



**18. dubna 2026**

**Zámecké návrší**

Specifikace soutěžních kategorií

# A - Světlý ležák plzeňského typu (dle BJCP 3b) 11,0-14,9 EPM (Liga ležáku 2025)

## Celkový dojem

Světlý český ležák s výrazným sladovým a chmelovým charakterem a dlouhým závěrem. Sladová chuť je komplexní. Hořkost je střední až vyšší a čistá, postrádá tvrdost a drsnost, působí vyváženým, zaobleným dojmem chuti, která zlepšuje pitelnost.

## Vzhled

Středně až sytě zlatá barva. Čiré, v nefiltrované podobě lehce až mírně zakalené. Hustá, dlouhotrvající, krémově bílá pěna.

## Aroma

Středně až středně vysoká chlebová sladová vůně a středně nízká až středně kořenitá, květinová nebo bylinná chmelová vůně. Rovnováha mezi sladem a chmelem se může lišit, od harmonické vyvážené až po mírnou dominantu jedné ze složek, vždy však komplexní. Diacetyl nebo estery jsou nepřípustné.

## Chuť

Bohatá, komplexní, chlebová sladovost kombinovaná s se střední až výraznou a přitom jemnou a zaoblenou hořkostí a květinovou a kořeněnou chmelovou chutí. Chuť sladu a chmele je střední až středně vysoká a slad může obsahovat lehký dojem karamelu. Hořkost je výrazná, ale není drsná. Dlouhá dochuť může být vyvážená směrem ke chmelu nebo sladu, ale nikdy není agresivně nakloněna na jednu ze stran.

## Pocit v ústech

Střední tělo. Střední až nízká karbonizace.

**IBU:** 30–45

**SRM:** 3,5–6

**OG:** 1,044 - 1,060

**FG:** 1,013 - 1,017

**ABV:** 4,2 % – 5,8 %

## Overall Impression

A refreshing pale Czech lager with considerable malt and hop character and a long finish. The malt flavors are complex for a Pilsner-type beer. The bitterness is strong and clean but lacks harshness, which gives a well-balanced, rounded flavor impression that enhances drinkability.

## Appearance

Medium yellow to deep gold color. Brilliant to very clear clarity. Dense, long-lasting, creamy white head.

## Aroma

Medium to medium-high bready-rich malt and medium-low to medium-high spicy, floral, or herbal hop bouquet; though the balance between the malt and hops may vary, the interplay is rich and complex. Diacetyl, or fruity esters are not permissible.

## Flavor

Rich, complex, bready maltiness combined with a pronounced yet soft and rounded bitterness and floral and spicy hop flavor. Malt and hop flavors are medium to medium-high, and the malt may contain a slight impression of caramel. Bitterness is prominent but never harsh. The long finish can be balanced towards hops or malt but is never aggressively tilted either way.

## Mouthfeel

Medium body. Moderate to low carbonation.

**IBU:** 30–45

**SRM:** 3,5–6

**OG:** 1,044 - 1,060

**FG:** 1,013 - 1,017

**ABV:** 4,2 % – 5,8 %

# B - Polotmavý a tmavý ležák českého typu (dle BJCP 3c a 3d) 11,0-14,9 EPM

## 3C. Český polotmavý ležák

### Celkový dojem

Sladový jantarový český ležák s chmelovým charakterem, který se může lišit od nízkého až po poměrně výrazný. Sladové chutě se také mohou lišit, což vede k různým interpretacím a vyvážením, od sušších, chlebových a mírně sušenkových až po sladší a poněkud karamelové.

### Vzhled

Tmavě jantarová až měděná barva. Vysoká, téměř bílá, vytrvalá pěna.

### Aroma

Středně intenzivní, bohaté sladové aroma, které může být buď chlebové a dominující produktu Maillardovy reakce, nebo lehce karamelově sladké. Kořenitý, květinový nebo bylinkový chmelový charakter může být mírný až žádný, ale i poměrně výrazný. Charakter čistého ležáku bez diacetylu a bez esterů.

### Chuť

Dominantní je komplexní sladová chuť (střední až středně vysoká), i když její povaha se může lišit od suché a s dominancí Maillardovy reakce až po karamelovou a téměř sladkou. Nízká až středně kořenitá chmelová chuť. Výrazná, ale čistá chmelová hořkost poskytuje vyvážený závěr. Charakter čistého ležáku bez diacetylu a bez esterů. Bez chuti praženého sladu. Závěr se může lišit od suchého a chmelového až po relativně sladký.

### Pocit v ústech

Středně plné až střední tělo. Hebké a zakulacené, často s jemnou krémovostí. Střední až nízká karbonizace.

**IBU: 20-35**

**SRM: 10-16**

**OG: 1,044 - 1,060**

**FG: 1,013 - 1,017**

**ABV: 4,4 % – 5,8 %**

## 3C. Czech Amber Lager

### Overall Impression

A malty amber Czech lager with a hop character that can vary from low to quite significant. The malt flavors also can vary, leading to different interpretations and balances ranging from drier, bready, and slightly biscuity to sweeter and somewhat caramel-like.

### Appearance

Deep amber to copper color. Clear to bright clarity. Large, off-white, persistent head.

### Aroma

Moderate intensity, rich malt aroma that can be either bready and Maillard product-dominant or slightly caramelly sweet. Spicy, floral, or herbal hop character may be moderate to none. Clean lager character. Diacetyl, or fruity esters are not permissible.

### Flavor

Complex malt flavor is dominant (medium to medium-high), though its nature may vary from dry and Maillard product-dominant to caramelly and almost sweet. Some examples have a candy-like to graham-cracker malt character. Low to moderate spicy hop flavor. Prominent but clean hop bitterness provides a balanced finish. Diacetyl, or fruity esters are not permissible. No roasted malt flavor. Finish may vary from dry and hoppy to relatively sweet.

### Mouthfeel

Medium-full to medium body. Soft and round, often with a gentle creaminess. Moderate to low carbonation.

**IBU: 20-35**

**SRM: 10-16**

**OG: 1,044 - 1,060**

**FG: 1,013 - 1,017**

**ABV: 4,4 % – 5,8 %**

## 3D. Český tmavý ležák

### Celkový dojem

Bohatý, tmavý, sladový český ležák s praženým charakterem, který se může měnit od téměř nepřítomného až po značně výrazný. Sladová rovnováha a zajímavý a komplexní chuťový profil s proměnlivou úrovní chmelení, která poskytuje řadu možných interpretací.

### Vzhled

Tmavě měděná až téměř černá barva, často s červeným nebo granátovým nádechem. Vysoká krémová a trvanlivá pěna.

### Aroma

Středně až středně vysoká, hluboká, někdy sladová nasládllost, s volitelnými vlastnostmi, jako jsou chlebové kůrky, toasty, nebo karamel. Charaktery praženého sladu, jako je čokoláda nebo nasládlá káva, se mohou lišit od středního po žádnou, ale neměly by přehlušit charakter základního sladu. Volitelné nízké až středně výrazné kořenité chmelové aroma. Diacetyl nebo estery jsou nepřijatelné.

### Chuť

Dominuje střední až středně vysoká komplexní sladovost, typicky s Maillardovou reakcí, bohatými na slad a lehkou až střední zbytkovou sladovou nasládlostí. Mohou být přítomny také sladové příchutě, jako je karamel, toast, čokoláda nebo káva, s velmi nízkým až středním pražením. Nízká až středně kořenitá chmelová chuť. Mírná až středně nízká hořkost, ale měla by být vnímatelná. Rovnováha se může lišit od sladové přes relativně dobře vyváženou až po jemně chmelovou. Diacetyl nebo estery jsou nepřijatelné.

### Pocit v ústech

Středně až středně plné tělo, výrazný pocit v ústech, aniž by byl těžký. Středně krémová textura, hladké. Střední až nízká karbonizace. V silnějších verzích může mít mírnou alkoholovou hřejivost.

**IBU: 18-34**

**SRM: 17-35**

**OG: 1,044 - 1,060**

**FG: 1,013 - 1,017**

**ABV: 4,4 % – 5,8 %**

## 3D. Czech Dark Lager

### Overall Impression

A rich, dark, malty Czech lager with a roast character that can vary from almost absent to quite prominent. Malty balance and an interesting and complex flavor profile, with variable levels of hopping that provides a range of possible interpretations.

### Appearance

Dark copper to almost black color, often with a red or garnet tint. Clear to bright clarity. Large, off-white to tan, persistent head.

### Aroma

Medium to medium-high rich, deep, sometimes sweet maltiness, with optional qualities such as bread crusts, toast, or caramel. Roasted malt characters such as chocolate or sweetened coffee can vary from moderate to none but should not overwhelm the base malt character. Low to moderate spicy hop aroma optional. Diacetyl, or fruity esters are not permissible.

### Flavor

Medium to medium-high deep, complex maltiness dominates, typically with malty-rich Maillard products and a light to moderate residual malt sweetness. Malt flavors such as caramel, toast, chocolate, or coffee may also be present, with very low to moderate roast character. Low to moderate spicy hop flavor. Moderate to medium-low bitterness, but should be perceptible. Balance can vary from malty to relatively well-balanced to gently hop-forward. Diacetyl, or fruity esters are not permissible.

### Mouthfeel

Medium to medium-full body, considerable mouthfeel without being heavy or cloying. Moderately creamy in texture. Smooth. Moderate to low carbonation. Can have a slight alcohol warmth in stronger versions.

**IBU: 18-34**

**SRM: 17-35**

**OG: 1,044 - 1,060**

**FG: 1,013 - 1,017**

**ABV: 4,4 % – 5,8 %**

## C – Pale Ale – bez udání konkrétního typu

Volitelný styl piva bez přiřazení k BJCP, podmínkou je jen barva světlá až polotmavá a EPM v rozmezí 11 – 15 % EPM. Nutná specifikace konkrétního stylu a EPM.

Optional beer style without BJCP affiliation, only light to medium-dark color and EPM in the range of 11 - 15% EPM. Specification of specific style and EPM required.

## D – IPL – spodně kvašeno pivo

Podmínkou je užití chmele Genotyp 5432. Dry Hopping pouze s chmelem Genotyp 5432 (od 11,00 do 15,0 % EPM). Účastník je povinen specifikovat EPM

IPL – bottom-fermented beer. The condition is the use of Genotype 5432 hops\*) Dry Hopping only with Genotype 5432 hops (from 11.0 to 15.0% EPM). The participant is obliged to specify the EPM

# E – Baltic Porter (9C Baltic Porter) od 1.060 do 1.090 OG (přibližně od 14 do 21 EPM)

## 9C. Baltic Porter

### Celkový dojem

Silné, tmavé, sladové pivo s různými interpretacemi v rámci baltského regionu. Hladké, hřejivé a bohatě sladové, s komplexní chutí tmavého ovoce a praženou chutí bez připálených tónů.

### Vzhled

Tmavě červeno-měděná až neprůhledná tmavě hnědá barva, ale ne černá. Silná, dlouhotrvající krémová pěna. Čiré, i když tmavší verze mohou být neprůhledné.

### Aroma

Bohatá sladová vůně často obsahující karamel, ořechy, pražený toast nebo lékořici. Komplexní alkoholový a esterový profil střední síly připomínající švestky, rozinky, třešně nebo rybíz, občas s vínovou vůní podobnou portskému. Hluboké sladové akcenty hořké čokolády, kávy nebo melasy, ale nikdy připálené. Žádný chmel. Žádná kyselost. Hladký, ne ostrý dojem.

### Chuť

Stejně jako aroma má bohatou sladovost s komplexní směsí sladu, esterů sušeného ovoce a alkoholu. Slad může mít karamelový, ořechový, melasový nebo lékořicový nádech. Výrazná, ale hladká pražená chuť připomínající Schwarzbier, která se zastaví před spáleninou. Lehké tóny černého rybízu a tmavého sušeného ovoce. Hladké na patře a hutný dojezd. Začátky sladově sladké, ale tmavší sladové chutě rychle dominují a přetrvávají přes suchý závěr, přičemž v dochuti zanechávají nádech pražené kávy nebo lékořice a sušeného ovoce. Středně nízká až střední hořkost, jen pro zajištění rovnováhy a zabránění drsnosti. Chmelová chuť mírně kořenitého chmele se pohybuje od žádné až po středně nízkou.

### Pocit v ústech

Obecně docela plné a hladké, s dobře vyzrálým alkoholovým teplem, které může být zrádně picí. Střední až středně vysoká karbonizace, díky čemuž se zdá ještě více zaplňující. Není těžké na jazyku kvůli úrovni karbonizace.

<b>IBU:</b>			20-40
<b>SRM:</b>			17-30
<b>OG:</b>	1,060	-	1,090
<b>FG:</b>	1,016	-	1,024
<b>ABV:</b>	6,5 % – 9,5 %		

## 9C. Baltic Porter

### Overall Impression

A strong, dark, malty beer with different interpretations within the Baltic region. Smooth, warming, and richly malty, with complex dark fruit flavors and a roasted flavor without burnt notes.

### Appearance

Dark reddish-copper to opaque dark brown color, but not black. Thick, persistent tan-colored head. Clear, although darker versions can be opaque.

### Aroma

Rich maltiness often containing caramel, toffee, nuts, deep toast, or licorice notes. Complex alcohol and ester profile of moderate strength, and reminiscent of plums, prunes, raisins, cherries, or currants, occasionally with a vinous Port-like quality. Deep malt accents of dark chocolate, coffee, or molasses, but never burnt. No hops. No sourness. Smooth, not sharp, impression.

### Flavor

As with aroma, has a rich maltiness with a complex blend of deep malt, dried fruit esters, and alcohol. The malt can have a caramel, toffee, nutty, molasses, or licorice complexity. Prominent yet smooth Schwarzbier-like roasted flavor that stops short of burnt. Light hints of black currants and dark dried fruits. Smooth palate and full finish. Starts malty-sweet but darker malt flavors quickly dominate and persist through the dryish finish, leaving a hint of roast coffee or licorice and dried fruit in the aftertaste. Medium-low to medium bitterness, just to provide balance and prevent it from seeming cloying. Hop flavor from slightly spicy hops ranges from none to medium-low. Clean fermentation profile.

### Mouthfeel

Generally quite full-bodied and smooth, with a well-aged alcohol warmth that can be deceptive. Medium to medium-high carbonation, making it seem even more mouth-filling. Not heavy on the tongue due to carbonation level.

<b>IBU:</b>			20-40
<b>SRM:</b>			17-30
<b>OG:</b>	1,060	-	1,090
<b>FG:</b>	1,016	-	1,024
<b>ABV:</b>	6,5 % – 9,5 %		

## F – Žitné pivo – pivo s vyšším podílem žitného sladu

### Beer with a higher proportion of rye malt

Podmínky pro splnění v této kategorii:

- 1) Užití kvasnic spodního kvašení
- 2) Minimální podíl libovolného žitného sladu (případně jejich kombinace) 30 % sypání
- 3) Maximální EPM 11,00 – 14,9 %

Účastník je povinen specifikovat pivní kategorii, podíl a typ žitného sladu, EPM piva.

Conditions for compliance in this category:

- 1) Use of bottom-fermenting yeast
- 2) Minimum proportion of any rye malt (or their combination) 30%
- 3) OG: 1,044 - 1,060

The participant is obliged to specify the beer category, proportion and the type of rye malt, EPM of the beer.

# G – Klášterní piva

## dle BJCP 26A, 26B, 26C, 26D

26 – Klášterní piva

### Jde o 4 typy piv se společným prvkem:

V této kategorii jsou piva, která byla inspirována náboženskými pivovary. Všechny jsou svrchně kvašené vrcholně fermentující, dosahují vysoké nasycenosti díky dokvášení v lahvi a mají výrazný, komplexní a typický 'belgický' kořeněno-esterový kvasinkový charakter. Většinou i velmi silně alkoholické.

### 26A. Klášterní belgické Single

#### Celkový dojem

Světlé, suché a silně sycené. Typický silný ovocno-kořeněný charakter s vyšší hořkostí s nízkou až střední sladovou složkou, chlebové, či až toustové tóny v pozadí. Ovocná složka může být od jablka, grepu, citronu, pomeranče, broskve, či meruňky. Výraznější fenoly jdoucí do hřebíčku, případně černého pepře. Žvýkačkové tóny jsou nevhodné.

#### Vzhled

Světle žlutá až středně zlatá barva, silnější perlení, vysoká pěna.

#### Aroma a Chuť

Počáteční sladová chuť je lehká a má zpravidla medový charakter, může být lehce toustové, chlebové. V závěru suché a chmelové tóny. Lehké až střední fenolová v aroma i v chuti jdoucí do hřebíčku, či černého pepře, kvasnicový a chmelový charakter.

#### Pocit v ústech

Tělo střední až lehké. Střední až vysoké nasycení, neměl by se alkohol výrazně projevat.

IBU: 25-45

SRM: 3–5

OG: 1,044 - 1,054

FG: 1,004 - 1,010

ABV: 4,8 % – 6 %

### 26. Trappist Ale

Trappist is a protected legal appellation, and cannot be used commercially except by genuine Trappist monasteries that brew their own beer. However, we can use it to describe the type or styles of beer produced by those breweries and those who make beers of a similar style. Trappist type beers are all characterized by very high attenuation, high carbonation through bottle conditioning, and interesting (and often aggressive) yeast character.

### 26A. Trappist Single

#### Overall Impression

A pale, bitter, highly attenuated and well carbonated Trappist ale, showing a fruity-spicy Trappist yeast character, a spicy-floral hop profile, and a soft, supportive grainy-sweet malt palate.

#### Appearance, aroma and flavor

Pale yellow to medium gold color. Generally good clarity, with a moderate-sized, persistent, billowy white head with characteristic lacing.

Medium-low to medium-high Trappist yeast character, showing a fruity-spicy character along with medium-low to medium spicy or floral hops, occasionally enhanced by light herbal/citrusy spice additions. Low to medium-low grainy-sweet malt backdrop, which may have a light honey or sugar quality. Fruit expression can vary widely (citrus, pome fruit, stone fruit). Light spicy, yeast-driven phenolics found in the best examples. Bubblegum inappropriate.

Fruity, hoppy, bitter, and dry. Initial malty-sweet impression, with a grainy-sweet soft malt palate, and a dry, hoppy finish. The malt may have a light honeyed biscuit or cracker impression. Moderate spicy or floral hop flavor. Esters can be citrus (orange, lemon, grapefruit), pome fruit (apple, pear), or stone fruit (apricot, peach). Light to moderate spicy, peppery, or clove phenolics. Bitterness rises towards the crisp, dry finish, with an aftertaste of light malt, moderate hops and yeast character.

Mouthfeel - Medium-light to medium body. Smooth. Medium-high to high carbonation, can be somewhat prickly. Should not have noticeable alcohol warmth.

## 26B. Klášterní belgické Dubbel

### Celkový dojem

Tmavě červeno-měděné, středně silné, sladové, komplexní s bohatou sladovou chutí. Tmavé, či sušené ovoce s lehkým alkoholem ve sladovém vyznění, které je ale stále poměrně suché.

### Vzhled

Tmavě červeno-měděné.

### Aroma a Chuť

Středně až středně silné, bohaté sladové aroma s nádechem čokolády, karamelizovaného cukru. Nesmí být připálené. Střední ovocné esterové tóny, začasť tmavého, či sušeného ovoce, někdy i banánu. Fenoly střední až středně vyšší jdoucí do černého pepře. Chmelová složka obvykle chybí, případně je nižší s bylinným, či květinovým charakterem. Sladová je v rovnováze s fenolovými a kořeněnými tóny. Alkohol je spíše schovaný.

### Pocit v ústech

Hladké střední až středně plné tělo, vysoká nasycenost, příjemné teplo s příjemným nízkým alkoholem.

**IBU:** 15-25

**SRM:** 10-17

**OG:** 1,062 - 1,075

**FG:** 1,008 - 1,018

**ABV:** 6 % – 7,6 %

## 26B. Belgian Dubbel

### Overall Impression

A deep reddish-copper, moderately strong, malty, complex Trappist ale with rich malty flavors, dark or dried fruit esters, and light alcohol blended together in a malty presentation that still finishes fairly dry.

### Appearance

Dark amber to copper in color, with an attractive reddish depth of color. Generally clear. Large, dense, and long-lasting creamy off-white head.

### Aroma

Complex, rich-sweet malty aroma, possibly with hints of chocolate, caramel and/or toast (but never roasted or burnt aromas). Moderate fruity esters (usually including raisins and plums, sometimes also dried cherries). Esters sometimes include banana or apple. Spicy phenols and higher alcohols are common (may include light clove and spice, peppery, rose-like and/or perfumy notes). Spicy qualities can be moderate to very low. Alcohol, if present, is soft and never hot or solventy. Low to no spicy, herbal, or floral hop aroma, typically absent. The malt is most prominent in the balance with esters and a touch of alcohol in support, blending together for a harmonious presentation.

### Flavor

Similar qualities as aroma. Rich, complex medium to medium-full rich-sweet malt flavor on the palate yet finishes moderately dry. Complex malt, ester, alcohol and phenol interplay (raisiny flavors are common; dried fruit flavors are welcome; clove or pepper spiciness is optional). Balance is always toward the malt. Medium-low bitterness that doesn't persist into the aftertaste. Low spicy, floral, or herbal hop flavor is optional and not usually present.

### Mouthfeel

Medium-full body. Medium-high carbonation, which can influence the perception of body. Low alcohol warmth. Smooth, never hot or solventy.

**IBU:** 15-25

**SRM:** 10-17

**OG:** 1,062 - 1,075

**FG:** 1,008 - 1,018

**ABV:** 6 % – 7,6 %

## 26C. Klášterní belgické Triple

### Celkový dojem

Silné, světlé, mírně kořeněné s příjemnou zakulacenou sladovou chutí, vyšší hořkostí a suchým dozněním. Velmi aromatické s kořeněnými, ovocnými a lehce alkoholovými tóny v kombinaci s čistým sladovým charakterem.

### Vzhled

Tmavě žluté až světle jantarová barva, dlouhotrvající krémová pěna.

### Aroma a Chuť

Komplexní, středně až výrazně pikantní, střední estery, ve vůni by se alkohol neměl projevovat. Fenoly výrazné jdoucí do černého pepře, případně hřebíčku. Estery často připomínají citrusové plody, ale někdy můžou jít i do banánové. Výrazně kořeněné, květinové. Sladový charakter je lehký, lehce do medové.

### Pocit v ústech

Středně lehké až střední tělo – lehčí, než by naznačovalo EPM. Silně sycené, alkohol skrytý.

**IBU:** 20-40

**SRM:** 4,5-7

**OG:** 1,075 - 1,085

**FG:** 1,008 - 1,014

**ABV:** 7,5 % – 9,5 %

## 26C. Belgian Tripel

### Overall Impression

A pale, somewhat spicy, dry, strong Trappist ale with a pleasant rounded malt flavor and firm bitterness. Quite aromatic, with spicy, fruity, and light alcohol notes combining with the supportive clean malt character to produce a surprisingly drinkable beverage considering the high alcohol level.

### Appearance

Deep yellow to deep gold in color. Good clarity. Effervescent. Long-lasting, creamy, rocky, white head resulting in characteristic Belgian lace on the glass as it fades.

### Aroma

Complex bouquet with moderate to significant spiciness, moderate fruity esters and low alcohol and hop aromas. Generous spicy, peppery, sometimes clove-like phenols. Esters are often reminiscent of citrus fruits such as oranges, but may sometimes have a slight banana character. A low yet distinctive spicy, floral, sometimes perfumy hop character is usually found. Alcohols are soft, spicy and low in intensity. The malt character is light, with a soft, slightly grainy-sweet or slightly honey-like impression. The best examples have a seamless, harmonious interplay between the yeast character, hops, malt, and alcohol.

### Mouthfeel

Medium-light to medium body, although lighter than the substantial gravity would suggest. Highly carbonated. The alcohol content is deceptive, and has little to no obvious warming sensation. Always effervescent.

**IBU:** 20-40

**SRM:** 4,5-7

**OG:** 1,075 - 1,085

**FG:** 1,008 - 1,014

**ABV:** 7,5 % – 9,5 %

## 26D. Klášterní belgické tmavé silné (Quadrupel)

### Celkový dojem

Tmavé, komplexní, velmi silné belgické ALE s lahodnou směsí sladové spolu s tmavým ovocem a kořeněnými tóny, složitě, bohatě, hladké a nebezpečně pitelné.

### Vzhled

Tmavě jantarové až tmavě měděné. Vysoká krémová hustá pěna.

### Aroma a Chuť

Komplexní a poměrně intenzivní směs bohaté sladové a ovocné zvýrazněné kořeněnými fenoly a alkoholem. Sladová je střední až vysoká s chlebovými a tmavě-karamelovými tóny, ale bez pražených chutí a vůní. Estery jsou silné a připomínají rozinky, švestky, sušené třešně, fíky, datle. Kořeněné fenoly zase černý pepř, či vanilku, nikoli hřebíček. Alkohol střední až silný. Chmel nezatelný, pokud je přítomen, pak lehce kořenitý či bylinný charakter. Alkohol dodává sladové protiváhu.

### Pocit v ústech

Středně lehké až střední tělo – lehčí, než by naznačovalo EPM. Silně sycené, alkohol skrytý.

Hřejivý alkohol, vysoké nasycení, ale nikoli ostré, většinou středně těžké.

IBU: 20-35

SRM: 12-22

OG: 1,075 - 1,110

FG: 1,010 - 1,024

ABV: 8 % – 12 %

## 26D. Belgian Dark Strong Ale

### Overall Impression

A dark, complex, very strong Belgian ale with a delicious blend of malt richness, dark fruit flavors, and spicy elements. Complex, rich, smooth and dangerous.

### Appearance

Deep amber to deep coppery-brown in color (dark in this context implies more deeply colored than golden). Huge, dense, moussy, persistent cream- to light tan-colored head. Can be clear to somewhat hazy.

### Aroma

Complex, with a rich-sweet malty presence, significant esters and alcohol, and an optional light to moderate spiciness. The malt is rich and strong, and can have a deep bread-toasty quality often with a deep caramel complexity. The fruity esters are strong to moderately low, and can contain raisin, plum, dried cherry, fig or prune notes. Spicy phenols may be present, but usually have a peppery quality not clove-like; light vanilla is possible. Alcohols are soft, spicy, perfumy and/or rose-like, and are low to moderate in intensity. Hops are not usually present (but a very low spicy, floral, or herbal hop aroma is acceptable). No dark/roast malt aroma. No hot alcohols or solvent aromas.

### Mouthfeel

High carbonation but not sharp. Smooth but noticeable alcohol warmth. Body can range from medium-light to medium-full and creamy. Most are medium-bodied.

IBU: 20-35

SRM: 12-22

OG: 1,075 - 1,110

FG: 1,010 - 1,024

ABV: 8 % – 12 %

## H – Divoká karta – ostatní pivní styly

Nesmí být vzorek zařazen v jiné kategorii.

U divoké karty musí účastník přiřadit svému vzorku styl (tedy druh piva), podle kterého bude komise posuzovat čistotu stylu

H - Wild card - other beer styles (the sample may not be included in another category. For a wild card, the participant must assign a style (i.e. type of beer) to their sample, according to which the committee will assess the purity of the style.