



BKG Biertypen

Versie 1.0 (Definitief)
februari 2015



BKG Biertypen

Referentiegids voor keurmeesters en hobbybrouwers

© Bierkeurmeestersgilde 2015

Niets uit dit document mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke andere wijze en/of door welk ander medium ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van het Bestuur van het Bierkeurmeestersgilde BKG.

Deze publicatie is met de grootst mogelijke zorgvuldigheid samengesteld. Noch de schrijvers, nog het Bierkeurmeestersgilde BKG stelt zich echter aansprakelijk voor eventuele schade als gevolg van eventuele onjuistheden en/of onvolledigheden in deze gids.

Inhoudsopgave

Inleiding.....	5
Keuren bij wedstrijden.....	6
Klasse A.....	7
American Pale Ale.....	8
Berliner Weisse.....	9
Bitter Blond.....	10
Brettanomyces Blond.....	11
California Steam.....	12
Dortmunder Export.....	13
Faro.....	14
Irish Red Ale.....	15
Kölsch.....	16
Kuit.....	17
Münchener Helles.....	18
Oktoberfest.....	19
Ordinary & Best Bitter.....	20
Oude Geuze Lambiek.....	21
Pale Ale (GB).....	22
Pils(ener).....	23
Pilsener (Urtyp).....	24
Saison.....	25
Speciale Belge (Belgische Pale Ale).....	26
Weizen.....	27
Witbier.....	28
Klasse B.....	29
Alt.....	30
American Amber-Red.....	31
Bohemian Dark Lager.....	32
Brown Ale.....	33
Dunkelweizen.....	34
Framboise Lambic.....	35
Irish Dry Stout.....	36
Kriek Lambiek (Oude).....	37
Mild Ale.....	38
Milk Stout.....	39
Münchener Dunkles.....	40
Oatmeal Stout.....	41
Oud Bruin (NL).....	42
Porter.....	43
Schwarzbier.....	44
Vlaams Bruin.....	45
Vlaams Rood.....	46
Klasse C.....	47
Barley Wine (C).....	48
Blond(e).....	49
Brut (Méthode Champenoise).....	50
Dortmunder Strong.....	51
Double / Imperial IPA.....	52
India Pale Ale (GB).....	53
India Pale Ale (USA).....	54
Lichte Dubbelbo(c)k.....	55
Meibo(c)k.....	56
Sterk (Dubbel) Witbier.....	57
Sterke Blonde.....	58
Sterke Saison.....	59
Tripel.....	60
Weizenbock (Hell).....	61
Klasse D.....	62
Baltic Porter.....	63
Barley Wine.....	64
Bière de Garde (Ambreé).....	65
Black IPA.....	66

Bo(c)kbier.....	67
Dubbel.....	68
Dubbelbock.....	69
Export Stout.....	70
Imperial Red Ale.....	71
Old Ale.....	72
Quadrupel.....	73
Russian Imperial Stout.....	74
Scotch Ale.....	75
Sterke Vlaamse Bruine.....	76
Weizen(doppel)bock.....	77
Versiehistorie.....	78

Inleiding

Vanaf 2002 was de Biertypengids van Derek Walsh dé handleiding voor keurmeesters, brouwers en andere bierliefhebbers voor de indeling van bieren in biertypen of stijlen.

Sinds die tijd is er veel gebeurd. Nieuwe typen zijn ontstaan, andere zijn in de loop der tijd gewijzigd. Vooral uit de Verenigde Staten van Amerika zijn nieuwe typen het biertypenlandschap komen bevolken. Biertypen die stuk voor stuk bij zowel commerciële als amateurbrouwers zeer populair zijn geworden.

De onvolprezen Biertypengids is daardoor enigszins verouderd geraakt. Omdat een nieuwe actuele versie van de Biertypengids vooralsnog niet wordt voorzien heeft het Bierkeurmeestersgilde gemeend de kenmerken van de verschillende biertypen opnieuw vast te leggen en te bundelen.

Voor u ligt het resultaat van deze inspanningen. Deze gids bevat de beschrijvingen van de biertypen, zoals deze door de keurmeesters van het Bierkeurmeestersgilde (BKG) tijdens het beoordelen van bieren bij wedstrijden voor amateurbrouwers worden gehanteerd.

De indeling van bieren in biertypen is altijd wat aan discussie onderhevig. Tegenstanders melden soms dat het brouwen volgens biertypen de creativiteit beperkt. Ook wordt het af en toe als beperkend ervaren dat een goed bier, dat niet volledig binnen een type valt, geen kans maakt tijdens wedstrijden. Maar het objectief beoordelen van bieren is lastig, en zonder een duidelijke beschrijving van de eisen zelfs onmogelijk. Het BKG heeft zich daarom tot doel gesteld de beschrijving van de biertypen steeds te verbeteren en verduidelijken.

Keuren bij wedstrijden

Indeling van biertypen in klassen

Bij keuringen georganiseerd door het LABO (Landelijk Amateur Bierbrouwers Overleg) wordt voor biertypen een klasseindeling gehanteerd.

Een klasse is een vrij arbitrair gekozen afbakening van een aantal typen. De grootheden waarop gediscrimineerd wordt zijn kleur en oorspronkelijk soortelijk gewicht (Begin SG). 30 EBC en het Begin SG 1060 zijn de grenzen.

	kleur	begin SG
Klasse A	≤ 30 EBC	< 1060 g/l
Klasse B	> 30 EBC	< 1060 g/l
Klasse C	≤ 30 EBC	≥ 1060 g/l
Klasse D	> 30 EBC	≥ 1060 g/l

Deze indeling blijkt in de praktijk goed te werken, ze is helder, iedereen begrijpt het en ze brengt overzicht in de verzameling van alle bieren. De indeling van de biertypen in deze handleiding volgt daarom deze indeling in klassen.

BierKeurmeestersGilde (BKG)

Het Bierkeurmeestersgilde stelt zich ten doel keurmeesters op te leiden en doorlopend te scholen om adequaat inzendingen van amateurbierbrouwers te kunnen beoordelen bij wedstrijden voor amateurbierbrouwers.

Nederland telt naar schatting 30.000 amateurbrouwers. Het overgrote deel brouwt "in stilte" maar een toenemend aantal heeft hun weg gevonden naar de plaatselijke of regionale gilden en/of verenigingen.

Er zijn brouwers die tevreden zijn over hun brouwsel, maar anderen zullen zich wel eens afvragen: hoe is de kwaliteit van mijn bier, wat is er te zeggen van bijvoorbeeld de geur en de smaak, hoe kan ik mijn bier nog verbeteren? Kortom, soms heeft men behoefte aan een kundige beoordeling of advisering door een daartoe opgeleide bierkeurmeester.

Bier keuren is een aangename doch niet gemakkelijke bezigheid. De keurmeester moet een oordeel vellen over een product waar de inzender meestal veel werk en moeite in heeft gestoken. Het is de taak van de keurmeester om een eerlijk oordeel over dit product te vellen en tegelijkertijd de inzender aan te moedigen zijn brouwkunsten weer een stukje te verbeteren.

De keurmeester is niet op zoek naar "lekker" bier. De persoonlijke voorkeuren van de keurmeester doen er niet zoveel toe. Om te bepalen welk bier het lekkerst is, nodig je bij voorkeur vrienden uit. Die kunnen dat oordeel uitstekend vellen. De keurmeester dient op zoek te gaan naar het beste bier. Het beste bier is dat bier dat het meest aan de omschrijvingen van het type voldoet.

Technische Commissie

In 2006 is door het Bierkeurmeestersgilde de Technische Commissie ingesteld. Deze commissie houdt zich bezig met de aanpassingen in de biertypenlijst, het beschrijven van biertypen, aanpassingen in de keuringsformulieren en het ontwikkelen van procedures rond keuringen.

De BKG Biertype-beschrijvingen zoals deze nu aan u voorliggen zijn opgesteld door de Technische Commissie van het BKG. De Technische Commissie bestaat uit Derek Walsh, Martin Jaspers, Wilco Agterhuis, Nico Vonk en Hans van Meenen.

Klasse A

De bieren in klasse A zijn licht van kleur (tot 30 EBC) en hebben een begin SG van 1059 of lager.

Biertypen gemerkt met een sterretje (*) kunnen een begin SG hebben van 1060 of hoger.

Biertype	Commerciële voorbeelden
American Pale Ale	Sierra Nevada Pale Ale, Flying Dog Doggie Style, Firestone Walker Pale Ale, Full Sail Pale Ale, Goose Island Pale Ale
Berliner Weisse	Schultheiss, Berliner Kindl, New Glarus Thumbprint Series
Bitter Blond (B)	La Rulles Estivale, Senne Taras Boulba, Westmalle Extra, Westvleteren Blond
Brettanomyces Blond *	Orval, Oersoep God is Goed Brett 45, Green Flash Rayon Vert
California Steam	Anchor Steam
Dortmunder Export	Dortmunder Union Export, Dortmunder Kronen
Faro	Boon, Cantillon, De Cam, Drie Fonteinen
Irish Red Ale	Murphy's, Guinness, Kilkenny, Beamish Red
Kölsch	Früh, Küppers, Gaffel, Dom
Kuit *	Witte Klaviervier, Sallands, Jopen, Burg, De Leckere, Leidsch
Münchener Helles	Spaten Münchener Hell, Paulaner Original, Münchener Premium Hell, Andechser Hell
Oktoberfest	Schönramer Gold, Hofbrau Oktoberfest, Paulaner Oktoberfest, Spaten Oktoberfest
Ordinary & Best Bitter	Fullers London Pride, Timothy Taylors Landlord, Woodforde's Norfolk Wherry
Oude Geuze Lambiek *	Drie Fonteinen, Cantillon, Oude Geuze Boon, Hanssens, Girardin
Pale Ale (GB)	Young's Special, Shepherd Neame Spitfire
Pilsener Heineken, Brand, Budvar	Bavaria, Jupiler, Warsteiner
Pilsener (Urtyp)	Brand Up, Gulpener biologisch Ur-Pilsener, Amstel 1870, Jever, Pilsner Urquell
Saison	Dupont, Pipaix-Hillstead Farms Vermontoise, Emelisse, Maximus Saison 5
Speciale Belge (Belgische Pale Ale)	De Koninck, Speciale Palm, Budels Batavier
Weizen	Schneider Original, Paulaner, Weihenstephan
Witbier	Hoegaarden, Bocq Blanche de Namur, Bavik Wittekerke, St. Feuillien Grisette

American Pale Ale

Algemene kenmerken

Een American Pale Ale is een hoppig blond Amerikaans biertype van hoge gisting met 4,5 tot 6,0 Vol% alcohol.

Uiterlijke kenmerken

Geel tot licht amber. Helder (mogelijk lichte tweeschijn). Ongelijkmatige, stabiele schuimkraag. Koolzuurgehalte is gemiddeld.

Geurassociaties

Matig tot sterk hoparoma (citrus grapefruit, marmelade,) meestal door dryhopping van veelal Amerikaanse hop variëteiten. Soms licht grassig. De hopgeur wordt ondersteund door een lichte moutigheid, vaak aangevuld met lichte tonen van brood, toast, biscuit. De fruitigheid is laag tot medium. Geen diacetyl.

Smaak

Gemiddelde tot hoge hopbitterheid. Gemiddelde tot sterke hopsmaak (citrusachtig), meestal afkomstig van typisch Amerikaanse hopsoorten. Kan licht grassig zijn in geval van dryhopping. Het hop karakter wordt ondersteund door een lichte tot medium moutsmak, eventueel aangevuld met lichte brood-, toast- en biscuitsmaken. De moutigheid kan duidelijk aanwezig zijn, maar de nadruk ligt op hopsmaak en hopbitterheid. Karamel is normaal niet aanwezig. De fruitigheid (esters) is laag tot medium sterk.

Basissmaak

De basissmaak is bitter tot zeer bitter, zoetig tot zoet.

Body

De body is medium.

Mondgevoel

Mogelijk plakkerig mondgevoel, niet samentrekkend ondanks het hoge hopgehalte. De koolzuurprikkeling is gemiddeld tot hoog.

Nasmaak

Droog, zoetig. Fruitig, soms iets harsig, citrus hoppig.

Opmerkingen

Onderscheidt zich van GB Pale Ale door het gebruik van Amerikaans hop variëteiten, een vaak lichtere kleur, afwezigheid van karamel, en minder vergistingsbijproducten. Minder evenwichtig als GB Pale Ale.

Technische kenmerken

Begin SG	1044 – 1057
SVG	73 – 81%
Alcoholpercentage	4,5 – 6,0 Vol%
Kleur	8 – 22 EBC
Bitterheid	20 – 40 EBU
Koolzuurgehalte	4,2 – 4,6 gr/ltr
Voorbeelden	Sierra Nevada Pale Ale, Flying Dog Doggie Style, Firestone Walker Pale Ale, Full Sail Pale Ale, Goose Island Pale Ale

Berliner Weisse

Algemene kenmerken

Een Berliner Weisse is een Duits bleek tarwebier van hoge- en melkzure vergisting, met een droog, zuur en fris karakter en 2,8 tot 3,7 Vol% alcohol.

Uiterlijke kenmerken

Bleek tot lichtblond, tweeschijn. Romige tot ongelijkmatige schuimkraag. Zeer hoog koolzuurgehalte.

Geurassociaties

De geur is dominant zuur, associatie met melkzuur, appelcider, brut champagne, soms milde Brettanomyces. Na verloop van tijd kan een fruitig, bloemig karakter ontstaan. Geen hoparoma, diacetyl of DMS.

Smaak

Een schone melkzuursmaak domineert en kan vrij sterk zijn. Daarnaast is een tarwesmaak (graanachtig, broodachtig) aanwezig. Zeer lage hopbitterheid en hopsmaak. Een milde Brettanomyces of fruitigheid wordt soms waargenomen. Geen diacetyl of DMS.

Basissmaak

De basissmaak is zuur.

Body

De body is dun.

Mondgevoel

Het mondgevoel is zeer droog en samentrekkend. Zeer hoge koolzuurprikkeling.

Nasmaak

De nasmaak is droog en zurig.

Opmerkingen

Minder zuur dan een Lambiek. Door de melkzurige vergisting (*Lactobacillus Delbruckii*) droger en frisser dan andere tarwebieren.

Technische kenmerken

Begin SG	1028 – 1032
SVG	75 – 78%
Alcoholpercentage	2,8 – 3,7 Vol%
Kleur	4 – 8 EBC
Bitterheid	3 – 8 EBU
Koolzuurgehalte	5,0 – 6,5 gr/ltr
Voorbeelden	Schultheiss, Berliner Kindl, New Glarus Thumbprint Series

Bitter Blond

Algemene kenmerken

Een Bitter Blond is een lichtblond Belgisch biertype van hoge gisting met een fijne uitgesproken hopbitterheid en 4,3 tot 5,6 Vol% alcohol.

Uiterlijke kenmerken

Blond tot goud, tweeschijn tot helder. Ongelijkmatige tot romige schuimkraag. Het koolzuurgehalte is hoog.

Geurassociaties

De geur is hoppig, citrus, iets fruitig.

Smaak

De smaak is bitter, droog, iets fruitig, maar toch 'schoon'. Fijne hopbitterheid en hopsmaak. Zoetig.

Basissmaak

De basissmaak is bitter tot zeer bitter, zoetig.

Body

De body is dun tot medium.

Mondgevoel

Het mondgevoel is droog door het hoge koolzuurgehalte en de hop. Soms samentrekkend.

Nasmaak

De hopbitterheid blijft lang hangen, de nasmaak eindigt droog.

Opmerkingen

Een bitter blond is veel droger dan een Speciale Belge. Droogheid en bitterheid komen meer overeen met een Best Bitter. Een fijne hopbitterheid en smaak zijn kenmerkend voor dit bier.

Technische kenmerken

Begin SG	1045 – 1052
SVG	80 – 85%
Alcoholpercentage	4,3 – 5,6 Vol%
Kleur	9 – 15 EBC
Bitterheid	30 – 45 EBU
Koolzuurgehalte	5,0 – 6,5 gr/ltr
Voorbeelden	La Rulles Estivale, Senne Taras Boulba, Westmalle Extra, Westvleteren Blond

Brettanomyces Blond

Algemene kenmerken

Een Brettanomyces Blond is een kenmerkend zeer droog Belgisch blond bier met 5,5 tot 7,0 Vol% alcohol. Hoge gisting en/of vergisting met Brettanomyces plaats.

Uiterlijke kenmerken

Amber, helder tot tweeschijn. Romige schuimkraag. Het koolzuurgehalte is gemiddeld.

Geurassociaties

De geur is zurig, hoppig en iets fruitig. Een lichte associatie met de geur van een paardendecken (afkomstig van Brettanomyces) is mogelijk, maar niet overheersend. De leeftijd en soort Brettanomyces gistcultuur bepalen of het bier meer fruitig of meer dierlijk-zuur overkomt.

Smaak

De smaak is bitter tot zeer bitter en zurig (soms zuurder dan een Saison). Een Brettanomyces Blond is zeer droog (veel droger dan Bitter Blond) dankzij de Brettanomyces die is staat is om hogere dextrines te vergisten (een normale bovengist kan dit niet). Licht tot zeer fruitig.

Basissmaak

De basissmaak is bitter tot zeer bitter, zurig.

Body

De body is dun.

Mondgevoel

Het mondgevoel is zeer droog en samentrekkend door de koolzuur, hop en Brettanomyces. Matig tot tamelijk veel koolzuurprikkeling.

Nasmaak

De hobbitterheid blijft lang hangen en de nasmaak eindigt zeer droog.

Opmerkingen

Door Brettanomycesvergisting veel droger dan een Bitter Blond, soms zuurder dan een Saison en soms zeer fruitig.

Technische kenmerken

Begin SG	1056 – 1064
SVG	82 – 90%
Alcoholpercentage	5,5 – 7,0 Vol%
Kleur	15 – 30 EBC
Bitterheid	35 – 50 EBU
Koolzuurgehalte	6,0 – 7,5 gr/ltr
Voorbeelden	Orval, Oersoep God is Goed Brett 45, Green Flash Rayon Vert

California Steam

Algemene kenmerken

Een California Steam is een ondergistend hoppig, amberkleurig Amerikaans biertype van lage gisting met 4,8 tot 5,2 Vol % alcohol.

Uiterlijke kenmerken

Amberkleurig. Helder. Ongelijkmatige, glasplakkende schuimkraag. Het koolzuurgehalte is gemiddeld.

Geurassociaties

Sterk hoparoma, hard van karakter (houtachtig, roestig, mintachtig, vaak afkomstig van Northern Brewer hop). Licht fruitig, licht karamel/geroosterd. Geen diacetyl.

Smaak

Uitgesproken hopbitterheid, vaak afkomstig van Northern Brewer (harsachtig, houtachtig, roestig, mintachtig). Medium moutig, licht geroosterd en licht karamel. Licht fruitig, kruidig (van de hop).

Basissmaak

De basissmaak is bitter tot zeer bitter, zoetig, soms iets zoutig.

Body

De body is dun tot medium.

Mondgevoel

Het mondgevoel is licht plakkerig en wrang door de hopgift. De koolzuurprikkeling is gemiddeld tot hoog.

Nasmaak

Vrij droog tot zoetig. De hopbitterheid blijft lang hangen. Fruitig, graan-moutig.

Opmerkingen

De hopgeur en hopsmaak zijn meer hout-, roest en mintachtig in vergelijking met een American Pale Ale, en het moutkarakter is iets geroosterd, karamel. Ondergisting vindt plaats op relatief hoge temperatuur.

Technische kenmerken

Begin SG	1048 – 1051
SVG	74 – 75%
Alcoholpercentage	4,8 – 5,2 Vol%
Kleur	22 – 35 EBC
Bitterheid	30 – 35 EBU
Koolzuurgehalte	4,0 – 4,4 gr/ltr
Voorbeelden	Anchor Steam

Dortmunder Export

Algemene kenmerken

Een Dortmunder Export is een laag gegist blond Duits biertype met 5,0 tot 5,6 Vol% alcohol.

Uiterlijke kenmerken

De kleur is geel tot licht amber. Helder tot briljant. Schuimkraag romig, glasplakkend. Gemiddeld koolzuurgehalte.

Geurassociaties

Neutraal tot hoppig. Soms zoetig of moutig. Het aroma lijkt wat op dat van een Pilsener. Een edel (Duits/Tsjechisch) hoparoma. Schoon: geen diacetyl, geen esters. Soms licht zwavelig, licht DMS is toegestaan.

Smaak

Mooie balans tussen (pils) moutigheid, edele hopsmaken en een lichte moutige zoetheid; geen van de smaken domineert. Evenwichtig en verfrissend. Soms licht zoutig (door het gebruik van hard brouwwater met veel mineralen). Schoon, geen esters of diacetyl.

Basissmaak

De basissmaak is bitter, zoetig.

Body

De body is dun tot medium.

Mondgevoel

Het mondgevoel is plakkerig, droog. Gemiddelde koolzuurprikkeling.

Nasmaak

De nasmaak is een mooie balans tussen bitter / moutig / licht zoet tot droog.

Opmerkingen

Iets voller dan Pilsener (moutiger, zoeter door een hoger restsuikergehalte). Droger dan een Münchener Helles.

Technische kenmerken

Begin SG	1048 – 1056
SVG	75 – 86%
Alcoholpercentage	5,0 – 5,6 Vol%
Kleur	7 – 22 EBC
Bitterheid	23 – 30 EBU
Koolzuurgehalte	4,3 – 4,8 gr/ltr
Voorbeelden	Dortmunder Union Export, Dortmunder Kronen

Faro

Algemene kenmerken

Een Faro is een Belgisch goud/koperkleurig bier met spontane vergisting en 4,0 tot 5,0 Vol% alcohol.

Uiterlijke kenmerken

Goud tot donker koper, tweeschijn tot helder, ongelijkmatig schuim.

Geurassociaties

De geur is zoetig en melkzurig, fruitig.

Smaak

De smaak is zoetig, iets fruitig en zurig.

Basissmaak

De basissmaak is zoet, zurig.

Body

De body is dun tot medium.

Mondgevoel

Het mondgevoel is iets samentrekkend en toch plakkerig (door toegevoegd suiker).

Nasmaak

Zoete smaak, vloeit uit.

Opmerkingen

Tegenwoordige Faro's zijn gefilterde, met kandijnsuiker aangezoete Lambic-bieren (vaak een mengsel van Lambic-bieren van verschillende ouderdom).

Technische kenmerken

Begin SG	1040 – 1054
SVG	75 – 99%
Alcoholpercentage	4,0 – 5,0 Vol%
Kleur	25 – 45 EBC
Bitterheid	6 – 20 EBU
Koolzuurgehalte	4,5 – 6,0 gr/ltr
Voorbeelden	Boon, Cantillion, De Cam, Drie Fonteynen

Irish Red Ale

Algemene kenmerken

Een Irish Red Ale is een zoetig/geroosterd amber tot koperkleurig lers biertype van hoge (soms lage) gisting met 4,0 tot 5,2 Vol% alcohol.

Uiterlijke kenmerken

Amber tot (rood)koperkleurig. Helder. Romige, glasplakkende schuimkraag. Het koolzuurgehalte is gemiddeld.

Geurassociaties

Laag tot gemiddeld mout aroma, vaak karamel, soms ook geroosterd of toffee-achtig. Soms licht fruitig, licht hoppig. Kan een weinig diacetyl bevatten, verder vrij schoon (vooral de ondergistende versie).

Smaak

Karamelmoutige zoetheid, soms ook licht geroosterd of toffee-achtig. Lage hopbitterheid, normaal geen hopsmaak (licht Engels indien wel aanwezig). Licht fruitig. Medium moutbitterheid door geroosterde mout, wat de totale bitterheidsindruk kan verhogen.

Basissmaak

De basissmaak is bitter, zoetig, soms iets zoutig.

Body

De body is dun tot medium.

Mondgevoel

Aangenaam 'glad' mondgevoel; plakkerig, soms metaalachtig. Medium vergistingsgraad. De koolzuurprikkeling is gemiddeld. Licht alcohol warmend bij de sterkere versies.

Nasmaak

Droog tot zoetig. Schoon (vooral in geval van ondergisting). Fruitig, bitterig, soms zeer (mout)bitter.

Opmerkingen

Irish Red Ale kan diacetyl bevatten. Wordt soms ook ondergistend gebrouwen.

Technische kenmerken

Begin SG	1036 – 1048
SVG	75 – 85%
Alcoholpercentage	4,0 – 5,2 Vol%
Kleur	25 – 40 EBC
Bitterheid	20 – 30 EBU
Koolzuurgehalte	4,4 – 5,2 gr/ltr
Voorbeelden	Murphy's, Guinness, Kilkeny, Beamish Red

Kölsch

Algemene kenmerken

Een Kölsch is een blond Duits biertype van hoge gisting met 4,4 tot 5,0 Vol% alcohol.

Uiterlijke kenmerken

Bleek/lichtblond tot blond/geel. Helder tot tweeschijn. Schuimkraag romig tot blijvend laagje. Gemiddeld koolzuurgehalte.

Geurassociaties

Neutraal tot hoppig, soms moutig. Schoon door een lange koude lagering, hierdoor is het bovengistende karakter soms moeilijk waar te nemen. Een subtiele fruitigheid (appel, kers peer) kan aanwezig zijn. Soms zeer licht zwavelig of wijnachtig.

Smaak

Subtiel hoppig, soms licht moutig. Nauwelijks waarneembare fruitige zoetheid. Fijne droogheid door het lage restsuikergehalte. Delicate balans tussen de diverse smaken. Zeer schoon, geen diacetyl of hogere alcoholen.

Basissmaak

De basissmaak is droog, bitterig.

Body

De body is dun tot medium.

Mondgevoel

Het mondgevoel is vloeïend, soms licht samentrekkend en droog door het gemiddelde tot hoge koolzuurgehalte.

Nasmaak

De nasmaak is bitterig, soms licht moutig of bloemachtig.

Opmerkingen

Een Kölsch is een bovengistend biertype, maar kan door de lange koude lagering een ondergistende indruk geven.

Technische kenmerken

Begin SG	1044 – 1050
SVG	83 – 88%
Alcoholpercentage	4,5 – 5,5 Vol%
Kleur	6 – 12 EBC
Bitterheid	18 – 25 EBU
Koolzuurgehalte	4,5 – 5,5 gr/ltr
Voorbeelden	Früh, Küppers, Gaffel, Dom

Kuit

Algemene kenmerken

Een Kuit (ook Koyt of Kuyt) is een blond tot goud / licht amber Nederlands biertype van hoge gisting met 4,7 tot 7,0 Vol% alcohol.

Uiterlijke kenmerken

Blond tot goud / licht amber. Tweeschijn tot mistig. Schuimkraag romig tot ongelijkmatig, blijvend laagje. Gemiddeld koolzuurgehalte.

Geurassociaties

Neutral tot licht nobel-hoppig, hoparoma's mogen niet prominent aanwezig zijn. Graan-broodachtig, soms met een hint van munt (haver). Bovengistend karakter is door het sterke graankarakter soms moeilijk waarneembaar. Een subtiele fruitigheid (appel, peer) kan aanwezig zijn.

Smaak

Hoppig, soms licht moutig. Bitterheid hoort afkomstig te zijn van uitsluitend nobele hopsoorten. Nauwelijks waarneembare fruitigheid. Vrij droog en dorstlessend door het lage restsuikergehalte. Een beetje diacetyl is acceptabel, maar DMS, zurigheid en hogere alcoholen niet.

Basissmaak

De basissmaak is bitterig tot bitter, zoetig.

Body

De body is dun tot medium.

Mondgevoel

Het mondgevoel is iets astringent, soms licht samentrekkend en droog door het gemiddelde tot hoge koolzuurgehalte en hoge havergehalte.

Nasmaak

De nasmaak is bitter en droog tot licht moutig.

Opmerkingen

Een Kuit is een bovengistend biertype van 1400-1550 gebrouwen. Het bestaat uit minstens 45% havermout, minstens 20% tarwemout en maximaal 35% Pale Ale- of Pilsnoot. Er horen in een kuitbier alleen nobele hopsoorten gebruikt te worden. Dryhopping hoort niet bij een kuitbier. Het gistkarakter is neutraal.

Technische kenmerken

Begin SG	1050 – 1065
SVG	81 – 87%
Alcoholpercentage	4,7 – 7.0 Vol%
Kleur	10 – 25 EBC
Bitterheid	25 – 35 EBU
Koolzuurgehalte	4,7 – 6,7 gr/ltr
Voorbeelden	Witte Klaviervier, Leidsch Kuitbier, Breugems Saen-Koiter, Elser Kuit

Münchener Helles

Algemene kenmerken

Een Münchener Helles is een blond, licht moutig Duits biertype van lage gisting met 4,7 tot 5,3 Vol% alcohol.

Uiterlijke kenmerken

De kleur is bleek tot blond. Helder tot briljant. Schuimkraag mousse, glasplakkend. Gemiddeld koolzuurgehalte.

Geurassociaties

Neutraal tot moutig, een schoon pilsnout-aroma domineert. Licht tot gemiddeld edel hoparoma (van Duitse of Tsjechische hopsoorten). Soms licht DMS, verder schoon: geen diacetyl, geen esters.

Smaak

Licht zoetige, iets moutige smaakindruk. Graan en pilsnoutsmaken overheersen, ondersteund door een lichte hopbitterheid. Lichte hopsmaak (kruidigheid van de edele hopsoorten). Schoon: geen esters, geen diacetyl

Basissmaak

De basissmaak is zoetig, soms iets bitterig.

Body

De body is medium.

Mondgevoel

Het mondgevoel is plakkerig, vloeiend, gemiddelde koolzuurprikkeling.

Nasmaak

De nasmaak is iets moutig tot licht hoppig, bitterig.

Opmerkingen

Een Münchener Helles is iets moutiger en minder bitter dan Pilsener en Dortmunder Export.

Technische kenmerken

Begin SG	1044 – 1050
SVG	79 – 86%
Alcoholpercentage	4,6 – 5,1 Vol%
Kleur	6 – 9 EBC
Bitterheid	16 – 25 EBU
Koolzuurgehalte	4,3 – 4,7 gr/ltr
Voorbeelden	Spaten Münchener Hell, Paulaner Original, Münchener Premium Hell, Andechser Hell

Oktoberfest

Algemene kenmerken

Een Oktoberfest is een moutig, goudblond tot amberkleurig Duits biertype van lage gisting met 5,0 tot 6,0 Vol% alcohol.

Uiterlijke kenmerken

De kleur is goudblond tot amber. Helder tot briljant. Stevige, mousse schuimkraag, glasplakkend. Matig koolzuurgehalte.

Geurassociaties

Vol en schoon Duits moutig aroma, vaak ook een geroosterde broodgeur. Geen hoparoma. Esters, diacetyl en karamel horen niet aanwezig te zijn.

Smaak

Initiële moutige zoetheid, overgaand in een gematigd droge smaak. Karakteristieke en complexe moutsmaak, vaak ook licht geroosterd. Gematigde hopbitterheid, een hopsmaak is niet of nauwelijks aanwezig. Karamel en gebrande moutsmaken horen niet aanwezig te zijn. Schoon lagerbier karakter; geen esters of diacetyl.

Basissmaak

De basissmaak is zoetig, bitterig.

Body

De body is medium.

Mondgevoel

Het mondgevoel is vloeierend, soms licht plakkerig. Gemiddelde koolzuurprikkeling.

Nasmaak

Moutig en bitterig in evenwicht.

Opmerkingen

Meer alcoholisch en voller, moutiger van smaak dan Münchener Helles.

Technische kenmerken

Begin SG	1050 – 1057
SVG	76 – 83%
Alcoholpercentage	5,7 – 6,1 Vol%
Kleur	7 – 20 EBC
Bitterheid	17 – 22 EBU
Koolzuurgehalte	4,2 – 5,0 gr/ltr
Voorbeelden	Schönramer Gold, Hofbrau Oktoberfest, Paulaner Oktoberfest, Spaten Oktoberfest

Ordinary & Best Bitter

Algemene kenmerken

Een Ordinary & Best Bitter is een blond tot amberkleurig Engels bier van hoge gisting met 3 tot 4 Vol% alcohol.

Uiterlijke kenmerken

Blond tot amber. Helder (tweeschijn is toegestaan). Ongelijkmatige, vaak dunne schuimkraag door het lage koolzuurgehalte.

Geurassociaties

Licht moutig, vaak ook licht karamel. Matig tot overheersend hoppig, meestal afkomstig van Britse hopvariëteiten. Milde fruitige geur (doet soms aan marmelade denken). Normaal geen diacetyl.

Smaak

Medium tot hoge bitterheid. De hopsmaak (aards, harsig, bloemig) is licht tot medium, en afkomstig van typisch Engelse variëteiten. Lichte tot medium fruitigheid (esters). De moutigheid is laag tot medium, vaak aangevuld met een karamelsmaak. De balans is vaak uitgesproken bitter, maar mag mout, hop en esters niet overstemmen. Diacetyl is normaal niet aanwezig.

Basissmaak

De basissmaak is bitter, zoetig.

Body

De body is dun tot medium.

Mondgevoel

Het mondgevoel is soms licht wrang. De koolzuurprikkeling van getapte Bitters is laag, bij bieren die op fles zijn afgevuld laag tot medium.

Nasmaak

De nasmaak is droog, bitter en moutig. Hopbitterheid kan toenemen.

Opmerkingen

Lijkt op Pale Ale (GB), maar heeft minder alcohol en is soms ook minder bitter.

Technische kenmerken

Begin SG	1032 – 1046
SVG	71 – 84%
Alcoholpercentage	3,0 – 5,0 Vol%
Kleur	10 – 28 EBC
Bitterheid	25 – 40 EBU
Koolzuurgehalte	3,5 – 4,7 gr/ltr
Voorbeelden	Fuller's London Pride, Timothy Taylor's Landlord, Woodforde's Norfolk Wherry

Oude Geuze Lambiek

Algemene kenmerken

Een G(u)euze Lambiek is een geel/amberkleurig rins, zurig Belgisch tarwebier met spontane vergisting en 4,8 tot 8,5 volumeprocent alcohol.

Uiterlijke kenmerken

Blond/geel tot amber, briljant tot tweeschijn. Vrijwel geen schuim tot mousse.

Geurassociaties

De geur is complex. Zurig, rins, dierlijk, boerderij, aards, geit, paardendeken. Ook fruitigheid van citrus, appel, rabarber of honing en soms een licht hoparoma. Een goede geuze kenmerkt zich door een goede balans tussen al deze aroma's. Een stal/rook/sigaar/oude kaas aroma is ongewenst. Geen hoparoma, diacetyl of DMS.

Smaak

De smaak is zurig, fruitig, cider/sherryachtig met eiken/kurk/hout accenten. De gemiddeld zure smaak is in balans met mout, tarwe en boerderij smaken. Een zeer lichte zoetheid kan aanwezig zijn, maar mag niet te sterk zijn. De fruitigheid kan een honing karakter hebben. Milde eiken / vanille smaken worden vaak waargenomen. Stal/rook/sigaar/oude kaas smaken zijn ongewenst. Geen hopsmaak, maar een zeer lichte bitterheid kan voorkomen. Geen diacetyl of DMS.

Basissmaak

De basissmaak is zurig tot zuur, bitterig.

Body

De body is dun.

Mondgevoel

Het mondgevoel is droog, samentrekkend.

Nasmaak

De nasmaak is tannine, complex, droog.

Opmerkingen

De lange lagering op houten vaten draagt bij aan de specifieke complexe geur en smaak.

Technische kenmerken

Begin SG	1046 – 1074
SVG	66 – 92%
Alcoholpercentage	4,5 – 8,5 Vol%
Kleur	10 – 30 EBC
Bitterheid	5 – 30 EBU
Koolzuurgehalte	meer dan 6,5 gr/ltr
Voorbeelden	Drie Fonteynen, Cantillion, Oude Geuze Boon, Hanssens, Girardin

Pale Ale (GB)

Algemene kenmerken

Een Pale Ale (GB) is een amberkleurig Engels bier van hoge gisting met 4,5 – 5,6 % alcohol.

Uiterlijke kenmerken

Goud tot amber. Helder (tweeschijn is toegestaan). Ongelijkmatige, vaak dunne schuimkraag door het lage koolzuurgehalte.

Geurassociaties

Matig sterk hoparoma, traditioneel van typische Engelse variëteiten, maar andere worden ook gebruikt. Daarnaast een medium tot medium sterke moutgeur, vaak samen met karamel tonen. Medium laag tot medium hoog fruitige esters. Soms zwavelig. Diacetyl is normaal niet aanwezig.

Smaak

Hoppig, fruitig, licht moutig. Vaak ook licht karamel. Het matig sterke hopkarakter (bloemig, kruidig, aards, harsig), is afkomstig van typisch Engelse variëteiten (maar Europese en Amerikaanse variëteiten worden ook gebruikt). De hopsmaak en bitterheid mogen de moutige smaken niet domineren. Ook moutige smaken als noot en biscuit kunnen aanwezig zijn. De fruitigheid is licht tot medium, soms van peer of banaan. Soms zwavelig. Diacetyl is normaal niet aanwezig.

Basissmaak

De basissmaak is bitter tot zeer bitter, zoetig tot zoet, soms zoutig (door mineralen uit het brouwwater).

Body

De body is medium.

Mondgevoel

Het mondgevoel is plakkerig, harsig. Het koolzuurgehalte is laag tot gemiddeld, voor op fles afgevulde Pale Ales ligt dit vaak hoger. Zwaardere versies kunnen een licht alcoholwarmend mondgevoel hebben.

Nasmaak

De nasmaak is droog (zeker bij water met een hoog sulfaatgehalte), bitter, moutig en complex. Een mooi samenspel tussen hop- en moutsmaken.

Opmerkingen

Een Pale Ale (GB) is iets voller en alcoholischer en soms ook bitterder dan een (Ordinary of Best) Bitter.

Technische kenmerken

Begin SG	1044 – 1049
SVG	69 – 73%
Alcoholpercentage	4,5 – 5,6 Vol%
Kleur	15 – 30 EBC
Bitterheid	30 – 45 EBU
Koolzuurgehalte	3,5 – 4,7 gr/ltr
Voorbeelden	Young's Special, Shepard Neame Spitfire

Pils(ener)

Algemene kenmerken

Een Pils of Pilsener is een neutraal blond biertype van lage gisting met 4,4 tot 5 Vol% alcohol.

Uiterlijke kenmerken

Licht blond tot blond. Helder tot briljant. Schuimkraag mousse tot romig, glasplakkend. Koolzuurgehalte is hoog.

Geurassociaties

Neutraal tot licht moutig, hoppig. Licht graan/pilsmout karakter. Kenmerkende bloemige/kruidige geur van aromahop. Schoon, fruitigheid en diacetyl horen normaal niet aanwezig te zijn, maar kunnen toch voorkomen. Soms DMS (afkomstig uit pilsmout) of zwavelig (afkomstig van water en/of gist).

Smaak

Bitter, licht moutig, droog. Fris en dorstlessend. Geen diacetyl. Laag restsuikergehalte. De hopbitterheid domineert, en blijft hangen. De hopsmaak varieert van laag naar hoog.

Basissmaak

Matig bitter tot bitter. Soms zoetig.

Body

De body is dun tot medium.

Mondgevoel

Het mondgevoel is droog en fris (soms samentrekkend) , met veel koolzuurprikkeling.

Nasmaak

De nasmaak is bitter en hoppig en droog het hoge koolzuurgehalte. De nasmaak blijft lang hangen.

Opmerkingen

Minder vol dan Dortmunder Export (minder restsuikers). Ondergistend karakter in vergelijking met Kölsch.

Neutraal en dun bier. Hierdoor vallen afwijkingen snel op, waardoor het geen gemakkelijk te brouwen bier is.

Technische kenmerken

Begin SG	1042 – 1050
SVG	76 – 82%
Alcoholpercentage	4,4 – 5,0 Vol%
Kleur	6 – 10 EBC
Bitterheid	20 – 28 EBU
Koolzuurgehalte	4,0 – 4,5 gr/ltr
Voorbeelden	Heineken, Brand, Budvar, Bavaria, Jupiler, Warsteiner

Pilsener (Urtyp)

Algemene kenmerken

Een Pilsener Urtyp is een blond biertype van lage gisting met 4,4 tot 5,5 Vol% alcohol.

Uiterlijke kenmerken

Blond tot licht amber. Helder tot briljant. Schuimkraag mousse tot romig, glasplakkend. Koolzuurgehalte is matig tot hoog.

Geurassociaties

Lichte complexe moutigheid. Typierend elegant bloemig/kruidig hoparoma door het gebruik van Saaz hop. Schoon.

Fruitageid en diacetyl horen normaal niet aanwezig te zijn, maar kunnen toch voorkomen. Soms DMS (afkomstig uit pilsmost) of zwavelig (afkomstig van water en/of gist).

Smaak

Bitter tot zeer bitter, licht moutig (complex), droog door de hoge vergistingsgraad. Kruidige/bloemige hopsmaak afkomstig van Saaz hop. Een fijne ronde bitterheid is prominent aanwezig, maar deze is nooit hard en blijft niet lang hangen. Geen diacetyl of esters. Laag restsuikergehalte, maar vaak hoger dan een Pilsener en komt dan wat voller over.

Basissmaak

Bitter tot zeer bitter, soms licht zoetig.

Body

Licht tot medium.

Mondgevoel

Het mondgevoel is licht samentrekkend door de hop, met tamelijk veel koolzuurprikkeling.

Nasmaak

De nasmaak is bitter tot zeer bitter, droog. Mooie balans tussen mout en hop.

Opmerkingen

Bier met een fijne bitterheid, hoge zuiverheid en veel finesses door edele Duitse/Tsjechische hopsoorten en een lange koude lagering. Bitterder en vaak voller dan een Pilsener.

Technische kenmerken

Begin SG	1044 – 1056
SVG	69 – 73%
Alcoholpercentage	4,4 – 5,5 Vol%
Kleur	6 – 14 EBC
Bitterheid	28 – 45 EBU
Koolzuurgehalte	3,7 – 4,5 gr/ltr
Voorbeelden	Brand Urtyp, Gulpener biologisch Ur-Pilsener, Amstel 1870, Jever, Pilsner Urquell

Saison

Algemene kenmerken

Een Saison is een blond Belgisch biertype van hoge gisting met een kruidig, citrusachtig karakter en 5,5 tot 6,7 Vol% alcohol.

Uiterlijke kenmerken

De kleur is blond tot goudkleurig. De helderheid is tweeschijn tot helder. De schuimkraag is romig, glasplakkend. Het koolzuurgehalte varieert van laag tot zeer hoog.

Geurassociaties

Een Saison heeft een bloemige, citrusachtige hopgeur. Daarnaast kan er een kenmerkend muf, kelderachtig aroma aanwezig zijn (afkomstig van Dupont gist, vaak ook gebruikt door andere Saison brouwers). Kruiden kunnen aanwezig zijn en de complexiteit verhogen, maar mogen de balans niet verstoren. Een licht zurig aroma wordt soms ook waargenomen, maar mag de andere eigenschappen niet overheersen. Een Saison heeft een licht moutig karakter. Diacetyl hoort niet aanwezig te zijn.

Smaak

De smaak is zacht moutig, fruitig (citrus) en kruidig. Ook een typisch muf, kelderachtig karakter kan worden waargenomen, afhankelijk van de gebruikte gist. Alcohol is laag tot gemiddeld aanwezig in de smaak. Kruiden en een lichte zuurheid kunnen aanwezig zijn, maar mogen het 'aardse' karakter niet aantasten. Een Saison heeft een hoge vergistingsgraad en is droog tot licht zoetig. De hopbitterheid is duidelijk aanwezig, zeker in combinatie met de hoge vergistingsgraad. Hogere alcoholen, oplosmiddelen en diacetyl mogen niet aanwezig zijn.

Basissmaak

De basissmaak is bitter, droog tot licht zoetig, soms iets zurig.

Body

De body is dun.

Mondgevoel

Het mondgevoel kan samentrekkend zijn door de hoge vergistingsgraad, de zuurgraad, en het vaak hoge koolzuurgehalte. De alcohol veroorzaakt een licht warmend mondgevoel. Verfrissend.

Nasmaak

De nasmaak is zeer droog (door de hoge vergistingsgraad), fruitig (citrus) en soms kruidig of muf. De bitterheid blijft lang hangen.

Opmerkingen

Soms een iets zurig, scherp en muf karakter, maar geen spontane vergisting.

Technische kenmerken

Begin SG	1035 – 1053
SVG	85 – 100%
Alcoholpercentage	4,5 – 6,5 Vol%
Kleur	10 – 20 EBC
Bitterheid	20 – 45 EBU
Koolzuurgehalte	6,5 – 8,0 gr/ltr
Voorbeelden	Dupont, Pipaix-Hillstead Farms Vermontoise, Emelisse, Maximus Saison 5

Speciale Belge (Belgische Pale Ale)

Algemene kenmerken

Een Speciale Belge is een amberkleurig Belgisch biertype van hoge gisting met 4,5 tot 5,5 Vol% alcohol.

Uiterlijke kenmerken

Goud tot amber tot licht koper. Helder. Inzakkende schuimkraag tot blijvend laagje. Koolzuurgehalte is gemiddeld.

Geurassociaties

Matig sterk moutig aroma, lichte hopgeur en matig sterke fruitigheid. Het moutkarakter is toast/biscuit-achtig. Het lichte hopkarakter (bloemig of licht kruidig) kan in beperkte mate aangevuld worden met peperige, kruidige fenolen. Er kan een lichte peer/sinaasappel fruitigheid aanwezig zijn, maar dit mag het neutrale moutig/hoppige karakter niet beïnvloeden; de aroma's dienen in balans te zijn. Soms gistig, soms zwak karamel. Diacetyl hoort niet aanwezig te zijn.

Smaak

Zacht moutig, bitterig, licht zoetig. Daarnaast een lichte fruitigheid, mogelijk van peer of sinaasappel, maar minder sterk dan bij de zwaardere Belgische Ales. De zoetheid is zacht moutig, met een lichte toast/biscuit/noten smaak. Een hopsmaak is niet of nauwelijks aanwezig. De hopbitterheid is matig tot laag, en kan worden aangevuld door peperige fenolen. Er is een mooie balans tussen mout, bitter zoet en de overige fruitige/kruidige componenten.

Basissmaak

De basissmaak is zoetig, bitterig tot bitter.

Body en mondgevoel

De body is dun tot medium.

Mondgevoel

Het mondgevoel is droog tot plakkend. Een alcoholwarmend mondgevoel kan in lichte mate voorkomen. De koolzuurprikkeling is matig sterk.

Nasmaak

De nasmaak is redelijk droog tot zoetig. In geval van droog wordt de hopbitterheid geleidelijk sterker.

Opmerkingen

Minder droog en meer esters in vergelijking met Alt. Verschil met Britse en Amerikaanse Pale Ales wordt grotendeels bepaald door de giststam en de gebruikte hopsoorten.

Technische kenmerken

Begin SG	1046 – 1055
SVG	76 – 84%
Alcoholpercentage	5,0 – 5,7 Vol%
Kleur	22 – 31 EBC
Bitterheid	15 – 23 EBU
Koolzuurgehalte	3,7 – 6,0 gr/ltr
Voorbeelden	De Koninck, Speciale Palm, Budels Batavier

Weizen

Algemene kenmerken

Een Weizen is een blond Duits tarwebier (zonder toevoeging van kruiden) met 5,0 tot 5,6 Vol% alcohol.

Uiterlijke kenmerken

De kleur is blond, geel tot amber. Tweeschijn tot troebel (afhankelijk van de manier van inschenken). De gefilterde kristal versie is briljant helder. De forse schuimkraag is romig, glasplakkend en houdt lang stand. Het koolzuurgehalte is zeer hoog.

Geurassociaties

Typisch tarwearoma, dat omschreven kan worden als lichte tonen van brood en graan; weëig en zoetig. Karakteristiek aroma van kruiden en fruitige esters afkomstig van de gist. Kruidnagel en banaan zijn vrijwel altijd aanwezig, daarnaast komt ook nootmuskaat voor. Een hoparoma is vrijwel afwezig; het is subtiel en fijn van karakter indien wel aanwezig. Geen diacetyl of DMS. Vanille, esters of een lichte zuurheid van citrus, zijn acceptabel en kunnen de complexiteit verhogen, maar mogen niet overheersen.

Smaak

De smaak wordt gekenmerkt door banaan en kruidnagel (weinig tot medium sterk, afkomstig van de gist) en aangenaam zoetig. Soms is een zeer lichte vanille of ester smaak aanwezig; maar nooit dominant, en in balans met de kruidnagel / banaan. De smaak wordt gecompleteerd door een zachte tarwe smaak (brood, graan). Een hopsmaak is niet of nauwelijks aanwezig, en de hopbitterheid is (zeer) laag. Een zurige citrusachtige smaak (afkomstig van de gist en het hoge koolzuurgas gehalte) wordt vaak waargenomen. Het totale smaakpalet is rond en smaakvol. Geen diacetyl en DMS.

Basissmaak

De basissmaak is zoetig tot zoet, bitterig, soms zurig.

Body

De body is dun tot medium, maar kan hoger lijken door de gist (in suspensie).

Mondgevoel

Het mondgevoel is plakkerig door de restsuikers, samentrekkend door het hoge koolzuurgehalte, en los/romig door het tarwekarakter. Levendig door het hoge koolzuurgasgehalte.

Nasmaak

De nasmaak is droog, ondanks de aanwezige restsuikers.

Opmerkingen

In tegenstelling tot Witbier worden geen kruiden toegevoegd en wordt gemoute tarwe gebruikt.

Technische kenmerken

Begin SG	1046 – 1057
SVG	78 – 84%
Alcoholpercentage	4,5 – 5,9 Vol%
Kleur	6 – 25 EBC
Bitterheid	10 – 20 EBU
Koolzuurgehalte	5,5 – 7,5 gr/ltr
Voorbeelden	Schneider Original, Paulaner, Weihenstephan, Michael Plank

Witbier

Algemene kenmerken

Een Witbier is een bleek Belgisch tarwebier, meestal met kruiden en 4,3 tot 5,2 Vol% alcohol.

Uiterlijke kenmerken

Bleek tot blond, tweeschijn tot troebel (afhankelijk van de manier van inschenken). Romige, glasplakkende schuimkraag. Hoog koolzuurgehalte.

Geurassociaties

Typisch tarwearoma. Neutraal, maar vaak ook zurig/fruitig. Kruidige geur afkomstig van koriander en de schil van citrusvruchten of andere kruiden. Geen of zeer weinig hoparoma. Diacetyl en DMS horen niet aanwezig te zijn.

Smaak

De smaak is verfrissend en aangenaam zoetig, met fruitigheid meestal van citrus. Naast de tarwesmaak zijn kruiden (citrus, koriander, maar ook andere kruiden) duidelijk waarneembaar, maar mogen niet overheersen. Een lichte hopbitterheid kan aanwezig zijn, maar mag de verfrissende smaak van de kruiden niet in de weg zitten. Soms wordt een lichte (melk) zurigheid waargenomen. Bitterheid van citrusschil, DMS of een zeepsmaak horen niet aanwezig te zijn.

Basissmaak

De basissmaak is zoetig en zurig tot zuur.

Body en mondgevoel

De body is dun tot medium.

Mondgevoel

Het mondgevoel kan iets samentrekkend en plakkerig zijn. Door de ongemoute tarwe kan een lichte vettigheid ontstaan. Verfrissend door het hoge koolzuurgehalte.

Nasmaak

De nasmaak is droog, ondanks de body en de vettigheid. Daarnaast kruidig (de kruidigheid neemt toe naarmate de smaak meer uitvloeit) en mogelijk zurig.

Opmerkingen

In tegenstelling tot Weizen worden kruiden toegevoegd en wordt ongemoute tarwe gebruikt.

Technische kenmerken

Begin SG	1042 – 1045
SVG	75 – 86%
Alcoholpercentage	4,3 – 5,5 Vol%
Kleur	4 – 10 EBC
Bitterheid	9 – 17 EBU
Koolzuurgehalte	4,0 – 6,0 gr/ltr
Voorbeelden	Hoegaarden, Bocq Blanche de Namur, Bavik Wittekerke, St. Feuillien Grisette

Klasse B

De bieren in klasse B zijn donker van kleur (vanaf 30 EBC) en hebben een begin SG van 1059 of lager. Biertypen gemerkt met een sterretje (*) kunnen een begin SG hebben van 1060 of hoger.

Biertype	Commerciële voorbeelden
Alt	Zum Ürige, Im Füchschen, Frankenheim, Schlösser, Schumacher
American Amber-Red	Mendocino Red Tail Ale, North Coast Red Seal Ale, Tröegs HopBack Amber Ale, Deschutes Cinder Cone Red, Pyramid Broken Rake, St. Rogue Red Ale, Anderson Valley Boont Amber Ale, Lagunitas Censored Ale, Avery Redpoint Ale, McNeill's Firehouse Amber Ale, Bell's Amber.
Bohemian Dark Lager	Bernard Cerny, Budweiser Budvar Dark, Staropramen Cerny, Starobrno Cerne
Brown Ale	Samuel Smith's Nut BrownAle, Newcastle Brown Ale
Dunkel Weizen	Weihenstephaner Hefeweissbier Dunkel, Ayinger Ur-Weisse, Franziskaner Dunkel Hefe- Weisse, Schneider Weisse (Original), Paulaner Dunkel
Framboise Lambic	Boon, Girardin, 3 Fontein
Irish Dry Stout	Carlow O'Hara's Irish Stout, Guinness Original Stout, Murphy's Stout
Kriek Lambiek	3 Fontein, Cantillon, Girardin, de Cam, Boon
Mild Ale	Moorhouse Black Cat, Gale's Festival Mild, Theakston Traditional Mild, Highgate Mild, Sainsbury Mild, Brain's Dark, Banks's Mild
Milk Stout	Mackeson's Stout, De Prael
Münchener Dunkles	Ayinger Albairisch Dunkel, Hacker-Pschorr Münchner Dunkel, Paulaner Alt Münchner Dunkel, Weltenburger Kloster Barock-Dunkel, Ettaler Kloster Dunkel, Hofbräu Dunkel, König Ludwig Dunkel.
Oatmeal Stout *	Samuel Smith's, Maclay's Oatmalt, St. Ambrose Oatmalt, Goose Island Oatmeal Stout
Oud Bruin (NL)	Heineken, Alfa, Budels, Bavaria
Porter	St. Peter's Old-Style Porter, Shepherd Neame Original, Fuller's London Porter, Meantime London, Samuel Smith Taddy, Nethergate Old Growler
Schwartzbier	Köstritzer Schwarzbier, Schwarzer Steiger, Kulmbacher Mönchshof Kloster Schwarzbier.
Vlaams Bruin	Liefmans Oud Bruin (Odnar), Verhaeghe Vichtenaar, Zulte, Cnudde
Vlaams Rood *	Rodenbach Klassiek, Rodenbach Grand Cru, Bellegems Bruin, Duchesse de Bourgogne, Bavik Petrus

Alt

Algemene kenmerken

Alt is een West-Duits (Düsseldorf e.o.) bovengistend amberbier met koude lagering (Hybride gisting) van ca. 4,8Vol% alcohol.

Uiterlijke kenmerken

Amber, helder (gefilterd) bier. Lichtbeige, romige en stabiel blijvende schuimkraag.

Geurassociaties

Een evenwicht tussen een rijk caramout- en hoparoma. De 4 Düsseldorfse Altstadt altbieren zijn hoppiger en complexer dan die uit de regio rondom Düsseldorf, die meer moutig en fruitig zijn. Diacetyl is niet geoorloofd.

Smaak

Hoppige smaak die overgaat naar mout of omgekeerd. Ook in de smaak zijn (gekleurde) mout en hop in balans. De eerste smaakindruk kan door de droogheid snel afvallen en overgaan in de andere. Soms is een lichte metaalsmaak waarneembaar. Diacetyl is niet geoorloofd.

Basissmaak

Zoetig, bitter.

Body

Dun tot Medium.

Mondgevoel

Droog, zacht, medium tot veel koolzuur. Ondanks veel smaak toch dun. Niet plakkerig.

Nasmaak

Alt eindigt droog, matig mout, matige hopbitterheid.

Opmerkingen

Alt is droger, strakker en minder fruitig van smaak dan de Speciale Belge en Engelse Pale Ales en Bitters door de hybride vergisting. Over het algemeen ook hoppiger.

Technische kenmerken

Begin SG	1046 – 1054
SVG	75 – 79%
Alcoholpercentage	4,5 – 5,0 Vol%
Kleur	25 – 40 EBC
Bitterheid	25 – 50 EBU
Koolzuurgehalte	4,2 – 5,0 gr/ltr
Voorbeelden	Zum Ürige, Im Füchschen, Frankenheim, Schlösser, Schumacher

American Amber-Red

Algemene kenmerken

Een bovengistend amber bier maar met het citruskarakter van Amerikaanse hopsoorten. Hoewel amber van kleur wordt het van oudsher "Red" genoemd.

Uiterlijke kenmerken

Amber tot koperkleurig, normaal een helder bier met een ruime witte schuimkraag die goed blijft staan. Matige koolzuur.

Geurassociaties

Kenmerkend zijn de hoparoma's van dry-hopped Amerikaanse hoppen en daarachter een matige tot sterke moutgeur van caramouten.

Smaak

Matige tot sterke hopsmaak van Amerikaanse hopvariëteiten (meestal een citruskarakter). Ook de moutsmaken (moutsuiker en karamel) zijn matig tot sterk en vormen samen met de hop een goede balans.

Basissmaak

Bitter, zoetig tot zoet.

Body

Medium tot vol.

Mondgevoel

Matige tot sterke koolzuurprikkeling, matig mondklewend.

Nasmaak

Sterke nasmaak, waarbij de bittere hopsmaak in evenwicht is met de moutigheid.

Opmerkingen

Donkerder, meer karamelsmaak, moutiger en meer body dan de American Pale Ale. Altijd zijn mout en bitterheid goed in balans.

Technische kenmerken

Begin SG	1048 – 1059
SVG	73 – 78%
Alcoholpercentage	4,5 – 6,4 Vol%
Kleur	25 – 50 EBC
Bitterheid	28 – 45 EBU
Koolzuurgehalte	4,0 – 4,4 gr/ltr
Voorbeelden	Mendocino Red Tail Ale, North Coast Red Seal Ale, Tröegs HopBack Amber Ale, Deschutes Cinder Cone Red, Pyramid Broken Rake, St. Rogue Red Ale, Anderson Valley Boont Amber Ale, Lagunitas Censored Ale, Avery Redpoint Ale, McNeill's Firehouse Amber Ale, Bell's Amber.

Bohemian Dark Lager

Algemene kenmerken

Een ondergistend donker bier met weinig moutaroma en een beetje karamel, 4,5 tot 6,0 Vol% alcohol.

Uiterlijke kenmerken

Donker koper tot donkerbruin maar helder tot rode schijn. De schuimkraag is licht crèmig en zakt in tot blijvend ringetje.

Geurassociaties

Weinig moutgeur. Matig tot veel gebrand en karamel in de geur. Weinig hop soms groene appels.

Smaak

Matig zoet van mout. Enige karameltoetsen. Droppig en geroosterd.

Basissmaak

Zoet, bitterig en soms iets zoutig.

Body

Medium.

Mondgevoel

Plakkerig.

Nasmaak

Moutig, geroosterd en iets bitterig.

Opmerkingen

Bohemian Lager is donkerder, voller en meer karamelachtig dan Münchener Dunkles. Veel meer restsuikers, minder geroosterd en minder droog dan Schwarzbier.

Technische kenmerken

Begin SG	1052 – 1059
SVG	72 – 74%
Alcoholpercentage	4,5 – 6,0 Vol%
Kleur	50 – 90 EBC
Bitterheid	20 – 30 EBU
Koolzuurgehalte	4,2 – 5,0 gr/ltr
Voorbeelden	Staropramen Cerny, Bernard Cerny, Budweiser Budvar Dark, Starobrno Cerne.

Brown Ale

Algemene kenmerken

Een bruin Engels bier met karamel / toffee indrukken in geur en smaak. De Zuid-Engelse versies zijn zoeter dan de noordelijke varianten, die wat hoppiger zijn.

Uiterlijke kenmerken

Donker bruin van kleur en helder. Het bier geeft weinig gebroken wit schuim dat inzakt tot een blijvend ringetje.

Geurassociaties

Brown Ale heeft geen zwaar aroma. De geur is vooral van zoetige mout, toffee-achtig met soms notengeur. De hoppigheid is minimaal net als esters.

Smaak

Een zachte karamelmoutsmak, zoet met karamel en soms enigszins nootachtig. Een zeer lichte hoppigheid komt soms voor.

Basissmaak

Zoetig tot zoet, bitterig.

Body

Medium.

Mondgevoel

Een matige koolzuurprikkeling en mondklewend.

Nasmaak

Zoete moutigheid en enigszins moutbitter.

Opmerkingen

Brown Ale verschilt van de Ale door zijn zoete moutigheid en het ontbreken van hoppigheid.

Technische kenmerken

Begin SG	1040 – 1050
SVG	72 – 78%
Alcoholpercentage	4,0 – 6,0 Vol%
Kleur	50 – 65 EBC
Bitterheid	15 -30 IBU
Koolzuurgehalte	4,2 – 4,4 gr/ltr
Voorbeelden	Newcastle Brown Ale, Samuel Smith's Nut Brown Ale

Dunkelweizen

Algemene kenmerken

Dunkelweizen is een bovengistend tarwebier waarvan het recept caramouten bevat, waardoor een donkere kleur en meer karamel / chocolade en zoethout-smaken ontstaan. Het is rijker is dan de gewone Weizen. Het kruidige karakter is zeker ook in de Dunkelweizen aanwezig. De hopbitterheid is zoals bij alle klassieke Weizens vrij laag.

Uiterlijke kenmerken

De kleur is van koperachtig tot donkerbruin. De helderheid is afhankelijk van de vermenging van de gist die in de fles aanwezig is, van helder tot tweeschijn. De Dunkelweizen heeft een uitbundige gebroken witte schuimkraag die fijn van structuur is en lang blijft staan.

Geurassociaties

De Dunkelweizen heeft net als de blonde variant een duidelijke kruidnagelgeur (4VG), maar meestal ook de geur van bananen / bubblegum (isoamylacetaat). Daarnaast kan een lichte tot medium karamelmoutgeur aanwezig zijn.

Smaak

Ook in de smaak komt de kruidnagel en banaan door. Daarnaast licht karamelmoutig, zoetig tot zoethoutachtig. In de Dunkelweizen hoort gebrande moutsmak niet te overheersen. De smaak van tarwemout kan zeker aanwezig zijn.

Basissmaak

Zoetig, bitterig en soms iets zurig.

Body

Medium.

Mondgevoel

De tarwe samen met de gist zorgen voor een romige zachtheid. De ruime koolzuur maakt het bier sterk samentrekkend. Soms licht mondklevend.

Nasmaak

Zacht zurig met soms wat karamel en / of vanille.

Opmerkingen

De Dunkelweizen onderscheidt zich in kleur van de normale Weizen, maar ook in smaak is het bier breder, ronder en rijker door de toevoeging van donkere mouten.

Technische kenmerken

Begin SG	1044 – 1056
SVG	70 – 77 %
Alcoholpercentage	4,3 – 5,6 Vol%
Kleur	45 – 80 EBC
Bitterheid	10 – 15 EBU
Koolzuurgehalte	5,5 – 7,5 gr/ltr
Voorbeelden	Weihenstephaner Hefeweissbier Dunkel, Ayinger Ur-Weisse, Franziskaner Dunkel Hefe-Weisse, Schneider Weisse (Original), Paulaner Dunkel.

Framboise Lambic

Algemene kenmerken

Framboise Lambic is gemaakt van traditioneel gebrouwen Lambiek met toegevoegd fruit. Het fruit zet een volgende gistingsfase in gang, waarna het bier gelagerd en gebotteld wordt.

Uiterlijke kenmerken

Framboise Lambic is een roze tot licht koper bier, frambozen geven relatief weinig fruitkleur. De kleurintensiteit kan afnemen met de leeftijd van het bier. Het bier is helder maar mag ook tweeschijn hebben. Het schuim van de Framboise Lambic is fijn, vaak met de kleur van het fruit in de schuimkraag. De schuimkraag zakt in tot een blijvend ringetje of enkele belletjes.

Geurassociaties

Een duidelijke, soms overheersende fruit- frambozengeur met de complexe Lambiekgeur op de achtergrond. Fruitzoetig en zurig.

Smaak

Een duidelijke frambozensmaak, zoetig tot zoet. Amandelen, met de complexe smaak van Lambiek, zurig.

Basissmaak

Zoetig tot zoet, zurig tot zuur, bitterig.

Body

Dun tot medium.

Mondgevoel

Plakkerig maar ook samentrekkend door zurigheid en iets metalig.

Nasmaak

Zurig, fruitig, maar zeker ook droog, ver uitgegist.

Opmerkingen

Een frambozenbier met complexiteit van lang gelagerde Lambiek en zurig van spontane vergisting.

Om onduidelijke redenen wordt voor het frambozenbier de Franse benaming Framboise Lambic gebruikt, terwijl voor het kersenbier de Nederlandse benaming Kriek Lambiek gangbaar is.

Technische kenmerken

Begin SG	1045 – 1059
SVG	73 – 99%
Alcoholpercentage	5,0 – 6,2 Vol%
Kleur	afkomstig van vruchten
Bitterheid	15 – 21 EBU
Koolzuurgehalte	4,0 – 6,0 gr/ltr
Voorbeelden	Boon, Girardin, 3 Fontein.

Irish Dry Stout

Algemene kenmerken

De Irish Dry Stout is een erg donker, gebrand, bitter, romig bovengistend bier.

Uiterlijke kenmerken

Zwart tot donker bruin, helder (soms enige tweeschijn) maar meestal ondoorschijnend bier met een lang staande romige schuimkraag die beige tot bruin van kleur is.

Geurassociaties

Overheersende gebrande moutgeur met mogelijk een beetje chocolade. Het aroma van donkere mout kan wat zurig overkomen. Fruitigheid en hop aroma's ontbreken in de geur.

Smaak

Een bittere tot zeer bittere gebrande-mout-smaak, mogelijk iets zurig. Dropachtig, droog. Een lichte hopsmaak van Engelse hopsoorten (East Kent Goldings) is toegestaan.

Basissmaak

Bitter tot zeer bitter, zurig en soms iets zoutig.

Body

Dun.

Mondgevoel

Een dun bier met een romig karakter en een matige hoeveelheid koolzuur. Soms licht samentrekkend door de donkere mouten maar moet zeker niet scherp zijn.

Nasmaak

Moutbitter (donkere mout) en hopbitter die lang blijven hangen, zeer droog.

Opmerkingen

Het overheersende aroma en de smaak van donkere mout zijn afkomstig van geroosterde gerst. Er zijn erg weinig restsuikers aanwezig. Er wordt veel hop gebruikt.

Technische kenmerken

Begin SG	1036 – 1050
SVG	78 – 80%
Alcoholpercentage	4 – 5 Vol%
Kleur	117 – 124 EBC
Bitterheid	33 – 48 IBU
Koolzuurgehalte	4,5 – 5,5 gr/ltr
Voorbeelden	Carlow O'Hara's Irish Stout, Guinness Original Stout, Murphy's Stout

Kriek Lambiek (Oude)

Algemene kenmerken

Oude Kriek Lambiek is een bier dat ontstaat door kersen aan Lambiek toe te voegen.

Uiterlijke kenmerken

Kriek is een rood tot donkerbruin bier, waarbij de kleur van het fruit sterk medebepalend is. De kleurintensiteit kan afnemen met de leeftijd van het bier. Het bier is helder maar mag ten gevolge van het fruit ook tweeschijn hebben. Het schuim van de oude kriek is fijn, vaak met de kleur van het fruit. De schuimkraag zakt in tot een blijvend ringetje.

Geurassociaties

De kersen en de tannine of amandel zijn duidelijk aanwezig boven het complexe uitgangsbier met zijn grondachtige geuren, dierlijke aroma's (paardendeken, geitachtig) en het aroma van hooi.

Smaak

De kersen geven een jonge kriek nog zoetheid maar dat verdwijnt met de tijd. Er blijft een zurige tot zure smaak over met genoemde complexe componenten.

Basissmaak

Zurig tot zeer zuur, licht zoetig, bitterig. Matig tot veel koolzuur.

Body

Dun tot medium.

Mondgevoel

Samentrekkend, soms wrang en metaalachtig.

Nasmaak

Droog, fruitig en zuur tot zeer zuur.

Opmerkingen

Oude Kriek is niet hetzelfde als een kersenbier. Oude Kriek is niet aangezoet en heeft 100% Lambiek als basisbier.

Het fruit ligt 3 tot 18 maanden op de lambiek. Na het bottelen rijpt het bier nog minimaal een half jaar op de fles. Het resultaat is een complex verfrissend tarwebier dat zurig overkomt met de smaak van kersen. De complexiteit wordt veroorzaakt door het werken met lambieken met hun spontane vergisting, het fruit en de tannine uit de pitten van de kersen en de rijpingstijden.

Om onduidelijke redenen wordt voor het frambozenbier de Franse benaming Framboise Lambic gebruikt, terwijl voor het kersenbier de Nederlandse benaming Kriek Lambiek gangbaar is.

Technische kenmerken

Begin SG	1045 – 1059
SVG	75 – 99%
Alcoholpercentage	5,0 – 6,5 Vol%
Kleur	afkomstig van fruit
Bitterheid	15 – 21 EBU
Koolzuurgehalte	4,0 – 6,0 gr/ltr
Voorbeelden	3 Fontein, Cantillon, Girardin, de Cam, Boon

Mild Ale

Algemene kenmerken

Mild is een relatief zwak alcoholisch, licht gehopt Engels / Welsh bier, vol van body met een fruitige zoetheid, met 3,3 tot 4,1 Vol% alcohol.

Uiterlijke kenmerken

Koper tot donkerbruin van kleur. Meestal helder tot tweeschijn, ongefilterd. Weinig tot matig koolzuurhoudend daardoor blijft de gebroken witte tot crème schuimlaag niet lang staan.

Geurassociaties

Zwak tot matige moutgeur, fruitigheid. De moutgeur kan gaan van karamel, graanachtig, nootachtig tot licht gebrand. Een zwakke hopgeur.

Smaak

Meestal moutig maar dan ruim van karakter: moutig, zoet, karamel, toffee, toast, nootachtig, fruit en rozijnen kunnen aangetroffen worden. Toch een droge indruk.

Basissmaak

Zoetig tot zoet, bitterig en soms iets zurig.

Body

Dun tot Medium.

Mondgevoel

Droog, iets plakkerig.

Nasmaak

Karamel en zoetig, desondanks blijft een droge indruk over.

Opmerkingen

Mild Ale was een erg populair arbeidersbier waarvan veel gedronken kon worden door het lage alcoholgehalte, een moutige maaltijd na zware arbeid. Vroeger werd het jong (uiterlijk enkele weken oud) gedronken, het kreeg geen tijd zuur te worden.

Technische kenmerken

Begin SG	1030 – 1038
SVG	75 – 80%
Alcoholpercentage	3,3 – 4,1 Vol%
Kleur	60 – 140 EBC
Bitterheid	18 – 30 EBU
Koolzuurgehalte	3,8 – 5,3 gew%
Voorbeelden	Moorhouse Black Cat, Gale's Festival Mild, Theakston Traditional Mild, Highgate Mild, Sainsbury Mild, Brain's Dark, Banks's Mild. (Alle GB)

Milk Stout

Algemene kenmerken

Milk Stout is een erg donkere Engelse stout. Zoet, zacht geroosterd. Bovengistend, met 3,0 tot 5,0 Vol% alcohol.

Uiterlijke kenmerken

Erg donker tot zwart van kleur, meestal helder met soms een tweeschijn. Een romige beige tot bruine schuimkraag.

Geurassociaties

Een zacht geroosterde mout geur met soms koffie- en/of chocoladeaccenten. Een matige tot medium fruitigheid. Weinig hop in de geur.

Smaak

Zwart geroosterde granen en mouten overheersen de smaak (zoals in de Dry Stout). De hoppigheid is minder, maar het meest opvallend in de vergelijking is de zoetheid van een Milk Stout, vaak door toegevoegde lactose (melksuiker).

Basissmaak

Zeer zoet tot zoet, bitterig.

Body

Medium tot vol.

Mondgevoel

Romig met weinig tot matige hoeveelheid koolzuur. Plakkerig. Door het zoet, rond van smaak.

Nasmaak

Zoetig, karamel-achtig en toch droog door kleurmouten.

Opmerkingen

Een Milk Stout doet denken aan een espresso met suiker. Tegenwoordig wordt hij ook wel Sweet Stout genoemd. De zoetheid komt vooral door toegevoegde lactose, soms samen met een hoog restsuikergehalte.

Technische kenmerken

Begin SG	1041 – 1059
SVG	59 – 71%
Alcoholpercentage	3,0 – 5,0 Vol%
Kleur	200 – 450 EBC
Bitterheid	21 – 35 EBU
Koolzuurgehalte	ca. 4,4 gr/ltr
Voorbeelden	Mackeson's Stout, De Prael

Münchener Dunkles

Algemene kenmerken

Münchener Dunkles is een ondergistend, gefilterd bier, gebrouwen met veel Münchener mout, waardoor het rijk van smaak is.

Uiterlijke kenmerken

Diep koper tot donkerbruin, vaak met rood tinten. Romige licht beige schuimkraag. Meestal helder.

Geurassociaties

Zoetig, broodachtig aroma door het gebruik van Münchener mout. Toetsen van chocolade, noten en karamel mogen er in voorkomen. Op de achtergrond fijne hopgeuren van edele aromahopsoorten.

Smaak

Ook de smaak wordt gedomineerd door het rijke en complexe van Münchener mout die ook doet denken aan broodsmak. Matig zoet, met eventueel milde karamel- en toastsmaken. Hopsmaak blijft op de achtergrond, de mout is overheersend. Een schoon ondergistend karakter.

Basissmaak

Zoetig tot zoet, bitterig (soms iets zoutig door hard brouwwater).

Body

Medium tot vol.

Mondgevoel

Niet plakkerig, matige koolzuurprikkeling, zwak samentrekkend van alle donkere mouten.

Nasmaak

Moutig, maar de moutigheid neemt af en wordt gevolgd door hoppigheid.

Opmerkingen

Münchener Dunkles lijkt op een Duitse Doppelbock maar is minder sterk van smaak en minder zwaar van alcohol. Het is minder gebrand en zoeter dan Schwarzbier.

Technische kenmerken

Begin SG	1048 – 1052
SVG	71 – 74%
Alcoholpercentage	4,5 – 5,5 Vol%
Kleur	40 – 80 EBC
Bitterheid	20 – 25 EBU
Koolzuurgehalte	4,4 – 4,7 gr/ltr
Voorbeelden	Ayinger Albairisch Dunkel, Hacker-Pschorr Münchner Dunkel, Paulaner Alt Münchner Dunkel, Weltenburger Kloster Barock-Dunkel, Ettaler Kloster Dunkel, Hofbräu Dunkel, König Ludwig Dunkel.

Oatmeal Stout

Algemene kenmerken

Een zeer donker bier met geroosterde moutigheid en de karakteristieke vettige zoetheid van haver(mout). Door de haver vol van body en niet door toegevoegde lactose zoals bij een Milk Stout.

Uiterlijke kenmerken

Bruin tot zwart, met een vaste romige beige schuimkraag. Normaal helder maar kan een tweeschijn hebben.

Geurassociaties

Aroma van mild geroosterd graan, cacao, meestal met een zacht koffie-achtig karakter. Weinig fruitig en ten hoogste een zwak hoparoma. De haver kan ook in de geur doorkomen.

Smaak

Een zwak tot matig zoetige smaak met haver en geroosterd graan duidelijk aanwezig. Door de haver ontstaat een nootachtige, aardse smaak. Weinig hopbitter, vooral moutig. Weinig esters.

Basissmaak

(Mout)bitterig en zoetig tot zoet.

Body

Medium tot vol.

Mondgevoel

Viskeus, mondklevend, vettig door haver en matig tot veel koolzuur.

Nasmaak

Karamelachtig, droppig, (melk)chocolade.

Opmerkingen

Past tussen de Irish Dry Stout en Milk Stout in. Is zoeter dan de Irish Dry Stout maar droger dan de Milk Stout. De typische zachtheid en vettigheid van haver is goed waarneembaar. Oatmeal Stout doet wel wat denken aan koffie met room of melkchocolade.

Technische kenmerken

Begin SG	1045 – 1065
SVG	70 – 76%
Alcoholpercentage	4,5 – 5,5 Vol%
Kleur	50 – 165 EBC
Bitterheid	20 – 40 EBU
Koolzuurgehalte	4,0 – 6,0 gr/ltr
Voorbeelden	Samuel Smith's, Maclay's Oatmalt, St. Ambrose Oatmalt, Goose Island Oatmeal Stout

Oud Bruin (NL)

Algemene kenmerken

Oud Bruin is een ondergistend bier van een laag alcoholgehalte en donker van kleur, zonder naar gebrande of donkere mout te smaken.

Uiterlijke kenmerken

Een donkerbruin bier, briljant helder, met gemiddeld koolzuurgehalte dat een romig laagje schuim geeft. Het schuim zakt langzaam in tot een ringetje.

Geurassociaties

Snoepjes-zoet, zwak karamelachtig.

Smaak

Zeer zoet, geeft een snoepjes-indruk met op de achtergrond wat karamel.

Basissmaak

Zeer zoet, zwak bitterig.

Body

Dun.

Mondgevoel

Dun, leeg. Iets metaal.

Nasmaak

Zoet, karamel, kunstmatige smaakstoffen. Nasmaak blijft lang hangen.

Opmerkingen

Een ondergistend bier dat aangekleurd en aangezoet lijkt te zijn met kleur-, zoet- en smaakstoffen.

Technische kenmerken

Begin SG	1032 – 1040
SVG	onbekend
Alcoholpercentage	2,5 – 3,5 Vol%
Kleur	70 – 130 EBC
Bitterheid	8 – 24 EBU
Koolzuurgehalte	4,4 – 4,8 gew %
Voorbeelden	Heineken, Alfa, Budels, Bavaria

Porter

Algemene kenmerken

De Porter is (zeker van oorsprong) een echt Engels donker bovengistend bier met beperkt geroosterd karakter.

Uiterlijke kenmerken

Licht tot donkerbruin van kleur. Helder tot licht wazig met een gebroken witte tot beige blijvende schuimkraag.

Geurassociaties

Het geroosterde karakter is duidelijk en neigt naar chocolade. Heeft eventueel ook een normale moutgeur (karamelachtig, graanachtig, broodgeur, nootachtig en/of toffee-achtig). Zwak tot matig fruitig.

Smaak

Een milde tot matige geroosterde moutsmak, vaak met een chocolade karakter. Karamel-, noten- en toffeesmaken zijn vaak duidelijk waarneembaar. Weinig hopsmaak, indien aanwezig is de hopsmaak afkomstig van Engelse hopsoorten. Normaal vrij ver uitgist, met weinig fruitigheid.

Basissmaak

Bitterig tot bitter zoetig soms iets zoutig.

Body

Medium.

Mondgevoel

Matig koolzuur, plakkerig, zwak metaal.

Nasmaak

Een droppige, cacao-achtige, bitterige tot bittere nasmaak met ook karamel, droog uitlopend.

Opmerkingen

Porter heeft niet het wrange, metaalachtige, geroosterde karakter van een Irish Dry Stout, maar is wat ronder van smaak. Minder alcoholisch, fruitiger en droger dan Baltic Porter. Een Porter is voller en meer gebrand dan de Brown Ale.

Technische kenmerken

Begin SG	1045 – 1059
SVG	72 – 80%
Alcoholpercentage	4,5 – 5,5 Vol%
Kleur	50 – 90 EBC
Bitterheid	25 – 40 EBU
Koolzuurgehalte	4,0 – 6,0 gr/ltr
Voorbeelden	St. Peter's Old-Style Porter, Shepherd Neame Original, Fuller's London Porter, Meantime London, Samuel Smith Taddy, Nethergate Old Growler

Schwarzbier

Algemene kenmerken

Schwarzbier is een donker Duits lagerbier waarin de zachte geroosterde moutsmaken in balans zijn met een matige hopbitterheid.

Uiterlijke kenmerken

Donker tot zeer donker bruin, maar nooit echt zwart. Sprankelend helder met een blijvende, beige schuimkraag.

Geurassociaties

Lichte tot medium moutgeur van geroosterde mout (nooit de geur van hard gebrande mout). Moutaroma's zijn ook afkomstig van Münchener mout en karamelmout. Een matige hopgeur. Eventueel iets zwavelig door de gisting op lage temperatuur.

Smaak

Licht tot matig zoetige moutsmak, komend van Münchener mout, karamelmout en geroosterde moutsoorten. Er kan door de geroosterde mout een chocoladetoets voorkomen die doorzet tot in de nasmaak. Een lichte tot matige hopsmaak is mogelijk. Fruitige esters horen niet thuis in dit bier.

Basissmaak

Zoetig, bitterig tot bitter.

Body

Dun tot medium.

Mondgevoel

Een matige tot vrij sterke koolzuurprikkeling. Zacht, zonder samentrekkende effecten ondanks het gebruik van geroosterde mouten.

Nasmaak

De nasmaak van hopbitterheid en geroosterde mouten en karamelmout blijft lang hangen.

Opmerkingen

Schwarzbier komt traditioneel uit het oostelijk deel van Duitsland.

In vergelijking met de Münchener Dunkel is een Schwarzbier donkerder van kleur, droger in de smaak en heeft het duidelijk een meer gebrande moutsmak (maar niet zo sterk als bij een Porter). Schwarzbier lijkt tussen een Pilsener en een Porter in te zitten. Schwarzbier heeft minder restsuikers dan een Münchener Dunkles.

Technische kenmerken

Begin SG	1046 – 1052
SVG	ca 77%
Alcoholpercentage	4,6 – 5,2 Vol%
Kleur	50 – 115 EBC
Bitterheid	22 – 30 EBU
Koolzuurgehalte	3,0 – 5,4 gr/ltr
Voorbeelden	Köstritzer Schwarzbier, Schwarzer Steiger, Kulmbacher Mönchshof Kloster Schwarzbier.

Vlaams Bruin

Algemene kenmerken

Een zurig, bruin, Vlaams bovengistend bier met 4,0 tot 6,0 Vol% alcohol.

Uiterlijke kenmerken

De kleur is donker koperkleurig tot bruin, helder. Het bier heeft een matig sterke koolzuurstroom, de schuimkraag is fijn tot ongelijkmatig en zakt in tot een dun laagje.

Geurassociaties

Karakteristieke fruitige, zurige, geur, gecombineerd met gekaramelliseerde moutaroma's. Naast melkzuur en gebrande mout komen soms ook harsachtigheid, chocolade- en houtaroma's voor in de geur.

Smaak

Volle, karamelzoetige smaak afkomstig van donkere mout. Zacht bitterig en zacht zurig. Soms complexe houttonen. De zurigheid ontstaat door een lichte melkzuurvergisting (of door toevoegen van melkzuur).

Basissmaak

Zoet, zurig, licht bitterig.

Body

Medium.

Mondgevoel

Mondplakkend, licht samentrekkend door melkzuur en mals (niet scherp).

Nasmaak

Afvallend zoet, waarna het zurige vrij lang blijft hangen.

Opmerkingen

Een van oorsprong regionaal bier van de zuidwestkant van Oost-Vlaanderen (Oudenaarde en omstreken). De geschiedenis gaat zeker terug tot de 16^{de} eeuw. Het is een bewaarbier dat werd vergist langs een gemende vergisting en na 6 maanden werd versneden met een jong bier.

In tegenstelling tot het Vlaams Rood heeft dit bier karamelzoetheid afkomstig van donkere moutsoorten. Er worden geen zoetstoffen aan toegevoegd.

Technische kenmerken

Begin SG	1042 - 1056
SVG	66 – 81%
Alcoholpercentage	4,0 – 6,0 Vol%
Kleur	50 – 80 EBC
Bitterheid	15 – 35 EBU
Koolzuurgehalte	3,5 – 4,5 gr/ltr
Voorbeelden	Liefmans Oud Bruin (Odnar), Verhaeghe Vichtenaar, Zulte, Cnudde.

Vlaams Rood

Algemene kenmerken

Een zurig, roodbruin, West-Vlaams bovengistend bier met 4,5 tot 6,5 Vol% alcohol.

Uiterlijke kenmerken

Het bier is donkerrood tot roodbruin van kleur, helder en heeft een romige witte schuimkraag.

Geurassociaties

De sterk rinse, melkzurige geur met complexe fruitigheid (kers, pruimen en of rode bessen) springt er uit. Op de achtergrond een gekaramelliseerde moutgeur. Hop ontbreekt bijna volledig.

Smaak

Een sterk rinse melk-, azijnzurige maar malse smaak met enig zoet op de achtergrond en fruitige en complexe elementen.

Basissmaak

Zuur, zoetig.

Body

Medium.

Mondgevoel

Samentrekkend door zurigheid en licht mondklevend. Een laag tot medium koolzuurgehalte.

Nasmaak

Een intense droge zurigheid die lang blijft hangen met duidelijk fruitigheid.

Opmerkingen

Een van oorsprong regionaal bier van de zuidwestkant van West-Vlaanderen (Roeselare en omstreken). Het is een bier gebrouwen met speciale donkere mouten en vergist met verschillende bovengisten en een aantal bacterieculturen. Het krijgt zijn complexe karakter verder van een meerjarige lagering op houten foeders.

Vlaams rood is zuriger en fruitiger en doet meer aan wijn denken dan het Vlaams bruin. Evenwichtige geur en scherpe smaak zijn verkregen door lange rijping in eikenhouten vaten, waarbij een trage melk- en azijnzuurvergisting optreedt.

Technische kenmerken

Begin SG	1050 – 1064
SVG	70 – 81%
Alcoholpercentage	4,6 – 6,5 Vol%
Kleur	50 – 80 EBC (Rood tot roodbruin)
Bitterheid	14 – 20 EBU
Koolzuurgehalte	4,3 – 5,6 gr/ltr
Voorbeelden	Rodenbach Klassiek, Rodenbach Grand Cru, Bellegems Bruin, Duchesse de Bourgogne, Bavik Petrus.

Klasse C

De bieren in klasse C zijn licht van kleur (tot 30 EBC) en hebben een begin SG van 1060 en hoger. Biertypen gemerkt met een sterretje (*) kunnen een begin SG hebben lager dan 1060.

Biertype	Commerciële voorbeelden
Barley Wine	Bush Amber, Kasteel Gouden Tripel, 't IJ Columbus, Grolsch het Kanon, Whitbread Gold Label
Blond(e) *	Lefte Blond, Affligem Blond, La Trappe Blond
Brut bier (Méthode Champagnoise)	Damme Jeanne, Malheur Brut, Bosteels Deus
Dortmunder Strong	Gulpener Dort, Amstel Gold, Alfa Super Dortmunder, De Prael Tante Leen
Double / Imperial IPA	Russian River Pliny the Elder, Flying Dog Double Dog Double Pale Ale, De Molen Amarillo, Breugem Double IPA
India Pale Ale (GB) *	Fuller's Bengal Lancer, Worthington's White Shield, Meantime I.P.A., Burton Bridge Empire, Left Hand 400 Pound Monkey
India Pale Ale (USA)	Flying Dog Snake Dog, Firestone Walker Union Jack I.P.A., De Molen Vuur & Vlam I.P.A.-ish, Uiltje UPA, Leidsche Aaipiejee
Lichte Dubbelbock	Andechs Bergbock Hell
Meibo(c)k	Einbecker Mai-Ur-Bock, Hofbrauhaus Mai Bock, Mommeriete Mei Bock, Gulpener Lentebock, Budels MeiBock, Lindeboom Lentebock
Sterk Witbier *	Trivenius (De Graal), Ezel (Bavik), Jan de Lichte (brouwerij De Glazen Toren), De 3 Horne Wit
Sterke Blonde	Duvel, Lucifer, Brigand, Brand Zwaar Blond
Sterke Saison	Dupont II Moinette, Brooklyn Sorachi Ace
Tripel	Westmalle, Affligem, Chimay wit, Mommeriete Tripel
Weizenbock (Hell)	Weihenstephan Vitus, Gutmann, Michael Plank Heller Weizenbock

Barley Wine (C)

Algemene kenmerken

Een Barley Wine is een van oorsprong Engels biertype met een 8,5 tot 15,0 Vol% alcohol.

Uiterlijke kenmerken

Goud tot amberkleuring. Helder, tweeschijn is toegestaan. Laag tot middelmatig koolzuurgehalte. De schuimkraag is vaak minder stabiel door het hoge alcoholgehalte.

Geurassociaties

Complexe brood-, toast, honing-, karamel- en/of nootachtige moutaroma's. Middelmatige tot hoge fruitigheid, die vaak doet denken aan gedroogd fruit. Hoppig, soms wordt dryhopping toegepast. Amerikaanse versies hebben een uitgesproken citrus-hopkarakter.

In oudere versies kunnen sherry-, wijn- of port-achtige aroma's voorkomen. Iets diacetyl is toegestaan, maar het mag nauwelijks boven de geur- of smaakdrempel uitkomen.

Smaak

Complexe brood-, biscuit-, karamel- en/of nootachtige moutigheid. Moutige zoetheid, bitterig tot bitter. De balans varieert tussen zoetig/moutig en bitter, waarbij bij Amerikaanse versies de bitterheid overheerst.

Fruutig, vaak met impressies van gedroogd fruit. Complexe alcoholische smaken, maar nooit branderig, scherp of oplosmiddelachtig. Verouderingssmaken (sherry-, wijn- of portachtig) zijn toegestaan. Iets diacetyl is toegestaan.

Basissmaak

De basissmaak is zoet en bitterig, Amerikaanse versies zijn bitter tot zeer bitter.

Body

Body is vol.

Mondgevoel

Het mondgevoel is plakkerig en alcoholwarmend. Koolzuurprikkeling is niet gewenst.

Nasmaak

Complexe moutigheid en zoetig tot zoet, maar vaak minder zoet dan de hoofdsmaak. Bitterig, fruitig en alcoholwarmend, maar niet branderig of scherp. Amerikaanse versies zijn bitter en minder complex.

Opmerkingen

Amerikaanse versies zijn hoppiger, bitterder hebben minder complexe moutsmaken dan Engelse versies.

Technische kenmerken

Begin SG	1088 – 1120
SVG	68 – 92%
Alcoholpercentage	8,5 – 12 Vol%
Kleur	15 – 35 EBC
Bitterheid	15 – 35 EBU
Koolzuurgehalte	4,0 – 5,4 gr/ltr
Voorbeelden	Bush Amber, Kasteel Gouden Tripel, 't IJ Columbus, Grolsch het Kanon, Whitbread Gold Label

Blond(e)

Algemene kenmerken

Een Blond(e) is een blond Belgisch biertype met 6,0 tot 7,5 Vol% alcohol.

Uiterlijke kenmerken

Licht blond tot goud. Helder (tweeschijn is toegestaan). Stevige, stabiele romige schuimkraag. Koolzuurgehalte is normaal tot hoog.

Geurassociaties

Complex met kruidige en fruitige aroma's. Hoparoma kan aanwezig zijn, maar overheerst niet. Dryhopping is niet gebruikelijk. Licht moutig, aroma's van donkere of gebrande mouten horen niet thuis in een blond(e).

Fruitageit loopt uiteen van citrusachtig, banaanachtig tot ander fruit, maar neigt nooit naar oplosmiddelachtige esters. Kruidige fenolen afkomstig van de gist (kruidig, kruidnagelachtig) en aroma's van alcoholen (peperig, honingachtig) dragen bij tot de complexiteit maar mogen niet overheersen. Toevoeging van kruiden (vooral koriander) komt vaak voor, maar is niet vereist.

Geen DMS en diacetyl.

Smaak

Licht zoetige moutsmaken, esters, lichte kruidigheid en zachte alcoholische smaken. Bitterheid loopt uiteen van licht bitter tot bitter, waarbij de bitterheid altijd in balans is met de zoetheid.

Geen oplosmiddelachtige esters of scherpe alcoholsmaken. Geen donkere of gebrande mouten of diacetyl.

Basissmaak

De basissmaak is zoetig, bitterig, soms bitterig tot bitter.

Body

Body is dun tot medium.

Mondgevoel

Het mondgevoel is droog tot licht plakkerig. Sommige versies zijn duidelijk koolzuurprikkelend. Een alcoholwarmend mondgevoel is niet gewenst.

Nasmaak

Esters, kruidigheid en moutigheid komen ook in de nasmaak voor. Nasmaak is droog tot licht zoetig en bitterig. Geen scherpe of overheersende alcoholen of esters.

Opmerkingen

Minder alcoholisch en moutig dan Sterke Blonde en Barley Wine.

Technische kenmerken

Begin SG	1053 – 1068
SVG	80 – 85%
Alcoholpercentage	6,3 – 7,5 Vol%
Kleur	10 – 25 EBC
Bitterheid	15 – 30 EBU
Koolzuurgehalte	4,5 – 7,0 gr/ltr
Voorbeelden	Lefte Blond, Affligem Blond, La Trappe Blond

Brut (Méthode Champenoise)

Algemene kenmerken

Een Brut Bier is een zeer delicaat, hoog in alcohol, droog, hoppig, geel tot goudkleurig Belgische biertype met 9,0 tot 14,0 Vol% alcohol.

Uiterlijke kenmerken

Geel tot goudkleuring. Helder (iets tweeschijn is toegestaan). Schuim is overvloedig bij inschenken, schuimstabiliteit inzakkend tot een blijvend laagje. Koolzuurgehalte is hoog tot zeer hoog.

Geurassociaties

Licht hoparoma met banaan-, appel- en peeresters. Soms zijn exotische fruit geuren van speciale hopsoorten waarneembaar. Een licht kruid-/specerij karakter komt soms voor.

Alcoholaroma's kunnen worden waargenomen, maar mogen niet scherp zijn.

Diacetyl is niet toegestaan.

Smaak

Complexe esters soms met witte wijnachtige zuren. Hopbitterheid laag tot medium. De frisheid wordt ondersteund door het hoge koolzuurgehalte en de lage pH. Moutsmaken zijn neutraal.

Lichte kruidigheid is toegestaan, diacetyl wordt gezien als een afwijking.

Basissmaak

De basissmaak is bitterig tot bitter, zoetig, zurig.

Body

Body is dun tot medium.

Mondgevoel

Het mondgevoel is door CO2 samentrekkend, alcoholwarmend.

Nasmaak

Korte, bitter-zurig uitloop, maar niet scherp of hard-bitter. Het bier eindigt droog.

Opmerkingen

Een Brut bier is een sterk en minder bittere versie van een Tripel of Sterk Blond. Sommige zijn gelagerd in grotten en ze zijn door het toepassen van het Méthode Champenoise (remuage en dégorgement) meestal helder, zonder depot. Door het gedeeltelijk toepassen van champagnegist zijn ze meestal erg droog en iets zurig. Dunner van body, droger, zuriger en meer alcoholisch dan een Tripel of Sterke Blonde.

Technische kenmerken

Begin SG	1074 – 1106
SVG	87 – 92%
Alcoholpercentage	9,0 – 14,0 Vol%
Kleur	10 – 20 EBC
Bitterheid	10 – 30 EBU
Koolzuurgehalte	8,0 – 10,0 gr/ltr
Voorbeelden	Damme Jeanne, Malheur Brut, Bosteels Deus

Dortmunder Strong

Algemene kenmerken

Een Dortmunder Strong is een donkerblond Nederlands ondergistend biertype met 6,5 tot 7,5 Vol% alcohol.

Uiterlijke kenmerken

Blond tot amberkleurig. Helder tot briljant helder (commerciële versies zijn gefilterd). Onregelmatige tot soms romige schuimkraag, inzakkend tot een blijvend ringetje. Koolzuurgehalte is normaal.

Geurassociaties

Moutig, zoetig aroma. Soms iets hoppig, maar de hoppigheid overheerst nooit. Geen fruitige of kruidige aroma's.

Geen DMS, soms zwak diacetyl.

Smaak

Moutig, zoetig, licht hopbitter. Geen fruitige esters, hogere alcoholen of kruidigheid van de gist. Diacetyl komt soms voor, maar mag alleen bijdragen aan de volmondigheid en het romige mondgevoel. Diacetyl mag nooit overheersen.

Basissmaak

De basissmaak is zoetig tot zoet, bitterig, soms bitterig tot bitter.

Body

Body is medium tot tamelijk vol.

Mondgevoel

Het mondgevoel is plakkerig, alcoholwarmend.

Nasmaak

Zoetig, bitterig. De zoetigheid neemt af en de bitterheid neemt toe naarmate de nasmaak langer uitvloeit. Geen fruitige esters of kruidigheid.

Opmerkingen

Biertype heeft geen relaties met de klasse A-Dortmunder. Dortmunder Strong is het volmoutige, zware broertje van een Nederlandse Pilsener.

Technische kenmerken

Begin SG	1064 – 1074
SVG	80 – 85%
Alcoholpercentage	6,5 – 7,5 Vol%
Kleur	10 – 26 EBC
Bitterheid	13 – 35 EBU
Koolzuurgehalte	ca. 4,5 gr/ltr
Voorbeelden	Gulpener Dort, Amstel Gold, Alfa Super Dortmunder, De Prael Tante Leen

Double / Imperial IPA

Algemene kenmerken

Een Double IPA of Imperial IPA is een zeer bitter, hoppig, goud tot amberkleuring Amerikaans biertype met 7,5 tot 11,5 Vol% alcohol.

Uiterlijke kenmerken

Goud tot amberkleuring. Helder (tweeschijn is toegestaan). Schuim is ongelijkmatig, schuimstabiliteit inzakkend tot een blijvend laagje of ringetje. Koolzuurgehalte is normaal tot tamelijk hoog.

Geurassociaties

Zeer prominent hoparoma. Hoewel Engelse en andere hopsoorten voorkomen, domineren bij de meeste versies de citrusachtige Amerikaanse hopsoorten.

Zoetige moutaroma's en fruitige esters kunnen op de achtergrond aanwezig zijn. Bij sterke versies kan alcohol waargenomen worden, maar alcoholaroma's mogen niet scherp zijn.

Diacetyl is niet toegestaan.

Smaak

Sterke complexe hopsmaken komen overeen met de hoparoma's. Zeer hoge tot extreem hoge hopbitterheid. Zoetige moutigheid ondersteunt het hopkarakter. Moutsmaken zijn neutraal, maar enige karamel- of toastachtige smaken zijn acceptabel, mits deze niet overheersen of te prominent aanwezig zijn.

Lichte fruitigheid is toegestaan, diacetyl wordt gezien als een afwijking.

Basissmaak

De basissmaak is zeer bitter tot extreem bitter, zoetig tot zoet.

Body

De body is medium tot tamelijk vol.

Mondgevoel

Het mondgevoel is door CO₂ (en hop) soms samentrekkend, plakkerig, iets alcoholwarmend.

Nasmaak

Lange, bittere uitloop, maar niet scherp of hard-bitter. Het bier eindigt droog.

Opmerkingen

Een Double of Imperial IPA is een sterkere meer bittere versie van een IPA (USA). Sterker/bitterder dan IPA (GB) maar minder moutig, fruitig. Dunner van body en (veel) bitterder dan Barley Wine.

Technische kenmerken

Begin SG	1070 – 1090
SVG	72 – 78%
Alcoholpercentage	7,5 – 11,5 Vol%
Kleur	15 – 35 EBC
Bitterheid	50 – 100 EBU
Koolzuurgehalte	4,2 – 6,9 gr/ltr
Voorbeelden	Russian River Pliny the Elder, Flying Dog Double Dog Double Pale Ale, De Molen Amarillo, Breugem Double IPA

India Pale Ale (GB)

Algemene kenmerken

Een India Pale Ale (GB) is een complex, goud tot amberkleuring Engels biertype met 5,6 tot 7,5 Vol% alcohol.

Uiterlijke kenmerken

Goud tot amberkleuring. Helder (tweeschijn is toegestaan). Schuim is ongelijkmatig, schuimstabiliteit inzakkend tot een blijvend laagje of ringetje. Koolzuurgehalte is normaal tot tamelijk hoog.

Geurassociaties

Hoparoma hoort duidelijk aanwezig te zijn, hoewel niet zo sterk als bij Amerikaanse versies. Hopkarakter mag bloemig, aardachtig of fruitig zijn. Dryhopping komt vaak voor bij India Pale Ales. Geen Amerikaanse hopsoorten.

Karamel- of toast-achtige moutaroma's zijn normaal, maar niet vereist. Fruitigheid (van de hop of van esters) is toegestaan, maar mag niet overheersen.

Een licht diacetyl aroma is toegestaan, maar mag absoluut niet overheersen. DMS mag niet worden waargenomen.

Smaak

Hopsmaak hoort aanwezig te zijn, hopbitterheid is middelmatig tot hoog. De hopsmaken moeten overeenkomen met het hoparoma (bloemig, aardachtig of fruitig). De moutsmaken zijn op de achtergrond aanwezig en ondersteunen de hopsmaak en -bitterheid. Moutsmaken horen een Engels karakter te hebben. Biscuit-, toast- of broodachtige smaken, eventueel in combinatie met karamelachtige smaken zijn normaal voor dit type.

Een lichte fruitigheid afkomstig van de vergisting draagt bij tot de complexiteit, maar mag in geen geval overheersen. Diacetyl kan voorkomen, maar mag in geen geval overheersend of storend zijn.

Basissmaak

De basissmaak is zoet, bitter tot zeer bitter. De basissmaak kan ook iets zoutig zijn.

Body

De body is medium tot tamelijk vol.

Mondgevoel

Het mondgevoel is droog, samentrekkend door de hop. Een licht plakkerig mondgevoel is toegestaan. Sterkere versies kunnen alcoholwarmend zijn.

Nasmaak

Complex, licht zoetig tot droog. Lange, bittere uitloop, maar niet scherp of hard-bitter.

Opmerkingen

Minder bitter en hoppig dan een Amerikaanse IPA.

Technische kenmerken

Begin SG	1056 – 1070
SVG	72 – 78%
Alcoholpercentage	5,6 – 7,5 Vol%
Kleur	15 – 35 EBC
Bitterheid	38 – 65 EBU
Koolzuurgehalte	4,2 – 6,9 gr/ltr
Voorbeelden	Fuller's Bengal Lancer, Worthington's White Shield, Meantime I.P.A., Burton Bridge Empire, Left Hand 400 Pound Monkey

India Pale Ale (USA)

Algemene kenmerken

Een India Pale Ale (USA) is een hoppig, bitter, goud tot amberkleuring Amerikaans biertype met 5,6 tot 7,5 Vol% alcohol.

Uiterlijke kenmerken

Goud tot amberkleuring. Helder (tweeschijn is toegestaan). Schuim is ongelijkmatig, schuimstabiliteit inzakkend tot een blijvend laagje of ringetje. Koolzuurgehalte is normaal tot tamelijk hoog.

Geurassociaties

Zeer prominent aroma van Amerikaanse hop (citrus, bloemig, parfumachtig, harsachtig, den-achtig). Meestal dry-hopped. Meer hoparoma dan Engelse IPA's.

Clean moutaroma kan op de achtergrond aanwezig zijn, het moutaroma is minder dan bij Engelse IPA's. Eventuele fruitigheid komt van de hop en niet van esters.

Diacetyl is niet toegestaan.

Smaak

Hopsmaak hoort duidelijk aanwezig te zijn, hopbitterheid is hoog tot zeer hoog. De hopsmaken moeten overeenkomen met het hoparoma (Amerikaans, citrus, bloemig, parfumachtig, harsachtig, den-achtig). Zoetige moutigheid dient de hopsmaken en bitterheid te compenseren. Moutsmaken zijn neutraal, maar enige karamel- of toast-achtige smaken zijn acceptabel, mits deze niet overheersen of te prominent aanwezig zijn.

Lichte fruitigheid is toegestaan, diacetyl wordt gezien als een afwijking.

Basissmaak

De basissmaak is zoet, bitter tot zeer bitter.

Body

De body is medium tot tamelijk vol, maar over het algemeen iets dunner dan bij Engelse IPA's.

Mondgevoel

Het mondgevoel is droog, samentrekkend door de hop. Een licht plakkerig mondgevoel is toegestaan. Sterkere versies kunnen alcoholwarmend zijn.

Nasmaak

Complex, licht zoetig tot droog. Lange, bittere uitloop, maar niet scherp of hard-bitter.

Opmerkingen

Bitterder en hoppiger dan Engelse India Pale Ales.

Technische kenmerken

Begin SG	1056 – 1070
SVG	72 – 78%
Alcoholpercentage	5,6 – 7,5 Vol%
Kleur	15 – 35 EBC
Bitterheid	40 – 70 EBU
Koolzuurgehalte	4,2 – 6,9 gr/ltr
Voorbeelden	Flying Dog Snake Dog, Firestone Walker Union Jack I.P.A., De Molen Vuur & Vlam I.P.A.-ish, Uiltje UPA, Leidsche Aaipiejee

Lichte Dubbelbo(c)k

Algemene kenmerken

Een Lichte Dubbelbo(c)k is een blond Duits ondergistend biertype met 7,0 tot 10,0 Vol% alcohol.

Uiterlijke kenmerken

Blond tot amberkleurig. Helder tot briljant helder (commerciële versies zijn gefilterd). Romige schuimkraag, inzakkend tot een blijvend ringetje. Koolzuurgehalte is normaal.

Geurassociaties

Sterk moutig. Soms iets hoppig, maar de hoppigheid overheerst nooit. Geen fruitige of kruidige aroma's. Geen DMS, soms zwak diacetyl.

Smaak

Volmoutig, zoetig tot zoet, licht hopbitter. Geen fruitige esters, hogere alcoholen of kruidigheid van de gist. Diacetyl mag minimaal aanwezig zijn.

Basissmaak

De basissmaak is zoetig tot zoet, bitterig.

Body

Body is vol.

Mondgevoel

Het mondgevoel is plakkerig, alcoholwarmend.

Nasmaak

Moutig, zoetig, licht bitterig. De zoetigheid neemt af en de bitterheid neemt toe naarmate de nasmaak langer uitvloeit. Geen fruitige esters of kruidigheid.

Opmerkingen

Een Lichte Dubbelbo(c)k is een zeer zware versie van een Münchener Helles. Moutiger en een voller mondgevoel dan Dortmunder Strong.

Technische kenmerken

Begin SG	1064 – 1092
SVG	73 – 83%
Alcoholpercentage	7,0 – 10,0 Vol%
Kleur	10 – 35 EBC
Bitterheid	17 – 30 EBU
Koolzuurgehalte	4,2 – 4,5 gr/ltr
Voorbeelden	Andechs Bergbock Hell

Meibo(c)k

Algemene kenmerken

Een Meibock of Meibok is een van origine ondergistend blond bier met 6,5 tot 7,5 Vol% alcohol.

Uiterlijke kenmerken

Blond tot amberkleurig. Helder tot briljant helder (commerciële versies zijn gefilterd). Romige, maar soms ook onregelmatige schuimkraag, inzakkend tot een blijvend laagje. Koolzuurgehalte is normaal.

Geurassociaties

Rijk moutig aroma, afkomstig van bleke moutsoorten. Licht hoparoma van nobele hopsoorten. Bovengistende versies zijn kruidiger en fruitiger, maar kruidigheid en fruitigheid moeten ook bij deze bieren op de achtergrond blijven. Bij ondergistende versies kan soms wat DMS en diacetyl waarneembaar zijn. Geen hogere alcoholen.

Smaak

Clean, volmoutig, zoetig, licht hopbitter tot hopbitter. Bij bovengistende versies mogen fruitigheid en kruidigheid niet overheersen. Diacetyl mag in ondergistende versies minimaal aanwezig zijn. Hogere alcoholen horen in een Meibo(c)k niet thuis.

Basissmaak

De basissmaak is zoetig tot zoet, bitterig tot bitter.

Body

Body is medium tot tamelijk vol.

Mondgevoel

Het mondgevoel is zacht, licht plakkerig. Het mag iets alcoholwarmend zijn, maar een branderig alcoholisch mondgevoel is niet gewenst.

Nasmaak

Moutig, zoetig, licht bitterig tot bitter. Fruitigheid en kruidigheid zijn bij bovengistende versies toegestaan, mits deze niet overheersen. Branderige hogere alcoholen horen niet.

Opmerkingen

Duitse Maibock is moutiger en bitterder dan de Nederlandse versies. Ondergistende versies zijn strakker, minder fruitig en minder kruidig dan bovengistende Meibock-bieren.

Technische kenmerken

Begin SG	1060 – 1070
SVG	70 – 77%
Alcoholpercentage	6,5 – 7,5 Vol%
Kleur	14 – 35 EBC
Bitterheid	20 – 40 EBU
Koolzuurgehalte	4,4 – 4,6 gr/ltr
Voorbeelden	Einbecker Mai-Ur-Bock, Hofbrauhaus Mai Bock, Mommeriete Mei Bock, Gulpener Lentebock, Budels MeiBock, Lindeboom Lentebock

Sterk (Dubbel) Witbier

Algemene kenmerken

Een Sterk Witbier is een blond bovengistend Belgisch biertype met 6,0 tot 8,0 Vol% alcohol.

Uiterlijke kenmerken

Lichtblond tot geel/goudkleurig. Tweeschijn. Romige, volle, stabiele schuimkraag. Koolzuurgehalte is redelijk hoog.

Geurassociaties

Iets weeïg-zoetig en soms iets zurig door de gebruikte tarwe. Fruitig (vooral citrusachtig) en kruidig, vaak door toevoeging van koriander en andere specerijen en schillen van citrusvruchten. Geen of nauwelijks hoparoma, geen diacetyl of DMS.

Smaak

Weeïg, zoetig en soms iets zurig door de gebruikte tarwe. Fruitig (citrus) en kruidig. Geen of nauwelijks waarneembare hopbitterheid, geen waarneembare hopsmaken. Diacetyl mag niet waargenomen worden.

Basissmaak

Zoetig, soms iets zurig. De basissmaak bevat nauwelijks bitterheid.

Body

Body is dun tot medium tot tamelijk vol.

Mondgevoel

Het mondgevoel kan iets samentrekkend zijn door koolzuur, soms iets alcoholwarmend. Iets plakkerig is toegestaan.

Nasmaak

De nasmaak is zoetig, weeïg en soms iets zurig door de tarwe, fruitig en kruidig. Nauwelijks hopbitter.

Opmerkingen

Een Sterk Witbier is een sterkere variant van een Belgisch Witbier. Door de grotere graanstort kan het bier wat zoeter en plakkeriger overkomen dan een normaal Witbier.

Technische kenmerken

Begin SG	1055 – 1076
SVG	78 – 82%
Alcoholpercentage	6,0 – 8,0 Vol%
Kleur	10 – 25 EBC
Bitterheid	8 – 16 EBU
Koolzuurgehalte	4,5 – 6,0 gr/ltr
Voorbeelden	Trivenius (De Graal), Ezel (Bavik), Jan de Lichte (brouwerij De Glazen Toren), De 3 Home Wit

Sterke Blonde

Algemene kenmerken

Een Sterke Blonde is een complex blond Belgisch biertype met 8,0 tot 9,0 Vol% alcohol.

Uiterlijke kenmerken

Lichtblond tot goudgeel. Helder (tweeschijn is toegestaan). Grote, stabiele schuimkraag. Koolzuurgehalte is hoog tot zeer hoog.

Geurassociaties

Complex met kruidige, fruitige en (niet scherpe) alcoholische aroma's. Fruitaroma's doen denken aan appel, peer of citrusfruit. Banaanaroma's en oplosmiddelachtige esters zijn niet gewenst.

Licht kruidig (peperig of kruidnagelachtig) door hogere alcoholen en nevenproducten die tijdens de gisting zijn ontstaan. Alcoholaroma's zijn zacht en niet overheersend.

Hoparoma is vaak aanwezig, maar nooit overheersend. Dryhopping is niet gebruikelijk. Licht moutig. Aroma's van donkere of gebrande mouten horen niet in een sterke blonde.

DMS kan aanwezig zijn maar mag niet overheersen, diacetyl mag niet worden waargenomen.

Smaak

Samenspel van kruidige, fruitige en alcoholische smaken, ondersteund door een zachte moutigheid. Fruitigheid doet denken aan appel, peer of citrusfruit. Hopbitterheid is medium en is goed in balans met de moutigheid.

Geen donkere of gebrande mouten, oplosmiddelachtige smaken of diacetyl.

Basissmaak

De basissmaak is droog tot licht zoetig, bitterig tot bitter.

Body

Relatief dunne body.

Mondgevoel

Droog, samentrekkend mondgevoel met veel koolzuurprikkeling door gebruik van grote hoeveelheid suiker, een lage pH en een hoog koolzuurgehalte.

Nasmaak

Licht moutig, fruitig (peer, appel of citrus), bitterig. Droog uitlopend door het hoge koolzuurgehalte.

Opmerkingen

Droger en hoger koolzuur dan Tripel.

Technische kenmerken

Begin SG	1066 – 1080
SVG	77 – 93%
Alcoholpercentage	8,0 – 9,0 Vol%
Kleur	6 – 13 EBC
Bitterheid	18 – 28 EBU
Koolzuurgehalte	6,5 – 8,5 gr/ltr
Voorbeelden	Duvel, Lucifer, Brigand, Brand Zwaar Blond

Sterke Saison

Algemene kenmerken

Een Sterke Saison is een Belgisch bovengistend blond bier met 7,5 tot 9,5 Vol% alcohol.

Uiterlijke kenmerken

Goud tot amberkleurig. Helder, tweeschijn is toegestaan. Romige, volle, stabiele schuimkraag, maar soms is de schuimkraag onregelmatig. Koolzuurgehalte is hoog.

Geurassociaties

Fruitage (vooral citrusachtige), kruidige aroma's. Kruidige aroma's komen van de gist, maar soms worden ook extra kruiden toegevoegd. Dryhopping wordt soms toegepast, maar nooit in combinatie met extra toegevoegde kruiden. Kan een iets moutig aroma hebben, maar de moutigheid blijft dan op de achtergrond. Geen Diacetyl of DMS.

Smaak

Zoetig, bitter, maar soms ook droog, zurig. Fruitig (vooral citrus) en kruidig. Hopbitter, maar hopsmaken zijn niet of nauwelijks aanwezig. Geen diacetyl of DMS.

Basissmaak

De basissmaak is zoetig, bitterig tot bitter. Soms iets zurig door de hoge vergistingsgraad en het hoge koolzuurgehalte.

Body

Body is dun (zeker voor zo'n zwaar bier) tot medium.

Mondgevoel

Het mondgevoel is opdrogend, samentrekkend door lage pH en hoge koolzuurgehalte. Soms iets alcoholwarmend.

Nasmaak

Fruitage, kruidig en bitter.

Opmerkingen

Een Sterke Saison is een zware versie van een Klasse A-Saison. De speciale kenmerken van de gebruikte gist (citrusfruitigheid, kruidigheid en hoge vergistingsgraad) onderscheiden dit bier van een Triple.

Technische kenmerken

Begin SG	1065 – 1074
SVG	78 – 100%
Alcoholpercentage	7,5 – 9,5 Vol%
Kleur	10 – 35 EBC
Bitterheid	15 – 40 EBU
Koolzuurgehalte	6,0 – 7,5 gr/ltr
Voorbeelden	Dupont II Moinette, Brooklyn Sorachi Ace

Tripel

Algemene kenmerken

Een Tripel is een complex blond Belgisch biertype met 7,5 tot 9,5 Vol% alcohol.

Uiterlijke kenmerken

Blond tot goud. Helder (tweeschijn is toegestaan). Stevige, stabiele, romige schuimkraag. Koolzuurgehalte is hoog.

Geurassociaties

Complex met kruidige, fruitige en (niet scherpe) alcoholische aroma's. Hoparoma kan aanwezig zijn, maar overheerst niet. Dryhopping is niet gebruikelijk. Licht moutig, aroma's van donkere of gebrande mouten horen niet thuis in een Tripel.

Fruitigheid loopt uiteen van citrusachtig, banaanachtig tot ander fruit, maar neigt nooit naar oplosmiddelachtige esters. Kruidige fenolen afkomstig van de gist (kruidig, peperig, kruidnagelachtig) zijn waarneembaar, maar mogen niet overheersen. Toevoeging van kruiden (vooral koriander) komt vaak voor, maar is niet vereist.

De geur van een Tripel hoort mooi in balans te zijn. Niets mag overheersen.

DMS en diacetyl mogen niet worden waargenomen.

Smaak

Samenspel van kruidige, fruitige en alcoholische smaken, ondersteund door een zachte moutigheid. Hopbitterheid is goed in balans met de moutigheid en zoetheid.

Geen donkere of gebrande mouten, oplosmiddelachtige smaken of diacetyl.

Basissmaak

De basissmaak is zoetig, bitterig tot bitter.

Body

Door het gebruik van tot 25% suiker in de stort is de body relatief licht voor een bier met zoveel alcohol.

Mondgevoel

Het mondgevoel is alcoholwarmend met veel koolzuurprikkeling. Een Tripel hoort niet samentrekkend te zijn. Een beetje plakkerigheid is toegestaan.

Nasmaak

Esters, kruidigheid en moutigheid komen ook in de nasmaak voor. Door het hoge koolzuurgehalte is de nasmaak droog tot licht zoetig en redelijk bitter.

Opmerkingen

Meest gebrouwen amateurbier. Droger en meer koolzuur dan Barley Wines.

Technische kenmerken

Begin SG	1065 – 1080
SVG	73 – 90%
Alcoholpercentage	7,5 – 9,5 Vol%
Kleur	10 – 24 EBC
Bitterheid	15 – 40 EBU
Koolzuurgehalte	5,5 – 7,0 gr/ltr
Voorbeelden	Westmalle Tripel, Affligem Tripel, Chimay Wit, Mommeriete Tripel

Weizenbock (Hell)

Algemene kenmerken

Een Weizenbock (Hell) is een blond Zuid-Duits tarwebier met 6,5 tot 7,5 Vol% alcohol.

Uiterlijke kenmerken

Lichtblond tot geel/goudkleurig. Tweeschijn tot troebel, bepaald door de manier van inschenken. Romige, volle, stabiele schuimkraag. Koolzuurgehalte is hoog.

Geurassociaties

Fruutig (banaan, bubblegum), kruidig (kruidnagel). Iets weeig-zoetig door de gebruikte tarwe. Geen hoparoma. Geen diacetyl en DMS.

Smaak

Zoetig, fruitig, kruidig. Banaan en kruidnagel horen prominent aanwezig te zijn. Iets weeïge, zoetige, soms iets zurige smaak door het gebruik van ca. 55% tarwemout. Geen of nauwelijks waarneembare hopbitterheid, geen waarneembare hopsmaken. Diacetyl mag niet worden waargenomen.

Basissmaak

Zoetig tot zoet, licht bitterig, soms iets zurig.

Body

Body is dun tot medium.

Mondgevoel

Het mondgevoel is samentrekkend door koolzuur, iets plakkerig, soms iets alcoholwarmend.

Nasmaak

De nasmaak is zoetig, weeïg en soms iets zurig door de tarwe, fruitig (banaan) en kruidig (kruidnagel). Nauwelijks hopbitter.

Opmerkingen

Een Weizenbock is een sterke versie van een normale Weizen. Alle smaken in een Weizen horen ook in een Weizenbock terug te komen. Door de grotere moutstort is een Weizenbock wel voller en zoeter dan een normale Weizen.

Technische kenmerken

Begin SG	1065 – 1074
SVG	70 – 80%
Alcoholpercentage	6,5 – 8,0 Vol%
Kleur	10 – 25 EBC
Bitterheid	8 – 16 EBU
Koolzuurgehalte	6,0 – 7,5 gr/ltr
Voorbeelden	Weihenstephan Vitus, Gutmann, Michael Plank Heller Weizenbock

Klasse D

De bieren in klasse D zijn licht van kleur (vanaf 30 EBC) en hebben een begin SG hoger dan 1060.

Biertype	Commerciële voorbeelden
Baltic Porter	Baltika 6, Okocim, Nøgne, Sinebrychoff, Carlsberg Carls Porter, Saku
Barley Wine	Fuller's Golden Pride, Robinson's Old Tom, Sierra Nevada Bigfoot Ale, SNAB Maelstrøm
Bière de Garde Ambrée	Jenlain Ambrée, La Choulette, CH'TI Ambrée
Black IPA	Emelisse Black IPA, Buxton Imperial Black IPA, Thornbridge Black Raven, Kernel Black IPA, Toccalmatto 'B' Space Invaders, Firestone Walker Wookey Jack
Bo(c)kbier	Einbecker Ur-bock Dunkel, Amstel, Bavaria, La Trappe Bockbier
Dubbel	Westmalle, Chimay rood, La Trappe (trappistenbieren), Affligem, Leffe (abdijbieren), Gulpen Gerardus Willems
Dubbelbo(c)k	Paulaner Salvator, Andechs Doppelbock Dunkel, Weihenstephaner Korbinian, Christoffel, Mommeriete
Export Stout	Guinness Special Export, Schans van Vollenhoven's, Duits & Lauret Winterstout
Imperial Red Ale	Sierra Nevada Imperial Red, Port Brewing Shark Attack, Three Floyds Behemoth, Kaapse Jaapie
Imperial Russian Stout	Harvey's Imperial Extra double stout, Emelisse Imperial Russian stout, Samuel Smith Imperial Stout, Fuller's
Old Ale	Gale's Prize Old Ale, Fuller's Vintage, Greene King Strong Suffolk, Theakston Old Peculier, Sarah Hughes Dark Ruby
Quadrupel	Rochefort 10, St. Bernardus Abt 12, La Trappe Quadrupel, Westvleteren Abt, Maallust 1818, Mommeriete Vrouwe van Gramsbergh, Hertog Jan Grand Prestige
Scotch Ale	Gordon Highland Scotch Ale, Traquair House Ale, Glazen Toren Canaster
Sterk Vlaams Bruin	Liefmans Goudenband, De Dolle Brouwers Oerbier
Weizen(doppel)bock	Schneider TAP6 Unser Aventinus, Erdinger Pikantus, Michael Plank Dunkler Weizenbock

Baltic Porter

Algemene kenmerken

Een Baltic Porter is in vergelijking met een Engelse Porter meer alcoholisch en heeft een vollere smaak en zoetere afdronk. Daarnaast wordt meer gebruik gemaakt van Europese hopsoorten en Münchener mout.

Uiterlijke kenmerken

Zeer donker bruin tot vrijwel ondoorzichtig zwartbruin. Tweeschijn tot helder. Fijne tot stabiel laagje inzakkende, ongelijkmatige mousse schuimkraag, vaak beige bruin van kleur. Koolzuurgehalte is normaal. Meestal ondergisting.

Geurassociaties

Lichte geur van chocolade of zwarte mout. Fruitig, karamelmout, zoetig, soms droppig.

Moutig, vaak met karamel-, toffee-, nootachtige en / of zoethouttoetsen. Complex alcohol- en esterprofiel van gemiddelde sterkte en doet denken aan pruimen, rozijnen of bessen. Duidelijk donkere mout-karakter van chocolade, koffie of melasse, maar nooit verbrand. Geen hop. Geen zuurheid.

Smaak

De smaak is zacht moutbitter. Minder geroosterde mout bitterheid dan een Ierse stout of export stout. Zoetig tot zoet, karamelmout, fruitig en zwak hop bitter.

Een rijke, moutige zoetheid met een complexe mix van diepe mout, gedroogd fruit esters, en alcohol. Heeft een zacht geroosterde smaak. De mout geeft een complexiteit van karamel, toffee, nootachtig, melasse en / of drop. Medium bitterheid van mout en hop.

Basissmaak

De basissmaak is zoetig tot zoet en bitterig.

Body

De body is medium tot tamelijk vol, het is een degustatiebier. Licht alcoholwarmend.

Mondgevoel

Het mondgevoel is plakkerig en iets alcoholwarmend. Koolzuurgehalte is normaal. Soms een wat metaalachtige (na)smaak. Over het algemeen vrij vol en zacht. Niet zwaar op de tong als gevolg van carbonisatie niveau.

Nasmaak

De nasmaak is moutig gebrand, bitterig, karamel, chocolade iets koffie-achtig tot droppig. De nasmaak vloeit iets zoetig uit.

Opmerkingen

De Baltic Porter heeft minder geroosterde moutbitterheid dan een Ierse stout of export stout. Een Baltic Porter heeft vaak moutsmaken die doen denken aan een Engelse Porter en de ingetogen gebrandheid van een Schwarzbier, maar met een hoger begin SG en alcoholpercentage. Minder geroosterde bitterheid dan bij een Export Stout.

Technische kenmerken

Begin SG	1065 – 1080
SVG	69 – 84%
Alcoholpercentage	6,5 – 9,0 Vol%
Kleur	65 – 230 EBC
Bitterheid	25 – 50 EBU
Koolzuurgehalte	3,7 – 5,5 gr/ltr
Voorbeelden	Baltika 6, Okocim, Nøgne, Sinebrychoff, Carlsberg Carls Porter, Saku

Barley Wine

Algemene kenmerken

Een Barley Wine is een (zeer) zwaar, donker volmoutig biertype met een complexe, zwaar alcoholwarmende smaak. 8,0 tot 12,0 Vol% alcohol.

Uiterlijke kenmerken

Kleur (donker) koper, roodbruin tot donkerbruin. Helder. Inzakkende tot stabiel laagje van een romige schuimkraag. Koolzuurgehalte is normaal.

Geurassociaties

Volle, zwaar moutige geur. Zoetig, hoppig (soms door dryhopping), complexe, vaak kruidige geur.

Complex, met een rijke moutige zoetheid, duidelijk esters en hogere alcoholen en een mogelijke lichte tot matige kruidigheid. Soms karamel, toast en / of broodachtig aroma. De esters zijn matig tot sterk met toetsen van rozijnen, pruimen, gedroogd kersen, vijgen of pruimen.

Smaak

De smaak is vol en complex. Vol, zoet, moutig en (mout) bitterig. Zwaar alcoholisch. Soms toegevoegde kruiden of andere toevoegingen. In balans met de moutigheid.

Relatief lage bitterheid voor een bier van deze sterkte, alcohol biedt een zekere balans met de moutigheid. Zoete en volle bieren hebben een hoger bitterheidsniveau.

Basissmaak

De basissmaak is zoet, (mout)bitter tot sterk bitter.

Body

De body is vol, het is een degustatiebier. Sterk alcoholwarmend.

Mondgevoel

Het mondgevoel is plakkend en alcoholwarmend. Koolzuurgehalte is relatief laag en de restsuikers zijn duidelijk waarneembaar.

Nasmaak

De nasmaak is vol en complex: sterk moutig, bitter met vaak complexe kruidigheid.

Opmerkingen

De Engelse, Amerikaanse en Belgische typen Barley Wines kunnen zich onderscheiden door de geur en smaakeigenschappen van de gebruikte hopsoorten.

Technische kenmerken

Begin SG	1080 – 1120
SVG	70 – 85%
Alcoholpercentage	8,0 – 12,0 Vol%
Kleur	40 – 100 EBC
Bitterheid	35 – 80 EBU
Koolzuurgehalte	2,7 – 6,4 gr/ltr
Voorbeelden	Fuller's Golden Pride, Robinson's Old Tom, Sierra Nevada Bigfoot Ale, SNAB Maelstrøm

Bière de Garde (Ambreé)

Algemene kenmerken

Een Bière de Garde is een amber tot bruinkleurig bier gemaakt door Noord-Franse brouwerijen, met 6,5 tot 8,0 Vol% alcohol. Meestal bovengistend. Het is voller, zoeter en moutiger dan een Belgische Saison.

Uiterlijke kenmerken

Amber tot bruin. Helder, hoewel tweeschijn voorkomt in ongefilterd bier. Onregelmatig gevormde schuimkraag, meestal wit tot gebroken wit (afhankelijk van bier kleur), ondersteund door vrij hoge carbonisatie.

Geurassociaties

Prominente moutige zoetheid, vaak met een complex, licht karamelachtig karakter. Weinig tot matige hoeveelheid esters. Licht hoparoma (kan een beetje kruidig zijn). Commerciële versies hebben vaak een wat droog, kelderachtig karakter. Geen diacetyl.

Smaak

Gemiddelde tot hoge moutsmak vaak met een licht geroosterde, toffee-achtige of karamelachtige zoetheid. Moutsmaken en complexiteit zijn prominenter als bier kleur donkerder is. Lage tot matige hoeveelheid esters en alcoholsmaken. Medium lage hopbitterheid. De balans is altijd in de richting van de mout. Blonde versies hebben iets hogere niveau van kruidige smaak, afkomstig van de hop en/of de gist.

Basissmaak

De basissmaak is zoetig, bitterig en zwak moutig.

Body

Body is medium.

Mondgevoel

Het mondgevoel is iets droog tot licht plakkerig. Zacht soepele smaak en goed doordrinkbaar.

Nasmaak

De finish is medium-droog en moutig. Alcohol kan wat extra droogheid geven in de afdrank. Wat fruitig, karamelachtig, bitterig.

Opmerkingen

Bière de Garde is vaak ook een verzamelnaam voor verschillende biertypen van bieren uit Noord Frankrijk. Het lijkt op een Saison, maar iets zoeter zonder de citrus fruitigheid van een Saison. De drie belangrijkste variaties zijn de bruine (brune), de blond (blonde) en de amber (ambreé).

Technische kenmerken

Begin SG	1060 – 1080
SVG	77 – 88%
Alcoholpercentage	6,0 – 8,0 Vol%
Kleur	25 – 50 EBC
Bitterheid	20 – 30 EBU
Koolzuurgehalte	3,7 – 5,5 gr/ltr
Voorbeelden	Jenlain Ambrée, La Choulette, CH'TI Ambrée

Black IPA

Algemene kenmerken

Een Black IPA is een diep donkerrood tot zwart bitter biertype van Amerikaans origine met 6,0 tot 7,5 Vol% alcohol.

Uiterlijke kenmerken

Diep donkerrood tot zwart. Helder (tweeschijn is toegestaan). Stevige, stabiele, romige, crèmekleurige schuimkraag. Koolzuurgehalte is normaal tot tamelijk hoog.

Geurassociaties

Kenmerkend van een Black IPA is het dryhop-aroma, afkomstig van Amerikaanse, Britse of 'Pacific' hopsoorten (afkomstig uit Nieuw Zeeland, Australië, Japan of de nieuwe exotische variëteiten uit Amerika zoals Citra). Britse versies hebben een onmiskenbaar Engels hopkarakter en bieren waarin 'Pacific' hop wordt gebruikt hebben een exotisch fruit karakter. Koffie, chocolade en gebrande mout zijn minimaal aanwezig in het aroma, maar worden overmeesterd door de hop. Fruitigheid (vooral van donker fruit) is op de achtergrond aanwezig, maar is vaak lastig waar te nemen door het geweld van hoparoma's.

Oplosmiddelachtige esteraroma's en diacetyl horen niet in een Black IPA thuis.

Smaak

Samenspel van donkere moutsmaken, donker fruit en hop. Oplosmiddelachtige esters zijn niet toegestaan. Geen diacetyl.

Basissmaak

De basissmaak is licht zoetig, zeer bitter.

Body

Black IPA heeft een medium body.

Mondgevoel

Het mondgevoel begint iets plakkerig, is daarna opdrogend en eindigt enigszins wrang door de aanwezigheid van veel hop.

Nasmaak

De nasmaak kenmerkt zich door licht gebrande moutsmaken en hopsmaak en -bitterheid, om ten slotte zeer (hop-) bitter te eindigen.

Opmerkingen

Veel meer hoparoma, meer hopbitter en veel minder gebrand dan een Porter.

Technische kenmerken

Begin SG	1060 – 1075
SVG	73 – 83%
Alcoholpercentage	6,0 – 7,5 Vol%
Kleur	60 – 100 EBC
Bitterheid	50 – 70 EBU
Koolzuurgehalte	4,5 – 6,5 gr/ltr
Voorbeelden	Emelisse Black IPA, Buxton Imperial Black IPA, Thornbridge Black Raven, Kernel Black IPA, Toccalmatto 'B' Space Invaders, Firestone Walker Wookey Jack

Bo(c)kbier

Algemene kenmerken

Een Bokbier of Bockbier is een typisch Nederland (of Duits) seizoensbier met 6,0 tot 7,5 Vol% alcohol.

Uiterlijke kenmerken

Kleur (donker) koper, roodbruin tot donkerbruin. Helder. Stabiele mousse schuimkraag. Koolzuurgehalte is normaal.

Geurassociaties

Typische karamel, soms koffie/cacao-achtig aroma is duidelijk aanwezig. Moutig zoetige tot zoete geur, soms licht gebrande moutbitterheid.

De geur van een Bo(c)kbier hoort (licht) zoetige karamelachtig te zijn.

Smaak

De smaak is in evenwicht met de geur: licht moutig, zoetig met duidelijke karameltoetsen. Moutbitterheid en iets gebrand. Sommige Bo(c)kbieren zijn tamelijk zoet. Ondergistende en Duitse versies zijn wat droger.

In de smaak wordt complexe moutigheid gedomineerd door de rijke smaken van Münchener- en Viennamout, die bijdragen tot melanoiden en geroosterde aroma's. Hopbitterheid is over het algemeen voldoende hoog genoeg om de mout aroma's te ondersteunen, waardoor een beetje zoetheid blijft hangen in de nasmaak. Zuivere smaak, zonder esters of diacetyl. Geen sterke hopsmaak. Geen gebrand of geroosterd karakter. Geen kruiden of andere toevoegingen.

Basissmaak

De basissmaak is zoetig, (mout)bitterig tot bitter.

Body

De body is tamelijk vol, maar het bier is wel doordrinkbaar.

Mondgevoel

Het mondgevoel is wat plakkerig en iets alcoholwarmend. Koolzuurgehalte maakt het bier doordrinkbaar.

Nasmaak

De nasmaak is uitnodigend en goed in overeenstemming met de geur en basissmaken: (licht) moutig, karamel, iets gebrand met een enigszins uitvloeiende bitterheid.

Opmerkingen

Meest bekende en gebrouwen seizoensbier in Nederland.

Technische kenmerken

Begin SG	1060 – 1070
SVG	75 – 85%
Alcoholpercentage	6,0 – 7,5 Vol%
Kleur	40 – 90 EBC
Bitterheid	20 – 45 EBU
Koolzuurgehalte	4,5 – 7,0 gr/ltr
Voorbeelden	Einbecker Ur-bock Dunkel, Amstel, Bavaria, La Trappe Bockbier

Dubbel

Algemene kenmerken

Een dubbel abdijbier of trappistenbier is een typisch Belgisch klassiek type speciaalbier van 6,5 tot 7,5 Vol% alcohol.

Uiterlijke kenmerken

Kleur (donker) koper, roodbruin tot donkerbruin. Helder. Stabiele mousse schuimkraag. Een dubbel heeft tamelijk veel koolzuur.

Geurassociaties

Licht gebrand donker moutig, soms iets karamel, chocolade. Matig zoetig (esters), fruitig (banaan, pruim, afhankelijk van de gistsoort). Het hoparoma is hooguit zwak waarneembaar.

Complex, rijk moutige zoetheid, hints van chocolade, karamel en / of toast (maar nooit gebrande aroma's). Matige fruitige esters (meestal inclusief rozijnen en pruimen, soms ook gedroogde kersen). Kruidigheid en hogere alcoholen zijn soms herkenbaar. Zwak hoparoma.

Smaak

De smaak is in evenwicht met de geur: zoetig tot mout bitterig, medium alcoholisch. Soms zijn met kruiden toegevoegd, maar altijd in balans met moutigheid.

Complexe, medium-volle moutige zoetheid in de hoofdsmaak, matig droog uitlopend. Complex samenspel van mout, esters, alcohol en fenolen (rozijnensmaken komen vaak voor, kruidnagel-achtige kruidigheid is mogelijk). Hoofdsmaak is altijd in de richting van de mout. Geen diacetyl. Niet zo moutig als een bock.

Basissmaak

De basissmaak is zoetig, (mout)bitterig.

Body

De body is medium, het bier is doordrinkbaar. Laag alcoholwarmend.

Mondgevoel

Het mondgevoel is iets plakkerig en iets alcoholwarmend. Koolzuurprikkeling is duidelijk aanwezig.

Nasmaak

De nasmaak is (licht) moutig, iets bitter met vaak complexe fruitigheid en kruidigheid, afhankelijk van de gistsoort. Vooral de trappisten dubbel-bieren zijn meer complex in hun (na)smaak.

Opmerkingen

Een van de meest bekende speciaalbiere in Nederland en België. Onderscheid in België tussen abdijbieren en trappist bieren wordt streng gehandhaafd.

Technische kenmerken

Begin SG	1060 – 1072
SVG	72 – 89%
Alcoholpercentage	6,0 – 7,5 Vol%
Kleur	40 – 100 EBC
Bitterheid	20 – 30 EBU
Koolzuurgehalte	5,0 – 7,0 gr/ltr
Voorbeelden	Westmalle, Chimay rood, La Trappe (trappistenbieren), Affligem, Leffe (abdijbieren), Gulpen Gerardus Wittens

Dubbelbock

Algemene kenmerken

Een Dubbelbock is van origine een typisch Duits seizoensbier met 7,0 tot 8,0 Vol% alcohol.

Uiterlijke kenmerken

Diep amber tot donker (rood)bruine kleur. Helder tot briljant helder. Stabiele mousse schuimkraag. Koolzuurgehalte is gemiddeld.

Geurassociaties

Zowel ondergistend als bovengistend gebrouwen. Typische karamel-moutgeur is duidelijk aanwezig, soms een herkenbaar aroma van gebrande mout. Weinig hoparoma. Geen diacetyl. Een matig fruitig aspect (pruimen, rozijnen of druiven) kan aanwezig zijn in een donkere versies. Een zeer licht chocoladeachtig aroma kan aanwezig zijn in donkere versies, maar licht geroosterde of karamelaroma's moeten altijd aanwezig zijn.

Smaak

De smaak is in evenwicht met de geur. Bitterige, zoete smaak met duidelijke karameltoetsen. Soms bovengistend met herkenbare esters in de smaak. Zeer rijk en moutig. Donkerder versies zullen door de aanzienlijke hoeveelheid melanoiden iets geroosterd smaken. Een zeer lichte chocoladesmaak is mogelijk. Lichte fruitigheid (pruimen, druiven) is mogelijk. Tamelijk alcoholisch. Hogere alcoholen zijn niet of nauwelijks aanwezig. Hopbitterheid is matig. De meeste versies zijn vrij zoet.

Basissmaak

De basissmaak is zoetig tot zoet, (mout)bitterig.

Body

De body is medium tot vol.

Mondgevoel

Het mondgevoel is plakkend en alcoholwarmend. Zachte smaak, niet wrang of samentrekkend.

Nasmaak

De nasmaak is zoet en goed in overeenstemming met de geur en basissmaken: moutig, karamel, iets gebrand met een enigszins uitvloeiende moutbitterheid. Duitse versies zijn voller en zwaarder, en soms iets hoppiger.

Opmerkingen

De hooggegiste Dubbelbock bieren zijn wat kruidiger met meer esters dan de ondergistende (Duitse) versies. Veel Dubbelbocks hebben namen die eindigen op "-ator" als een eerbetoon aan het prototype Salvator.

Technische kenmerken

Begin SG	1070 – 1085
SVG	75 – 85%
Alcoholpercentage	7,5 – 8,5 Vol%
Kleur	50 – 100 EBC
Bitterheid	20 – 35 EBU
Koolzuurgehalte	4,0 – 5,0 gr/ltr
Voorbeelden	Paulaner Salvator, Andechs Doppelbock Dunkel, Weihenstephaner Korbinian, Christoffel, Mommeriete

Export Stout

Algemene kenmerken

Een Export Stout is een zoetere, zware versie van een Irish Dry Stout (klasse B) met een alcohol percentage van 6,5 tot 8,5 Vol%.

Uiterlijke kenmerken

Zeer donker bruin tot vrijwel ondoorzichtig zwartbruin. Tweeschijn tot helder.

Geurassociaties

In de geur overheerst de sterk gebrande mout. Daarbij kenmerken van fruitigheid, zwarte bessen, bittere chocolade, droppigheid. Geroosterde mout aroma's zijn matig tot hoog en kan koffie-indrukken geven. Fruitigheid gemiddeld tot hoog. Sommige versies kunnen een zoete geur of een aroma van zoethout of gedroogd fruit hebben. Het hoparoma is zwak.

Smaak

De hoofdsmaak is moutbitter gebrand, tamelijk zoetig tot zoet, soms een wat zurige toets door toepassing van de gebrande mout. Geroosterd graan- en moutkarakter is matig tot hoog, hoewel de hardheid van een Irish Dry Stout niet aanwezig is. Export Stout heeft weinig esters en een hoge bitterheid. De geroosterde smaken van donkere mout gaan samen met die van koffie, chocolade, of soms drop. Weinig tot geen hop smaak.

Basissmaak

Bitter, zoetig en soms iets zurig.

Body

Zoals bij veel zwaardere bieren is ook hier de body tamelijk vol.

Mondgevoel

Het mondgevoel is plakkerig, metaalachtig en duidelijk alcoholwarmend. Medium koolzuurprikkelend.

Nasmaak

De nasmaak kenmerkt zich in een gebrande moutbitterheid met koffie- en soms dropachtige indrukken.

Opmerkingen

Een Export Stout is veel sterker dan een klassieke Irish Dry Stout. In de overige kenmerken lijkt het wel veel op een Irish Dry Stout. (soms is een Export Stout het high gravity basisbier van een Irish Dry Stout).

Een Export Stout is zwaarder en bitterder dan een Porter.

Technische kenmerken

Begin SG	1060 – 1080
SVG	73 – 84%
Alcoholpercentage	6,5 – 8,5 Vol%
Kleur	115 - 250 EBC
Bitterheid	35 – 80 EBU
Koolzuurgehalte	4,0 – 7,0 gr/ltr
Voorbeelden	Guinness Special Export, Schans van Vollenhoven's, Duits & Lauret Winterstout

Imperial Red Ale

Algemene kenmerken

Een Imperial Red Ale is een diep donkerrood tot bruin bitter biertype, meestal van Amerikaans origine met 8,0 tot 10,5 Vol% alcohol.

Uiterlijke kenmerken

Mooie donker amber / roodbruine kleur met een zeer stabiele schuimkraag. Medium helderheid. Koolzuurgehalte is normaal tot tamelijk hoog.

Geurassociaties

Intense (Amerikaanse) hopgeuren (citrus, grapefruit), samen met een matige aanwezigheid van esters in de geur. Licht karamel en gebrande mout.

Smaak

Intense hopbitterheid, in balans met het aroma: esters, medium tot sterk karamel en licht gebrande mout. Het heeft de zwaarte van een Double IPA met de complexiteit van tropisch fruit en iets toffee / karamel.

Basissmaak

De basissmaak is zeer bitter en zoet.

Body

IRA heeft een volle body. Het mondgevoel is plakkerig, is alcoholwarmend en enigszins samentrekkend door de aanwezigheid van veel hop.

Nasmaak

De nasmaak kenmerkt zich door een sterk uitvloeiende hopbitterheid, om ten slotte tamelijk droog te eindigen.

Opmerkingen

Donkerder en voller dan een Double IPA met meer esters en mout karakter.

Technische kenmerken

Begin SG	1075 – 1095
SVG	75 – 85%
Alcoholpercentage	7,0 – 10,5 Vol%
Kleur	50 – 95 EBC
Bitterheid	55 – 85 EBU
Koolzuurgehalte	4,0 5,5 gr/ltr
Voorbeelden	Sierra Nevada Imperial Red, Port Brewing Shark Attack, Three Floyds Behemoth, Kaapse Jaapie

Old Ale

Algemene kenmerken

Een Old Ale is een typisch, traditioneel Engels type bier met 6,0 tot 9,0 Vol% alcohol.

Uiterlijke kenmerken

Amberkleurig tot donker koper. Helder tot briljant uiterlijk. Ongelijkmatige tot romige schuimkraag. Koolzuurgehalte is normaal.

Geurassociaties

Karamelmoutige geur. Zoetig, vaak kruidige geur. Licht nootachtige, soms rokerige geur.

Moutig-zoetig met fruitige esters, vaak met een complexe mix van gedroogd fruit, wijn, noten, toffee, stroop, en/of andere speciale moutaroma's. Soms iets zurig.

Smaak

De smaak is zoet, karamelmoutig en fruitig bitterig. Zwaar alcoholisch. Soms kruiden of andere toevoegingen. In balans met moutigheid. Gemiddeld tot hoog moutkarakter met een fijne mout complexiteit, vaak met nootachtig, karamel en / of melasse-achtige smaken. Lichte chocolade of geroosterde moutaroma's zijn optioneel, maar nooit overheersend. Esters komen vaak voor, en kunnen gedroogde vruchten of wijnachtig karakter geven. De nasmaak kan variëren van droog tot enigszins zoet. Houtgerijpte versies kunnen iets zurig zijn.

Basissmaak

De basissmaak is zoet, hopbitterig, soms iets zurig.

Body

De body is tamelijk vol, het is een degustatiebier. Redelijk alcoholwarmend.

Mondgevoel

Het mondgevoel is plakkend en iets alcoholwarmend. Koolzuurgehalte is medium en de restsuikers zijn waarneembaar.

Nasmaak

De nasmaak is karamel moutig, enigszins zoetig, bitterig, kruidig en uitvloeiend.

Opmerkingen

Old Ale is een lang gerijpte of gelagerde sterke Engelse Ale. Van oudsher werd het bier in houten vaten bewaard, waardoor er een typisch oude geur van wilde gisten en melkzuurvergisting ontstond. In tegenwoordige commerciële versies moeilijk te vinden.

Technische kenmerken

Begin SG	1065 – 1090
SVG	73 – 88%
Alcoholpercentage	6,0 – 9,0 Vol%
Kleur	40 – 95 EBC
Bitterheid	30 – 50 EBU
Koolzuurgehalte	3,7 – 5,0 gr/ltr
Voorbeelden	Gale's Prize Old Ale, Fuller's Vintage, Greene King Strong Suffolk, Theakston Old Peculier, Sarah Hughes Dark Ruby

Quadrupel

Algemene kenmerken

Een Quadrupel is een bovengistend, zwaar, donker volmoutig biertype met een complexe, zwaar alcoholwarmende smaak. Het is een soort zware versie van een dubbel abdij/trappist type bier. Het alcoholgehalte bedraagt tussen de 8,5 en 12 volumeprocent.

Uiterlijke kenmerken

Kleur is donker koper tot donkerbruin. Iets tweeschijn tot helder bier. De romige schuimkraag zakt in tot een stabiel laagje. Koolzuurgehalte is normaal tot vrij hoog.

Geurassociaties

Karamelmoutige geur. Zoetig, kruidig en soms hoppig. Complexe, iets kruidige geur.

Smaak

De smaak is vol en complex. Zoetig, moutig, karamel en bitterig. Zwaar alcoholisch. Kruiden en suikers worden vaak toegevoegd. Bitterheid en kruidigheid zijn in balans met de moutigheid.

Basissmaak

De basissmaak is zoetig tot zoet en (mout)bitterig.

Body

De body is (tamelijk) vol. Sterk alcoholwarmend.

Mondgevoel

Het mondgevoel is plakkend en (soms sterk) alcoholwarmend. Koolzuurgehalte is iets hoger en de restsuikers zijn vaak duidelijk waarneembaar.

Nasmaak

De nasmaak is vol en complex: sterk moutig, bitter met vaak complexe fruitigheid: rozijnen, vijgen.

Opmerkingen

Een Quadrupel is vergelijkbaar met een Dubbel, maar veel zwaarder.

Technische kenmerken

Begin SG	1080 – 1120
SVG	75 – 85%
Alcoholpercentage	8,5 – 12,0 Vol%
Kleur	40 – 90 EBC
Bitterheid	20 – 40 EBU
Koolzuurgehalte	5,4 – 7,5 gr/ltr
Voorbeelden	Rocheport 10, St. Bernardus Abt 12, La Trappe Quadrupel, Westvleteren Abt, Maallust 1818, Mommeriete Vrouwe van Gramsbergh, Hertog Jan Grand Prestige

Russian Imperial Stout

Algemene kenmerken

Een Russian Imperial Stout is een bovengistend, zeer zwaar, zeer donker biertype met een sterk gebrande complexe geur en smaak en een sterk alcoholwarmende smaak, met een alcoholpercentage van 7,5 – 11,0 Vol%.

Uiterlijke kenmerken

Zeer donker bruin tot vrijwel ondoorzichtig zwartbruin. Tweeschijn tot helder. Tot stabiel laagje inzakkende, mousse, bruinkleurige schuimkraag met zeer fijne belletjes op het grensvlak van vloeistof en schuim. Koolzuurgehalte is tamelijk hoog.

Geurassociaties

Sterke geur van gebrande zwarte mout. Fruitig, rozijnen-, vijgen- en krentengeuren kunnen voorkomen. Droppig, hoppig, soms iets zurige toetsen door de gebrande mout.

Rijke en complexe aroma's door het gebruik van geroosterde granen, fruitige esters, hop en alcohol. Het gebrande moutkarakter geeft associaties met koffie, donkere chocolade en is matig tot sterk. Fruitige esters zijn medium tot matig sterk aanwezig. Hoparoma is zeer laag tot vrij sterk. Hogere alcoholen kunnen aanwezig zijn.

Smaak

De smaak is sterk geroosterd bitter zoetig en gebrand. Bittere chocolade, karamel, cacao, koffie, hobbittere smaakindrukken zijn herkenbaar.

Vol en complex en vaak heel intens, met variabele hoeveelheden van geroosterde mout / granen, moutig, fruitige esters, hobbitterheid en alcohol. Medium tot agressief hoge bitterheid. Medium tot vrij sterke hopsmaak. Matige tot agressief sterke gebrande moutsmaken van chocolade, cacao en / of sterke koffie. Alcoholgehalte duidelijk herkenbaar.

Geen diacetyl. De balans en de intensiteit van smaken kunnen worden beïnvloed door veroudering van het bier.

Basissmaak

De basissmaak is sterk bitter zoetig tot zoet, soms iets zurig.

Body

De body is medium tot vol, het is een degustatiebier. Alcoholwarmend.

Mondgevoel

Het mondgevoel is plakkerig en sterk alcoholwarmend. Koolzuurgehalte is laag tot medium.

Nasmaak

De nasmaak is sterk moutig bitter gebrand, gebrande bitterheid tot droppig. Soms iets zurig. Alcoholwarmend.

Opmerkingen

De bittere smaak wordt door een relatief hoog restsuiker gehalte iets gemaskeerd.

Technische kenmerken

Begin SG	1075 – 1100
SVG	68 – 80%
Alcoholpercentage	7,5 – 11,0 Vol%
Kleur	100 – 300 EBC
Bitterheid	50 – 90 EBU
Koolzuurgehalte	3,2 – 4,5 gr/ltr
Voorbeelden	Harvey's Imperial Extra double stout, Emelisse Imperial Russian stout, Samuel Smith Imperial Stout, Fuller's

Scotch Ale

Algemene kenmerken

Een Scotch Ale is een (tamelijk) zwaar, donker volmoutig biertype met een complexe smaak en een alcoholwarmend mondgevoel. Het alcoholgehalte bedraagt tussen de 6,5 en 8,6 Vol%.

Uiterlijke kenmerken

Amber kleurig tot donker koper/bruin. Helder tot briljant uiterlijk. Ongelijkmatige tot romige schuimkraag. Koolzuurgehalte is normaal.

Geurassociaties

Karamel, sterk moutige geur. Zoetige, vaak kruidige geur. Licht nootachtig, soms een rokerige geur. Karamellisatie wordt vaak verward met diacetyl, diacetyl mag iets aanwezig zijn, maar mag niet overheersen. Lage tot matige hoeveelheid esters en hogere alcoholen zijn vaak aanwezig in zwaardere versies. De hopgeur is laag.

Smaak

De smaak is vol en zoet, karamelmoutig en fruitig, bitterig. Alcoholisch. Soms kruiden of andere toevoegingen. Hop en kruidigheid in balans met de moutigheid. Rijk moutig met een (voornamelijk in sterkere versies) vaak waarneembare karamellisatie. Hints van gebrande mout of rooksmaak kunnen aanwezig zijn, soms met een nootachtig karakter dat kan uitvloeien in de nasmaak. Hopsmaken en bitterheid zijn medium-laag, moutindruk domineren. Diacetyl is niet of minimaal aanwezig, hoewel de karamellisatie vaak verward wordt met diacetylvorming. Lage tot matige esters en hogere alcoholen zijn meestal herkenbaar. Esters geven indrukken van pruimen, rozijnen of gedroogde vruchten.

Basissmaak

De basissmaak is zoet, bitterig.

Body

De body is tamelijk vol, het is een degustatiebier. Redelijk alcoholwarmend.

Mondgevoel

Het mondgevoel is plakkend en alcoholwarmend en in evenwicht met de moutige zoetheid. Koolzuurgehalte is medium en de restsuikers zijn waarneembaar.

Nasmaak

De nasmaak is karamel moutig, bitterig, kruidig en uitvloeiend.

Opmerkingen

De kruidigheid van een Scotch Ale komt voort uit het gebruik van diverse mogelijke soorten kruiden, waaronder koriander, gage, zoethout, jeneverbes, gember, sinaasappelschil.

Technische kenmerken

Begin SG	1065 – 1090
SVG	69 – 80%
Alcoholpercentage	6,5 – 8,6 Vol%
Kleur	40 – 80 EBC
Bitterheid	25 – 50 EBU
Koolzuurgehalte	3,7 – 5,6 gr/ltr
Voorbeelden	Gordon Highland Scotch Ale, Traquair House Ale, Glazen Toren Canaster

Sterke Vlaamse Bruine

Algemene kenmerken

Een sterke Vlaamse Bruine is een typisch Belgisch versnijbier met de karakteristieke zurige geur en smaak van de spontane vergisting door specifieke giststammen, vaak afkomstig uit de houten vaten die gebruikt worden voor de nagisting en rijping. Het alcoholgehalte van een Sterke Vlaamse Bruine bedraagt 7,5 – 8,5 Vol%.

Uiterlijke kenmerken

Kleur (donker) koper tot donkerbruin. Tweeschijn tot helder. Romige schuimkraag, inzakkend tot blijvend laagje.

Geurassociaties

Complexe combinatie van fruitige esters en een rijk moutkarakter. Esters doen denken aan rozijnen, pruimen, vijgen, zwarte bessen of pruimen. Het moutkarakter doet denken aan karamel. Toffee, melassesiroop of chocolade zijn ook mogelijk. Kruidigheid kunnen in kleine hoeveelheden voor complexiteit zorgen.

De zeer complexe geur heeft de typische rinzigheid van melkzuur, samen met houttoetsen en rozijnachtige fruitigheid. Het (melk)zurig aroma kan iets toenemen met de leeftijd, maar de zurigheid mag niet uitgroeien tot een merkbaar azijnzuur / azijnkarakter. Hoparoma is afwezig. Diacetyl kan als aanvullend aroma soms iets worden waargenomen.

Smaak

Complexe moutigheid met fruitige smaken en een licht karamelkarakter. Fruitigheid omvat gewoonlijk donker fruit, zoals rozijnen, pruimen, vijgen, dadels, zwarte bessen of pruimen. Een licht moutig karakter van karamel, toffee, melassesiroop of chocolade is ook algemeen. De zuurheid wordt vaak sterker in gerijpte versies, samen met iets sherryachtig karakter, wat resulteert in een zout-zurig profiel. De zuurheid moet niet uitgroeien tot een merkbaar azijnzuur / azijn karakter. Hopsmaak is zwak. Diacetyl kan in zeer gering hoeveelheden worden waargenomen.

Basissmaak

De basissmaak is zurig tot zuur, zoetig, bitterig.

Body

De body is medium vol, het bier is zeker doordrinkbaar. Zwak alcoholwarmend.

Mondgevoel

Het mondgevoel is wat zurig samentrekkend, iets plakkerig en alcoholwarmend. Koolzuurgehalte is duidelijk aanwezig.

Nasmaak

De nasmaak is uitnodigend en zeer complex: zoetig, fruitig, houtige toetsen. De zurigheid vloeit lang uit.

Opmerkingen

Een van de traditionele versnijbieren in België. Door de zurigheid kan het lang bewaard worden. Lange rijping en het mengen van jong en oud bier gebeurt regelmatig, wat bijdraagt aan de zachtheid en complexiteit en balans zonder een hard zuur karakter. Een diepere moutkarakter onderscheidt deze bieren van het Vlaams rood bier.

Technische kenmerken

Begin SG	1065 – 1090
SVG	75 – 85%
Alcoholpercentage	7,5 – 8,5 Vol%
Kleur	50 – 80 EBC
Bitterheid	15 – 30 EBU
Koolzuurgehalte	5,0 – 6,5 gr/ltr
Voorbeelden	Liefmans Goudenband, De Dolle Brouwers Oerbier

Weizen(doppel)bock

Algemene kenmerken

Een Weizen(doppel)bock is van origine een typisch Duits speciaal donker Weizen (tarwe)bier met 6 tot 8 Vol% alcohol.

Uiterlijke kenmerken

Koper tot donkerbruine kleur. Door de tarwe en de gist is het bier troebel (zeker bij het meeschenken van het gistdepot) tot tweeschijn. Een weelderige, romige schuimkraag is kenmerkend voor dit type bier. Koolzuurgehalte is vrij hoog.

Geurassociaties

Het biertype heeft naast karameltoetsen de typische weeïge geur van tarwemout, aangevuld met een banaanachtige, kruidige (kruidnagel, vanille) geur van de gebruikte gistsoort.

Rijke, bock-achtige meladoinen en mout in combinatie met een krachtige aroma van donker fruit (pruimen, rozijnen of druiven). Matige tot sterke fenolen (meestal vanille en / of kruidnagel), banaanesters horen ook aanwezig te zijn. Matig aroma van alcohol komt vaak voor. Geen hoparoma, diacetyl of DMS.

Smaak

De smaak is in evenwicht met de geur. Moutig, zoetig, karamelachtige bitterheid en een karamelaccent door de kleurmout. De hopbitterheid is vrij laag. Een complex huwelijk van rijke, bock-achtige meladoinen, donker fruit, kruidige (kruidnagelachtige) fenolen, banaan en/of vanille, en een matige tarwe smaak. De smaak van tarwemout wordt verder versterkt door het overvloedige gebruik van Münchener- en/of Viennamout. Hopbitterheid is laag. Het tarwe-, mout- en gistkarakter domineren het gehemelte, de alcohol helpt de balans in de nasmaak.

Basissmaak

De basissmaak is zoetig, bitterig tot licht zurigheid van de tarwemout (> 50% in de storting).

Body

De body is redelijk vol, mede door het gebruik van Münchener- of (soms) Viennamout.

Mondgevoel

Het mondgevoel is iets samentrekkend door de koolzuur. De hoog alcoholische soorten zijn enigszins alcoholwarmend.

Nasmaak

De nasmaak heeft een zoetige weeïgheid, vooral bepaald door de gistsoort. Weinig hopbitterheid waarneembaar in de (na)smaak.

Opmerkingen

Een Weizen(doppel)bock is in feite een zwaardere versie van een Dunkelweizen.

Technische kenmerken

Begin SG	1066 – 1080
SVG	70 – 77%
Alcoholpercentage	6,0 – 8,0 Vol%
Kleur	40 – 80 EBC
Bitterheid	10 – 15 EBU
Koolzuurgehalte	5,1 – 8,0 gr/ltr
Voorbeelden	Schneider TAP6 Unser Aventinus, Erdinger Pikantus, Michael Plank Dunkler Weizenbock

Versiehistorie

versie	datum	wijzigingen
0.1	juli 2012	Eerste opzet, eerste beschrijvingen klasse C
0.1.1	juni 2013	Beschrijvingen klasse D toegevoegd
0.2	augustus 2013	Beschrijvingen klasse B en C toegevoegd
0.8	augustus 2013	Beschrijvingen klasse A toegevoegd
0.9	augustus 2013	Eerste tekstuele review, "definitieve" conceptversie
0.9.1	september 2013	Kleine tekstuele aanpassingen, typo's
1.0	februari 2015	Reviewcommentaar verwerkt, eerste definitieve versie