. Geel tot amber. Licht troebel tot helder. De geur is hoppig, citrus-achtig en soms iets kruidig. De smaak is bitter (niet scherp of astringent), zeer droog, iets fruitig-zoetig en soms ietwat muf of licht zurig. Meestal gehopt met oudere traditionele Europees aromahop variëteiten. Soms licht gekruid. De nasmaak is zeer droog en dorstlessend. Hoog koolzuurgehalte.	9.5 - 13	0.2 - 2	4.2 - 6.8 %	30 - 45	10 - 30
1.3	Licht blond	Bovengistend. Stro tot amber. Licht troebel tot helder. De geur is kruidig, zoet, moutig en is sommige bitter. In de smaak vinden we dezelfde kenmerken terug. Het body is licht tot tamelijk vol. De nasmaak is zoet tot bitter en droog. Alcohol gehalte is laag tot medium. (Bitter Blond/Golden Ale en Abdij Blond horen in deze categorie)	12.9 - 16	2.2 - 3.3	5.2 - 7.5 %	15 - 40	7 - 25
1.4	Blond-/Meibock	Bovengistend en ondergistend. Stro tot amber. De geur/smaak is moutig, iets brood/notenachtig soms met een licht amandel toets. Hopbitterheid van traditioneel Europees aromavariëteiten is medium. Hop smaak en geur zijn laag tot medium. Medium tot tamelijk vol body. Minimaal esters. Geen kruiden of diacetyl.	15.5 - 17.1	3.5 - 4.6	6 - 7.5 %	20 - 40	8 - 30
1.5	Zwaar blond	Bovengistend. Stro tot goud-amber. Licht troebel tot helder. De geur varieert van kruidig, zoetig, moutig tot licht zurig en bitter. In de smaak vinden we dezelfde kenmerken terug. Het body is medium tot tamelijk vol door alcohol. De nasmaak is zoetig tot bitter en droog. Het alcoholgehalte is medium tot zeer hoog. (Abdij Tripel en Sterk Blond horen in deze categorie)	16.5 - 22	1.8 - 2.8	7.5 - 11.5 %	15 - 40	7 - 25
2	Amber Ale						
2.1	Pale ale/Speciale Belge	Bovengistend. Goud tot amber. De geur is sterk moutig met fruitige, gistige en in sommige gevallen hoppige toetsen en/of karamel. De smaak is (zoet) moutig/karamel met op de achtergrond fruitige en hoppige toetsen. Bitter/zoete nasmaak met in sommige gevallen een complexe hopbitterheid.	11 - 15	2.5 - 3.5	4.5 - 7 %	20 - 40	15 - 30
2.2	IPA	Bovengistend. Goud tot tot licht amber/koper. Licht troebel tot helder. De geur is medium sterk tot sterk hoppig. De smaak is hopbitter met op de achtergrond moutige en fruitige toetsen. Licht tot medium vol met een bittere (en soms licht astringente) nasmaak. Geef aan welke hopvariëteiten zijn gebruikt.	12.5 - 18	3 - 4.5	5 - 7.5 %	35 - 70	15 - 35
2.3	Double/Imperial IPA	Bovengistend. Goud tot koper. Licht troebel tot helder. De geur is sterk tot zeer sterk hoppig. De smaak is sterk tot zeer sterk hopbitter met veel mout en fruitigheid voor balans. Medium vol tot vol met een bitter tot zeer bitter (soms astringent) nasmaak dat lang blijft hangen. Geef aan welke hopvariëteiten zijn gebruikt.	18.1 - 23	2.7 - 5.7	7.6 - 11.2 %	55 - 100	15 - 40
3	Donker						
3.1	Licht Donker	Bovengistend. Koper tot donkerbruin. De geur is iets gebrand, moutig, karamel/kandij en iets fruitig. De smaak is zoetig, iets karamel, licht moutbitter, noten en soms iets hopkruidig. De nasmaak is (mout)bitter, droog en soms fruitig. Medium in smaakintensiteit en complex.	14.5 - 17	3.4 - 4.1	6 - 7.5 %	15 - 30	40 - 80
3.2	Bock/Dubbelbock	Bovengistend en ondergistend. Amber tot koper/bruin. De geur is moutig, iets roosterig, noten en karamel. De smaak is moutig, karamel, iets roosterig, soms iets fruitig met een medium tot vol mondgevoel. Hopbitterheid van traditioneel Europees aromavariëteiten is laag tot medium. Hop smaak en geur zijn laag. Geen kruiden, rookmout of diacetyl.	15.5 - 18	2.7 - 5.4	6 - 8.5 %	20 - 35	30 - 60

Num	Categories	Description	Original gravity (° Plato)	Final gravity (° Plato)	Alcohol by volume	Bitterness (EBU)	Color (EBC)
3.3	Dark/Black IPA	Bovengistend. Donker koper-bruin tot diep donker bruin. Dark/Black IPA heft een medium tot hoog hobbitterheid, hopgeur en hop smaak met een tamelijk hoog alcoholgehalte. Ondanks zijn donkere kleur blijft het een door hop gedomineerd en esterig IPA. Rosterig bitterheid en astringency zijn minimaal en in het achtergrond. Deze donkere kleur wordt gecreëerd door het gebruik van ontbitterd donkere mouten, het laat inmaischen van deze moutsoorten en/of donker bier extract. Gebalanceerd met een medium body.	14.5 - 18	2.5 - 4.8	6 - 7.5 %	45 - 75	60 - 100
3.4	Stout/Porter	Bovengistend (bij Baltic Porter ondergistend). Bruin tot zeer donker (niet doorschijnend). De geur/smaak varieert van cappuccino, zurig/donker fruit, zoethout en chocolade tot koffie, gebrand mout en hobbitter. Het body varieert van dun tot vol en de nasmaak varieert van droog-dun-rinzig-bitter tot plakkend-vol-alcoholisch (Oatmeal- tot Russian Imperial Stout). Milk stout bieren zijn door toevoeging van lactose vrij zoet. Het subtype van het bier (Dry Stout, Oatmeal Stout, Milk Stout, Export Stout, Russian Imperial Stout, Porter, Baltic Porter) en de stamwort/gebruikte grondstoffen moet aangegeven worden.	9 - 27	1.4 - 5.1	3.5 - 13 %	15 - 95	65 - 450
3.5	Zwaar donker	Bovengistend. Koper tot donkerbruin. De geur is iets gebrand, moutig, karamel/kandij en zuidvruchten-achtig. De smaak is zoet, karamel, moutbitter, noten en hopkruidig. De nasmaak is moutig, bitterig, alcoholwarmend en blijft lang hangen. Hoog in smaakintensiteit en zeer complex.	17.1 - 27.5	3.3 - 6.3	7.6 - 14 %	20 - 40	40 - 80
3.6	Gerstewijn (Barley Wine)	Bovengistend. Amber-koper tot zeer donker. De geur is vol, moutig, alcoholisch met hint van (gedroogd) fruit en kruiden, soms hoppig. De smaak is zoet, soms bitter tot zeer bitter met in sommige gevallen hint van kruiden en fruit. Het mondgevoel is vol en plakkend en de nasmaak is vrij alcoholisch. Gebruik van traditioneel Engels of Amerikaans hop zonder dry hopping is aanbevolen.	18.5 - 28	4.9 - 7.4	7.6 - 14 %	35 - 120	35 - 80
4	Tarwe-/Granenbier						
4.1	Kuit/Koyt/Kuyt	Bovengistend. Geel tot goud-amber. Troebel tot licht troebel. De geur is licht nobel hoppig, graan-broodachtig soms met een hint van munt (haver). De smaak is hoppig, soms licht moutig, droog en dorstlessend door het lage restsuikergehalte. Licht diacetyl is acceptabel. De nasmaak is bitter en droog tot licht moutig. Kuit is een bierstijl van 1400-1550 gebrouwen uit minstens 45% gemoute haver, minstens 20% tarwemout en maximum 35% Pale Ale- of Pils mout. Hoppen met alleen nobel hopvariëteiten zonder dry hopping. Vergisting is met een neutrale bovengist. Geen ander granen, suikers, kruiden of specerijen.	11.3 - 17	1 - 2.7	4.7 - 7.9 %	25 - 35	10 - 25
4.2	Witbier	Bovengistend. Stro tot licht blond. Troebel tot licht troebel. De geur/smaak is zurig, fruitig en kruidig. Droge en soms zurige nasmaak. Traditioneel gekruid met koriander en curaçao.	11 - 14	1.5 - 2.9	4.5 - 6.5 %	9 - 17	4 - 10
4.3	Weizen	Bovengistend. Stro tot donkerbruin. Troebel tot licht troebel. De geur heeft een kruidnagel, banaan en soms (licht) rook karakter afkomstig van de gist. De nasmaak is meestal weëig en soms ietwat zurig. Het subtype van het bier (b.v. Blond, Amber of Donker Weizen, Export Weizen, Weizenbock en Weizendoppelbock) moet aangegeven worden.	11 - 18.7	2.4 - 4.4	4.5 - 8.7 %	10 - 20	6 - 80
5	Innovatie/speciaal						
5.1	Fruit	Alle bieren die verrijkt zijn met fruit, vruchtsiroop of vruchtextracten. De basisstijl van het bier moet aangegeven worden.	NVT	NVT	NVT	NVT	NVT
5.2	Houtgelagerd	Alle bieren die een lagering op nieuwe hout/hergebruikt tonnen hebben ondergaan. De basisstijl van het bier en de soort hout/ton(nen) moeten aangegeven worden.	NVT	NVT	NVT	NVT	NVT
5.3	Rook	Alle bieren die verrijkt zijn met gerookt mout. De basisstijl van het bier moet aangegeven worden.	NVT	NVT	NVT	NVT	NVT
5.4	Speciaal	Alle bieren die niet in één van de voorafgaande categorieën passen. Het volgende moeten worden aangegeven: - De bijzondere grondstoffen (b.v. alternatieve graan- of zaadsoorten) en/of - Het proces (b.v. alcohol verhoging door bevrozing) en/of - De basisstijl van het bier (b.v. Alt, Engels Best Bitter, Bières de Garde ambrée, Kölsch, Strong/Extra Special Bitter, Brown Ale, Oud Bruin (Vlaams Bruin), American Red Ale, Irish Red Ale, Oud Vlaams Rood, Dark Lager, Dubbelwit/Imperial White, White IPA/Hoppy Weizen, Scotch Ale, Brut bier, Lambic & Geuze, Brettanomyces/wilde gist enz.).	NVT	NVT	NVT	NVT	NVT