BKG Biertypen

Versie 2.4
Juli 2021

BKG Biertypen

Referentiegids voor keurmeesters en hobbybrouwers

© Bierkeurmeestersgilde 2019
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, noch 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 8

American Pale Ale 9
Berliner Weisse 10
Bitter Blond 11
Brettanomyces Blond 12
California Steam 13
Dortmunder Export 14
Faro 15
Gose 16
Irish Red Ale 17
Kölsch 18
Kuit 19
Münchener Helles 20
New England IPA (NEIPA) 21
Oktoberfest 22
Ordinary & Best Bitter 23
Oude Geuze Lambiek 24
Pale Ale (GB) 25
Pils(ener) 26
Pilsener (Urtyp) 27
Saison 28
Session India Pale Ale 29
Speciale Belge (Belgische Pale Ale) 30
Weizen 31
Witbier 32

Klasse B 33

Alt 34
American Amber-Red 35
Bohemian / Czech Dark Lager 36
Brown Ale 37
Dunkelweizen 38
Fruit / Framboise Lambic 39
Irish Dry Stout 40
Kriek Lambiek (Oude) 41
Mild Ale (Dark) 42
Milk (Sweet) Stout 43
Münchener Dunkles 44
Oatmeal Stout 45
Oud Bruin (NL) 46
Porter 47
Schwarzbier 48
Vlaams (Oud) Bruin 49
Vlaams Rood 50

Klasse C 51

Barley Wine Engels & Amerikaans 52
Blond(e) 53
Brut (Méthode Champenoise) 54
Dortmunder Strong 55

Double / Imperial IPA 56
India Pale Ale (GB) 57
India Pale Ale (USA) 58
Lichte Dubbelbo(c)k 59
Meibo(c)k 60
Sterke Blonde 61
Sterk (Dubbel) Witbier 62
Sterke Saison 63
Tripel 64
Weizenbock (Hell) 65

Klasse D 66

Baltic Porter 67
Barley Wine (klasse D) 69
Bière de Garde (Ambreé) 70
Black IPA (BIPA) 71
Bo(c)kbier 72
Dubbel 73
Dubbelbock 74
Export Stout 75
Imperial Red Ale 76
Old Ale 77
Quadrupel 78
Russian Imperial Stout 79
Scotch Ale 80
Sterke Vlaamse Bruine 81
Weizen(doppel)bock 82

Versiehistorie 83

Inleiding

Voor u ligt de BKG Biertypen gids. Dit is de door het Nederlandse BierKeurmeestersGilde (BKG) samengestelde opsomming van beschrijvingen van de biertypen die relevant zijn voor wedstrijden die voor en meestal door, niet-commerciële brouwers (thuisbrouwers) worden georganiseerd.
Om bieren objectief te kunnen beoordelen heeft het BKG deze beschrijvingen opgesteld. De keurmeester dient op zoek te gaan naar het beste bier en het beste bier is dat bier dat het beste voldoet aan de omschrijvingen van het type, zoals in deze gids beschreven.
In de eerste uitgave van deze gids is het boek “Biertypengids”, in 2002 geschreven door Derek Walsh, de leidraad geweest voor de keuze van de biertypen. Sindsdien komen er regelmatig updates uit. De beschreven biertypen zijn de belangrijkste die op het moment van uitkomen van deze gids in Nederland voorkomen.
Het belangrijkste criterium voor het opnemen van biertypen in deze gids is de populariteit ervan binnen de Nederlandse bierwereld. Dit betekent dat het type door meerdere commerciële brouwerijen wordt gebrouwen en dat het redelijk verkrijgbaar is binnen Nederland.
De beschrijvingen zijn met een bepaalde indeling, formaat gemaakt. De beschrijvingen beginnen met uiterlijke kenmerken en gaan via geur, hoofdsmaak, smaak, body en mondgevoel naar de nasmaak. Dit is de volgorde van de kenmerken, waarlangs ook met het BKG keuringsformulier wordt gekeurd.

Keuren bij Wedstrijden

Indeling van Biertypen in klassen.

Bij keuringen die door het BKG worden uitgevoerd behoren de bieren te worden aangeboden als type zoals ze in deze gids worden beschreven. De verzameling van alle typen, op dit moment zijn dat 69 typen, is onderverdeeld in 4 klassen. Een klasse wordt gevormd door een groep typen die gekozen volgens een arbitraire afbakening bij elkaar horen. De grootheden waarop gediscrimineerd wordt zijn kleur en oorspronkelijk soortelijk gewicht (Begin SG). 30 EBC en het Begin SG 1060 zijn de grenzen. 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.

	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

De aangeboden bieren worden door de dienstdoende keurmeester vergeleken met de typebeschrijving.
Bieren die niet binnen de beschreven typen ondergebracht kunnen worden, kunnen worden ingezonden in de Vrije Klasse. In deze klasse kunnen “fantasie”-bieren worden aangeboden waarbij het mogelijk is om door middel van toevoegingen of toepassing van speciale processen, nieuw bier tot stand te brengen. Vooralsnog moet de definitie van “bier” daarbij overeind blijven. (Bier is een gefermenteerde drank gemaakt met water en graan.)
De dienstdoende keurmeester zal beoordelen of en in hoeverre het ingezonden bier tot deze klasse behoort. De kwaliteit van het ingezonden bier zal daarna bepalend zijn voor het aantal punten. Voor deelname aan deze klasse moet een volledig ingevuld logboekformulier worden bijgevoegd. De keuring wordt uitgevoerd aan de hand van een speciaal “keuringsformulier vrije klasse”. Bij deze bieren geldt niet de voorwaarde dat ze commercieel goed verkrijgbaar moeten zijn in Nederland.
Belangrijk om hier nog te vermelden is dat het ook mogelijk is om een aantal uitbreidingen van de beschreven standaardtypen ter keuring aan te bieden. In het huidige brouwlandschap wordt veel geëxperimenteerd met nieuwe ingrediënten en processen bij het brouwen van bestaande typen. Ten behoeve van deze situatie kunnen dergelijke bieren onder het bestaande type aangeboden worden met de aantekening “**subtype**” en opgave van de wijziging of aanvulling van het standaardtype.
Het BKG heeft voor dit moment gekozen de volgende 4 wijzigingen in subtypen toe te laten:

- **Hout:** Standaardtype in of met hout gerijpt.
- **Hop:** Standaardtype met afwijkende hopsmaak en of hopgeur.
- **Brett:** Standaardtype met een vergisting door een brettanomyces gist en/of bacteriën.
- **Rook:** Standaardtype waarin rookmout (Rauchmout) is gebruikt.

Als de smaak en/of geur hiervan gaan overheersen en het standaardtype minder herkenbaar wordt, is het bier beter op zijn plaats in de “Vrije Klasse”. Belangrijk bij de beoordeling van een subtype bier is de eis, dat het oorspronkelijke (basis)type bier nog goed herkenbaar moet zijn in het ingezonden subtype bier. De aanvulling mag dus niet overheersen in de uiteindelijke kenmerken van het ingezonden bier.
Er blijft een grijs gebied waar gekozen kan worden voor een “subtype” of voor een “Vrije Klasse” bier, hier is het aan de keurmeester om daar invulling aan te geven.

Het BierKeurmeestersGilde (BKG)

Het Bierkeurmeestersgilde is een vereniging die ten doel heeft op deskundige wijze amateurbieren te

beoordelen en te rangschikken. Zij doet dit door keurmeesters op te leiden en doorlopend te scholen om adequaat inzendingen van amateurbierbrouwers te kunnen blijven beoordelen bij wedstrijden.
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 eenvoudige 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 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, zoals in deze gids beschreven, voldoet.

Technische Commissie

In 2006 is door het Bierkeurmeestergilde de Technische Commissie ingesteld. Deze commissie houdt zich bezig met de aanpassingen in de biertypenlijst, het beschrijven van biertypen, aanpassingen doen in de keuringsformulieren en het ontwikkelen van procedures rond keuringen.
De BKG Biertype beschrijvingen zoals deze nu voorliggen zijn opgesteld door de Technische Commissie. De Technische Commissie bestaat op moment van uitgave van deze gids uit, Wilco Agterhuis, Herman Beeke, Eugene Straver, Nico Vonk en Martin Jaspers.

Klasse A

De bieren in klasse A zijn licht van kleur (onder 30 EBC) en hebben een begin SG lager dan 1060.
De klasse A bevat 23 typen

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, Brlo Berliner Weisse, New Glarus Thumbprint Series.
Bitter Blond	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, DAB Original
Faro	Faro van Boon, Cantillion, De Cam, Drie Fonteinen, Lindemans Faro
Gose	Anderson Valley Gose, Bayerisch Bahnhof Leipziger Gose, Döllnitzer Ritterguts Gose
Irish Red Ale	Murphy's (Heineken), Guinness, Kilkenny, Beamish Red
Kölsch	Früh, Küppers, Gaffel, Dom
Kuit	Witte Klaviervier, Leidsch Kuitbier, Breugems Saen-Koiter, Elser Kuit, Jopen Koyt
Munchener Helles	Spaten Münchener Hell, Paulaner Original, Münchener Premium Hell, Andechser Hell
Oktoberfest	Schönramer Gold, Hofbrau Oktoberfest, Paulaner Oktoberfest, Spaten Oktoberfest
Ordinary en Best Bitter	Adnams Southwold Bitter, Fuller's London Pride, Timothy Taylor's Landlord, Woodforde's Norfolk Wherry
Oude Geuze	Drie Fonteinen, Cantillon, Oude Geuze Boon, Hanssens, Girardin.
Pale Ale (GB)	Young's Special, Shepard Neame Spitfire
Pilsener	Heineken, Brand, Budvar, Bavaria, Jupiler, Warsteiner
Pilsener Urtyp	Brand Urtyp, Gulpener Ur-Pilsener, Pilsner Urquell, Jever,
Saison	Dupont, Blaugies/Hill Farmstead, la Vermontoise, Maximus Saison 5, Saison De Silly, Oedipus Mannenliefde
Speciale Belge (Pale Ale B)	De Koninck, Palm, Vieux Temps, Budels Batavier, Bass Pale Ale, Special De Ryck.
Weizen	Schneider Original, Paulaner, Weihenstephan, Michael Plank
Witbier	Hoegaarden Wit, Bocq Blanche de Namur, Bavik Wittekerke, St. Feuillien Grisette, IJwit, La Trappe.

American Pale Ale

Algemene kenmerken

Een American Pale Ale is een bovengistend, blond, hoppig 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 Amerikaanse / new world 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.

Basissmaak

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

Smaak

Gemiddelde tot hoge hopbitterheid. Gemiddelde tot sterke hopsmaak (citrusachtig) meestal afkomstig van typisch Amerikaanse / new world hopsoorten. Kan licht grassig zijn in geval van dryhopping. Het hop karakter wordt ondersteund door een lichte tot medium moutsmaak, 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.

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 en citrus hoppig.

Opmerkingen

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

Technische kenmerken

Begin SG	1044 – 1057
VG	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

Nr. BJCP style (2015): 18B

Berliner Weisse

Algemene kenmerken

Een Berliner Weisse is een bovengistend Duits bleek tarwebier met een melkzure vergisting, Het heeft 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.

Basissmaak

De basissmaak is zuur.

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.

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	Brlo Berliner Weisse, Schultheiss, Berliner Kindl, Brlo Berliner Weisse, New Glarus Thumbprint Series.

Nr. BJCP style (2015): 23A

Bitter Blond

Algemene kenmerken

Een Bitter Blond is een bovengistend lichtblond Belgisch biertype 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.

Basissmaak

De basissmaak is bitter tot zeer bitter, zoetig.

Smaak

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

Nr. BJCP Style (2015): 11C

Brettanomyces Blond

Algemene kenmerken

Een Brettanomyces Blond is een bovengistend zeer droog Belgisch blond bier met 5,5 tot 7,0 Vol% alcohol. De hoge gisting wordt met/of door Brettanomyces gist gedaan.

Uiterlijke kenmerken

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

Geurassociaties

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

Basissmaak

De basissmaak is bitter tot zeer bitter, zurig.

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.

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 hopbitterheid 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

Nr. BJCP style (2015): 28A (Orval wordt niet genoemd in BJCP)

California Steam

Algemene kenmerken

Een California Steam is een ondergistend, traditioneel hoppig, bitter, amberkleurig Amerikaans biertype met een graanachtige moutigheid met 4,5 tot 5,5 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. Moderne citrus hopvarieteiten US of New World horen er niet in. Geen diacetyl.

Basissmaak

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

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).

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. Fruitige granige-moutigheid die lang aanblijft.

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	4,5 – 5,5 Vol%
Kleur	22 – 35 EBC
Bitterheid	30 – 45 EBU
Koolzuurgehalte	4,0 – 4,4 gr/ltr
Voorbeelden	Anchor Steam

Nr. BJCP style (2015): 19B

Dortmunder Export

Algemene kenmerken

Een Dortmunder Export is een ondergistend 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, DAB Original

Nr. BJCP style (2015): 5C

Faro

Algemene kenmerken

Een Faro is een Belgisch goud/koperkleurig bier met spontane vergisting (Lambiek) en daarna aangezoet met kandijsuiker, Het bier heeft 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.

Basissmaak

De basissmaak is zoet, zurig.

Smaak

De smaak is zoetig, iets fruitig en zurig.

Body

De body is dun tot medium.

Mondgevoel

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

Nasmaak

Zoete smaak, vloeit uit met zuur op de achtergrond.

Opmerkingen

Tegenwoordige Faro's zijn gefilterde, met kandijsuiker 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 Fonteinen, Lindemans Faro.

Nr. BJCP style (2015): n.a.

Gose

Algemene kenmerken

Een Gose is een bovengistend blond, fris-zurig Duits tarwebier met 3,6 tot 4,8 Vol% alcohol.

Uiterlijke kenmerken

Blond tot goud. Mistig door gist. Stabiele schuimkraag. Koolzuurgehalte is tamelijk hoog.

Geurassociaties

Licht zurig (appel-achtig). Gemiddeld fruitig, broodachtig, licht gistig. Licht koriander, citrus tonen (van hop). Soms licht fris ziltig.

Basissmaak

De basissmaak is zoetig en zurig, soms zwak zoutig

Smaak

Matig maar waarneembaar mild verfrissend (melk) zurig karakter. Appel-achtig, licht citrus. Licht zoutig, kruidig (van koriander). Fruitig, lage bitterheid, geen hopsmaak. Licht tot matig broodachtig. Balans tussen moutig (van tarwe) en zurig.

Body

Tamelijk dun tot medium

Mondgevoel

Tamelijk veel koolzuur, droog, licht samentrekkend.

Nasmaak

Licht zurig, verfrissend

Opmerkingen

In vergelijking met Belgisch witbier: zuurder, minder koriander, zoutig.

Technische kenmerken

Begin SG	1036 - 1056
SVG	72 – 77%
Alcoholpercentage	3,6 -4,8 Vol%
Kleur	4 – 15 EBC
Bitterheid	5 - 18 EBU
Koolzuurgehalte	
Voorbeelden	Anderson Valley Gose, Bayerisch Bahnhof Leipziger Gose, Döllnitzer Ritterguts Gose

Nr. BJCP style (2015): 27

Irish Red Ale

Algemene kenmerken

Een Irish Red Ale is een bovengistend zoetig/geroosterd amber tot koperkleurig Iers biertype 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).

Basissmaak

De basissmaak is bitter, zoetig, soms iets zoutig.

Smaak

Karamelmoutige zoetigheid, 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.

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. Het is de Ierse versie van het Engelse bitter, met een droge nasmaak door de geroosterde mouten.

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 (Heineken), Guinness, Kilkenny, Beamish Red

Nr. BJCP style (2015): 15A

Kölsch

Algemene kenmerken

Een Kölsch is een bovengistend blond Duits biertype uit Keulen 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.

Basissmaak

De basissmaak is droog, bitterig.

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.

Body

De body is dun tot medium.

Mondgevoel

Het mondgevoel is vloeiend, 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

Nr. BJCP style (2015): 5B

Kuit

Algemene kenmerken

Een Kuit (ook Koyt of Kuyt) is een bovengistend blond tot goud / licht amber Nederlands biertype 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.

Basissmaak

De basissmaak is bitterig tot bitter, zoetig.

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.

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 Pilsmout. 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, Jopen Koyt.

Nr. BJCP style (2015): n.a.

Münchener Helles

Algemene kenmerken

Een Münchener Helles is een ondergistend schoon, blond, licht moutig Duits biertype met 4,6 tot 5,1 Vol% alcohol.

Uiterlijke kenmerken

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

Geurassociaties

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

Basissmaak

De basissmaak is zoetig, soms iets bitterig.

Smaak

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

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

Nr. BJCP style (2015): 4A

New England IPA (NEIPA)

Algemene kenmerken

Een New England IPA NEIPA is een Amerikaanse IPA, bovengistend, met intense fruit-smaken en -geuren door dry hopping, Een dunne body en relatief weinig bitterheid. Het meest afwijkend van de traditionele Amerikaanse IPA is de bitterheid, de NEIPA is veel minder bitter. De fruitige hopsmaak staat erg op de voorgrond. Deze stijl vindt zijn oorsprong in het noordoosten van de Verenigde Staten.

Uiterlijke kenmerken

De kleur varieert van lichtgeel (stro) tot koper. Helderheid: tweeschijn tot ondoorzichtig. Er mogen geen zwevende deeltjes in voorkomen. Het schuim is wit en erg stabiel. Het koolzuurgehalte is matig tot medium.

Geurassociaties

Zeer prominent hoparoma (citrus, bloemig, steenfruit (abrikoos, perzik, mango), tropisch fruit (meloen) zonder dat het grassig of kruidig wordt. Gebruikt worden moderne Amerikaanse of New World hopsoorten. Meestal ge-dry-hopped. Meer fruitig hoparoma dan Engelse en Amerikaanse IPA's. Mout geur op de achtergrond moet aanwezig zijn, soms met lichte broodachtige zoetheid, Romigheid, boterachtigheid of zurigheid in de geur is niet toegestaan. Het alcohol karakter moet op de achtergrond blijven.

Basissmaak

De basissmaak is zoetig en bitterig,
Smaak
Hopsmaak (fruitigheid) is sterk tot zeer sterk en komt overeen met eigenschappen zoals onder “Geurassociaties” beschreven (nadruk op fruit, met rijp tropisch fruit, steenfruit, en daarnaast citrus). De hopbitterheid is laag en wordt vaak gemaskeerd door de body. De moutsmaak hoort laag tot gemiddeld te zijn. enige karamel- of toast-achtige smaken zijn acceptabel. Geen of weinig restsuikers maar kan wel dextrines bevatten die een vollere smaak geven en daardoor meer body. Lactose is niet is toegestaan (geeft een milkshake IPA).

Body

De body is medium tot vol.

Mondgevoel

NEIPA is zacht in de mond, heeft matige tot medium koolzuur prikkeling, is niet hard astringent door hop. Een licht alcoholisch karakter is toegestaan Het bier mag niet mondklevend of plakkerig zijn

Nasmaak

Ook in de nasmaak is het hoparoma dominant. De hopbitterheid mag ook in de nasmaak niet sterk aanwezig zijn. De nasmaak is droog tot zoetig. Alcohol blijft op de achtergrond in de nasmaak.

Opmerkingen

Minder hopbitter in de smaak en duidelijk hoppiger, fruitiger in de geur dan de Engelse en Amerikaanse IPA’s. Sappiger duidt op de indruk van fruitsap of vers rijp (topisch) fruit. De tweeschijn tot troebel is typisch.

Technische kenmerken

Begin SG	1050 – 1070
SVG	75 – 88%
Alcohol percentage	4,5 -6,5%
Kleur	7 – 17 EBC
Bitterheid	Beter 20 – 40 EBU
Voorbeelden:	Jopen Blurred Lines; 100W Orchestra of Angels; Van Moll Dream Catcher Frontaal: Juice Punch V2

Nr. BJCP style Febr. 2018: 21B

Oktoberfest

Algemene kenmerken

Een Oktoberfest is een ondergistend moutig, goudblond tot amberkleurig Duits biertype met 5,7tot 6,3 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.

Basissmaak

De basissmaak is zoetig, bitterig.

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.

Body

De body is medium.

Mondgevoel

Het mondgevoel is vloeiend, 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 – 6,3 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

Nr. BJCP style (2015): 4B

Ordinary & Best Bitter

Algemene kenmerken

Een Ordinary & Best Bitter is een bovengistend blond tot amberkleurig Engels bier 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 zwak hoppig, meestal afkomstig van Britse hopvariëteiten. Milde fruitige geur (doet soms aan marmelade denken). Normaal geen diacetyl.

Basissmaak

De basissmaak is bitter, zoetig.

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.

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	Adnams Southwold Bitter Fuller’s London Pride, Timothy Taylor’s Landlord, Woodforde’s orfolk Wherry

Nr. BJCP style (2015): 11A (Ordinary Bitter) en # 11B (Best Bitter)

Oude Geuze Lambiek

Algemene kenmerken

Een G(u)euze Lambiek is een geel/amberkleurig rins, zurig Belgisch tarwebier van 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.

Basissmaak

De basissmaak is zurig tot zuur, bitterig.

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.

Body

De body is dun.

Mondgevoel

Het mondgevoel is droog, samentrekkend.

Nasmaak

De nasmaak is complex, droog door tannine.

Opmerkingen

De lange lagering op houten vaten draagt bij aan de specifieke complexe geur en smaak van de oude G(u)euze.

Technische kenmerken

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

Nr. BJCP style (2015): 23D Lambic en 23E Geuze

Pale Ale (GB)

Algemene kenmerken

Een Pale Ale (GB) is een bovengistend amberkleurig Engels bier 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.

Basissmaak

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

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.

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. Dit type wordt ook wel Strong Bitter genoemd

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

Nr. BJCP style (2015): 11C

Pils(ener)

Algemene kenmerken

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

Uiterlijke kenmerken

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

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).

Basissmaak

Matig bitter tot bitter. Soms zoetig

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.
.

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 Duitse varianten gaan tot 40 EBU
Koolzuurgehalte	4,0 – 4,5 gr/ltr
Voorbeelden	Heineken, Brand, Budvar, Bavaria, Jupiler, Warsteiner

Nr. BJCP style (2015): 5D German Pils; 3 Czech Lager; 2A International Pale Lager

Pilsener (Urtyp)

Algemene kenmerken

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

Uiterlijke kenmerken

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

Geurassociaties

Lichte complexe moutigheid. Typerend elegant bloemig/kruidig hoparoma door het gebruik van Saaz hop. 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).

Basissmaak

Bitter tot zeer bitter, soms licht zoetig.

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.

Body

Licht tot medium.

Mondgevoel

Het mondgevoel is licht samentrekkend door de hop, met gemiddelde 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 Ur-Pilsener, Pilsner Urquell, Jever,

Nr. BJCP style (2015): n.a.

Saison

Algemene kenmerken

Een Saison is een bovengistend blond Belgisch biertype 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.

Basissmaak

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

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.

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, Blaugies/Hill Farmstead, la Vermontoise, Maximus Saison 5, Saison De Silly, Oedipus Mannenliefde,

Nr. BJCP style (2015): 25B

Session India Pale Ale

Algemene kenmerken

Een Session India Pale Ale is een licht alcoholische versie van een IPA (USA of GB) dus ook bovengistend. Hopbitter, complex, goud tot amberkleuring biertype met 2,5 tot 5,0 Vol% alcohol. Bieren met meer dan 5 vol% alcohol worden niet tot de session bieren gerekend.

Uiterlijke kenmerken

Blond, 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's, afkomstig van allerlei soorten hop, horen duidelijk aanwezig te zijn, maar vaak iets minder sterk als bij (Amerikaanse) IPA's. Het hopkarakter is bloemig, kruidig, doorgaans fruitig, citrus, grapefruit. Dryhopping wordt vaak toegepast.
Moutaroma's zijn doorgaans aanwezig, maar niet vereist. Fruitigheid (van de gist) is toegestaan, maar mag niet overheersen.

Basissmaak

De basissmaak is matig bitter tot zeer bitter.

Smaak

Hopsmaak hoort aanwezig te zijn, hopbitterheid is middelmatig tot hoog. De hopsmaken moeten overeenkomen met het hoparoma (bloemig, citrus of fruitig). De moutsmaken zijn op de achtergrond aanwezig en ondersteunen de hopsmaak en -bitterheid. De nadruk ligt op de hopsmaak, maar een moutsmaak hoort duidelijk in de achtergrond aanwezig te zijn.

Body

De body is dun tot medium.

Mondgevoel

Het mondgevoel is droog, niet (hop)samentrekkend of wrang.

Nasmaak

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

Opmerkingen

Ondanks het relatief lage alcohol percentage heeft het bier een complex hoppig karakter en een redelijke body.

Technische kenmerken

Begin SG	1030 - 1045
SVG	75 – 90 %
Alcoholpercentage	2,5 – 5,0 Vol%
Kleur	8 – 24 EBC
Bitterheid	35 – 50 EBU
Koolzuurgehalte	gr/ltr
Voorbeelden	Session IPA van brouwerij Brand, Grolsch, Vedett, Kees

Nr. BJCP style (2015): n.a. (IPA with session strength (<4%))

Speciale Belge (Belgische Pale Ale)

Algemene kenmerken

Een Speciale Belge is een bovengistend amberkleurig Belgisch biertype 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.

Basissmaak

De basissmaak is zoetig, bitterig tot bitter.

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.

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 – 5,5 Vol%
Kleur	22 – 31 EBC
Bitterheid	15 – 23 EBU
Koolzuurgehalte	3,7 – 6,0 gr/ltr
Voorbeelden	De Koninck, Palm, Vieux Temps, Budels Batavier, Bass Pale Ale, Special De Ryck

Nr. BJCP style (2015): 24B

Weizen

Algemene kenmerken

Een Weizen is een bovengistend blond Duits tarwebier (zonder toevoeging van kruiden) met 4,5 tot 5,9 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; weeïg en zoet-zurig. Karakteristiek aroma van kruiden en fruitige esters afkomstig van de gist. Kruidnagel en banaantjes (4VG) 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 tarwe, zijn acceptabel en kunnen de complexiteit verhogen, maar mogen niet overheersen.

Basissmaak

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

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 en tarwe) wordt vaak waargenomen. Het totale smaakpalet is rond en smaakvol. Geen diacetyl en DMS.

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 (licht mousserend) 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

Nr. BJCP style (2015): 10A

Witbier

Algemene kenmerken

Een Witbier is een bovengistend bleek Belgisch tarwebier, meestal met kruiden en 4,3 tot 5,5 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.

Basissmaak

De basissmaak is zoetig en zurig tot zuur.

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.

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 romigheid ontstaan. Verfrissend door het hoge koolzuurgehalte.

Nasmaak

De nasmaak is droog, ondanks de body en de romigheid. 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 en zijn de Kruidnagel en bubblegum banaantjes afwezig.

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 Wit, Bocq Blanche de Namur, Bavik Wittekerke, St. Feuillien Grisette, IJwit, La Trappe,

Nr. BJCP style (2015): 24A

Klasse B

De bieren in klasse B zijn donker van kleur (boven 30 EBC) en hebben een begin SG lager dan 1060.
De Klasse B bevat 17 typen

Biertype	Commerciële voorbeelden
Alt	Zum Ürige Alt, Im Füchschen Alt, Schlösser Alt, Schluessel Alt Schumacher Alt, Kürzer Alt,
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	Staropramen Cerny, Bernard Cerny, Budweiser Budvar Dark, Starobrno Cerne.
Brown ale	Newcastle Brown Ale, Samuel Smith's Nut Brown Ale, Brooklin Brown Ale (USA)
Dunkelweizen	Weihenstephaner Hefeweissbier Dunkel, Ayinger Ur-Weisse, Franziskaner Dunkel Hefe-Weisse, Schneider Weisse OriginalTap 7, Paulaner Dunkel, Hacker-Pschorr Dunkel Weizen
Fruit – Framboise Lambiek	Boon, Girardin, 3 Fonteinen, Cantillon.
Irish dry stout	Guinness Original Stout, Murphy's Stout, Jopen Extra Stout, Fuller's Black Cab Stout,
Kriek Lambiek	Drie Fonteinen, Cantillon, Girardin, Oude Cam Kriek Lambiek, Boon, Oud Beersel, De Cam, Mort Subiet kriek
Mild ale (Dark)	Moorhouse Black Cat, Gale's Festival Mild, Theakston Traditional Mild, Highgate Mild, Sainsbury Mild, Brain's Dark, Banks's Mild. (Alle GB)
Milk Stout	Mackeson's Stout, De Prael, Samuel Adams Cream Stout, VandeStreek Milk Stout,
Münchener Dunkles	Ayinger Altbairisch Dunkel, Hacker-Pschorr Münchner Dunkel, Paulaner Alt Münchener Dunkel, Weltenburger Kloster Barock-Dunkel, Ettaler Kloster Dunkel, Hofbräu Dunkel, König Ludwig Dunkel.
Oatmeal Stout	Samuel Smith Oatmeal Stout, Young's Oatmeal Stout, St. Ambroise Oatmeal Stout, Goose Island Oatmeal Stout
Oud Bruin (NL)	Heineken, Alfa, Budels, Bavaria oud bruin
Porter	St. Peter's Old-Style Porter, Shepherd Neame Original, Fuller's London Porter, Meantime London, Samuel Smith Taddy Porter, Brand Porter, Klein Duimpje Porter,
Schwarzbier	Köstritzer Schwarzbier, Schwarzer Steiger, Kulmbacher Mönchshof Kloster Schwarzbier, De Beijerd Schwarzbier, Einbecker Schwarzbier.
Vlaams Bruin	Liefmans Oud Bruin, Vichtenaar (Verhaeghe), Petrus Oud Bruin, Vondel (Riva).
Vlaams Rood	Rodenbach Klassiek, Rodenbach Grand Cru, Zulte Bruin, Bellegems Bruin, Duchesse de Bourgogne, Bavik Petrus.

Alt

Algemene kenmerken

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

Uiterlijke kenmerken

Amber tot diep koper-bruin, helder (gefilterd) bier. Lichtbeige, romige en stabiel blijvende schuimkraag.

Geurassociaties

Een evenwicht tussen een rijk caramout- en hoparoma (Saaz typen). De Düsseldorfer Altstadt altbieren zijn hoppiger en complexer dan die uit de regio rondom Düsseldorf, die meer moutig en fruitig zijn. Diacetyl is niet aanwezig.

Basissmaak

Zoetig, bitter.

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. Kruidige, soms peperige toetsen door de hop. Soms is een lichte metaalsmaak waarneembaar. Geen diacetyl.

Body

Dun tot Medium.

Mondgevoel

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

Nasmaak

Alt eindigt droog, matig mout, matige tot vrij sterke 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 Alt, Im Füchschen Alt, Schlösser Alt, Schluessel Alt Schumacher Alt, Kürzer Alt,

Nr. BJCP style (2015): 7B

American Amber-Red

Algemene kenmerken

Een bovengistend amber bier maar met het citruskarakter van Amerikaanse hopsoorten. Hoewel amber van kleur wordt ook wel “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 (citrus, meloen, tropisch fruit) en daarachter een matige ~~tot sterke~~ moutgeur van caramouten.

Basissmaak

Bitter, zoetig tot matig zoet

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.

Body

Medium tot vol.

Mondgevoel

Matige tot sterke koolzuurprikkeling, matig mondklevend.

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.

Nr. BJCP style (2015): 19A

Bohemian / Czech 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

Matig tot veel gebrande zoete moutigheid en karamel in de geur. Weinig hop soms groene appels.

Basissmaak

Zoet, bitterig en soms iets zoutig.

Smaak

Matig tot sterk zoet van mout. Karameltoetsen door maillard reacties. Droppig en geroosterd.

Body

Medium.

Mondgevoel

Plakkerig.

Nasmaak

Moutig, geroosterd en iets bitterig.

Opmerkingen

Bohemian/Czech Lager is donkerder, voller en meer karamellig dan Münchener Dunkles. Veel meer restsuikers, minder geroosterd en minder droog dan Schwartzbier.

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.

Nr. BJCP style (2015): 3D

Brown Ale

Algemene kenmerken

Een bruin Engels bovengistend 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 (amber)bruin tot donkerrood van kleur, helder. Het bier geeft weinig wit tot bruinig schuim dat inzakt tot een blijvend ringetje.

Geurassociaties

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

Basissmaak

Zoetig tot zoet, bitterig.

Smaak

Een zachte karamelmoutsmaak, zoet met karamel en soms enigszins nootachtig. Zeer lichte hoppigheid.

Body

Medium.

Mondgevoel

Een matige koolzuurprikkeling en iets mondklevend.

Nasmaak

Zoete moutigheid en enigszins moutbitter. Gemiddelde tot hoge koolzuurprikkeling

Opmerkingen

Brown Ale verschilt van de Alt door zijn zoete moutigheid en het vrijwel ontbreken van hoppigheid. Sterker dan een Dark Mild. Minder/niet gebrand in vergelijking met een Porter

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, Brooklin Brown Ale (USA)

Nr. BJCP style (2015): 13B

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 banaantjes / bubblegum (isoamylacetaat). Daarnaast kan een lichte tot medium karamelmoutgeur aanwezig zijn.

Basissmaak

Zoetig, bitterig en soms iets zurig.

Smaak

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

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 OriginalTap 7, Paulaner Dunkel, Hacker-Pschorr Dunkel Weizen

Nr. BJCP style (2015): 10B

Fruit / Framboise Lambic

Algemene kenmerken

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

Uiterlijke kenmerken

Fruit / 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 Fruit 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.

Basissmaak

Zoetig tot zoet, zurig tot zuur, bitterig.

Smaak

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

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 fruitbier met complexheid 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	6,0 – 40 EBC varieert, afhankelijk van het gebruikte fruit
Bitterheid	15 – 21 EBU
Koolzuurgehalte	4,0 – 6,0 gr/ltr
Voorbeelden	Boon, Girardin, 3 Fonteinen, Cantillon.

Nr. BJCP style (2015): 23F

Irish Dry Stout

Algemene kenmerken

De Irish Dry Stout is een bovengistend erg donker, gebrand, bitter, romig 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 koffie en/of chocolade. Het aroma van donkere mout kan wat zurig overkomen. Fruitigheid en hop aroma's ontbreken in de geur.

Basissmaak

Bitter tot zeer bitter, soms licht zurig en soms iets zoutig.

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.

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	Guinness Original Stout, Murphy's Stout, Jopen Extra Stout, Fuller's Black Cab Stout,

Nr. BJCP style (2015): 15B

Kriek Lambiek (Oude)

Algemene kenmerken

(Oude) Kriek Lambiek is een bier dat ontstaat door kersen aan Lambiek van spontane vergisting, 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. Oude Lambiek heeft ook grondachtige geuren, dierlijke aroma's (paardendeken, geitachtig) en het aroma van hooi. Geen hopgeur.

Basissmaak

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

Smaak

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

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.

Technische kenmerken

Begin SG	1045 – 1059
SVG	75 – 99%
Alcoholpercentage	5,0 – 6.5 Vol%
Kleur	6 – 40 EBC afkomstig van fruit
Bitterheid	15 – 24 EBU
Koolzuurgehalte	4,0 – 6,0 gr/ltr
Voorbeelden	Drie Fonteinen, Cantillon, Girardin, Oude Cam Kriek Lambiek, Boon, Oud Beersel, De Cam, Mort Subiet kriek

Nr. BJCP style (2015): 23F

Mild Ale (Dark)

Algemene kenmerken

(Dark) Mild Ale is een bovengistend 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.

Basissmaak

Zoetig tot zoet, bitterig en soms iets zurig.

Smaak

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

Body

Dun tot Medium.

Mondgevoel

Droog, iets plakkerig.

Nasmaak

Karamel en zoetig, desondanks blijft een droge indruk achter.

Opmerkingen

(Dark) 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)

Nr. BJCP style (2015): 13A

Milk (Sweet) Stout

Algemene kenmerken

Milk (Sweet) Stout is een 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.

Basissmaak

Zeer zoet tot zoet, bitterig.

Smaak

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

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, Samuel Adams Cream Stout, VandeStreek Milk Stout,

Nr. BJCP style (2015): 16A

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.

Basissmaak

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

Smaak

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

Body

Medium tot vol.

Mondgevoel

Soms iets 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 Altbairisch Dunkel, Hacker-Pschorr Münchner Dunkel, Paulaner ~~Alt~~ Münchener Dunkel, Weltenburger Kloster Barock-Dunkel, Ettaler Kloster Dunkel, Hofbräu Dunkel, König Ludwig Dunkel.

Nr. BJCP style (2015): 8A

Oatmeal Stout

Algemene kenmerken

Een zeer donker bovengistend bier met geroosterde moutigheid en de karakteristieke vettige zoetheid van haver(mout). Door de haver vol van body.

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, zwak hoparoma. De haver kan ook in de geur doorkomen (noten, graan, aards).

Basissmaak

(Mout) bitterig en zoetig tot zoet.

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.

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. Vol van body door havermout, en niet door lactose zoals bij een Milk stout.

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 Oatmeal Stout, Young's Oatmeal Stout, St. Ambroise Oatmeal Stout, Goose Island Oatmeal Stout

Nr. BJCP style (2015): 16B

Oud Bruin (NL)

Algemene kenmerken

Oud Bruin is een ondergistend, aangezoet 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.

Basissmaak

Zeer zoet, zwak bitterig.

Smaak

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

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 oud bruin
BJCP style	geen

Nr. BJCP style (2015): n.a.

Porter

Algemene kenmerken

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

Basissmaak

Bitterig tot bitter zoetig soms iets zoutig.

Smaak

Een milde tot matige geroosterde moutsmaak, 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 uitgegist, met weinig fruitigheid.

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 Porter, Brand Porter, Klein Duimpje Porter,

Nr. BJCP style (2015): 13C

Schwarzbier

Algemene kenmerken

Schwarzbier is een donker Duits ondergistend bier 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.

Basissmaak

Zoetig, bitterig tot bitter.

Smaak

Licht tot matig zoetige moutsmaak, 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.

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. Tamelijk droog.

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 moutsmaak (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, De Beijerd Schwarzbier, Einbecker Schwarzbier.

Nr. BJCP style (2015): 8B

Vlaams (Oud) 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.

Basissmaak

Zoet, zurig, licht bitterig.

Smaak

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).

Body

Medium.

Mondgevoel

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

Nasmaak

Afvallend zoet, waarna het zurige vrij lang blijft hangen.

Opmerkingen

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, Vichtenaar (Verhaeghe), Petrus Oud Bruin, Vondel (Riva).

Nr. BJCP style (2015): 17B

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.

Basissmaak

Zuur, zoetig.

Smaak

Een sterk rinse melk-, azijnzurige maar malse smaak met enig zoet op de achtergrond en fruitige en complexe elementen. Soms rode wijnachtige tannine- en zuur toetsen.

Body

Vrij dun tot 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. 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 rode 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, Zulte Bruin, Bellegems Bruin, Duchesse de Bourgogne, Bavik Petrus.

Nr. BJCP style (2015): 23B

Klasse C

De bieren in klasse C zijn licht van kleur (tot 30 EBC) en hebben een begin SG hoger dan 1060.
De klasse C bevat 14 typen

Biertype	Commerciële voorbeelden
Barley Wine (GB & USA)	Bush Amber, Kasteel Gouden Tripel, 't IJ Columbus, Grolsch het Kanon, Whitbread Gold Label,De Prael Barleywine
Blonde	Leffe Blond, Affligem Blond, La Trappe Blond.
Brut	Damme Jeanne, Malheur Brut, Bosteels Deus
Dortmunder Strong	Gulpener Dort, 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
IPA-GB	Fuller's Bengal Lancer, Worthington's White Shield, Meantime I.P.A., Burton Bridge Empire, Left Hand 400 Pound Monkey, Brand IPA
IPA- USA	Flying Dog Snake Dog, Firestone Walker Union Jack I.P.A., De Molen Vuur & Vlam I.P.A.-ish, Uiltje IPA, Leidsche Aaipiejee, Brand IPA, 't IJ IPA, Bad Hair Brewing Ut bittere Eind, Brewdog Punk IPA
Lichte Dubbelbo(c)k	Andechs Bergbock Hell, Einbecker ur-bock 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), Siberië (Boegbeeld), Grey White (Breugem & Walsh)
Sterke Blonde	Duvel, Lucifer, Brigand, Brand Zwaar Blond, Delvaux (De Kroon Neerijse).
Sterke Saison	Moinette Blonde (Dupont), Sorachi Ace (Brooklyn), Saison Speciale(Praght), Freehand (Frontaal)
Tripel	Westmalle Tripel, Affligem Tripel, Chimay Wit, Mommeriete Tripel
Weizenbock	Vitus (Weihenstephan), Weizenbock (Gutmann), Heller Weizenbock (Michael Plank),

Barley Wine Engels & Amerikaans

Algemene kenmerken

Een Barley Wine is een bovengistend van oorsprong Engels biertype met 8,5 tot 12,0 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

Sterk moutig. 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.

Basissmaak

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

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.
Fruitig, 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.

Body

Body is zeer vol.

Mondgevoel

Het mondgevoel is vol, plakkerig en alcoholwarmend. Koolzuurprikkeling is laag niet gewenst.

Nasmaak

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

Opmerkingen

Amerikaanse versies zijn hoppiger, bitterder maar 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	35 - 70 EBU
Koolzuurgehalte	4,0 – 5,4 gr/ltr
Voorbeelden	Bush Amber, Kasteel Gouden Tripel, 't IJ Columbus, Grolsch het Kanon, Whitbread Gold Label, De Prael Barleywine

Nr. BJCP style (2015): 17D (GB) 22C (USA)

Blond(e)

Algemene kenmerken

Een Blond(e) is een bovengistend 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

Toegankelijk, licht tot gemiddeld zoet-moutig. Licht hoparoma, niet overheersend. Kan kruidig zijn. Zachte aroma's afkomstig van de vergisting zoals esters en 4VG (kruidnagel en banaantjes), alcohol, fenolen, citrus, kruidig (b.v. kruidnagel, koriander).

Basissmaak

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

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.

Body

Body is dun tot medium.

Mondgevoel

Het mondgevoel is droog tot licht plakkerig. Sommige versies zijn duidelijk koolzuurprikkelend. Licht alcohol warmend.

Nasmaak

Esters, kruidigheid en moutigheid komen ook in de nasmaak voor. Nasmaak is droog tot licht zoetig en bitterig

Opmerkingen

Minder alcoholisch en moutig dan Tripel, Sterke Blonde en Barley Wine.

Technische kenmerken

Begin SG	1062 – 1075
SVG	80 – 85%
Alcoholpercentage	6,0 – 7,5 Vol%
Kleur	10 – 25 EBC
Bitterheid	15 – 30 EBU
Koolzuurgehalte	4,5 – 7,0 gr/ltr
Voorbeelden	Leffe Blond, Affligem Blond, La Trappe Blond

Nr. BJCP style (2015): 25A

Brut (Méthode Champenoise)

Algemene kenmerken

Een Brut Bier is een bovengistend zeer delicaat, hoog in alcohol, droog, hoppig, geel tot goudkleurig Belgische biertype met 9,0 tot 14,0 Vol% alcohol. Er worden vaak druiven of druivensap toegevoegd. Hierdoor kan het bier ook donker van kleur worden en bij hoog alcohol % in zowel C- als D-klasse passen.

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.

Basissmaak

De basissmaak is bitterig tot bitter, zoetig, zurig.

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.

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 vloeit droog uit.

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

Nr. BJCP style (2015): n.a.

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

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

Basissmaak

De basissmaak is zoetig tot zoet, bitterig tot bitter.

Smaak

Volmoutig, 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.

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 weinig relatie 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, Alfa Super Dortmunder, De Prael Tante Leen

Nr. BJCP style (2015): n.a.

Double / Imperial IPA

Algemene kenmerken

Een Double IPA of Imperial IPA is een bovengistend zeer hopbitter goud tot amberkleuring Amerikaans biertype met 7,5 tot 10 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 (citrus, dennen, bloemen, hars, kruiden, tropisch fruit, steenvruchten), .
Hoewel Engelse en andere hopsoorten voorkomen, domineren bij de meeste versies de citrusachtige Amerikaanse of New World hopsoorten. Vaak met dry-hopping, wat een aanvullend harsig of grassig aroma geeft.
Zoetige moutaroma's en fruitige esters kunnen op de achtergrond aanwezig zijn, maar een neutraal gistkarakter is kenmerkend. Bij sterke versies kan alcohol waargenomen worden, maar alcoholaroma's mogen niet scherp zijn.

Basissmaak

De basissmaak is zeer bitter tot extreem bitter, zoetig

Smaak

Sterke complexe hopsmaken komen overeen met de hoparoma's. Zeer hoge tot absurd ~~extreem~~ hoge hopbitterheid. Lichte 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,~~.~~

Body

De body is medium tot tamelijk vol.

Mondgevoel

Het mondgevoel is toegankelijk, maar door CO_2 (en hop) soms samentrekkend. Alcoholwarmend. Kan licht plakkerig zijn.

Nasmaak

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

Opmerkingen

Een Double of Imperial IPA is een sterkere en 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	1065 – 1085
SVG	72 – 78%
Alcoholpercentage	7,5 – 10 Vol%
Kleur	15 – 35 EBC
Bitterheid	60 – 120 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

Nr. BJCP style (2015): 22A

India Pale Ale (GB)

Algemene kenmerken

Een India Pale Ale (GB) is een bovengistend complex, goud tot amberkleuring Engels biertype met 5,0 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 is bloemig, aardachtig, kruidig of fruitig(citrus) zijn. Dryhopping komt vaak voor bij Inda 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. Soms zwavelig.
Een licht diacetylaroma is toegestaan, maar mag absoluut niet overheersen.

Basissmaak

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

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. De nadruk ligt op de hopsmaak, maar een moutsmaak hoort duidelijk in de achtergrond aanwezig te zijn.
Een lichte fruitigheid afkomstig van de vergisting draagt bij tot de complexiteit, maar mag in geen geval overheersen. Diacetyl kan voorkomen.

Body

De body is medium tot tamelijk vol.

Mondgevoel

Het mondgevoel is droog, niet (hop)samentrekkend. 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. Meer (Engelse) hop, minder fruitig en minder karamel dan Engelse pale ales en bitters

Technische kenmerken

Begin SG	1050 – 1075
SVG	72 – 78%
Alcoholpercentage	5,0 – 7,5 Vol%
Kleur	15 – 35 EBC
Bitterheid	40 – 60 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, Brand IPA

Nr. BJCP style (2015): 12C

India Pale Ale (USA)

Algemene kenmerken

Een India Pale Ale (USA) is een bovengistend hoppig, bitter, goud tot amberkleuring Amerikaans biertype met 5,6 tot 7,5 Vol% alcohol. Dit biertype is sterk opgekomen in de jaren 90 van de 20ste eeuw.

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, steenfruit, meloen). 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.

Basissmaak

De basissmaak is licht zoetig, bitter tot zeer bitter.

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, steenfruit, meloen). De moutigheid hoort laag tot gemiddeld te zijn. Moutsmaken zijn neutraal, maar enige karamel- of toast-achtige smaken zijn acceptabel, mits deze niet overheersen of te prominent aanwezig zijn. Geen of weinig restsuikers.
Lichte fruitigheid afkomstig van de vergisting is toegestaan, maar is niet vereist.

Body

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

Mondgevoel

Het mondgevoel is droog en toegankelijk, kan samentrekkend zijn 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 IPA, Leidsche Aaipiejee, Brand IPA, ’t IJ IPA, Bad Hair Brewing ut bittere Eind, Brewdog Punk IPA

Nr. BJCP style (2015): 21A

Lichte Dubbelbo(c)k

Algemene kenmerken

Een Lichte Dubbelbo(c)k is een ondergistend blond Duits biertype met 6,5 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'sSmaak
Volmoutig. Ondanks de hoge vergistingsgraad toch (mout) zoetig door de lage hopgift~~. zoetig tot zoet.~~ Licht hopbitter. Geen fruitige esters of hogere alcoholen of kruidigheid van de gist. Schoon ondergistend karakter . Diacetyl mag minimaal aanwezig zijn.

Basissmaak

De basissmaak is zoetig tot zoet, bitterig.

Body

Body is vol.

Mondgevoel

Het mondgevoel is plakkerig, licht alcoholwarmend. Gemiddelde koolzuurprikkeling. Toegankelijk, niet astringent.

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	1072 - 1112
SVG	73 – 83%
Alcoholpercentage	6,5 – 10,0 Vol%
Kleur	10 – 35 EBC
Bitterheid	16 – 26 EBU
Koolzuurgehalte	4,2 – 4,5 gr/ltr
Voorbeelden	Andechs Bergbock Hell, Einbecker ur-bock hell. Ayinger Celebrator

Nr. BJCP style (2015): 17B

Meibo(c)k

Algemene kenmerken

Een Meibock of Meibok is een van ondergistend blond bier met 6,3 tot 7,4 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. Schoon vergistings en mout-aromaprofiel. Bovengistende versies zijn kruidiger en fruitiger, maar dit moet op de achtergrond blijven. Bij ondergistende versies kan soms wat DMS en diacetyl waarneembaar zijn. Geen hogere alcoholen.

Basissmaak

De basissmaak is zoetig tot zoet, bitterig tot bitter.

Smaak

Schoon~~, clean~~ volmoutig, zoetig, licht tot gemiddeld hopbitter. Bij bovengistende versies mogen fruitigheid en kruidigheid niet overheersen. DMS en diacetyl mogen in ondergistende versies minimaal aanwezig zijn. Hogere alcoholen horen in een Meibo(c)k niet thuis.

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. Koolzuurprikkeling is gemiddeld tot redelijk hoog.

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 – 1074
SVG	70 – 77%
Alcoholpercentage	6,3 – 7,4 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

Nr. BJCP style (2015): 4C

Sterke Blonde

Algemene kenmerken

Een Sterke Blonde is een complex blond Belgisch biertype met 7,5 -10,5 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.
Licht tot neutraal moutig. DMS kan aanwezig zijn maar mag niet overheersen,

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. Laag tot gemiddeld kruidig/fenolisch, geproduceerd door de gist.
Geen donkere of gebrande mouten, oplosmiddelachtige smaken of diacetyl.

Basissmaak

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

Body

Relatief weinig 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	1070 -1095
SVG	77 – 93%
Alcoholpercentage	7,5-10,5 Vol%
Kleur	6 – 13 EBC
Bitterheid	22 -35 EBU
Koolzuurgehalte	6,5 – 8,5 gr/ltr
Voorbeelden	Duvel, Lucifer, Brigand, Brand Zwaar Blond, Delvaux (De Kroon Neerijse)

Nr. BJCP style (2015): 25C

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

Licht weeïg-zoetig en soms licht 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.

Basissmaak

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

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.

Body

Body is dun tot medium tot tamelijk vol.

Mondgevoel

Het mondgevoel kan licht samentrekkend zijn door koolzuur, soms licht alcoholwarmend. Licht 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), Siberië (Boegbeeld), Grey White (Breugem & Walsh)

Nr. BJCP style (2015): n.a.

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

Fruitige (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.

Basissmaak

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

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.

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

Fruitig, kruidig en bitter.

Opmerkingen

Een Sterke Saison is een zware versie van een Klasse A-Saison. De speciale kenmerken van de gebruikte gist (citrus-fruitigheid, 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	Moinette Blonde (Dupont), Sorachi Ace (Brooklyn), Saison Speciale(Praght), Freehand (Frontaal)

Nr. BJCP style (2015): n.a.

Tripel

Algemene kenmerken

Een Tripel is een bovengistend 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. Duidelijk hoparoma, maar niet overheersend. Licht mout karakter.
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.
Mooie balans tussen gistkarakter, hop, mout en alcohol. Niets mag overheersen.

Basissmaak

De basissmaak is zoetig, bitterig tot bitter.

Smaak

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

Body

Door het gebruik van tot 25% suiker heeft de tripel weinig body voor zijn hoge alcoholpercentage

Mondgevoel

Het mondgevoel is soepel, alcoholwarmend en met veel koolzuurprikkeling. 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

Droger en meer koolzuur dan Barley Wine. In vergelijking met Sterke Blonde moutiger, nadruk ligt meer op fenolen dan op esters.

Technische kenmerken

Begin SG	1075 – 1085
SVG	73 – 90%
Alcoholpercentage	7,5 – 9,5 Vol%
Kleur	10 – 24 EBC
Bitterheid	20 – 40 EBU
Koolzuurgehalte	5,5 – 7,0 gr/ltr
Voorbeelden	Westmalle Tripel, Affligem Tripel, Chimay Wit, Mommeriete Tripel

Nr. BJCP style (2015): 26C

Weizenbock (Hell)

Algemene kenmerken

Een Weizenbock (Hell) is een bovengistend blond Zuid-Duits tarwebier met 6,5 tot 9 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

Fruitig (banaan, bubblegum), kruidig (kruidnagel). Iets weeïg-zoetig door de gebruikte tarwe. Brood/toast achtige moutgeur. Geen hoparoma.

Basissmaak

Zoetig tot zoet, licht bitterig, soms iets zurig.

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, wat ook een broodachtige graansmaak geeft. Geen of nauwelijks waarneembare hopbitterheid, geen waarneembare hopsmaken. Complex door het samenspel tussen mout, gist en alcohol.

Body

Body is medium tot vol.

Mondgevoel

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

Nasmaak

De nasmaak is droog tot 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 – 1090
SVG	70 – 80%
Alcoholpercentage	6,5 – 9,0 Vol%
Kleur	10 – 25 EBC
Bitterheid	6 - 25 EBU
Koolzuurgehalte	6,0 – 7,5 gr/ltr
Voorbeelden	Vitus (Weihenstephan), Weizenbock (Gutmann), Heller Weizenbock (Michael Plank),

Nr. BJCP style (2015): 10C

Klasse D

De bieren in klasse D zijn donker van kleur (vanaf 30 EBC) en hebben een begin SG hoger dan 1060.
De klasse D bevat 15 typen

Biertype	Commerciële voorbeelden
Baltic Porter	Baltika #6 porter, Okocim Porter (P), Nøgne (N), Carls Porter (Carlsberg), Baltic Porter (BRLO), Southampton Imperial Baltic Porter, Neuzeller Porter (D)
Barley Wine	Emelisse Barley Wine, De Prael Barleywine, Bommen & Granaten (De Molen), Tommy Double Barrel (Kompaan), Frontaal Barley Bird (Bird Brewery), Blauwe Bijl (De Leckere), Golden Pride (Fuller's), Robinson's Old Tom, Bigfoot Ale (Sierra Nevada), Maelstrøm (SNAB Bierbrouwers)
Bière de Garde Ambrée	Jenlain Ambrée, La Choulette, CH'TI Ambrée, Jade (amber),
Black IPA	Emelisse Black IPA, Kermis in de Ale (Bliksem), Imperial Black IPA (Buxton), Black Raven (Thornbridge), Black IPA (Kernel), B- Space Invader (Toccalmatto), Firestone Walker Wookey Jack
Bo(c)kbier	Einbecker Ur-bock Dunkel, Amstel Bock, Bavaria bokbier, La Trappe Bockbier, Hertog Jan Bockbier
Dubbel	Westmalle Dubbel, Chimay rood, La Trappe Dubbel, Affligem Dubbel, Leffe Bruin, Grimbergen Dubbel,
Dubbelbo(c)k	Paulaner Salvator, Andechs Doppelbock Dunkel, Weihenstephaner Korbinian, Brand dubbelbock
Export Stout	Guinness Special Export, van Vollenhoven Extra Stout, Winterstout (Duits & Lauret), Oesterstout (Schelde brouwerij),
Imperial Red Ale	Sierra Nevada Imperial Red, Port Brewing Shark Attack, Three Floyds Behemoth, Kaapse Jaapie.
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 12, Maallust 1818, Vrouwe van Gramsbergh (Mommeriete), Grand Prestige (Hertog Jan)
Russian Imperial Stout	Harvey's Imperial Extra double stout, Emelisse: Imperial Russian stout, De Moersleutel: Motorolie; Stadsbrouwerij Eindhoven: 400 volt Blue Vanilla
Scotch Ale	Gordon Highland Scotch Ale, Traquair House Ale,: Canaster (Glazen Toren), McEwan's Scotch Ale,
Sterk Vlaams Bruin	Liefmans Goudenband, Oerbier (De Dolle Brouwers), Petrus Oud Bruin (Brouwerij de Brabandere), Ichtegem's Oud Bruin (Brouwerij Strubbe)
Weizen(doppel)bock	Schneider TAP6 Unser Aventinus, Erdinger Pikantus, Michael Plank Dunkler Weizenbock

Baltic Porter

Algemene kenmerken

Een Baltic Porter is boven- en of ondergistend. De 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 vasteland 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 ondergistend.

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.

Basissmaak

De basissmaak is zoetig tot zoet en bitterig tot medium bitter.

Smaak

De smaak is zacht moutbitter. Minder geroosterde mout bitterheid dan een Ierse stout of

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.

Body

De body is medium tot tamelijk vol. 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 ten gevolge van de hoeveelheid koolzuur.

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 porter, Okocim Porter (P), Nøgne (N), Carls Porter (Carlsberg), Baltic Porter (BRLO), Southampton Imperial Baltic Porter, Neuzeller Porter (D)

Nr. BJCP style (2015): 12C

Barley Wine (klasse D)

Algemene kenmerken

Een Barley Wine is een bovengistend (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.

Basissmaak

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

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.

Body

De body is vol. 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	Emelisse Barley Wine, De Prael Barleywine, Bommen & Granaten (De Molen), Tommy Double Barrel (Kompaan), Frontaal Barley Bird (Bird Brewery), Blauwe Bijl (De Leckere), Golden Pride (Fuller's), Robinson's Old Tom, Bigfoot Ale (Sierra Nevada), Maelstrøm (SNAB Bierbrouwers)

Nr. BJCP style (2015): 17D (GB), 22C (USA)

Bière de Garde (Ambreé)

Algemene kenmerken

Bière de Garde is meestal een boven- soms een ondergistend amber tot bruinkleurig bier, gemaakt door Noord-Franse brouwerijen, met 6,5 tot 8,0 Vol% alcohol. Het is voller, zoeter en moutiger dan een Belgische ale.

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.

Basissmaak

De basissmaak is zoetig, bitterig en zwak moutig.

Smaak

Gemiddelde tot hoge moutsmaak 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 niveaus van kruidige smaak, afkomstig van de hop en/of de gist.

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 geroosterd-moutig. Alcohol kan wat extra droogheid geven in de afdronk. Wat fruitig, karamelachtig, bitterig.

Opmerkingen

Bière de Garde is vaak ook een verzamelnaam voor verschillende biertypen van bieren uit Noord Frankrijk. De drie belangrijkste varianten zijn de bruine (brune), de blond (blonde) en de amber (ambrée).

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, Jade (amber),
BJCP style	24C

Black IPA (BIPA)

Algemene kenmerken

Een Black IPA is een bovengistend diep donkerrood tot zwart bitter bier 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.

Basissmaak

De basissmaak is licht zoetig, zeer bitter.

Smaak

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

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, soms fruitig, en hopsmaak en -bitterheid, om ten slotte zeer (hop-) bitter te eindigen.

Opmerkingen

Veel meer hoparoma, meer hopbitter en minder gebrand dan een Stout of 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, Kermis in de Ale (Bliksem), Imperial Black IPA (Buxton), Black Raven (Thornbridge), Black IPA (Kernel), B- Space Invader (Toccalmatto), Firestone Walker Wookey Jack

Nr. BJCP style (2015): 21B Specialty IPA: black IPA

Bo(c)kbier

Algemene kenmerken

Een Bokbier of Bockbier is een typisch Nederland (of Duits) seizoensbier met 6,0 tot 7,5 Vol% alcohol. Oorspronkelijk ondergistend, maar ook in veel bovengistende versies verkrijgbaar.

Uiterlijke kenmerken

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

Geurassociaties

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

Basissmaak

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

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.

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 Bock, Bavaria bokbier, La Trappe Bockbier, Hertog Jan Bockbier

Nr. BJCP style (2015): 5B

Dubbel

Algemene kenmerken

Een dubbel abdijbier of trappistenbier is een bovengistend typisch Belgisch, klassiek bier 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.

Basissmaak

De basissmaak is zoetig, bitterig.

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.

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 speciaalbieren in Nederland en België. Minder karamel karakter dan bij een bockbier.

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 Dubbel, Chimay rood, La Trappe Dubbel, Affligem Dubbel, Leffe Bruin, Grimbergen Dubbel,

Nr. BJCP style (2015): 26B

Dubbelbock

Algemene kenmerken

Een Dubbelbock is van origine een typisch Duits ondergistend seizoensbier met 7,0 tot 8,0 Vol% alcohol dat ook als bovengistend op de markt is.

Uiterlijke kenmerken

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

Geurassociaties

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.

Basissmaak

De basissmaak is zoetig tot zoet, bitterig.

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.

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.

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, Brand dubbelbock

Nr. BJCP style (2015): 9A

Export Stout

Algemene kenmerken

Een Export Stout is een bovengistende, 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.

Basissmaak

Bitter, zoetig en soms iets zurig.

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.

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. Een Export Stout is zwaarder en meer gebrande moutbitter 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, van Vollenhoven Extra Stout, Winterstout (Duits & Lauret), Oesterstout (Schelde brouwerij),

Nr. BJCP style (2015): 16D

Imperial Red Ale

Algemene kenmerken

Een Imperial Red Ale is een bovengistend, 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.

Basissmaak

De basissmaak is zeer bitter en zoet.

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.

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 ABV	6,3 – 10,5 %
Kleur	50 – 95 EBC
Bitterheid	50 – 100 EBU
Koolzuurgehalte	4,0 - 5,5 gr/ltr
Voorbeelden	Sierra Nevada Imperial Red, Port Brewing Shark Attack, Three Floyds Behemoth, Kaapse Jaapie.

Nr. BJCP style (2015): 22B

Old Ale

Algemene kenmerken

Een Old Ale is een bovengistend, 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.

Basissmaak

De basissmaak is zoet, bitterig, 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.

Body

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

Mondgevoel

Het mondgevoel is plakkend en iets alcoholwarmend. Koolzuurgehalte is medium.

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. Old Ale zit aan de onderkant van de Barley Wines qua alcohol. Boven de 7% kan het in feite ook onder de Barley Wines gezet worden. Barley Wine heeft meer rijpheids kwaliteiten het Old Ale meer barrel eigenschappen (melkzuur, brett, wijn-achtig).

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

Nr. BJCP style (2015): 17B

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.

Basissmaak

De basissmaak is zoetig tot zoet en bitterig.

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.

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	Rochefort 10, St. Bernardus Abt 12, La Trappe Quadrupel, Westvleteren 12, Maallust 1818, Vrouwe van Gramsbergh (Mommeriete), Grand Prestige (Hertog Jan)

Nr. BJCP style (2015): 26D

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.

Basissmaak

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

Smaak

De smaak is sterk geroosterd bitter zoetig en gebrand. Bittere chocolade, karamel, cacao, koffie, hopbittere smaakindrukken zijn herkenbaar.
Vol en complex en vaak heel intens, met variabele hoeveelheden van geroosterde mout / granen, moutig, fruitige esters, hopbitterheid 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.

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, De Moersleutel: Motorolie; Stadsbrouwerij Eindhoven: 400 volt Blue Vanilla

Nr. BJCP style (2015): 20C

Scotch Ale

Algemene kenmerken

Een Scotch Ale is een bovengistend, (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.

Basissmaak

De basissmaak is zoet, bitterig.

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.

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, gagel, 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,: Canaster (Glazen Toren), McEwan's Scotch Ale,

Nr. BJCP style (2015): n.a. (17C. name of type: Wee Heavy)

Sterke Vlaamse Bruine

Algemene kenmerken

Een sterke Vlaamse Bruine is een bovengistend, typisch Belgisch versnijbier met de karakteristieke zurige geur en smaak door de spontane melkzuurvergisting, 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.

Basissmaak

De basissmaak is zurig tot zuur, zoetig, bitterig.

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 sherry-achtig 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.

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 dieper 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, Oerbier (De Dolle Brouwers), Petrus Oud Bruin (Brouwerij de Brabandere), Ichtegem's Oud Bruin (Brouwerij Strubbe)
Nr. BJCP style (2015):	23C

Weizen(doppel)bock

Algemene kenmerken

Een Weizen(doppel)bock is van origine een ondergistend typisch Duits donker Weizenbier 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.

Basissmaak

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

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.

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

Nr. BJCP style (2015): 10C

Versiehistorie

Versie	Datum	Wijzigingen
1.0	Februari 2015	Eerste definitieve versie
2.0	Februari 2019	Volgorde Geur, Smaak, Hoofdsmaak gewijzigd naar Geur, Hoofdsmaak, Smaak. Toegevoegde typen: Gose; Session IPA Bij een groot aantal typen zijn de commerciële voorbeelden gewijzigd.
2.1	Juli 2019	Alle typen voorzien van de soort vergisting
2.2	Juli 2019	Enkele tekst-verbeteringen aangebracht
2.3	Augustus 2019	Sterke Blonde weer toegevoegd
2.4	Juli 2021	NEIPA / New England IPA toegevoegd