ASOCIÁCIA MALÝCH NEZÁVISLÝCH PIVOVAROV SLOVENSKA o.z.

POPIS PIVNÝCH ŠTÝLOV

PRE DEGUSTAČNÚ SÚŤAŽ „SLOVENSKÝ POHÁR REMESELNÉHO PIVA 2026 – KATEGÓRIE Č. 1 - 25

Spodne kvasené pivá – tradičné české štýly

1. Svetlé výčapné pivo typu Bohemian Light Lager

České svetlé výčapné pivo sa od ležiaka odlišuje nižšou plnosťou aj horkosťou. Rozdiely vo farbe a rezkosti sú naopak minimálne. Svetlé pivo výčapné má svetlú až mierne jantárovú farbu. Typická je vysoká pena. Svetlé výčapné pivo má byť predovšetkým vyvážené so zreteľnou sladovou vôňou, tónmi chmeľu a slabo aj čerstvých kvasníc. Vôňa môže byť slabo esterová, chmeľová a sladová. Vôňa amerických aromatických chmeľov nie je akceptovateľná. Horkosť piva je nižšia, až stredná a prejavuje sa predovšetkým v doznení piva. Toleruje sa nefiltrovaná aj filtrovaná verzia. Charakteristickým znakom je vzájomná vyváženosť sladovej chuti a nižšej chmeľovej horkosti, čo podporuje vysokú piteľnosť piva. Úroveň diacetylu na veľmi nízkej úrovni sa toleruje. DMS je neprípustný. V chuti by mala byť vyrovnaná horkosť s nižšou plnosťou a vyššou rezkosťou, hustou bielou penou, prípustná je obilná a kvasničná chuť.

Pôvodná stupňovitosť 7,00 – 10,99 % hm.

Obsah alkoholu 3,0 – 4,2 % obj.

Horkosť 15 – 30 IBU

2. Svetlý prémiový ležiak typu Bohemian Lager

Spodne kvasené pivo varené dekokčným spôsobom na jeden až tri rmuty s dlhou dobou ležania. Prípustná je filtrovaná aj nefiltrovaná verzia. Farba sa pohybuje od sýto žltej po tmavo zlatú. Žiaduca je vysoká a hustá pena. Intenzita vône je nižšia stredná až stredná. Skladá sa z aromatického chmeľu českého pôvodu, sladu a z ovocných esterov. Pivo nesmie obsahovať nové aromatické odrody chmeľov. Toleruje sa veľmi nízka úroveň diacetylu. DMS a ďalšie cudzie chute sú nežiaduce. Chuť musí

byť vyvážená, horkosť je stredná až vyššia stredná, zladená s plnosťou a sladovým charakterom tela. Horkosť nesmie byť priľnavá. Chmelenie za studena je možné iba klasickými odrodami českého chmeľu. Od zahraničných ležiakov sa odlišuje stredná až vyššia stredná plnosť, ktorá musí byť dobre vyvážená so sladkastou čisto sladovou chuťou a ušľachtilým horkým doznením. Plnosť nesmie byť nižšia ako stredná. Horkosť nesmie znižovať vysokú piteľnosť. Aróma žateckého chmeľu vo vôni je vítaná a môže byť doplnené sladovými, ovocnými, esterovými a slabo kvasničnými tónmi. Vôňa amerických aromatických chmeľov nie je akceptovateľná. Použitie chmelenia za studena s novými odrodami zahraničných chmeľov vyraďuje vzorku z tejto kategórie. Takéto vzorky patria do kategórií typu India Pale Lager.

Pôvodná stupňovitosť 11,00 – 12,99 % hm.

Obsah alkoholu 4,3 – 5,2 % obj.

Horkosť 20 – 40 IBU

3. Polotmavý ležiak typu Semidark Lager

Spodne kvasené pivo varené dekokčným spôsobom na jeden až tri rmuty s dlhou dĺžkou ležania. Prípustná je filtrovaná aj nefiltrovaná verzia. Typická je vyrovnaná stredná až vyššia plnosť so sladovou až mierne karamelovou chuťou a jemnou vyrovnanou horkosťou. Karamelová chuť môže byť výrazná, nemala by však dominovať, naopak by mala byť zladená so strednou horkosťou. Farba tmavá jantárová až svetlo hnedá. Stredná horkosť by mala zodpovedať vyššej plnosti. Prípustná je veľmi nízka úroveň diacetylu, DMS je neprípustný. Penivosť aj rezkosť môže byť nižšia. Od zahraničných ležiakov sa odlišuje stredná až vyššia stredná plnosť, ktorá musí byť dobre vyvážená so sladkastou karamelovou a sladovou chuťou a ušľachtilým horkým doznením. Plnosť je skôr vyššia ako stredná. Horkosť nesmie znižovať vysokú piteľnosť. Použitie chmelenia za studena s novými odrodami chmeľov vyraďuje vzorku z kategórie.

Pôvodná stupňovitosť 11,00 – 12,99 % hm.

Obsah alkoholu 3,5 – 5,2 % obj.

Horkosť 20 – 40 IBU

4. Tmavý ležiak typu Bohemian Dark Lager

Spodne kvasené pivo tmavej až čiernej farby predstavuje pôvodný český štýl. Ponúka vyššiu horkosť, ako tmavé mníchovské pivá. Tomu musí zodpovedať aj plnosť, ktorá je vyššia ako pri nemeckom štýle *schwarzbier*. Tmavý ležiak má nižšiu rezkosť, ako svetlý. Vôňa čokoládová, kávová bez výrazne pražených tónov. Toleruje sa veľmi nízka úroveň diacetylu, prirodzenou súčasťou sú estery a ovocné príchute. V chuti môže byť karamel, ale skôr čokoláda a káva. Sladká chuť nemá byť dominujúca, ale opäť vyvážená. Plnosť musí byť minimálne stredná. Vyžaduje sa dobrá piteľnosť.

Pôvodná stupňovitosť 11,00 – 12,99 % hm.

Obsah alkoholu 3,5 – 5,2 % obj.

Horkosť 20 – 40 IBU

Spodne kvasené pivá – medzinárodné štýly

5. IPL - India Pale Lager

Spodne kvasené pivo svetlej farby. Nižšia stredná intenzita vôní pochádzajúcich zo sladu sa kombinuje s vyššou strednou, až vysokou intenzitou vôní z chmeľu, v ktorej rozhodujúcu úlohu hrajú odrody amerických chmeľov. Nižšia stredná plnosť, horkosť vyššia stredná až vysoká. Nežiaduci je drsný a priľnavý charakter horkosti, rovnako ako estery, DMS a diacetyl. Pri hodnotení sa kladie dôraz na čerstvosť chmeľovej vône aj príchutí v pive. Od českého ležiaku sa líšia nielen použitými odrodami chmeľu, ale aj nižšou plnosťou. Aj charakter horkosti je odlišný. Tá je podstatne intenzívnejšia, robustná a bez vyváženej harmónie so sladovou zložkou chuťového profilu.

Pôvodná stupňovitosť 11,00 – 13,99 % hm.

Obsah alkoholu 4,3 – 5,4 % obj.

Horkosť 30 – 65 IBU

6. Európsky polotmavý ležiak – typu Vienna Lager, Märzen,

Vienna Lager:

Stredne intenzívna sladová aróma s hriankovými a sladovými akcentmi. Kvetinová, korenistá chmeľová aróma môže byť slabá, až žiadna. Čistý ležiacky charakter.

Výrazná karamelová, sušienková alebo pražená aróma nie je vhodná. Svetlo červenkasto-jantárová až medená farba. Jasná čírosť. Veľká, sivobiela, pretrvávajúca pena. V chuti je v popredí jemná, elegantná sladová komplexnosť s dostatočne silnou chmeľovou horkosťou, ktorá poskytuje vyvážený záver. Sladová chuť má tendenciu k bohatému, opečenému charakteru, bez výrazných chutí karamelových sušienok, alebo pražených chutí. Pomerne suchý, jemný záver s bohatou sladovou aj chmeľovou horkosťou v dochuti. Kvetinová, korenistá alebo bylinná chmeľová chuť môže byť slabá až žiadna. Telo je stredne ľahké až stredne plné s jemnou krémovosťou. Pocit v ústach je mierne perlivý a hladký.

Pôvodná stupňovitosť 9,00 – 15,00 % hm.

Obsah alkoholu 4,7 – 5,5 % obj.

Horkosť 18 – 30 IBU

Märzen:

Mierna sladová aróma, typicky bohatá, chlebová, trochu opečená, s ľahkými tónmi chlebovej kôrky. Veľmi slabá kvetinová, bylinná, alebo korenistá chmeľová aróma je voliteľná. Karamelovo-sladká, sušienkovo-suchá alebo pražená sladová aróma nie je vhodná. Môže byť cítiť veľmi slabý alkohol, ale nikdy by nemal byť ostrý. Primárnou arómou by mala byť čistá, elegantná sladová plnosť. Farba piva je jantárovooranžová až tmavočerveno-medená, nemala by byť zlatá. Jasná čírosť s pretrvávajúcou, sivobielou penou. Stredne až silná bohatá sladová chuť často spočiatku naznačuje sladkosť, ale záver je stredne suchý až suchý. Výrazná a komplexná sladovosť často zahŕňa chlebový, opečený aspekt. Chmeľová horkosť je mierna a kvetinová, bylinná alebo korenistá chmeľová chuť je nízka až žiadna. Dochuť je sladová, s rovnakými elegantnými, bohatými sladovými chuťami, ktoré pretrvávajú. Nápadné sladké karamelové, suché sušienkové alebo pražené chute nie sú vhodné. Celkový sladový dojem je jemný, elegantný a komplexný, s bohatou sladovou dochuťou, ktorá nie je presladená ani ťažká. Je menej chmeľový, ale rovnako sladový ako český polotmavý Semidark Lager, ale s iným sladovým profilom

Pôvodná stupňovitosť 12,00 – 16,99 % hm.

Obsah alkoholu 5,6 – 6,3 % obj.

Horkosť 18 – 24 IBU

7. Európske silné a extra silné pivá

Európske silné pivá:

Stredne silná až silná obilno-sladká sladová aróma, často s ľahkou praženou arómou. Stredne nízka korenistá, bylinná, alebo kvetinová chmeľová aróma je voliteľná. Čistý fermentačný profil. Nízky obsah ovocných esterov je voliteľný. Tmavo zlatá až svetlo jantárová farba. Jasná až číra čírosť. Veľká, krémová, perzistentná biela pena. Dominuje stredne až stredne silná obilninovo-sladká, chlebová, alebo jemne opečená hrianková chuť. Karamelové chute sú voliteľné. Slabá až stredne korenistá, bylinná, kvetinová, korenistá chmeľová chuť je voliteľná. Harmóniu tvorí profil nie presladený, ale s mierne suchým záverom, ktorý môže chutiť po slade aj chmeli. Typickými predstaviteľmi sú: Maibock, Ur Bock, Heller Bock, Strong Bohemian Lager, prípadne tmavé verzie ako Dunkel Bock a pod.

Pôvodná stupňovitosť 12,00 – 16,99 % hm.

Obsah alkoholu 6,3 – 7,99 % obj.

Horkosť 23 – 35 IBU

Európske extra silné pivá:

Prevládajú silné, bohaté a veľmi sladové nemecké ležiaky typu Doppelbock, ktoré môžu mať svetlú aj tmavú variáciu. Tmavšie verzie majú bohatšie vyvinutú a hlbšiu sladovú chuť, zatiaľ čo svetlejšie verzie majú o niečo viac chmeľu a suchosti. Ďalej to môžu byť extra silné pivá typu Imperial Lager a Imperial Pilsner. Prevláda v nich veľmi silná sladová chuť, prípadne s ľahkými karamelovými tónmi a až miernou alkoholovou arómou. Nevyniká prakticky žiadna chmeľová aróma. Tmavé verzie majú arómu výraznú, silne praženú sladovú a prípadne mierne aj čokoládovú, ktorá by sa nikdy nemala pripaľovať. Pri polotmavých a tmavých verziách je povolená je mierne slabá ovocná chuť, ako sú slivky, alebo tmavé hrozno. Svetlé verzie majú bohatú a silnú, často opečenú hriankovú, sladovú prítomnosť, prípadne s ľahkým kvetinovým, korenistým, alebo bylinkovým chmeľovým akcentom.

Pôvodná stupňovitosť 17,00 – 30 % hm.

Obsah alkoholu 7,0 – 12,0 % obj.

Horkosť 16 – 40 IBU

Vrchne kvasené pivá – medzinárodné štýly

8. Session Ale – ľahké pivá typu ALE

Vrchne kvasené ľahké pivá sa vyznačujú stredne bohatou penou, vôňou so zreteľnými, dobre rozpoznateľnými tónmi chmeľu a predovšetkým výraznou čerstvosťou a sviežosťou. Rozhodujúcim kritériom zostáva výber surovín, chmelenie za studena, vrátane nových odrôd sa toleruje. Preferuje sa nefiltrovaná verzia. Diacetyl a DMS sú neprípustné. Telo musí pôsobiť ľahkým a čerstvým dojmom, horkosť je skrytá a prejavuje sa až s odstupom času v doznení. Chuťový profil môžu ovplyvniť prídavky surovín, ktoré sládok použil na vytvorenie zákalu. Alkohol nemá byť v chuti zreteľný. Celkovo ide o vyvážené svieže pivo s dobrou piteľnosťou. Charakter určuje intenzívna chmeľová aróma, výrazný zákal a príjemná, často aj skrytá horkosť.

Pôvodná stupňovitosť 6,00 – 9,99 % hm.

Obsah alkoholu 2,5 – 4,5 % obj.

Horkosť – bez obmedzenia

9. Pšeničné pivo nemeckého typu svetlé aj tmavé

Svetlé, osviežujúce, jemne chmelené nemecké pšeničné pivo s vysokým obsahom oxidu uhličitého, suchým záverom, sviežou chuťou a výrazným kvasným profilom s banánom a klinčekmi. Sypanie obsahuje spravidla 50 % pšeničného sladu. Vrchne kvasené pivo s vyššou strednou plnosťou je zväčša v nefiltrovanej podobe. Verzie Kristall sa filtrujú pre brilantnú čírosť. Vo vôni sú stredne silné až silné estery a fenoly, typicky banán a klinček, ľahká až stredne silná chlebová, alebo obilná pšeničná aróma. Ľahká vanilka voliteľná. Ľahký kvetinový, korenistý alebo bylinný chmeľ voliteľný. Žuvačka (jahoda s banánom), kyslosť alebo dym sú chybami. Svetlo slamová, až zlatá farba. Veľmi hustá dlhotrvajúca biela pena. Hoci je banánovo-klinčekový profil dôležitý, nemal by byť taký silný, aby bol extrémny a nevyvážený. Telo je stredne ľahké, až stredne plné, nikdy nie ťažké. Nadýchaná, krémová plnosť prechádzajúca do ľahkého, osviežujúceho záveru, ktorému napomáha vysoká až veľmi vysoká perlivosť. Chmeľ je vo vôni prítomný len minimálne. Horkosť je nízka až nižšia stredná. Diacetyl nie je prípustný. Oproti svetlej verzii môže mať polotmavé a tmavé pšeničné pivo stredne karamelový charakter s dozvukom po opraženej hrianke. Dôležitou vlastnosťou je čerstvosť, výrazná ovocná vôňa a vysoká rezkosť,

ktoré má byť vyššia ako u ležiakov. Sladká chuť je úplne zreteľná, ale nemala by byť natoľko dominantná, aby obmedzovala dobrú piteľnosť piva.

Pôvodná stupňovitosť 11,00 – 13,99 % hm.

Obsah alkoholu 4,3 – 5,6 % obj.

Horkosť 10 – 30 IBU

10. Pale Ale

V slovenských pivovaroch sa presadila predovšetkým americká verzia, pričom tu je farba žltá, zlatá, až jantárová. Pena zásadne vysoká. Toleruje sa filtrovaná aj nefiltrovaná verzia. Vo vôni musí byť minimálne stredná, až vysoká chmeľová vôňa z nových odrôd, predovšetkým amerických, ale aj novozélandských aj ďalších. Ich absencia sa považuje za výrazné porušenie štýlu. Doplnená môže byť prípadne aj s ľahkými chlebovými, alebo karamelovými tónmi. Slabá až stredne výrazná ovocná vôňa je voliteľná, ale prijateľná. Plnosť sa pohybuje od nízkej cez nižšiu strednú až po strednú. Stredná horkosť v doznení má opäť chmeľový charakter. Výrazná aróma a stredná horkosť v doznení naznačujú a podporujú veľmi dobrú piteľnosť piva.
V chuti nastupuje počiatočná jemná sladová chuť, ale môže mať aj inú ľahkú charakteristickú sladovú chuť (napr. chlieb, hrianky, sušienky, pšenica). Karamelové arómy zvyčajne chýbajú. Ak sú prítomné, zvyčajne ide o slabo sfarbené karamelové, alebo medové tóny. Nízke až stredné ovocné estery sú voliteľné, ale sú vítané. Ľahká až stredná chmeľová chuť by nemala byť príliš agresívna. Stredne nízka až stredná horkosť, ale rovnováha je zvyčajne smerom k sladu, alebo dokonca medzi sladom a chmeľom. Záver stredne suchý, až mierne sladový. Dojem sladkosti je často prejavom nižšej horkosti, než ako skutočná zvyšková sladkosť. Pocit v ústach je hladký a telo je ľahké až stredné. Perlivosť je stredná, až vysoká.

Pôvodná stupňovitosť 10,00 – 12,99 % hm.

Obsah alkoholu 4,0 – 5,4 % obj.

Horkosť 30 – 50 IBU

11. Svetlé pivo typu IPA - India Pale Ale

V slovenských pivovaroch sa presadila predovšetkým americká verzia, ktorá je výrazne chmeľovejšia, ako verzia britská. Tmavo zlatá až medená farba korešponduje so stredne plným telom, ktoré ponúka iba náznak sladkosti, ale množstvo ovocných príchutí. Výrazná horkosť vrcholí dlhým doznením. Intenzívna vôňa vzniká vďaka novým odrodám amerických chmeľov pri dochmeľovaní za studena. Intenzita vône aj horkosti sa pohybuje od strednej až po veľmi vysokú. Pivo musí mať osobitý chuťový charakter, počnúc výraznou chmeľovou vôňou až po masívne doznenie s vysokou horkosťou. Piteľnosť je stredná, podriaďuje sa výraznému chuťovému zážitku. Stredne až veľmi silná chmeľová chuť. Nízka až stredne nízka čistá a zrnitá sladovosť, prípadne s ľahkou karamelovou a hriankovou príchuťou. Stredne vysoká až veľmi vysoká horkosť. Suchý až stredne suchý záver. Chmeľová, horká dochuť s podporným sladom. Nízky obsah esterov - voliteľné. Čistá alkoholová príchuť v pozadí - voliteľná. Stredne ľahké až stredne veľké telo s hladkou textúrou. Stredné až stredne intenzívne perlenie. Žiadna drsnosť. Je základom pre mnoho moderných variácií, vrátane silnejšej Double IPA, ako aj IPA s rôznymi ďalšími ingredienciami.

Pôvodná stupňovitosť 10,00 – 15,99 % hm.

Obsah alkoholu 6,0 – 7,5 % obj.

Horkosť viac než 50 IBU

12. Špeciálna IPA

Black IPA:

Pivo so suchosťou, vyváženosťou chmeľu a chuťovými charakteristikami americkej IPA, ale tmavšej farby. Tmavšie slady dodávajú jemnú a podpornú chuť, nie silne pražený alebo spálený charakter.

Red IPA:

Chmeľové, horké a stredne silné pivo ako americká IPA, ale s karamelovým, alebo ovocným charakterom. Červená IPA si zachováva suchý záver a štíhle telo, vďaka ktorým sú IPA také piteľné, a je o niečo chutnejšia a sladovejšia ako americká IPA bez toho, aby bola sladká, alebo ťažká.

White IPA:

Ovocná, korenistá, osviežujúca verzia americkej IPA, ale so svetlejšou farbou, menším telom a s charakteristickými prísadami kvasníc, alebo korenia typickými pre Witbier.

Brown IPA:

Chmeľové, horké a stredne silné pivo ako American IPA, ale s charakterom tmavého karamelu, čokolády, alebo tmavého ovocia. Brown IPA je sladová, ale zachováva si suchý záver a štíhle telo.

Rye IPA:

Americká IPA s korenistým, zrnitým ražným sladom. Raž dodáva chlebovú a korenistú chuť, krémovejšie telo a suchý, zrnitý záver.

Belgian IPA:

IPA s ovocnými a korenistými tónmi, ktoré sú výsledkom použitia belgických kvasiniek. Belgické verzie bývajú svetlejšie a majú vyšší stupeň prekvasenia – pripomínajú štýl Tripel, avšak s výraznejším chmelením. Toto pivo sa vyznačuje komplexnejším chuťovým profilom a môže mať vyšší obsah alkoholu, než typická IPA.

Brut IPA:

Veľmi svetlý, chmeľový variant americkej IPA so suchým záverom, veľmi vysokým sýtením oxidom uhličitým a zdržanlivou horkosťou. Môže pripomínať šumivé biele víno, alebo šampanské. Chmeľový charakter je moderný a zdôrazňuje chuťové a aromatické rozmery.

13. Tmavé pivá typu Stout a Porter

Stout:

Jedná o pomerne silný, vysoko pražený, horký a chmeľový tmavé pivo. Stredne silná až silná aróma praženia, často s prizvukom praženej kávy, alebo horkej čokolády. Arómy spáleniny alebo dreveného uhlia sú prijateľné v nízkych koncentráciách. Stredná až veľmi slabá chmeľová aróma, často s citrusovým, alebo živicovým charakterom. Stredne silné estery, voliteľné. Ľahký alkohol, voliteľný. Nemalo by sa zdať ostré, štipľavé, alebo kyslé. Vo všeobecnosti čierna farba, hoci niektoré sa môžu zdať intenzívne tmavohnedé. Veľká, pretrvávajúca pena svetlohnedej farby. Chuť je nízka, až stredná sladová, často s bohatou čokoládovou, alebo karamelovou príchuťou. Stredná až vysoká horkosť. Nízka až vysoká chmeľová chuť, vo

všeobecnosti citrusová, alebo živicová. Stredne suchý až suchý záver, občas s ľahko pripálenou chuťou. Nízky obsah esterov je voliteľný. Ľahká, ale hladká alkoholová príchuť je voliteľná. Stredne plné, až plné telo. Môže byť trochu krémové. Môže mať miernu trpkosť pochádzajúcu z praženia, ale táto vlastnosť by nemala byť nadmerná. Stredne vysoké, až vysoké sýtenie oxidom uhličitým. Ľahký, až stredne silný alkoholový charakter. Je základom pre mnoho moderných variácií s rôznymi ďalšími ingredienciami.

Väčšie a silnejšie verzie patria do štýlu Imperial Stout. Je silnejší a asertívnejší, najmä v tmavom slade, alebo obilných prísadách a chmeľovom charaktere.

Pôvodná stupňovitosť 9,00 – 14,99 % hm.

Obsah alkoholu 5 – 7,5 % obj.

Horkosť 25 – 70 IBU

Porter:

Pivo je sladové, horké a často trochu chmeľové tmavé pivo s vyváženým, praženým a často čokoládovým charakterom. Stredne ľahká až stredne silná pražená aróma, často s čokoládovým, ľahko kávovým, alebo mierne spáleným charakterom, niekedy s karamelovou sladkosťou v pozadí, alebo sladovou bohatosťou. Živicový, zemitý, alebo kvetinový chmeľový charakter sa môže meniť od nízkeho po silný. Mierne ovocné estery sú voliteľné. Nemalo by sa zdať ostré, štipľavé, alebo kyslé. Rovnováha sladu a chmeľu sa môže meniť, ale vždy by malo mať arómu praženého sladu. Farba je stredne hnedá až tmavohnedá, často s rubínovými, alebo granátovými odleskami. Farba sa môže blížiť až k čiernej. Vzhľad môže byť číry, ale nie nepriehľadný. Plná, hnedá pena s mierne dobrou fixáciou. Stredne silná pražená chuť, často s čokoládovým a jemne spáleným charakterom, niekedy so sladkým karamelovým, alebo sladovým nádychom. Stredná až vysoká horkosť a suchý až stredne sladký záver. Tmavé slady môžu tento dojem zosilniť, ale nemali by pridávať štipľavú, spálenú, alebo drsnú chuť. Slabá až silná živicová, zemitá, alebo kvetinová chmeľová chuť, ktorá by nemala kolidovať s tmavým sladom. Mierne ovocné estery sú voliteľné. Pivo by nemalo mať kyslú chuť. Stredne až stredne plné telo. Stredne nízke až stredne vysoké perlenie. Silnejšie verzie môžu mať mierne alkoholové teplo. Môže mať miernu trpkosť tmavého sladu, ale tento charakter by nemal byť silný. Niekedy sa nazýva aj Robust Porter, pričom ide o pomerne široký štýl, ktorý je otvorený interpretácii sládka. Intenzita a chuť tmavého sladu sa môžu výrazne líšiť. Môže, ale nemusí mať silný chmeľový charakter, alebo aj významné vedľajšie produkty fermentácie.

Pôvodná stupňovitosť 9,00 – 14,99 % hm.

Obsah alkoholu 4,8 – 6,5 % obj.

Horkosť 20 – 40 IBU

Baltic Porter:

Je to silné, tmavé, spodne kvasené sladové pivo s rôznymi interpretáciami v rámci Baltského regiónu. Hladké, hrejivé a bohato sladové, s komplexnými chuťami tmavého ovocia a praženou chuťou bez spálených tónov. Bohatá sladová chuť, často s tónmi karamelu, orechov, alebo sladkého drievka. Komplexný alkoholový a esterový profil je stredne silný, pripomínajúci slivky, sušené slivky, hrozienka, čerešne, alebo ríbezle, občas s vínovou kvalitou pripomínajúcou portské. Hlboké sladové akcenty tmavej čokolády, kávy alebo melasy, ale nikdy nie spálené. Žiadny chmeľ. Žiadna kyslosť. Hladký, nie ostrý dojem. Tmavo červeno-medená až nepriehľadná tmavohnedá farba, ale nie čierna. Hustá, pretrvávajúca hnedá pena. Vzhľad je číry, hoci tmavšie verzie môžu byť nepriehľadné. Chuť je bohatá sladová s komplexnou zmesou esterov sušeného ovocia a alkoholu. Vyznievajú v závere ľahké náznaky čiernych ríbezlí a tmavého sušeného ovocia. V ústach hladké podnebie a plný záver. Začiatok je sladovo sladký, tmavšie sladové chute rýchlo dominujú a pretrvávajú až do suchého záveru, pričom v dochuti zanechávajú náznak praženej kávy, alebo sladkého drievka a sušeného ovocia, hlavne sliviek. Stredne nízka až stredná horkosť, len aby zabezpečila rovnováhu a zabránila tomu, aby sa zdala presladená. Chmeľová chuť z mierne korenistého chmeľu sa pohybuje od žiadnej po stredne nízku.

14. NEIPA – New England IPA

Americká IPA s intenzívnymi ovocnými chuťami a arómami, mäkkým telom, hladkým pocitom v ústach a často nepriehľadnou atmosférou s výrazným zákalom. Menej vnímaná horkosť ako v tradičných IPA, ale vždy výrazne chmeľová. Intenzívna chmeľová aróma s tónmi kôstkového ovocia, tropického ovocia, citrusov, alebo iných ovocných vôní, nie trávová ani bylinná. Čistý, neutrálny, zrnitý, alebo ľahko chlebový slad v pozadí, žiadny karamel ani opečený chlieb. Absencia akéhokoľvek sladového charakteru je chybou. Neutrálny až ovocný charakter kvasenia. Estery z kvasníc a chmeľu by sa nemali stretávať. Krémová, maslová alebo kyslá aróma je nevhodná. Ľahká alkoholová aróma je voliteľná. Farba od slamovej po veľmi svetlo jantárovú, niekedy s oranžovým odtieňom. Akékoľvek viditeľné plávajúce chmeľové častice, zhluky kvasníc, alebo iné častice sú chybou. Stredne silná biela pena podobná snehu s vysokou, až veľmi vysokou retenciou. Vysoká, až veľmi silná ovocná chmeľová chuť. Slabá, až stredná sladová chuť, rovnaké deskriptory ako aróma. Slabá, až stredne silná vnímaná horkosť, často maskovaná plnším telom a jemným, suchým, až stredným záverom. Chmeľový charakter v dochuti by nemal byť ostrý, ani drsný. Neutrálny až ovocný fermentačný profil, podporujúci chmeľ. Nemalo by byť sladké, hoci vysoký obsah esterov a nižšia horkosť môžu niekedy vyvolať takýto

dojem. Pozadie alkoholovej príchute je voliteľné. Stredne až stredne plné telo. Stredné sýtenie oxidom uhličitým. Hladké. Bez drsnosti. Pivo by nemalo mať krémovú, alebo viskóznu chuť v ústach, kyslú chuť, ani textúru surového škrobu. NEIPA kladie dôraz na neskoré studené chmelenie a vysokú piteľnosť. Najmä studené chmelenie s chmeľom s tropickými ovocnými vlastnosťami dodáva tomuto štýlu „šťavnatý“ charakter, pre ktorý je známy. Príklady pripomínajúce mliečne kokteily, alebo ovocné smoothie patria mimo tohto štýlu.

Pôvodná stupňovitosť 14,00 – 16,99 % hm.

Obsah alkoholu 6,0 – 9,0 % obj.

Horkosť 20 – 60 IBU

15. Belgický Ale – typu Blond Ale, Golden Ale, Strong Ale, Saison, Witbier

Blond Ale, Golden Ale:

Mierna chlebová sladová aróma, ktorá môže zahŕňať tóny hrianky, sušienok, alebo orechov, prípadne s nádychom ľahkého karamelu, alebo medu. Mierna až stredne vysoká ovocnosť dopĺňa slad a pripomína hrušku, pomaranč, jablko, alebo citrón a niekedy aj tmavšie kôstkoviny, ako sú slivky. Nízka až stredne korenistá, bylinná, alebo kvetinová chmeľová chuť. Slabé korenisté fenoly sú voliteľné. Má počiatočnú jemnú, hladkú, mierne sladovú chuť s variabilným profilom opečených, sušienkových, orieškových, ľahkých karamelových, alebo medových tónov. Jantárová až medená farba. Čírosť je veľmi dobrá. Krémová, kamenistá, svetlá pena. Dobre perlivé. Stredne až stredne ľahké telo. Hladké podnebie v ústach.

Pôvodná stupňovitosť 8,00 – 14,00 % hm.

Obsah alkoholu 4,8 – 5,5 % obj.

Horkosť 20 – 30 IBU

Strong Ale:

Zlaté, stredne silné belgické pivo s príjemne jemnou citrusovo-korenistou kvasinkovou komplexnosťou, hladkým sladovým podnebím a suchým, jemným záverom s najprv vnímanou ľahkou až stredne silnou obilninovo-sladkou sladovou

chuťou. Na podnebí slabá, ľahko karamelizovaná cukrová, alebo medová sladkosť. Stredná horkosť, s mierne výraznejším sladom v rovnováhe. Stredný až slabý kvasinkový profil s pomarančovými, alebo citrónovými estermi a mierne korenistými fenolmi. Môže mať ľahký parfumový charakter. Ľahká chmeľová chuť, ktorá môže byť korenistá, alebo zemitá, dopĺňajúca kvasinky. Záver stredne suchý až suchý, hladký a mäkký, s ľahkým alkoholom a sladom v dochuti. Tmavožltá až tmavo zlatá farba. Vo všeobecnosti veľmi číra. Veľká, hustá a krémovo biela až sivobiela pena.

Pôvodná stupňovitosť 13,00 – 18,00 % hm.

Obsah alkoholu 6,0 – 7,5 % obj.

Horkosť 15 – 30 IBU

Saison:

Charakteristickým znakom je ovocný, korenistý, niekedy fenolický fermentačný profil a použitie obilnín a niekedy korenia pre komplexnosť. Existuje niekoľko variácií v sile a farbe.

Vo vôni nájdeme príjemnú aromatickú zmes ovocno-korenistých kvasníc a chmeľu. Ovocné estery sú stredne až silné a často majú charakter citrusového ovocia, jadrového ovocia, alebo kôstkového ovocia. Slabé až stredne silné korenisté tóny sú často ako čierne korenie, nie klinček. Chmeľ je slabý až stredne silný a má kontinentálny charakter (korenistý, kvetinový, zemitý, alebo ovocný). Slad je často zatienený, ale ak je cítiť, je mierne zrnitý. Korenie a bylinky sú voliteľné, ale nesmú dominovať. Kyslosť je voliteľná. Silné verzie majú vyššiu aromatickú intenzitu a môžu pridať ľahký alkohol a stredný sladový charakter. Tmavšie verzie budú mať viac sladového charakteru, vrátane chutí z tmavších sladov.

Pôvodná stupňovitosť 8,00 – 18,00 % hm.

Obsah alkoholu 3,5 – 9,5 % obj.

Horkosť 20 – 35 IBU

Witbier:

Svetlé, zakalené belgické pšeničné pivo s korením, ktoré zdôrazňuje kvasinkový charakter. Jemné, ľahko korenené pivo strednej sily, ktoré je osviežujúcim letným nápojom s vysokým obsahom oxidu uhličitého, suchým záverom a jemným chmelením. Dominuje stredne chlebová sladová aróma, často s ľahkými tónmi medu

alebo vanilky. Ľahké obilné, korenisté pšeničné arómy. Stredne parfumovano-citrónový koriander, často s komplexným bylinkovým, alebo korenistým tónom v pozadí. Stredne pikantná, citrusovo-pomarančová ovocnosť. Slabá korenisto-bylinná chmeľová aróma je voliteľná, ale zvyčajne chýba. Koreniny by sa mali miešať s ovocnými, kvetinovými a sladkými arómami a nemali by byť príliš silné. Príjemná chlebová, obilná sladová chuť, často s medovým, alebo vanilkovým charakterom. Stredne pikantná, pomarančovo-citrusová ovocnosť. Bylinkovo-korenisté chute, ktoré môžu zahŕňať citrón, koriander a iné koreniny, sú bežné, mali by byť jemné a vyvážené, nie príliš silné. Korenisto-zemitá chmeľová chuť môže byť nízka, až žiadna a nikdy neprekryje koreniny. Chmeľová horkosť je nízka až stredne nízka a podporuje osviežujúce chute ovocia a korenia. Osviežujúco svieže so suchým záverom a bez horkej, alebo drsnej dochuti.

Pôvodná stupňovitosť 9,00 – 13,00 % hm.

Obsah alkoholu 4,5 – 5,5 % obj.

Horkosť 8 – 20 IBU

16. Kyslé pivá typu European Sour Ale

Sú to pivá kvasené spontánne, alebo inak ako spodným a vrchným kvasením. Pivo môže byť neochutené, alebo ochutené. Vôňa so zreteľnými a dobre rozpoznateľnými tónmi ochutenia, ale aj s čerstvosťou. Pivovar musí uviesť, akými surovinami je kyslé pivo ochutené. Rozhodujúcim kritériom zostáva výber surovín, ktorý konzumenta príjemne prekvapí tým, že ochutenie sa podarilo dobre zladiť s chuťou piva. Škála ochutenia siaha od klasických príchutí, ako sú ovocné, cez byliny a korenie až po úplne výnimočné a unikátne. Prípustná je filtrovaná aj nefiltrovaná verzia. Nežiaduce sú diacetyl aj DMS. Hlavným atribútom je harmonické spojenie piva so surovinami použitými na ochutenie. Kyslosť musí byť ušľachtilá a vyvážená s ovocnými príchuťami, sladkosťou a nízkou horkosťou. Zážitok z chuti je dôležitejší ako piteľnosť.

Kategória European Sour Ale je relatívne široká a chuťovo bohatá s mnohými konkrétnymi pivnými štýlmi. Patria sem pivá typu: Berliner Weisse, Flanders Red Ale, Oud Bruin, Lambic, Gueuze, Fruit Lambic a Gose.

Pôvodná stupňovitosť 7,00 – 12,99 % hm.

Obsah alkoholu 2,5 – 5,5 % obj.

Horkosť 5 – 25 IBU

Nealkoholické pivá a nápoje na báze sladiny, alebo mladiny – špeciálne kategórie

17. Nealkoholické sladinové a mladinové nápoje – neochutené aj ochutené

Sladinové a mladinové nápoje sú vyrobené z medzistupňa pri výrobe piva – zo sladiny, alebo z mladiny. V chuti je žiadúca typická mladinová, alebo obilná príchuť. Sladkosť môže dominovať. Farba je bez obmedzenia. Ďalšie ochucovanie je voliteľné.

Obsah alkoholu je: 0,0 % obj.

Horkosť: nie je určená

18. Nealkoholické spodne kvasené pivá

Spodne kvasené pivo. Je vyrobené iba zo sladu, chmeľu, vody a z kvasníc. Bez ďalšieho ochucovania. Má nižšiu až strednú intenzitu sladovej, alebo chmeľovej vône. Svetlé spodne kvasené nealkoholické pivo má byť predovšetkým vyvážené so zreteľnou sladovou vôňou, tónmi chmeľu a slabo aj čerstvých kvasníc. Vôňa môže byť slabo esterová, chmeľová a sladová. Vôňa amerických aromatických chmeľov nie je akceptovateľná. Horkosť piva je nižšia až stredná a prejavuje sa predovšetkým v doznení piva. Charakteristickým znakom je vzájomná vyváženosť sladovej chuti a nižšej chmeľovej horkosti, čo podporuje vysokú piteľnosť piva. Plnosť nízka až stredná . Sladkosť nemá dominovať. V chuti nie je žiadúca mladinová, alebo obilná príchuť. Požaduje sa minimálne stredná rezkosť. DMS je neprípustný. Použitie chmelenia za studena sa toleruje, ale len tradičnými českými odrodami. Farba je bez obmedzenia, dôležitá je vysoká pena. Môže sa jednať o filtrované aj nefiltrované pivo

Obsah alkoholu je menej ako 0,5 % obj. vrátane

Horkosť 15 – 25 IBU

19. Nealkoholické vrchne kvasené pivá

Vrchne kvasené pivo. Je vyrobené iba zo sladu, chmeľu, vody a z kvasníc. Má nižšiu až strednú intenzitu sladovej, alebo chmeľovej vône. Vôňa amerických aromatických

chmeľov je akceptovateľná. Horkosť piva je harmonická. Plnosť nízka až stredná. Sladkosť nemá dominovať. V chuti nie je žiadúca mladinová, alebo obilná príchuť. Požaduje sa minimálne stredná rezkosť. DMS je neprípustný. Použitie chmelenia za studena sa toleruje aj aromatickými odrodami. Farba je bez obmedzenia, typická je vysoká pena. Môže sa jednať o filtrované aj nefiltrované pivo.

Obsah alkoholu je menej ako 0,5 % obj. vrátane

Horkosť 25 – 50 IBU

20. Nealkoholické radlery a nápoje miešané z nealkoholického piva – všetky druhy

Nápoj vyrobený s miešaním piva s nealkoholickým nápojom, sirupom, alebo s nápojovým koncentrátom určeným pre prípravu nealkoholických nápojov a sódovou vodou. Tiež môže byť pivo vyrobené s prídavkom látok určených k aromatizácii, ako aj výťažkami z bylín a rastlín, alebo s inými látkami s vlastnou arómou, alebo farbou. Farba piva je bez obmedzenia.

Je prípustné do tejto kategórie prihlasovať aj nealkoholické verzie kyseláčov. Kyslé nealkoholické pivo môže byť neochutené, alebo ochutené. Pri ochutenom sú zreteľné a dobre rozpoznateľné tóny ochutenia. Pivovar musí uviesť, akými surovinami je kyslé nealkoholické pivo ochutené.

Obsah alkoholu je menej ako 0,5 % obj. vrátane

Horkosť nie je stanovená

Spodne aj vrchne kvasené pivá – špeciálne kategórie

21. Miešané nápoje z piva s obsahom alkoholu a z iných nápojov – beerdrinky – všetky druhy

Nápoj vyrobený miešaním piva s iným alkoholickým nápojom, alebo s nápojovým koncentrátom pre prípravu nápojov. Tiež môže byť vyrobený s prídavkom látok určených k aromatizácii, ako aj s výťažkami z bylín a rastlín, alebo s inými látkami s vlastnou arómou, alebo farbou. Farba miešaného nápoja z piva je bez obmedzenia.

Obsah alkoholu: nie je stanovený

Horkosť: nie je stanovená

22. Špeciálne pivá s použitím ovocia, zeleniny, alebo bylín a korení

Kategória Ovocné pivo je pivo vyrobené z akéhokoľvek ovocia, alebo kombinácie ovocia. Príjemné prepojenie ovocia s pivom, no stále rozpoznateľné ako pivo. Ovocný charakter by mal byť zrejmý, ale v rovnováhe s pivom, nie taký výrazný, aby naznačoval umelý produkt. Líši sa podľa základného štýlu. Ovocný charakter by mal byť vo vôni badateľný. Niektoré druhy ovocia (napr. maliny, čerešne) však majú silnejšie arómy a sú výraznejšie ako iné (napr. čučoriedky, jahody) – umožňujú širokú škálu ovocného charakteru a intenzity od jemných až po agresívne. Chmeľová aróma môže byť slabšia ako v základnom štýle, aby sa lepšie prejavil ovocný charakter. Ovocie by malo dodať extra komplexnosť, ale nemalo by byť také výrazné, aby narušilo výslednú prezentáciu. Horkosť, chmeľové a sladové chute, obsah alkoholu a vedľajšie produkty fermentácie, ako sú estery, by mali byť vhodné pre základný štýl, ale mali by byť harmonické a vyvážené s charakteristickými ovocnými chuťami. Ovocie vo všeobecnosti dodáva chuť, nie sladkosť, pretože ovocné cukry zvyčajne úplne fermentujú, čím sa chuť zosvetlí a záver sa vysuší. Zvyšková sladkosť však nie je nevyhnutne negatívnou vlastnosťou, pokiaľ nemá surovú, nefermentovanú kvalitu. Niektoré ovocie môže pridať kyslosť, horkosť a triesloviny, ktoré musia byť vo výslednom chuťovom profile vyvážené.

Kategória Zeleninové a bylinné pivo sa často nazýva aj korenisté pivo, bez ohľadu na to, či sa používa korenie, bylinky, alebo zelenina. Zmes korenia, byliniek, alebo zeleniny (ďalej ako SHV) a piva, musí byť stále rozpoznateľné ako pivo. Charakter SHV by mal byť zrejmý, ale v rovnováhe s pivom, nie taký výrazný, aby naznačoval umelý produkt. Vôňa sa líši v závislosti od základného štýlu. Charakter SHV by mal byť v aróme badateľný. Niektoré SHV (napr. zázvor, škorica, rozmarín) však majú silnejšie arómy a sú výraznejšie ako iné (napr. väčšina zeleniny) – umožňujú rozsah charakteru a intenzity SHV od jemnej po agresívnu. Chmeľová aróma môže byť slabšia ako v základnom štýle, aby sa lepšie prejavil charakter SHV. V chuti môžu SHV zvýšiť, alebo znížiť plnosť chuti. Niektoré SHV môžu pridať trochu trpkosti, hoci „surový“ korenistý charakter je nežiaduci. Rovnako ako pri aróme, výrazné chute SHV by mali byť badateľné a ich intenzita sa môže pohybovať od jemnej po agresívnu. Niektoré SHV sú inherentne horké a môžu mať za následok, že pivo je horkejšie, ako deklarovaný základný štýl. Horkosť, chmeľové a sladové chute, obsah alkoholu a vedľajšie produkty fermentácie, ako sú estery, by mali byť vhodné pre základný štýl, ale mali by byť harmonické a vyvážené s výraznými chuťami SHV. Najdôležitejšími rozhodujúcimi faktormi sú vyváženosť, piteľnosť a prevedenie témy. SHV by mali dopĺňať pôvodný štýl a nie ho premôcť.

Pôvodná stupňovitosť nie je stanovená

Obsah alkoholu nie je stanovený

Horkosť nie je stanovená

23. Pivá dozrievané s pomocou dreva, alebo v špeciálnych drevených sudoch po inom nápoji – Specialty Wood Aged Beer

Prvý štýl je určený pre pivo zrejúce v drevených sudoch, alebo s použitím prísad na báze dreva (napr. štiepky, dosky, špirály, kocky) bez pridaného alkoholového charakteru z predchádzajúceho použitia sudu.

Vôňa sa líši v závislosti od základného štýlu. Zvyčajne je prítomná slabá až stredná drevitá aróma, niektoré štýly môžu mať silnejší, alebo výraznejší charakter. Čerstvé drevo môže občas dodať vôňu surového, čerstvo narezaného dreva, hoci tento charakter by nikdy nemal byť príliš silný. Ak je drevo pražené alebo zuhoľnatené, môže byť prítomný slabý, až stredný charakter vanilky, karamelu, opečeného chleba, alebo kakaa. Chuť sa líši v závislosti od základného štýlu. Drevo zvyčajne prispieva k drevitej chuti a možno aj k výraznému odrodovému charakteru. Nové drevo môže dodať dojem surového, čerstvo narezaného dreva. Pražené alebo zuhoľnatené drevo môže dodať vanilku, karamel, opečený chlieb, opečené orechy, kávu, čokoládu, alebo kakao v závislosti od odrody dreva a úrovne praženia, alebo zuhoľnatenia. Chuť dreva by mala byť vyvážená, podporná a výrazná, pričom by nemala prebíjať základný štýl piva. Taníny z dreva môžu zvýšiť vnímanie plnosti a zároveň zvýrazniť suchosť záveru, mierna trpkosť z drevených tanínov je povolená. Kyslasté, alebo trpké vlastnosti by mali byť nízke, až žiadne a nikdy by nemali rušiť.

Druhý štýl je určený pre pivo zrejúce v drevených sudoch s pridaným alkoholovým charakterom z predchádzajúceho použitia sudu. Sem by sa mali uvádzať pivá z drevených sudov, ktoré sa predtým používali na skladovanie alkoholu (napr. whisky, bourbon, rum, gin, tequila, portské, sherry, madeira, víno a pod.). Typická je zvýšená úroveň základného štýlu piva s charakteristikami zrenia v kontakte s drevom, vrátane alkoholických produktov, ktoré boli predtým v kontakte s drevom. Najlepšie príklady budú hladké, aromatické, dobre vyvážené a dobre vyzreté. Arómy spojené s alkoholom (napr. destilované liehoviny, víno) predtým skladovaným v dreve by mali byť znateľné, ale vyvážené. Pivá zrejúce vo vínnych sudoch, alebo iné produkty s výraznými farbami môžu tiež dodať farbu hotovému pivu. Chuť sa líši v závislosti od základného štýlu. Drevo zvyčajne prispieva k drevitej chuti a prípadne aj k výraznému odrodovému charakteru. Pražené, alebo zuhoľnatené drevo môže pridať vanilku, karamel, opečený chlieb, opečené orechy, kávu, čokoládu alebo kakao v závislosti od odrody dreva a úrovne praženia alebo zuhoľnatenia. Chute odvodené od dreva a chute pridaného alkoholu by mali byť vyvážené, vzájomne sa

podporujúce, pričom by nemali prebíjať základný štýl piva. Charakter veku sudov je povolený, ale nadmerná oxidácia, alebo kyslosť je chybou. Súťažiaci musí špecifikovať dodatočný alkoholový charakter s informáciami o sude, ak sú relevantné pre konečný chuťový profil.

Pôvodná stupňovitosť nie je stanovená

Obsah alkoholu nie je stanovený

Horkosť nie je stanovená

24. Experimentálne a špeciálne pivá – Otvorená kategória pre pivá s inými špeciálnymi surovinami a surogátmi, alebo so špeciálnymi technologickými postupmi výroby

Toto je univerzálna kategória pre akékoľvek pivo, ktoré nezodpovedá popisu existujúceho pivného štýlu. Žiadne pivo v tomto štýle nie je nikdy „mimo štýl“, ak sa nedá špecifikovať jednoznačne taká pivná kategória, kam by sa dalo takéto pivo prihlásiť. Toto je možnosť pre akékoľvek ultra špeciálne netradičné pivo. Takéto pivo by malo byť jedinečným zážitkom a štýl nemá predstavovať už známy existujúci štýl piva. Súťažiaci musí určiť špecifický charakter experimentálneho piva vrátane špeciálnych ingrediencií, alebo procesov, ktoré ho robia jedinečným. Súťažiaci musí poskytnúť dôležité štatistické údaje o pive, alebo stručný senzorický popis, prípadne zoznam ingrediencií použitých pri výrobe piva. Bez týchto informácií nebudú mať porotcovia žiadny základ pre hodnotenie. Parametre ako vôňa, vzhľad, celkový dojem, chuť, alebo pocit v ústach nie sú stanovené.

Pôvodná stupňovitosť nie je stanovená

Obsah alkoholu nie je stanovený

Horkosť nie je stanovená

25. VÝZVA: Špeciálna cena partnera súťaže – spoločnosti BRELEX s.r.o. o titul: HOP INOVÁTOR 206

Spodne kvasené, alebo vrchne kvasené pivo ľubovoľného štýlu. Pivo bude typu Single Hop – s použitím jediného druhu chmeľu – odrody AZACCA v netradičnom inovatívnom prevedení.

Pôvodná stupňovitosť nie je stanovená

Obsah alkoholu nie je stanovený

Horkosť nie je stanovená