

## **ELENCO STILI BIRRAI AMMESSI AL CONCORSO**

### **SUDDIVISIONE PER CATEGORIA secondo le linee guida del B.J.C.P.**

#### **a) Birre a bassa fermentazione - Pils:**

- Pils

#### **b) Birre a bassa fermentazione - stili tedeschi chiari:**

- 4A: Munich Helles
- 4B: Festbier
- 5C: German helles Exportbier
- 27: Historical Beer – Kellerbier

#### **c) Birre a bassa fermentazione - stili tedeschi scuri/ambrati:**

- 4C: Helles Bock
- 6A: Märzen
- 6B: Rauchbier
- 6C: Dunkles Bock
- 7A: Vienna Lager
- 8A: Munich Dunkel
- 8B: Schwarzbier
- 9A: Doppelbock

#### **d) Birre ad alta fermentazione - stili americani**

- 1C: Cream Ale
- 18A: Blonde Ale
- 18B: American Pale Ale (APA)
- 19A: American Amber Ale
- 19B: California Common
- 19C: American Brown Ale
- 20A: American porter
- 20B: American Stout
- 20C: Imperial Stout
- 21A: American IPA
- 21B: Black IPA - Brown IPA – Red IPA – Rye IPA – White IPA - Brut IPA
- 21C: Hazy IPA (NEIPA)
- 22A: Double IPA
- 22B: American Strong Ale
- 22C: American Barleywine

**e) Birre ad alta fermentazione - stili europei:**

- 7B: Altbier
- 11A: Ordinary Bitter
- 11B: Best Bitter
- 11C: Strong Bitter
- 12A: British Golden Ale
- 12C: English IPA
- 13A: Dark Mild
- 13B: British Brown Ale
- 13C: English Porter
- 14A: Scottish Light
- 14B: Scottish Heavy
- 14C: Scottish Export
- 15A: Irish Red Ale
- 15B: Irish Stout
- 15C: Irish extra Stout
- 16A: Sweet Stout
- 16B: Oatmeal Stout
- 16D: Foreign Extra Stout
- 17A: British Strong Ale
- 17B: Old Ale
- 17C: Wee Heavy
- 17D: English Barley Wine
- 21B: Belgian IPA
- 24B: Belgian Pale Ale
- 24C: Bière de Garde
- 25A: Belgian Blonde Ale
- 25B: Saison
- 25C: Belgian Golden Strong Ale
- 26A: Belgian Single
- 26B: Belgian Dubbel
- 26C: Belgian Tripel
- 26D: Belgian Dark Strong Ale
- 28: American Wild Ale

**f) Birre ad alta fermentazione di frumento**

- 1D: American Wheat Beer
- 10A: Weissbier
- 10B: Dunkles Weissbier
- 10C: Weizenbock
- 24A: Witbier

**g) Birre aromatizzate:**

per birra aromatizzata si intende una birra che, oltre gli ingredienti base (acqua, malto, luppolo e lievito), riceve l’aggiunta di vari aromi o ingredienti naturali che ne modificano il gusto e l’aroma. Questi ingredienti possono essere inseriti durante le fasi di bollitura, fermentazione o a posteriori. Si distinguono dalle birre tradizionali per il loro carattere distintivo e complessità aromatica.

- 29 Fruit Beer e Grape Ale
- 30 Spiced Beer
- 31 Alternative Fermentables Beer
- 34 Specialty Beer