



China Craft Beer Awards
中國精釀啤酒大獎

CCBA中国精釀啤酒大獎

2021 CHINA
CRAFT BEER AWARDS

報名風格分類指南

(V2.0版)

V2.0 版 (2021 年 7 月)

本指南由 CCBA 中国精釀啤酒大獎組委會發起

組委會主席：黃濤

執行主編：沈立斌

主編助理：鄭志鵬 張浩然

最終解釋權歸 CCBA 中国精釀啤酒大獎組委會所有

编者语

细数中国精酿的发展，很难具体说从什么时候开始。从最早家酿爱好者的彼此交流，开设酒吧，到 2012 年，中国诸多个体家酿爱好者开始以圈子形式，自发形成一些协会组织，其中不少已经从店中厂，到定点代工生产（OEM），并开始自建工厂，精酿产品走入大众消费市场渠道。

进入 2014 年，中国啤酒销量出现逐年下滑。到 2016 年只有 456 亿升销量。销量下滑的同时，是销售额在逐年增长，2012—2017 年均销售额增长达到 8.4%。这也意味着更多中国消费者选择了价格更高的啤酒，而喝的量减少了；越来越多的年轻人热衷于本地化的小型精酿，而不是经典的大众啤酒。

2016 年，中国精酿行业的蓬勃发展，成功吸引众多资本涌入，国内多个自主品牌获得累计超亿元资本青睐。在资本和互联网化的驱动下，国内自主精酿品牌影响力迅速攀升，带动整体行业的高度发展和酿造标准及技术提升。

2016 年，中国国内首家面向商业精酿啤酒品牌的专业级高端赛事——CCBA 中国精酿啤酒大奖正式在北京启动。从 2016 年开始，每年一届，见证和记录了中国精酿行业每一步的发展和进步。CCBA 建立了一个优秀商业精酿品牌交流和沟通的平台，希望以专业赛事的推动，促进中国商业精酿品牌的整体进步。

从举办之初，CCBA 就吸引了来自中国大陆、中国香港特别行政区、中国台湾省、英国、美国、新加坡、比利时等的专业裁判，赛事之初沿用美国啤酒品酒师资格认证协会（BJCP-Beer Judge Certificate Program）授权的中文版啤酒评分体系进行审评，以专业、完善的审评体系和客观、公正的审评流程保证评比的公平、公正。

同时，在逐年的审评过程当中，CCBA 也不断的思索和精进。根据每年商业精酿品牌呈送作品的不同，风格的差异，CCBA 在每年的赛后都会及时与资深专业评委团队进行沟通，不断的吸取经验，同时参考众多国际赛事的分类方法，结合中国精酿市场的发展，设计出符合中国精酿行业特色的分类方法，摸索出更适合中国商业精酿啤酒市场的赛事评选规则，编纂制定出《CCBA 中国精酿啤酒大奖报名风格分类指南》。指南在编纂过程中对每一个分类风格的整体描述、评审重点、特征参数进行了解释。

CCBA 中国精酿啤酒大奖共设置九大风格分类，每个风格分类均独立设置经典组与创新组，共计十八个分组。每个裁判分组根据作品的香气、外观、味道、口感四个方面共同对于作品进行打分。

改进是为了更好的进步，《CCBA 中国精酿啤酒大奖报名风格分类指南》不可避免的会出现考虑欠缺或错误之处，请大家灵活和包容的使用指南，我们也非常诚挚的欢迎大家给予实际操作执行中得到的宝贵经验。这些都对于未来 CCBA 评选指南版本更新、CCBA 的发展以及中国商业精酿啤酒的发展起到不可磨灭的贡献。

精酿之光，在我们每一个参与者的手中。CCBA 诚挚、开放的欢迎各界有识之士，与我们一起，共同为中国精酿啤酒的发展，做出努力。

《CCBA 中国精酿啤酒大奖报名风格分类指南》的编写是基于 CCBA 与所有参与 CCBA 专业评选的评委、专家深入沟通探讨、反复验证的基础上出台的。在比赛评比过程中所有内容一律免费使用。同时也希望大家尊重知识产权，任何未经授权或商业目的出版、使用和抄袭本指南，我们将保留检举和控诉权利。

联系 CCBA：微信公众平台：CCBA_Since2016

大赛组委会官方邮箱：ccba2016@163.com

2021 CCBA 报名风格分类指南

本指南是 2021 CCBA 中国精酿啤酒大奖分组设置的说明。本指南参考了众多国际赛事的分类方法，同时结合中国精酿市场的发展，设计了符合中国精酿行业特色的分类方法。指南中对每一个分类风格的整体描述、评审重点、特征参数进行了解释，试图帮助参赛者能够清晰的了解在报名时如何选择分组。

衍生风格的释义：

在不改变相对应的经典风格的典型特征以及精髓的前提下，以相对应的经典风格为基础，将特种原料⁽¹⁾或者特殊工艺⁽²⁾融入到经典风格的配方当中，或者根据酿酒师的个人考虑或审美⁽³⁾调整了经典风格的配方，导致与经典风格在风味、口感、平衡感或者外观方面存在差异，从而形成了经典风格相对应的衍生风格。

(1) 特种原料：包括但不限于水果、香料、木桶、野菌、其他风味物质（例如咖啡、可可等）；

(2) 特殊工艺：包括但不限于酸化、干投、冰馏；

(3) 酿酒师的个人考虑或审美：包括但不限于调整麦芽种类、比例或者用量；调整酒花种类、投放阶段、比例或者用量；调整酵母种类；调整糖化工艺；调整酿造用水离子含量；调整发酵温度。

目录

2021 CCBA 报名风格分类指南	1
1. 印度淡色艾尔 (India Pale Ale)	1
印度淡色艾尔 (India Pale Ale) -经典组	1
1-1-1 英式 IPA (English IPA)	1
1-1-2 东海岸 IPA (East Coast IPA)	1
1-1-3 西海岸 IPA (West Coast IPA)	2
印度淡色艾尔 (India Pale Ale) -创新组	3
1-2-1 英式 IPA 衍生风格 (English IPA Derivatives)	3
1-2-2 东海岸 IPA 衍生风格 (East Coast IPA Derivatives)	3
1-2-3 西海岸 IPA 衍生风格 (West Coast IPA Derivatives)	3
1-2-4 白色 IPA (White IPA)	3
1-2-4-1 白色 IPA 衍生风格 (White IPA Derivatives)	4
1-2-5 比利时 IPA (Belgian IPA)	4
1-2-5-1 比利时 IPA 衍生风格 (Belgian IPA Derivatives)	4
1-2-6 红色 IPA (Red IPA)	5
1-2-6-1 红色 IPA 衍生风格 (Red IPA Derivatives)	5
1-2-7 棕色 IPA (Brown IPA)	5
1-2-7-1 棕色 IPA 衍生风格 (Brown IPA Derivatives)	6
1-2-8 黑色 IPA (Black IPA)	6
1-2-8-1 黑色 IPA 衍生风格 (Black IPA Derivatives)	7
1-2-9 黑麦 IPA (Rye IPA)	7
1-2-9-1 黑麦 IPA 衍生风格 (Rye IPA Derivatives)	7
1-2-10 酸 IPA (Sour IPA)	7
1-2-10-1 酸 IPA 衍生风格 (Sour IPA Derivatives)	8
1-2-11 香槟 IPA (Brut IPA)	8
1-2-11-1 香槟 IPA 衍生风格 (Brut IPA Derivatives)	9
1-2-12 新英格兰 IPA (New England IPA)	9
1-2-12-1 新英格兰 IPA 衍生风格 (New England IPA Derivatives)	10
2. 波特&世涛组 (Porter & Stout Beer)	10
波特&世涛 (Porter & Stout Beer) -经典组	10
2-1-1 棕色波特 (Brown Porter)	10
2-1-2 鲁棒波特 (Robust Porter)	11
2-1-3 波罗的海波特 (Baltic Porter)	11
2-1-4 干世涛 (Dry Stout)	12
2-1-5 甜世涛 (Sweet Stout)	13
2-1-6 燕麦世涛 (Oatmeal Stout)	13
2-1-7 出口增料世涛 (Foreign Extra Stout)	14
2-1-8 美式世涛 (American Stout)	15
2-1-9 俄罗斯帝国世涛 (Russian Imperial Stout)	15
波特&世涛 (Porter & Stout Beer) -创新组	16
2-2-1 棕色波特衍生风格 (Brown Porter Derivatives)	16
2-2-2 鲁棒波特衍生风格 (Robust Porter Derivatives)	16
2-2-3 波罗的海波特衍生风格 (Baltic Porter Derivatives)	16
2-2-4 干世涛衍生风格 (Dry Stout Derivatives)	16
2-2-5 甜世涛衍生风格 (Sweet Stout Derivatives)	17
2-2-6 燕麦世涛衍生风格 (Oatmeal Stout Derivatives)	17
2-2-7 出口增料世涛衍生风格 (Foreign Extra Stout Derivatives)	17
2-2-8 美式世涛衍生风格 (American Stout Derivatives)	17
2-2-9 俄罗斯帝国世涛衍生风格 (Russian Imperial Stout Derivatives)	17
3. 拉格&混合啤酒组 (Lager & Hybrid Beer)	17
拉格&混合啤酒 (Lager & Hybrid Beer) -经典组	17
3-1-1 美式拉格 (American Lager)	17
3-1-2 经典美式皮尔森 (Classic American Pilsner)	18
3-1-3 波希米亚皮尔森 (Bohemian Pilsner)	19
3-1-4 德式皮尔森 (German Pilsner)	19
3-1-5 慕尼黑清亮啤酒 (Munich Helles)	20
3-1-6 多特蒙德出口啤酒 (Dortmunder Export)	20
3-1-7 节日啤酒 (Festbier)	21
3-1-8 清亮博克 (Helles Bock)	22
3-1-9 深色博克 (Dunkles Bock)	22
3-1-10 三月啤酒 (Märzen)	23
3-1-11 德国烟熏啤酒 (Rauchbier)	23
3-1-12 维也纳拉格 (Vienna Lager)	24
3-1-13 慕尼黑深色啤酒 (Munich Dunkel)	25
3-1-14 德国黑啤 (Schwarzbier)	25

3-1-15	双料博克 (Doppelbock)	26
3-1-16	冰馏博克 (Eisbock)	27
3-1-17	科隆啤酒 (Kölsch)	27
3-1-18	金色艾尔 (Blond Ale)	28
3-1-19	德国老式啤酒 (Altbier)	28
3-1-20	加州蒸汽啤酒 (California Common Beer)	29
3-1-21	奶油艾尔 (Cream Ale)	30
拉格&混合啤酒 (Lager & Hybrid Beer) -创新组		30
3-2-1	美式拉格衍生风格 (American Lager Derivatives)	30
3-2-2	经典美式皮尔森衍生风格 (Classic American Pilsner Derivatives)	30
3-2-3	波希米亚皮尔森衍生风格 (Bohemian Pilsner Derivatives)	30
3-2-4	德式皮尔森衍生风格 (German Pilsner Derivatives)	31
3-2-5	慕尼黑清亮啤酒衍生风格 (Munich Helles Derivatives)	31
3-2-6	多特蒙德出口啤酒衍生风格 (Dortmunder Export Derivatives)	31
3-2-7	节日啤酒衍生风格 (Festbier Derivatives)	31
3-2-8	清亮博克衍生风格 (Helles Bock Derivatives)	31
3-2-9	深色博克衍生风格 (Dunkles Bock Derivatives)	31
3-2-10	三月啤酒衍生风格 (Märzen Derivatives)	31
3-2-11	德国烟熏啤酒衍生风格 (Rauchbier Derivatives)	31
3-2-12	维也纳拉格衍生风格 (Vienna Lager Derivatives)	31
3-2-13	慕尼黑深色啤酒衍生风格 (Munich Dunkel Derivatives)	32
3-2-14	德国黑啤衍生风格 (Schwarzbier Derivatives)	32
3-2-15	双料博克衍生风格 (Doppelbock Derivatives)	32
3-2-16	冰馏博克衍生风格 (Eisbock Derivatives)	32
3-2-17	科隆啤酒衍生风格 (Kölsch Derivatives)	32
3-2-18	金色艾尔衍生风格 (Blond Ale Derivatives)	32
3-2-19	德国老式啤酒衍生风格 (Altbier Derivatives)	32
3-2-20	加州蒸汽啤酒衍生风格 (California Common Beer Derivatives)	32
3-2-21	奶油艾尔衍生风格 (Cream Ale Derivatives)	32
3-2-22	新西兰皮尔森 (New Zealand Pilsner)	33
3-2-22-1	新西兰皮尔森衍生风格 (New Zealand Pilsner Derivatives)	33
3-2-23	酒花拉格 (Hoppy Lager)	33
3-2-23-1	酒花拉格衍生风格 (Hoppy Lager Derivatives)	34
4.	小麦&黑麦啤酒组 (Wheat & Rye Beer)	34
小麦&黑麦 (Wheat & Rye Beer) -经典组		34
4-1-1	德式小麦白啤 (Weissbier)	34
4-1-2	德式深色小麦 (Dunkelweizen)	35
4-1-3	小麦博克 (Weizenbock)	36
4-1-4	德式黑麦啤酒 (Roggenbier)	36
4-1-5	比利时小麦啤酒 (Witbier)	37
4-1-6	美式小麦啤酒 (American Wheat Beer)	37
小麦&黑麦 (Wheat & Rye Beer) -创新组		38
4-2-1	德式小麦白啤衍生风格 (Weissbier Derivatives)	38
4-2-2	德式深色小麦衍生风格 (Dunkelweizen Derivatives)	38
4-2-3	小麦博克衍生风格 (Weizenbock Derivatives)	38
4-2-4	德式黑麦啤酒衍生风格 (Roggenbier Derivatives)	38
4-2-5	比利时小麦啤酒衍生风格 (Witbier Derivatives)	39
4-2-6	美式小麦啤酒衍生风格 (American Wheat Beer Derivatives)	39
5.	酸艾尔&野菌啤酒组 (Sour Ale & Wild Beer)	39
酸艾尔&野菌啤酒 (Sour Ale & Wild Beer) -经典组		39
5-1-1	柏林酸小麦 (Berliner Weisse)	39
5-1-2	古斯 (Gose)	40
5-1-3	法兰德红色艾尔 (Flanders Red Ale)	40
5-1-4	老式棕色啤酒 (Oud Bruin)	41
5-1-5	未勾兑兰比克 (Unblended Lambic)	42
5-1-6	贵兹 (Gueuze)	42
5-1-7	果味兰比克 (Fruit Lambic)	43
酸艾尔&野菌啤酒 (Sour Ale & Wild Beer) -创新组		43
5-2-1	柏林酸小麦衍生风格 (Berliner Weisse Derivatives)	44
5-2-2	古斯衍生风格 (Gose Derivatives)	44
5-2-3	法兰德红色艾尔衍生风格 (Flanders Red Ale Derivatives)	44
5-2-4	老式棕色啤酒衍生风格 (Oud Bruin Derivatives)	44
5-2-5	未勾兑兰比克衍生风格 (Unblended Lambic Derivatives)	44
5-2-6	贵兹衍生风格 (Gueuze Derivatives)	44
5-2-7	果味兰比克衍生风格 (Fruit Lambic Derivatives)	44
5-2-8	布雷特啤酒 (Brett Beer)	44
5-2-8-1	布雷特啤酒衍生风格 (Brett Beer Derivatives)	45

	5-2-9 混合发酵酸啤 (Mixed-Fermentation Sour Beer)	45
	5-2-9-1 混合发酵酸啤衍生风格 (Mixed-Fermentation Sour Beer Derivatives)	45
6.	比利时艾尔组 (Belgian Ale)	46
	比利时艾尔 (Belgian Ale) -经典组	46
	6-1-1 比利时淡色艾尔 (Belgian Pale Ale)	46
	6-1-2 赛松 (Saison)	46
	6-1-3 北法窖藏啤酒 (Bière de Garde)	47
	6-1-4 比利时金色艾尔 (Belgian Blond Ale)	48
	6-1-5 比利时金色烈性艾尔 (Belgian Golden Strong Ale)	48
	6-1-6 修道院单料 (Trappist Single)	49
	6-1-7 修道院双料 (Trappist Duppel)	49
	6-1-8 修道院三料 (Trappist Triple)	50
	6-1-9 修道院深色烈性艾尔 (Trappist Dark Strong Ale)	50
	比利时艾尔 (Belgian Ale) -创新组	51
	6-2-1 比利时淡色艾尔衍生风格 (Belgian Pale Ale Derivatives)	51
	6-2-2 赛松衍生风格 (Saison Derivatives)	51
	6-2-3 北法窖藏啤酒衍生风格 (Bière de Garde Derivatives)	51
	6-2-4 比利时金色艾尔衍生风格 (Belgian Blond Ale Derivatives)	52
	6-2-5 比利时金色烈性艾尔衍生风格 (Belgian Golden Strong Ale Derivatives)	52
	6-2-6 修道院单料衍生风格 (Trappist Single Derivatives)	52
	6-2-7 修道院双料衍生风格 (Trappist Duppel Derivatives)	52
	6-2-8 修道院三料衍生风格 (Trappist Triple Derivatives)	52
	6-2-9 修道院深色烈性艾尔衍生风格 (Trappist Dark Strong Ale Derivatives)	52
7.	英式艾尔组 (British Ale)	52
	英式艾尔 (British Ale) -经典组	52
	7-1-1 苦啤 (Bitter)	53
	7-1-2 苏格兰艾尔 (Scottish Ale)	53
	7-1-3 爱尔兰红色艾尔 (Irish Red Ale)	54
	7-1-4 淡味啤酒 (Mild)	54
	7-1-5 英格兰棕色艾尔 (English Brown Ale)	55
	7-1-6 老艾尔 (Old Ale)	56
	7-1-7 英式大麦酒 (English Barleywine)	56
	英式艾尔 (British Ale) -创新组	57
	7-2-1 苦啤衍生风格 (Bitter Derivatives)	57
	7-2-2 苏格兰艾尔衍生风格 (Scottish Ale Derivatives)	57
	7-2-3 爱尔兰红色艾尔衍生风格 (Irish Red Ale Derivatives)	57
	7-2-4 淡味啤酒衍生风格 (Mild Derivatives)	57
	7-2-5 英格兰棕色艾尔衍生风格 (English Brown Ale Derivatives)	57
	7-2-6 老艾尔衍生风格 (Old Ale Derivatives)	57
	7-2-7 英式大麦酒衍生风格 (English Barleywine Derivatives)	58
8.	美式艾尔组 (American Ale)	58
	美式艾尔 (American Ale) -经典组	58
	8-1-1 美式淡色艾尔 (American Pale Ale)	58
	8-1-2 美式琥珀艾尔 (American Amber Ale)	59
	8-1-3 美式棕色艾尔 (American Brown Ale)	59
	8-1-4 美式烈性艾尔 (American Strong Ale)	60
	8-1-5 美式大麦酒 (American Barleywine)	60
	美式艾尔 (American Ale) -创新组	61
	8-2-1 美式淡色艾尔衍生风格 (American Pale Ale Derivatives)	61
	8-2-2 美式琥珀艾尔衍生风格 (American Amber Ale Derivatives)	61
	8-2-3 美式棕色艾尔衍生风格 (American Brown Ale Derivatives)	61
	8-2-4 美式烈性艾尔衍生风格 (American Strong Ale Derivatives)	61
	8-2-5 美式大麦酒衍生风格 (American Barleywine Derivatives)	62
	8-2-6 新英格兰淡色艾尔 (New England Pale Ale)	62
	8-2-6-1 新英格兰淡色艾尔衍生风格 (New England Pale Ale Derivatives)	62
9.	苹果酒和蜂蜜酒 (Cider & Mead)	63
	苹果酒和蜂蜜酒 (Cider & Mead) -经典组	63
	9-1-1 传统西打 (Traditional Cider)	63
	9-1-2 传统蜂蜜酒 (Traditional Mead)	63
	苹果酒和蜂蜜酒 (Cider & Mead) -创新组	64
	9-2-1 新世界西打 (New World Cider)	64
	9-2-1-1 新世界西打衍生风格 (New World Cider Derivatives)	64
	9-2-2 烈性西打 (Strong Cider)	64
	9-2-2-1 烈性西打衍生风格 (Strong Cider Derivatives)	65
	9-2-3 传统西打衍生风格 (Traditional Cider Derivatives)	65
	9-2-4 传统蜂蜜酒衍生风格 (Traditional Mead Derivatives)	65

1. 印度淡色艾尔 (India Pale Ale)

印度淡色艾尔 (India Pale Ale) -经典组

1-1-1 英式 IPA (English IPA)

英式 IPA 是一款酒花型、酒精度中等的英式淡色艾尔啤酒，以英式麦芽、酒花以及酵母作为特点，它通常会比东海岸版本具有更少的酒花特征以及相似的麦芽特征，并且使用的酒花品质也有很大的不同。麦芽、酵母以及啤酒花的特征通常都能在这类啤酒中发现，但是通常来说各类风味都不会特别明显，会有其中一类风味比较明显，而其他风味作为平衡和支撑，使得这类啤酒具有良好的适饮性以及平衡性。

评审重点：

- 1.整体风格是否符合，对于原材料和工艺的使用是否正确（例如：不应该使用美式酒花）；
- 2.整体的平衡性和适饮性；（苦味、酒花风味过于明显是不恰当的；平衡感类似于美式 IPA 是不恰当的）
- 3.对于明显酿造流程的瑕疵或错误；（避免明显的草味和涩味；发酵不良）

麦芽特征：焦糖、烤面包、饼干、太妃糖、面包

酒花特征：花卉、泥土、青草（典型英式啤酒花特点）

酵母特征：轻微水果

初始比重 (OG) :	1.050-1.075
终点比重 (FG) :	1.010-1.018
苦度值 (IBUs) :	40-60
色度 (SRM) :	8-14
酒精度 (ABV) :	5.0-7.5%vol
CO ₂ 体积含量:	2.0-2.5

1-1-2 东海岸 IPA (East Coast IPA)

东海岸 IPA 是一款酒花型、酒精度中等的美式淡色艾尔啤酒，以美式麦芽、酒花作为特点，它通常会比西海岸版本具有更少的酒花特征以及更多的麦芽特征，发酵情况干净纯净，以及更深的颜色。麦芽、酵母以及啤酒花的特征通常都能在这类啤酒中发现，通常来说酒花风味会特别明显，而麦芽风味作为平衡和支撑，使得这类啤酒具有良好的适饮性以及平衡性。

评审重点:

- 1.整体风格是否符合,对于原材料和工艺的使用是否正确(例如:应该使用足够量的焦糖麦芽,拥有明显的焦糖麦芽风味,尽可能少的酵母产物);
- 2.整体的平衡性和适饮性;
- 3.对于明显酿造流程的瑕疵或错误;(避免明显的草味和涩味;发酵不良)

麦芽特征:焦糖、烤面包、饼干、太妃糖、面包

酒花特征:柑橘、树脂、花卉、核果、热带水果(典型美式啤酒花特点)

酵母特征:几乎无

初始比重(OG): 1.050-1.075
终点比重(FG): 1.012-1.018
苦度值(IBUs): 40-70
色度(SRM): 8-14
酒精度(ABV): 5.0-10.0%vol
CO₂体积含量: 2.0-2.5

1-1-3 西海岸 IPA (West Coast IPA)

西海岸 IPA 是一款酒花型、酒精度中等的美式淡色艾尔啤酒,以美式麦芽、酒花以及酵母作为特点,它通常会比东海岸版本具有更多的酒花特征以及更少的麦芽特征,残糖会更少,发酵情况干净纯净。麦芽、啤酒花的特征通常都能在这类啤酒中发现,通常来说酒花风味会特别明显,而麦芽风味作为平衡和支撑,使得这类啤酒具有良好的适饮性以及平衡性。

评审重点:

- 1.整体风格是否符合,对于原材料和工艺的使用是否正确(例如:不应该使用过量的焦糖麦芽以及色度过深的焦糖麦芽,尽可能少的酵母产物);
- 2.整体的平衡性和适饮性;
- 3.对于明显酿造流程的瑕疵或错误;(避免明显的草味和涩味;发酵不良)

麦芽特征:烤面包、饼干、面包

酒花特征:柑橘、树脂、花卉、核果、热带水果(典型美式啤酒花特点)

酵母特征:几乎无

初始比重(OG): 1.050-1.075
终点比重(FG): 1.010-1.016
苦度值(IBUs): 40-70
色度(SRM): 5-10
酒精度(ABV): 5.0-10.0%vol

CO₂体积含量: 2.0-2.5

印度淡色艾尔 (India Pale Ale) -创新组

1-2-1 英式 IPA 衍生风格 (English IPA Derivatives)

以相对应的经典风格为基础所衍生出的风格，衍生范围参考“衍生风格”的释义。

1-2-2 东海岸 IPA 衍生风格 (East Coast IPA Derivatives)

以相对应的经典风格为基础所衍生出的风格，衍生范围参考“衍生风格”的释义。

1-2-3 西海岸 IPA 衍生风格 (West Coast IPA Derivatives)

以相对应的经典风格为基础所衍生出的风格，衍生范围参考“衍生风格”的释义。

1-2-4 白色 IPA (White IPA)

白色 IPA 是一款酒花型、酒精度中等以及使用了 Witbier 的谷物配方的美式淡色艾尔啤酒，以小麦芽、酒花作为特点，它通常会比西海岸版本具有更少的特种麦芽风味和更突出的基础麦芽和小麦芽特征，发酵产物有比利时酵母的特点以及更浅的颜色、浑浊的外观。麦芽、酵母以及啤酒花的特征通常都能在这类啤酒中发现，通常来说酒花风味会特别明显，而麦芽、酵母风味作为平衡和支撑，使得这类啤酒具有良好的适饮性以及平衡性。可能会使用香料来增加水果酯类风味以及辛香。

评审重点:

- 1.整体风格是否符合，对于原材料和工艺的使用是否正确；
- 2.整体的平衡性和适饮性；
- 3.对于明显酿造流程的瑕疵或错误；（避免明显的草味和涩味；发酵不良）

麦芽特征: 烤面包、生面团、面包、谷物

酒花特征: 柑橘、树脂、花卉、核果、热带水果（典型美式啤酒花特点）

酵母特征: 香蕉、核果、苹果、梨、胡椒

香料特征: 柑橘、芫荽

初始比重 (OG) : 1.050-1.075

终点比重 (FG) : 1.010-1.016
苦度值 (IBUs) : 40-70
色度 (SRM) : 5-10
酒精度 (ABV) : 5.0-10.0%vol
CO₂体积含量: 2.0-2.5

1-2-4-1 白色 IPA 衍生风格 (White IPA Derivatives)

白色 IPA 衍生风格是以相对应的经典风格为基础所衍生出的风格，衍生范围参考“衍生风格”的释义。

1-2-5 比利时 IPA (Belgian IPA)

比利时 IPA 是一款酒花型、酒精度高等以及使用了 Trappist Triple 的谷物配方的美式淡色艾尔啤酒，以比利时修道院酵母、酒花作为特点，它通常会比西海岸版本具有更少的特种麦芽风味和更突出的基础麦芽，更高的酒精度，更低的残糖，发酵产物有比利时酵母的特点以及更浅的颜色。麦芽、酵母以及啤酒花的特征通常都能在这类啤酒中发现，通常来说酒花风味会特别明显，而酵母风味作为平衡和支撑，使得这类啤酒具有良好的适饮性以及平衡性。可能会使用香料来增加水果酯类风味以及辛香。

评审重点:

- 1.整体风格是否符合，对于原材料和工艺的使用是否正确；
- 2.整体的平衡性和适饮性；
- 3.对于明显酿造流程的瑕疵或错误；（避免明显的草味和涩味；发酵不良）

麦芽特征: 烤面包、生面团、面包、谷物

酒花特征: 柑橘、树脂、花卉、核果、热带水果（典型美式啤酒花特点）

酵母特征: 香蕉、核果、苹果、梨、胡椒、丁香

初始比重 (OG) : 1.050-1.075
终点比重 (FG) : 1.010-1.016
苦度值 (IBUs) : 40-70
色度 (SRM) : 5-10
酒精度 (ABV) : 5.0-10.0%vol
CO₂体积含量: 2.0-2.5

1-2-5-1 比利时 IPA 衍生风格 (Belgian IPA Derivatives)

比利时 IPA 衍生风格是以相对应的经典风格为基础所衍生出的风格，衍生范围参考“衍生风格”的释义。

1-2-6 红色 IPA (Red IPA)

红色 IPA 是一款酒花型、酒精度中等的美式淡色艾尔啤酒，以美式麦芽、酒花以及酵母作为特点，它通常会比西海岸版本具有更深的颜色以及更多的麦芽特征。它通常会比东海岸版本具有类似的颜色以及类似的麦芽特征。麦芽、啤酒花的特征通常都能在这类啤酒中发现，通常来说酒花风味会特别明显，而麦芽风味作为平衡和支撑，使得这类啤酒具有良好的适饮性以及平衡性。

评审重点：

- 1.整体风格是否符合，对于原材料和工艺的使用是否正确；
- 2.整体的平衡性和适饮性；
- 3.对于明显酿造流程的瑕疵或错误；（避免明显的草味和涩味；发酵不良）

麦芽特征：烤面包、焦糖、太妃糖、深色水果

酒花特征：柑橘、树脂、花卉、核果、热带水果（典型美式啤酒花特点）

酵母特征：几乎无

初始比重 (OG) :	1.050-1.075
终点比重 (FG) :	1.010-1.016
苦度值 (IBUs) :	40-70
色度 (SRM) :	11-20
酒精度 (ABV) :	5.0-10.0%vol
CO ₂ 体积含量:	2.0-2.5

1-2-6-1 红色 IPA 衍生风格 (Red IPA Derivatives)

红色 IPA 衍生风格是以相对应的经典风格为基础所衍生出的风格，衍生范围参考“衍生风格”的释义。

1-2-7 棕色 IPA (Brown IPA)

棕色 IPA 是一款酒花型、酒精度中等的美式深色艾尔啤酒，以美式麦芽、酒花以及酵母作为特点，它通常会比红 IPA 版本具有更深的颜色以及更多的麦芽特征。它通常会比黑 IPA 版本具有更浅的颜色以及不同的麦芽特征。麦芽、啤酒花的特征通常都能在这类啤酒中发现，通常来说酒花风味会特别明显，而麦芽风味作为平衡和支撑，使得这类啤酒具有良好的适饮性以及平衡性。

评审重点：

- 1.整体风格是否符合，对于原材料和工艺的使用是否正确；
- 2.整体的平衡性和适饮性；
- 3.对于明显酿造流程的瑕疵或错误；（避免明显的草味和涩味；发酵不良）

麦芽特征：烤面包、焦糖、太妃糖、深色水果、坚果、轻微烘烤
酒花特征：柑橘、树脂、花卉、核果、热带水果（典型美式啤酒花特点）
酵母特征：几乎无

初始比重 (OG) : 1.050-1.075
终点比重 (FG) : 1.010-1.016
苦度值 (IBUs) : 40-70
色度 (SRM) : 11-20
酒精度 (ABV) : 5.0-10.0%vol
CO₂体积含量: 2.0-2.5

1-2-7-1 棕色 IPA 衍生风格 (Brown IPA Derivatives)

棕色 IPA 衍生风格是以相对应的经典风格为基础所衍生出的风格，衍生范围参考“衍生风格”的释义。

1-2-8 黑色 IPA (Black IPA)

黑色 IPA 是一款酒花型、酒精度中等的美式深色艾尔啤酒，以美式麦芽、酒花以及酵母作为特点，它通常会比西海岸版本具有更深的颜色以及更多的麦芽特征。它类似于西海岸 IPA 与世涛的结合，但相比于将混合两个风格后的啤酒，它不应该有明显的烘烤麦芽风味，残糖也应该控制在较低水平。麦芽、啤酒花的特征通常都能在这类啤酒中发现，通常来说酒花风味会特别明显，而麦芽风味作为平衡和支撑，使得这类啤酒具有良好的适饮性以及平衡性。

评审重点：

- 1.整体风格是否符合，对于原材料和工艺的使用是否正确；（不应该有明显的烘烤风味）
- 2.整体的平衡性和适饮性；
- 3.对于明显酿造流程的瑕疵或错误；（避免明显的草味和涩味；发酵不良）

麦芽特征：烤面包、深色焦糖、太妃糖、轻微巧克力、轻微咖啡
酒花特征：柑橘、树脂、花卉、核果、热带水果（典型美式啤酒花特点）
酵母特征：几乎无

初始比重 (OG) : 1.050-1.075
终点比重 (FG) : 1.010-1.016
苦度值 (IBUs) : 40-70
色度 (SRM) : 25-40

酒精度 (ABV) : 5.0-10.0%vol
CO₂体积含量: 2.0 左右

1-2-8-1 黑色 IPA 衍生风格 (Black IPA Derivatives)

黑色 IPA 衍生风格是以相对应的经典风格为基础所衍生出的风格，衍生范围参考“衍生风格”的释义。

1-2-9 黑麦 IPA (Rye IPA)

黑麦 IPA 是一款酒花型、酒精度中等的美式淡色艾尔啤酒，以美式麦芽、酒花以及酵母作为特点，它通常会比西海岸版本具有更深的颜色以及更多的麦芽特征。由于 10-20%比例裸麦的添加，会导致它比西海岸版本更加干、辛香更加明显。麦芽、啤酒花的特征通常都能在这类啤酒中发现，通常来说酒花风味会特别明显，而麦芽风味作为平衡和支撑，使得这类啤酒具有良好的适饮性以及平衡性。

评审重点:

- 1.整体风格是否符合，对于原材料和工艺的使用是否正确；
- 2.整体的平衡性和适饮性；
- 3.对于明显酿造流程的瑕疵或错误；（避免明显的草味和涩味；发酵不良）

麦芽特征：烤面包、浅色焦糖、辛辣（裸麦特征）

酒花特征：柑橘、树脂、花卉、核果、热带水果（典型美式啤酒花特点）

酵母特征：几乎无

初始比重 (OG) : 1.050-1.075
终点比重 (FG) : 1.010-1.016
苦度值 (IBUs) : 40-70
色度 (SRM) : 11-20
酒精度 (ABV) : 5.0-10.0%vol
CO₂体积含量: 2.0-2.5

1-2-9-1 黑麦 IPA 衍生风格 (Rye IPA Derivatives)

黑麦 IPA 衍生风格是以相对应的经典风格为基础所衍生出的风格，衍生范围参考“衍生风格”的释义。

1-2-10 酸 IPA (Sour IPA)

酸 IPA 是一款酒花型、酒精度中等、酸味的美式淡色艾尔啤酒，以美式麦芽、酒花以及乳酸菌、酵母作为特点。由于使用了 Sour Wort 的工艺，会导致它产生了明显的乳酸风味。从另一个角度看，类似于 Hoppy Berliner Weisse，但是酒花的风味不单单只出现在干投工艺上，更应该出现在煮沸后期或者回旋沉淀工艺上；另外酒精度也不应该过低。麦芽、啤酒花的特征通常都能在这类啤酒中发现，通常来说酒花风味会特别明显，而麦芽风味作为平衡和支撑，使得这类啤酒具有良好的适饮性以及平衡性。由于酸味的出现，它不宜与过多的苦味同时出现，因此，苦味应该尽量收敛。

评审重点：

- 1.整体风格是否符合，对于原材料和工艺的使用是否正确；
- 2.整体的平衡性和适饮性；（苦味收敛）
- 3.对于明显酿造流程的瑕疵或错误；（避免明显的草味和涩味；发酵不良）

麦芽特征：面包、谷物

酒花特征：柑橘、树脂、花卉、核果、热带水果（典型美式啤酒花特点）

酵母特征：几乎无

初始比重 (OG) : 1.050-1.075
终点比重 (FG) : 1.010-1.016
苦度值 (IBUs) : 20-50
色度 (SRM) : 3-8
酒精度 (ABV) : 5.0-10.0%vol
CO₂体积含量: 2.0-2.5

1-2-10-1 酸 IPA 衍生风格 (Sour IPA Derivatives)

酸 IPA 衍生风格是以相对应的经典风格为基础所衍生出的风格，衍生范围参考“衍生风格”的释义。

1-2-11 香槟 IPA (Brut IPA)

香槟 IPA 是一款酒花型、酒精度中等、非常干的美式淡色艾尔啤酒，以美式麦芽、酒花以及酵母作为特点，它通常会比西海岸版本更低的残糖和更高的酒精度。由于在酿造过程中添加了糖化酶，会导致它比任何类型的 IPA 都干。从另一个角度看，类似于 Belgian IPA，但是酵母的风味不应该过于明显。麦芽、啤酒花的特征通常都能在这类啤酒中发现，通常来说酒花风味会特别明显，而麦芽风味作为平衡和支撑，使得这类啤酒具有良好的适饮性以及平衡性。由于残糖非常低，它不宜与过多的苦味同时出现，因此，苦味应该尽量收敛。

评审重点：

- 1.整体风格是否符合，对于原材料和工艺的使用是否正确；

- 2.整体的平衡性和适饮性；（苦味收敛）
- 3.对于明显酿造流程的瑕疵或错误；（避免明显的草味和涩味；发酵不良）

麦芽特征：面包、饼干、轻微焦糖

酒花特征：柑橘、树脂、花卉、核果、热带水果（典型美式啤酒花特点）

酵母特征：几乎无

初始比重 (OG) : 1.050-1.075
终点比重 (FG) : 0.996-1.004
苦度值 (IBUs) : 20-50
色度 (SRM) : 3-8
酒精度 (ABV) : 6.0-10.0%vol
CO₂体积含量: 2.0-3.0

1-2-11-1 香槟 IPA 衍生风格 (Brut IPA Derivatives)

香槟 IPA 衍生风格是以相对应的经典风格为基础所衍生出的风格，衍生范围参考“衍生风格”的释义。

1-2-12 新英格兰 IPA (New England IPA)

新英格兰 IPA 是一款酒花型、酒精度中等的美式淡色艾尔啤酒，以美式麦芽、酒花以及英式酵母作为特点，它通常会比其他版本 IPA 具有更少的麦芽特征以及更浅的颜色，更多的酒花添加量（特别是在煮沸后期、回旋沉淀以及干投阶段）。由于使用了英式酵母、大量高蛋白含量的谷物以及大量酒花添加量，导致它产生了更加浓郁的啤酒花风味、生物转化产生的水果风味以及更加浑浊饱满的酒体。麦芽、酵母以及啤酒花的特征通常都能在这类啤酒中发现，会有酒花风味会非常明显，而其他风味作为平衡和支撑，使得这类啤酒具有良好的适饮性以及平衡性。

评审重点：

- 1.整体风格是否符合，对于原材料和工艺的使用是否正确；（选用正确的高酯类香气表现型的酵母；大量蛋白质谷物的添加；高氯离子的酿造用水等）
- 2.整体的平衡性和适饮性；（苦味收敛）
- 3.对于明显酿造流程的瑕疵或错误；（避免明显的草味和涩味；发酵不良）

麦芽特征：谷物、面包、生面团、饼干

酒花特征：柑橘、树脂、花卉、核果、热带水果（典型美式啤酒花特点）

酵母特征：水果

初始比重 (OG) : 1.050-1.075
终点比重 (FG) : 1.010-1.018
苦度值 (IBUs) : 40-60
色度 (SRM) : 3-14
酒精度 (ABV) : 5.0-10.0%vol
CO₂体积含量: 2.0-2.5

1-2-12-1 新英格兰 IPA 衍生风格 (New England IPA Derivatives)

新英格兰 IPA 衍生风格是以相对应的经典风格为基础所衍生出的风格，衍生范围参考“衍生风格”的释义。

2. 波特&世涛组 (Porter & Stout Beer)

波特&世涛 (Porter & Stout Beer) -经典组

2-1-1 棕色波特 (Brown Porter)

棕色波特是一款以烘焙麦芽风味为主、酒精度较低的英式深色艾尔啤酒，传统英式麦芽（例如 British Pale Ale Malt 或者 Maris Otter Malt）加以大比例的中等色度的烘焙麦芽，使得啤酒颜色较深但却几乎没有烘烤麦芽的风味，麦芽的风味结合英式酵母以及英式酒花是这款啤酒的特点。麦芽、酵母以及啤酒花的特征通常都能在这类啤酒中发现，但是通常来说各类风味都不会特别明显，会有麦芽风味会较为明显，而其他风味作为平衡和支撑，使得这类啤酒具有良好的适饮性以及平衡性。

评审重点：

- 1.整体风格是否符合，对于原材料和工艺的使用是否正确；（例如：不应该出现明显的烘烤麦芽风味）
- 2.整体的平衡性和适饮性；
- 3.对于明显酿造流程的瑕疵或错误；

麦芽特征：烤面包、饼干、坚果、太妃糖、焦糖

酒花特征：花卉、泥土、青草（典型英式啤酒花特点）

酵母特征：轻微

初始比重 (OG) : 1.040-1.052
终点比重 (FG) : 1.008-1.014
苦度值 (IBUs) : 18-35
色度 (SRM) : 20-30
酒精度 (ABV) : 4.0-5.4%vol
CO₂体积含量: 2.0 左右

2-1-2 鲁棒波特 (Robust Porter)

鲁棒波特是一款以烘焙和烘烤麦芽风味为主、酒精度中等的英式深色艾尔啤酒，传统英式麦芽（例如 British Pale Ale Malt 或者 Maris Otter Malt）加以一定比例的中等色度的烘焙麦芽和少量的深色烘烤麦芽，使得啤酒拥有较深的颜色，同时具有烘烤麦芽和烘焙麦芽的风味，麦芽的风味结合英式酵母以及英式酒花是这款啤酒的特点。麦芽、酵母以及啤酒花的特征通常都能在这类啤酒中发现，但是通常来说各类风味都不会特别明显，会有麦芽风味会较为明显，而其他风味作为平衡和支撑，使得这类啤酒具有良好的适饮性以及平衡性。它通常会比 Brown 版本具有更高的酒精度以及更多的烘烤麦芽特征。

评审重点:

- 1.整体风格是否符合，对于原材料和工艺的使用是否正确；
- 2.整体的平衡性和适饮性；
- 3.对于明显酿造流程的瑕疵或错误；

麦芽特征: 烤面包、饼干、坚果、太妃糖、焦糖、巧克力、咖啡

酒花特征: 花卉、泥土、青草（典型英式啤酒花特点）

酵母特征: 水果

初始比重 (OG) : 1.048-1.056
终点比重 (FG) : 1.012-1.016
苦度值 (IBUs) : 25-50
色度 (SRM) : 22-50
酒精度 (ABV) : 4.8-6.5%vol
CO₂体积含量: 2.0 左右

2-1-3 波罗的海波特 (Baltic Porter)

波罗的海波特是一款以烘烤麦芽风味为主、酒精度较高的欧洲深色啤酒，传统欧洲麦芽（例如 Pale Ale Malt 或者 Maris Otter Malt）加以一定比例的中等色度的烘焙麦芽和少量的深色烘烤麦芽，使得啤酒拥有较深的颜色，同时具有烘烤麦芽和烘焙麦芽的风味，麦芽的风味结合酵母（传统工艺使用的是 Lager 酵母）以及欧洲贵族酒花是这款啤酒的特点。麦芽、酵母以及啤酒花的特征通常都能在这类啤酒中发现，但

是通常来说各类风味都不会特别明显，会有麦芽风味会较为明显，而其他风味作为平衡和支撑，使得这类啤酒具有良好的适饮性以及平衡性。它通常会比 Robust 版本具有更高的酒精度（烈性 Robust Porter）。

评审重点：

- 1.整体风格是否符合，对于原材料和工艺的使用是否正确；（风味过于浓郁类似于帝国世涛是不恰当的）
- 2.整体的平衡性和适饮性；
- 3.对于明显酿造流程的瑕疵或错误；

麦芽特征：烤面包、饼干、坚果、太妃糖、焦糖、巧克力、咖啡、甘草、深色水果

酒花特征：花卉、泥土、青草、草药（典型欧洲啤酒花特点）

酵母特征：深色水果

初始比重 (OG) : 1.060-1.090
终点比重 (FG) : 1.016-1.024
苦度值 (IBUs) : 20-40
色度 (SRM) : 17-30
酒精度 (ABV) : 5.6-9.5%vol
CO₂体积含量: 2.0 左右

2-1-4 干世涛 (Dry Stout)

干世涛是一款以烘烤麦芽风味为主、酒精度较低、非常干苦、奶油般口感的英式深色艾尔啤酒，传统英式麦芽（例如 British Pale Ale Malt 或者 Maris Otter Malt）加以一定比例的深色烘烤麦芽（烘烤大麦），使得啤酒拥有较深的颜色，具有烘烤麦芽风味却几乎不带有明显烘焙麦芽风味，麦芽的风味结合英式酵母以及英式酒花是这款啤酒的特点。麦芽、酵母以及啤酒花的特征通常都能在这类啤酒中发现，但是通常来说各类风味都不会特别明显，会有麦芽风味会较为明显，而其他风味作为平衡和支撑，使得这类啤酒具有良好的适饮性以及平衡性。

评审重点：

- 1.整体风格是否符合，对于原材料和工艺的使用是否正确；（例如：残糖不应该过高，不应该有焦糖等甜麦芽风味）
- 2.整体的平衡性和适饮性；
- 3.对于明显酿造流程的瑕疵或错误；

麦芽特征：谷物、巧克力、咖啡

酒花特征：花卉、泥土、青草（典型英式啤酒花特点）

酵母特征：水果

初始比重 (OG) : 1.036-1.050
终点比重 (FG) : 1.007-1.011
苦度值 (IBUs) : 30-45
色度 (SRM) : 25-40
酒精度 (ABV) : 4.0-5.0%vol
CO₂体积含量: 1.0 左右

2-1-5 甜世涛 (Sweet Stout)

甜世涛是一款带有轻微烘烤风味、饱满酒体、甜味明显、酒精度中等的英式深色艾尔啤酒，传统英式麦芽（例如 British Pale Ale Malt 或者 Maris Otter Malt）加以一定比例的中等色度的烘焙麦芽和少量的深色烘烤麦芽，使得啤酒拥有较深的颜色，同时具有烘烤麦芽和烘焙麦芽的风味，麦芽的风味结合英式酵母以及英式酒花是这款啤酒的特点。麦芽、酵母以及啤酒花的特征通常都能在这类啤酒中发现，但是通常来说各类风味都不会特别明显，会有麦芽风味会较为明显，而其他风味作为平衡和支撑，使得这类啤酒具有良好的适饮性以及平衡性。它通常会比 Dry 版本具有更多的烘焙、焦糖麦芽风味以及更多的残糖和饱满的口感（乳糖的添加）。

评审重点:

- 1.整体风格是否符合，对于原材料和工艺的使用是否正确；（过于浓郁的烘烤味是不恰当的）
- 2.整体的平衡性和适饮性；
- 3.对于明显酿造流程的瑕疵或错误；

麦芽特征：烤面包、饼干、坚果、太妃糖、焦糖、巧克力、咖啡

酒花特征：花卉、泥土、青草（典型英式啤酒花特点）

酵母特征：水果

初始比重 (OG) : 1.044-1.060
终点比重 (FG) : 1.012-1.024
苦度值 (IBUs) : 20-40
色度 (SRM) : 30-40
酒精度 (ABV) : 4.0-6.0%vol
CO₂体积含量: 1.5 左右

2-1-6 燕麦世涛 (Oatmeal Stout)

燕麦世涛是一款带有烘烤风味、饱满酒体、酒精度中等的英式深色艾尔啤酒，传统英式麦芽（例如 British Pale Ale Malt 或者 Maris Otter Malt）加以一定比例的中等色度的烘焙麦芽、少量的深色烘烤麦芽和燕麦，使得啤酒拥有较深的颜色，同时具有烘烤麦芽和烘焙麦芽的风味，麦芽的风味结合英式酵母以及英式酒花是这款啤酒的特点。麦芽、酵母以及啤酒花的特征通常都能在这类啤酒中发现，但是通常来说

各类风味都不会特别明显，会有麦芽风味会较为明显，而其他风味作为平衡和支撑，使得这类啤酒具有良好的适饮性以及平衡性。它通常表现的风味类似 Dry Stout 与 Sweet Stout 的混合，兼具了口感、甜味、烘烤感。

评审重点：

- 1.整体风格是否符合，对于原材料和工艺的使用是否正确；（过于浓郁的烘烤味是不恰当的）
- 2.整体的平衡性和适饮性；
- 3.对于明显酿造流程的瑕疵或错误；

麦芽特征：烤面包、饼干、坚果、巧克力、咖啡、泥土（燕麦）

酒花特征：花卉、泥土、青草（典型英式啤酒花特点）

酵母特征：水果

初始比重 (OG) : 1.048-1.065
终点比重 (FG) : 1.010-1.018
苦度值 (IBUs) : 25-40
色度 (SRM) : 22-40
酒精度 (ABV) : 4.2-5.9%vol
CO₂体积含量: 1.5 左右

2-1-7 出口增料世涛 (Foreign Extra Stout)

出口增料世涛是一款带有烘烤麦芽风味、酒精度较高的英式深色艾尔啤酒，传统英式麦芽（例如 British Pale Ale Malt 或者 Maris Otter Malt）加以一定比例的中等色度的烘焙麦芽和少量的深色烘烤麦芽，使得啤酒拥有较深的颜色，同时具有烘烤麦芽和烘焙麦芽的风味，麦芽的风味结合英式酵母以及英式酒花是这款啤酒的特点。麦芽、酵母以及啤酒花的特征通常都能在这类啤酒中发现，但是通常来说各类风味都不会特别明显，会有麦芽风味会较为明显，而其他风味作为平衡和支撑，使得这类啤酒具有良好的适饮性以及平衡性。它通常会被比作 Oatmeal Stout 的烈性版本。

评审重点：

- 1.整体风格是否符合，对于原材料和工艺的使用是否正确；
- 2.整体的平衡性和适饮性；
- 3.对于明显酿造流程的瑕疵或错误；

麦芽特征：烤面包、饼干、坚果、太妃糖、焦糖、巧克力、咖啡、轻微焦糊

酒花特征：花卉、泥土、青草（典型英式啤酒花特点）

酵母特征：水果

初始比重 (OG) : 1.056-1.075
终点比重 (FG) : 1.010-1.018
苦度值 (IBUs) : 30-70
色度 (SRM) : 30-40
酒精度 (ABV) : 5.5-8.0%vol
CO₂体积含量: 2.0 左右

2-1-8 美式世涛 (American Stout)

美式世涛是一款带有浓郁烘烤麦芽风味、酒精度中等、酒花风味明显、口味偏苦的美式深色艾尔啤酒，美式麦芽（例如 Pale Ale Malt）加以一定比例的中等色度的烘焙、焦糖麦芽和少量的深色烘烤麦芽，使得啤酒拥有较深的颜色，同时具有烘烤麦芽和烘焙麦芽的风味，麦芽的风味结合美式中性酵母以及美式酒花是这款啤酒的特点。麦芽、酵母以及啤酒花的特征通常都能在这类啤酒中发现，但是通常来说各类风味都不会特别明显，会有麦芽风味会较为明显，而其他风味作为平衡和支撑，使得这类啤酒具有良好的适饮性以及平衡性。它通常会比 Foreign Export 版本具有更加明显的酒花风味，更加浓郁的烘烤麦芽风味以及苦味更加明显。

评审重点:

- 1.整体风格是否符合，对于原材料和工艺的使用是否正确；
- 2.整体的平衡性和适饮性；
- 3.对于明显酿造流程的瑕疵或错误；

麦芽特征：烤面包、饼干、焦糖、巧克力、咖啡、轻微焦糊

酒花特征：柑橘、松脂（典型美式啤酒花特点）

酵母特征：几乎无

初始比重 (OG) : 1.050-1.070
终点比重 (FG) : 1.010-1.022
苦度值 (IBUs) : 35-75
色度 (SRM) : 30-40
酒精度 (ABV) : 5.0-7.0%vol
CO₂体积含量: 2.0 左右

2-1-9 俄罗斯帝国世涛 (Russian Imperial Stout)

俄罗斯帝国世涛是一款以烘焙和烘烤麦芽风味为主、烈性的深色艾尔啤酒，传统淡色艾尔麦芽加以一定比例的中等色度的烘焙麦芽和少量的深色烘烤麦芽，使得啤酒拥有较深的颜色，同时具有烘烤麦芽和烘焙麦芽的风味，麦芽的风味结合酵母以及英式酒花是这款啤酒的特点。麦芽、酵母以及啤酒花的特征通常都能

在这类啤酒中发现，但是通常来说各类风味都不会特别明显，会有麦芽风味会较为明显，而其他风味作为平衡和支撑，使得这类啤酒具有良好的适饮性以及平衡性。

评审重点：

- 1.整体风格是否符合，对于原材料和工艺的使用是否正确；
- 2.整体的平衡性和适饮性；
- 3.对于明显酿造流程的瑕疵或错误；（对于高级醇和过量酯类物质的控制）

麦芽特征：烤面包、饼干、坚果、太妃糖、焦糖、巧克力、咖啡

酒花特征：花卉、泥土、青草（典型英式啤酒花特点）

酵母特征：水果

初始比重 (OG) :	1.075-1.115
终点比重 (FG) :	1.018-1.030
苦度值 (IBUs) :	50-90
色度 (SRM) :	30-40
酒精度 (ABV) :	8.0-12.0%vol
CO ₂ 体积含量:	1.5 左右

波特&世涛 (Porter & Stout Beer) -创新组

2-2-1 棕色波特衍生风格 (Brown Porter Derivatives)

以相对应的经典风格为基础所衍生出的风格，衍生范围参考“衍生风格”的释义。

2-2-2 鲁棒波特衍生风格 (Robust Porter Derivatives)

以相对应的经典风格为基础所衍生出的风格，衍生范围参考“衍生风格”的释义。

2-2-3 波罗的海波特衍生风格 (Baltic Porter Derivatives)

以相对应的经典风格为基础所衍生出的风格，衍生范围参考“衍生风格”的释义。

2-2-4 干世涛衍生风格 (Dry Stout Derivatives)

以相对应的经典风格为基础所衍生出的风格，衍生范围参考“衍生风格”的释义。

2-2-5 甜世涛衍生风格 (Sweet Stout Derivatives)

以相对应的经典风格为基础所衍生出的风格，衍生范围参考“衍生风格”的释义。

2-2-6 燕麦世涛衍生风格 (Oatmeal Stout Derivatives)

以相对应的经典风格为基础所衍生出的风格，衍生范围参考“衍生风格”的释义。

2-2-7 出口增料世涛衍生风格 (Foreign Extra Stout Derivatives)

以相对应的经典风格为基础所衍生出的风格，衍生范围参考“衍生风格”的释义。

2-2-8 美式世涛衍生风格 (American Stout Derivatives)

以相对应的经典风格为基础所衍生出的风格，衍生范围参考“衍生风格”的释义。

2-2-9 俄罗斯帝国世涛衍生风格 (Russian Imperial Stout Derivatives)

以相对应的经典风格为基础所衍生出的风格，衍生范围参考“衍生风格”的释义。

3. 拉格&混合啤酒组 (Lager & Hybrid Beer)

拉格&混合啤酒 (Lager & Hybrid Beer) -经典组

3-1-1 美式拉格 (American Lager)

美式拉格是一款风味清爽干净、可以使用辅料的美式淡色拉格。通常使用美式二棱或者六棱麦芽加上不超过 25%的辅料（玉米或者大米），拉格酵母干净的发酵情况，使得这类啤酒干爽、适饮性极高。

评审重点:

- 1.整体风格是否符合, 对于原材料和工艺的使用是否正确; (过于浓郁的谷物风味是不恰当的)
- 2.整体的平衡性和适饮性;
- 3.对于明显酿造流程的瑕疵或错误; (过于明显的 DMS 和双乙酰)

麦芽特征: 面包、谷物、玉米

酒花特征: 花卉、辛香

酵母特征: 几乎无

初始比重 (OG) : 1.028-1.056
终点比重 (FG) : 0.998-1.012
苦度值 (IBUs) : 8-25
色度 (SRM) : 2-6
酒精度 (ABV) : 2.8-6.0%vol
CO₂体积含量: 2.0 左右

3-1-2 经典美式皮尔森 (Classic American Pilsner)

经典美式皮尔森是一款清爽干脆、以六棱麦芽和玉米为特点的美国淡色拉格。麦芽以及啤酒花的特征通常都能在这类啤酒中发现, 但是通常来说各类风味都不会特别明显, 会有麦芽风味会较为明显, 而其他风味作为平衡和支撑, 使得这类啤酒具有良好的适饮性以及平衡性。它通常会比德国皮尔森具有更加清淡的风味。

评审重点:

- 1.整体风格是否符合, 对于原材料和工艺的使用是否正确;
- 2.整体的平衡性和适饮性;
- 3.对于明显酿造流程的瑕疵或错误; (过于明显的 DMS 和双乙酰)

麦芽特征: 面包、谷物、玉米

酒花特征: 花卉、辛香

酵母特征: 几乎无

初始比重 (OG) : 1.044-1.060
终点比重 (FG) : 1.010-1.015
苦度值 (IBUs) : 25-40
色度 (SRM) : 3-6
酒精度 (ABV) : 4.5-6.0%vol
CO₂体积含量: 2.0 左右

3-1-3 波希米亚皮尔森 (Bohemian Pilsner)

波西米亚皮尔森是一款复杂而又干脆、圆润而又清爽，以捷克贵族啤酒花和几乎等于纯水的酿造水为特点的捷克淡色拉格。麦芽以及啤酒花的特征通常都能在这类啤酒中发现，但是通常来说各类风味都不会特别明显，会有麦芽风味会较为明显，而其他风味作为平衡和支撑，使得这类啤酒具有良好的适饮性以及平衡性。它通常会比德国皮尔森具有更加浓郁的风味、更加饱满的酒体。

评审重点：

- 1.整体风格是否符合，对于原材料和工艺的使用是否正确；
- 2.整体的平衡性和适饮性；
- 3.对于明显酿造流程的瑕疵或错误；（过于明显的 DMS 和双乙酰）

麦芽特征：面包、谷物、饼干、蜂蜜、轻微焦糖

酒花特征：花卉、辛香

酵母特征：几乎无

初始比重 (OG) : 1.044-1.056
终点比重 (FG) : 1.013-1.017
苦度值 (IBUs) : 35-45
色度 (SRM) : 3.5-6
酒精度 (ABV) : 4.2-5.4%vol
CO₂体积含量: 2.0 左右

3-1-4 德式皮尔森 (German Pilsner)

德式皮尔森是一款清爽干脆、以德国贵族啤酒花和高硫酸盐的酿造水为特点的德国淡色拉格。麦芽以及啤酒花的特征通常都能在这类啤酒中发现，但是通常来说各类风味都不会特别明显，会有麦芽风味会较为明显，而其他风味作为平衡和支撑，使得这类啤酒具有良好的适饮性以及平衡性。它通常会比波西米亚皮尔森具有更加清淡的风味。

评审重点：

- 1.整体风格是否符合，对于原材料和工艺的使用是否正确；
- 2.整体的平衡性和适饮性；
- 3.对于明显酿造流程的瑕疵或错误；（过于明显的 DMS 和双乙酰）

麦芽特征：面包、谷物、饼干

酒花特征：花卉、辛香

酵母特征：几乎无

初始比重 (OG) : 1.044-1.050
终点比重 (FG) : 1.008-1.013
苦度值 (IBUs) : 25-45
色度 (SRM) : 2-5
酒精度 (ABV) : 4.4-5.2%vol
CO₂体积含量: 2.0 左右

3-1-5 慕尼黑清亮啤酒 (Munich Helles)

慕尼黑清亮啤酒是一款圆润干脆、以德国皮尔森麦芽为特点的德国淡色拉格。麦芽以及啤酒花的特征通常都能在这类啤酒中发现，但是通常来说各类风味都不会特别明显，会有麦芽风味会较为明显，而其他风味作为平衡和支撑，使得这类啤酒具有良好的适饮性以及平衡性。它通常会比德式皮尔森具有更弱的酒花表现。

评审重点：

- 1.整体风格是否符合，对于原材料和工艺的使用是否正确；（过于明显的苦味是不恰当的）
- 2.整体的平衡性和适饮性；
- 3.对于明显酿造流程的瑕疵或错误；（过于明显的 DMS 和双乙酰）

麦芽特征：面包、谷物

酒花特征：花卉、辛香

酵母特征：几乎无

初始比重 (OG) : 1.045-1.051
终点比重 (FG) : 1.008-1.012
苦度值 (IBUs) : 16-22
色度 (SRM) : 3-5
酒精度 (ABV) : 4.7-5.4%vol
CO₂体积含量: 2.0 左右

3-1-6 多特蒙德出口啤酒 (Dortmunder Export)

多特蒙德出口啤酒是一款清爽干脆、以德国皮尔森麦芽为特点的德国淡色拉格。麦芽以及啤酒花的特征通常都能在这类啤酒中发现，但是通常来说各类风味都不会特别明显，会有麦芽风味会较为明显，而其他风

味作为平衡和支撑，使得这类啤酒具有良好的适饮性以及平衡性。它通常会比慕尼黑清亮拉格具有更加浓郁的风味。

评审重点：

- 1.整体风格是否符合，对于原材料和工艺的使用是否正确；
- 2.整体的平衡性和适饮性；
- 3.对于明显酿造流程的瑕疵或错误；（过于明显的 DMS 和双乙酰）

麦芽特征：面包、谷物、饼干、蜂蜜、轻微焦糖

酒花特征：花卉、辛香

酵母特征：几乎无

初始比重 (OG) : 1.048-1.056
终点比重 (FG) : 1.010-1.015
苦度值 (IBUs) : 23-30
色度 (SRM) : 4-6
酒精度 (ABV) : 4.8-6.0%vol
CO₂体积含量: 2.0 左右

3-1-7 节日啤酒 (Festbier)

节日啤酒是一款圆润干脆、以德国皮尔森为特点的德国淡色拉格。麦芽以及啤酒花的特征通常都能在这类啤酒中发现，但是通常来说各类风味都不会特别明显，会有麦芽风味会较为明显，而其他风味作为平衡和支撑，使得这类啤酒具有良好的适饮性以及平衡性。它通常会比慕尼黑清亮拉格具有更加浓郁麦芽的风味，而通常会比多特蒙德出口拉格具有更弱酒花的特征。

评审重点：

- 1.整体风格是否符合，对于原材料和工艺的使用是否正确；（把节日啤酒错误地理解成了三月啤酒）
- 2.整体的平衡性和适饮性；
- 3.对于明显酿造流程的瑕疵或错误；（过于明显的 DMS 和双乙酰）

麦芽特征：面包、谷物、饼干、蜂蜜、轻微焦糖

酒花特征：花卉、辛香

酵母特征：几乎无

初始比重 (OG) : 1.054-1.057
终点比重 (FG) : 1.010-1.012

苦度值 (IBUs) : 18-25
色度 (SRM) : 4-7
酒精度 (ABV) : 4.4-5.2%vol
CO₂体积含量: 2.0 左右

3-1-8 清亮博克 (Helles Bock)

清亮博克是一款圆润顺滑、同时具有 Bock 和 Helles 两个风格的特点的德国淡色拉格。麦芽以及啤酒花的特征通常都能在这类啤酒中发现，但是通常来说各类风味都不会特别明显，会有麦芽风味会较为明显，而其他风味作为平衡和支撑，使得这类啤酒具有良好的适饮性以及平衡性。它通常会比节日拉格具有更加浓郁麦芽的风味（类似于烈性版本的 Helles 啤酒）。

评审重点:

- 1.整体风格是否符合，对于原材料和工艺的使用是否正确；
- 2.整体的平衡性和适饮性；
- 3.对于明显酿造流程的瑕疵或错误；

麦芽特征: 面包、谷物、饼干、蜂蜜、轻微焦糖、烤面包、轻微美拉德（大量慕尼黑麦芽）

酒花特征: 几乎无

酵母特征: 几乎无

初始比重 (OG) : 1.064-1.072
终点比重 (FG) : 1.011-1.018
苦度值 (IBUs) : 23-35
色度 (SRM) : 6-11
酒精度 (ABV) : 6.3-7.4%vol
CO₂体积含量: 2.0 左右

3-1-9 深色博克 (Dunkles Bock)

深色博克是一款圆润顺滑、以慕尼黑麦芽为特点、酒精度较高的德国琥珀拉格。麦芽以及啤酒花的特征通常都能在这类啤酒中发现，但是通常来说各类风味都不会特别明显，会有麦芽风味会较为明显，而其他风味作为平衡和支撑，使得这类啤酒具有良好的适饮性以及平衡性。它通常会比 Helles Bock 具有更多烘烤麦芽的风味（类似于烈性版本 Märzen 啤酒、琥珀版本的 Helles Bock）。

评审重点:

- 1.整体风格是否符合，对于原材料和工艺的使用是否正确；
- 2.整体的平衡性和适饮性；

3.对于明显酿造流程的瑕疵或错误;

麦芽特征: 面包、谷物、饼干、蜂蜜、焦糖、烤面包、美拉德 (大量慕尼黑麦芽)

酒花特征: 几乎无

酵母特征: 几乎无

初始比重 (OG) : 1.064-1.072

终点比重 (FG) : 1.013-1.019

苦度值 (IBUs) : 20-27

色度 (SRM) : 14-22

酒精度 (ABV) : 6.3-7.2%vol

CO₂体积含量: 2.0 左右

3-1-10 三月啤酒 (Märzen)

三月啤酒是一款圆润干脆、体现了非常丰富的麦芽风味的德国琥珀拉格。麦芽以及啤酒花的特征通常都能在这类啤酒中发现,但是通常来说各类风味都不会特别明显,会有麦芽风味会较为明显,而其他风味作为平衡和支撑,使得这类啤酒具有良好的适饮性以及平衡性。它通常会比德式 Pilsner 具有更加丰富麦芽的风味 (类似于琥珀版本的德式 Pilsner 啤酒)

评审重点:

1.整体风格是否符合,对于原材料和工艺的使用是否正确;

2.整体的平衡性和适饮性;

3.对于明显酿造流程的瑕疵或错误; (过于明显的 DMS 和双乙酰)

麦芽特征: 面包、谷物、饼干、蜂蜜、轻微焦糖、烤面包

酒花特征: 花卉、辛香

酵母特征: 几乎无

初始比重 (OG) : 1.054-1.060

终点比重 (FG) : 1.010-1.014

苦度值 (IBUs) : 18-24

色度 (SRM) : 8-17

酒精度 (ABV) : 5.8-6.3%vol

CO₂体积含量: 2.0 左右

3-1-11 德国烟熏啤酒 (Rauchbier)

德国烟熏啤酒是一款圆润干脆、体现了非常丰富的麦芽风味的烟熏德国琥珀拉格。麦芽以及啤酒花的特征通常都能在这类啤酒中发现，但是通常来说各类风味都不会特别明显，会有麦芽风味会较为明显，而其他风味作为平衡和支撑，使得这类啤酒具有良好的适饮性以及平衡性。它通常风味会与 Märzen 非常相似，除了多了烟熏风味（类似于烟熏版本的 Märzen 啤酒）

评审重点：

- 1.整体风格是否符合，对于原材料和工艺的使用是否正确；
- 2.整体的平衡性和适饮性；
- 3.对于明显酿造流程的瑕疵或错误；（过于明显的 DMS 和双乙酰）

麦芽特征：面包、谷物、饼干、蜂蜜、轻微焦糖、烤面包、烟熏

酒花特征：花卉、辛香

酵母特征：几乎无

初始比重 (OG) : 1.054-1.060
终点比重 (FG) : 1.010-1.014
苦度值 (IBUs) : 18-24
色度 (SRM) : 8-17
酒精度 (ABV) : 5.8-6.3%vol
CO₂体积含量: 2.0 左右

3-1-12 维也纳拉格 (Vienna Lager)

维也纳拉格是一款清爽干脆、体现了非常丰富的麦芽风味的德国琥珀拉格。麦芽以及啤酒花的特征通常都能在这类啤酒中发现，但是通常来说各类风味都不会特别明显，会有麦芽风味会较为明显，而其他风味作为平衡和支撑，使得这类啤酒具有良好的适饮性以及平衡性。它通常会比 Märzen 拉格具有更加明显的苦味以及更加明显的干的结尾。

评审重点：

- 1.整体风格是否符合，对于原材料和工艺的使用是否正确；
- 2.整体的平衡性和适饮性；
- 3.对于明显酿造流程的瑕疵或错误；（过于明显的 DMS 和双乙酰）

麦芽特征：面包、谷物、饼干、蜂蜜、轻微焦糖、烤面包

酒花特征：花卉、辛香

酵母特征：几乎无

初始比重 (OG) : 1.048-1.055
终点比重 (FG) : 1.010-1.014
苦度值 (IBUs) : 13-30
色度 (SRM) : 9-15
酒精度 (ABV) : 4.7-5.5%vol
CO₂体积含量: 2.0 左右

3-1-13 慕尼黑深色啤酒 (Munich Dunkel)

慕尼黑深色啤酒是一款圆润丰富、以丰富、复杂的美拉德风味和烘烤风味为特点的德国深色拉格。麦芽以及啤酒花的特征通常都能在这类啤酒中发现，但是通常来说各类风味都不会特别明显，会有麦芽风味会较为明显，而其他风味作为平衡和支撑，使得这类啤酒具有良好的适饮性以及平衡性。它通常会比 Schwarzbier 具有更加浓郁丰富麦芽的风味、更弱的烘烤麦芽风味。

评审重点:

- 1.整体风格是否符合，对于原材料和工艺的使用是否正确；
- 2.整体的平衡性和适饮性；
- 3.对于明显酿造流程的瑕疵或错误；

麦芽特征: 饼干、坚果、焦糖、烤面包、美拉德、太妃糖、轻微巧克力

酒花特征: 花卉、辛香、草药

酵母特征: 几乎无

初始比重 (OG) : 1.048-1.056
终点比重 (FG) : 1.010-1.016
苦度值 (IBUs) : 18-28
色度 (SRM) : 18-28
酒精度 (ABV) : 4.5-5.6%vol
CO₂体积含量: 2.0 左右

3-1-14 德国黑啤 (Schwarzbier)

德国黑啤是一款清爽干脆、具有烘烤麦芽的特点的德国深色拉格。麦芽以及啤酒花的特征通常都能在这类啤酒中发现，但是通常来说各类风味都不会特别明显，会有麦芽风味会较为明显，而其他风味作为平衡和支撑，使得这类啤酒具有良好的适饮性以及平衡性。它通常会比 Munich Dunkel 具有更干的酒体，更加浓郁的烘烤麦芽（类似于烈性版本的 Helles 啤酒）

评审重点:

- 1.整体风格是否符合，对于原材料和工艺的使用是否正确；
- 2.整体的平衡性和适饮性；
- 3.对于明显酿造流程的瑕疵或错误；（过于明显的 DMS 和双乙酰）

麦芽特征：轻微焦糖、烤面包、咖啡、巧克力

酒花特征：花卉、辛香

酵母特征：几乎无

初始比重 (OG) : 1.046-1.052
终点比重 (FG) : 1.010-1.016
苦度值 (IBUs) : 20-30
色度 (SRM) : 17-30
酒精度 (ABV) : 4.4-5.4%vol
CO₂体积含量: 2.0 左右

3-1-15 双料博克 (Doppelbock)

双料博克是一款圆润顺滑、以慕尼黑麦芽为特点、酒精度较高的德国琥珀拉格。麦芽以及啤酒花的特征通常都能在这类啤酒中发现，但是通常来说各类风味都不会特别明显，会有麦芽风味会较为明显，而其他风味作为平衡和支撑，使得这类啤酒具有良好的适饮性以及平衡性。它类似于烈性版本 Helles Bock 啤酒和 Bock Dunkel。

评审重点：

- 1.整体风格是否符合，对于原材料和工艺的使用是否正确；
- 2.整体的平衡性和适饮性；
- 3.对于明显酿造流程的瑕疵或错误；

麦芽特征：面包、谷物、饼干、蜂蜜、焦糖、烤面包、美拉德（大量慕尼黑麦芽）

酒花特征：几乎无

酵母特征：几乎无

初始比重 (OG) : 1.072-1.112
终点比重 (FG) : 1.016-1.024
苦度值 (IBUs) : 16-26
色度 (SRM) : 6-25
酒精度 (ABV) : 7-10%vol
CO₂体积含量: 1.5 左右

3-1-16 冰馏博克 (Eisbock)

Eisbock 是一款圆润顺滑、以慕尼黑麦芽为特点、酒精度较高的德国琥珀拉格。麦芽以及啤酒花的特征通常都能在这类啤酒中发现，但是通常来说各类风味都不会特别明显，会有麦芽风味会较为明显，而其他风味作为平衡和支撑，使得这类啤酒具有良好的适饮性以及平衡性。它通常是由 Doppelbock 通过冰馏的工艺，浓缩 10-30%后制成的啤酒。

评审重点：

- 1.整体风格是否符合，对于原材料和工艺的使用是否正确；
- 2.整体的平衡性和适饮性；
- 3.对于明显酿造流程的瑕疵或错误；

麦芽特征：面包、谷物、饼干、蜂蜜、焦糖、烤面包、美拉德（大量慕尼黑麦芽）

酒花特征：几乎无

酵母特征：几乎无

初始比重 (OG) : 1.078-1.120
终点比重 (FG) : 1.020-1.035
苦度值 (IBUs) : 25-35
色度 (SRM) : 18-30
酒精度 (ABV) : 9.0-14.0%vol
CO₂体积含量: 1.5 左右

3-1-17 科隆啤酒 (Kölsch)

科隆啤酒是一款顺滑而又干脆，以德国贵族啤酒花和德式艾尔酵母低温发酵为特点的德国淡色艾尔。麦芽、酵母以及啤酒花的特征通常都能在这类啤酒中发现，但是通常来说各类风味都不会特别明显，三种风味相互平衡，使得这类啤酒具有良好的适饮性以及平衡性。它通常会比德国皮尔森具有更加柔和的风味、更加干脆的酒体。

评审重点：

- 1.整体风格是否符合，对于原材料和工艺的使用是否正确；
- 2.整体的平衡性和适饮性；
- 3.对于明显酿造流程的瑕疵或错误；

麦芽特征：面包、谷物、饼干、面团

酒花特征：花卉、辛香

酵母特征：苹果、梨、樱桃

初始比重 (OG) : 1.044-1.050
终点比重 (FG) : 1.007-1.011
苦度值 (IBUs) : 18-30
色度 (SRM) : 3.5-5
酒精度 (ABV) : 4.4-5.2%vol
CO₂体积含量: 2.0 左右

3-1-18 金色艾尔 (Blond Ale)

金色艾尔是一款顺滑而又干脆，以美式麦芽和适饮性为特点的美式淡色艾尔。麦芽、酵母以及啤酒花的特征通常都能在这类啤酒中发现，但是通常来说各类风味都不会特别明显，会有麦芽风味会较为明显，而其他风味作为平衡和支撑，使得这类啤酒具有良好的适饮性以及平衡性。它通常会比 APA 具有更少的风味、更少的苦味。

评审重点:

- 1.整体风格是否符合，对于原材料和工艺的使用是否正确
- 2.整体的平衡性和适饮性；
- 3.对于明显酿造流程的瑕疵或错误；

麦芽特征: 面包、谷物、饼干、面团

酒花特征: 无

酵母特征: 水果

初始比重 (OG) : 1.038-1.054
终点比重 (FG) : 1.008-1.013
苦度值 (IBUs) : 15-28
色度 (SRM) : 3-6
酒精度 (ABV) : 3.8-5.5%vol
CO₂体积含量: 2.0 左右

3-1-19 德国老式啤酒 (Altbier)

德国老式啤酒是一款平衡度极高、发酵度良好、麦芽风味浓郁且偏苦、干净顺滑的德式琥珀艾尔，它通常使用德式艾尔酵母低温发酵而成。麦芽、酵母以及啤酒花的特征通常都能在这类啤酒中发现，但是通常来说各类风味都不会特别明显，会有麦芽风味会较为明显，而其他风味作为平衡和支撑，使得这类啤酒具有良好的适饮性以及平衡性。

评审重点:

- 1.整体风格是否符合, 对于原材料和工艺的使用是否正确;
- 2.整体的平衡性和适饮性;
- 3.对于明显酿造流程的瑕疵或错误;

麦芽特征: 烤面包、饼干、坚果

酒花特征: 辛香、草药、花香

酵母特征: 樱桃

初始比重 (OG) : 1.044-1.052
终点比重 (FG) : 1.008-1.014
苦度值 (IBUs) : 25-50
色度 (SRM) : 11-17
酒精度 (ABV) : 4.3-5.5%vol
CO₂体积含量: 2.0 左右

3-1-20 加州蒸汽啤酒 (California Common Beer)

加州蒸汽啤酒是一款高温发酵, 带有轻微水果味、谷物、焦糖、烘烤风味, 体现 Northern Brewer 酒花特点的美式琥珀拉格。麦芽、酵母以及啤酒花的特征通常都能在这类啤酒中发现, 但是通常来说各类风味都不会特别明显, 会有麦芽风味会较为明显, 而其他风味作为平衡和支撑, 使得这类啤酒具有良好的适饮性以及平衡性。

评审重点:

- 1.整体风格是否符合, 对于原材料和工艺的使用是否正确;
- 2.整体的平衡性和适饮性;
- 3.对于明显酿造流程的瑕疵或错误;

麦芽特征: 烤面包、饼干、坚果、焦糖

酒花特征: 木头、薄荷

酵母特征: 轻微水果

初始比重 (OG) : 1.048-1.054
终点比重 (FG) : 1.011-1.014
苦度值 (IBUs) : 30-45
色度 (SRM) : 10-14
酒精度 (ABV) : 4.5-5.5%vol
CO₂体积含量: 2.0 左右

3-1-21 奶油艾尔 (Cream Ale)

奶油艾尔是一款顺滑而又干脆，以高发酵度和高适饮性为特点的美式淡色啤酒，它通常可以用拉格或者艾尔两种酵母发酵而成。麦芽、酵母以及啤酒花的特征通常都能在这类啤酒中发现，但是通常来说各类风味都不会特别明显，会有麦芽风味会较为明显，而其他风味作为平衡和支撑，使得这类啤酒具有良好的适饮性以及平衡性。它通常会比 Blond Ale 更加的清淡，但又比 American Lager 更加浓郁。

评审重点：

- 1.整体风格是否符合，对于原材料和工艺的使用是否正确；
- 2.整体的平衡性和适饮性；
- 3.对于明显酿造流程的瑕疵或错误；

麦芽特征：面包、谷物、玉米

酒花特征：花香、辛香、草药

酵母特征：几乎无

初始比重 (OG) :	1.042-1.055
终点比重 (FG) :	1.006-1.012
苦度值 (IBUs) :	8-20
色度 (SRM) :	2.5-5
酒精度 (ABV) :	4.2-5.6%vol
CO ₂ 体积含量:	1.5-2.0

拉格&混合啤酒 (Lager & Hybrid Beer) -创新组

3-2-1 美式拉格衍生风格 (American Lager Derivatives)

以相对应的经典风格为基础所衍生出的风格，衍生范围参考“衍生风格”的释义。

3-2-2 经典美式皮尔森衍生风格 (Classic American Pilsner Derivatives)

以相对应的经典风格为基础所衍生出的风格，衍生范围参考“衍生风格”的释义。

3-2-3 波希米亚皮尔森衍生风格 (Bohemian Pilsner Derivatives)

以相对应的经典风格为基础所衍生出的风格，衍生范围参考“衍生风格”的释义。

3-2-4 德式皮尔森衍生风格 (German Pilsner Derivatives)

以相对应的经典风格为基础所衍生出的风格，衍生范围参考“衍生风格”的释义。

3-2-5 慕尼黑清亮啤酒衍生风格 (Munich Helles Derivatives)

以相对应的经典风格为基础所衍生出的风格，衍生范围参考“衍生风格”的释义。

3-2-6 多特蒙德出口啤酒衍生风格 (Dortmunder Export Derivatives)

以相对应的经典风格为基础所衍生出的风格，衍生范围参考“衍生风格”的释义。

3-2-7 节日啤酒衍生风格 (Festbier Derivatives)

以相对应的经典风格为基础所衍生出的风格，衍生范围参考“衍生风格”的释义。

3-2-8 清亮博克衍生风格 (Helles Bock Derivatives)

以相对应的经典风格为基础所衍生出的风格，衍生范围参考“衍生风格”的释义。

3-2-9 深色博克衍生风格 (Dunkles Bock Derivatives)

以相对应的经典风格为基础所衍生出的风格，衍生范围参考“衍生风格”的释义。

3-2-10 三月啤酒衍生风格 (Märzen Derivatives)

以相对应的经典风格为基础所衍生出的风格，衍生范围参考“衍生风格”的释义。

3-2-11 德国烟熏啤酒衍生风格 (Rauchbier Derivatives)

以相对应的经典风格为基础所衍生出的风格，衍生范围参考“衍生风格”的释义。

3-2-12 维也纳拉格衍生风格 (Vienna Lager Derivatives)

以相对应的经典风格为基础所衍生出的风格，衍生范围参考“衍生风格”的释义。

3-2-13 慕尼黑深色啤酒衍生风格 (Munich Dunkel Derivatives)

以相对应的经典风格为基础所衍生出的风格，衍生范围参考“衍生风格”的释义。

3-2-14 德国黑啤衍生风格 (Schwarzbier Derivatives)

以相对应的经典风格为基础所衍生出的风格，衍生范围参考“衍生风格”的释义。

3-2-15 双料博克衍生风格 (Doppelbock Derivatives)

以相对应的经典风格为基础所衍生出的风格，衍生范围参考“衍生风格”的释义。

3-2-16 冰馏博克衍生风格 (Eisbock Derivatives)

以相对应的经典风格为基础所衍生出的风格，衍生范围参考“衍生风格”的释义。

3-2-17 科隆啤酒衍生风格 (Kölsch Derivatives)

以相对应的经典风格为基础所衍生出的风格，衍生范围参考“衍生风格”的释义。

3-2-18 金色艾尔衍生风格 (Blond Ale Derivatives)

以相对应的经典风格为基础所衍生出的风格，衍生范围参考“衍生风格”的释义。

3-2-19 德国老式啤酒衍生风格 (Altbier Derivatives)

以相对应的经典风格为基础所衍生出的风格，衍生范围参考“衍生风格”的释义。

3-2-20 加州蒸汽啤酒衍生风格 (California Common Beer Derivatives)

以相对应的经典风格为基础所衍生出的风格，衍生范围参考“衍生风格”的释义。

3-2-21 奶油艾尔衍生风格 (Cream Ale Derivatives)

以相对应的经典风格为基础所衍生出的风格，衍生范围参考“衍生风格”的释义。

3-2-22 新西兰皮尔森 (New Zealand Pilsner)

新西兰皮尔森是一款干脆而又顺滑，以新西兰酒花作为特点的淡色拉格。麦芽以及啤酒花的特征通常都能在这类啤酒中发现，但是通常来说各类风味都不会特别明显，会有酒花风味会较为明显，而其他风味作为平衡和支撑，使得这类啤酒具有良好的适饮性以及平衡性。它通常会比德式 Pilsner 更加圆润柔和，麦芽风味和酒体会更加丰富饱满，但又比捷克 Pilsner 更加干净，麦芽复杂度更低。

评审重点：

- 1.整体风格是否符合，对于原材料和工艺的使用是否正确；（酒花新鲜度）
- 2.整体的平衡性和适饮性；
- 3.对于明显酿造流程的瑕疵或错误；（过于明显的 DMS 和双乙酰）

麦芽特征：面包、谷物、饼干

酒花特征：柑橘、热带水果、浆果、蜜瓜、青草（典型新西兰酒花特征）

酵母特征：几乎无

初始比重 (OG) : 1.044-1.056

终点比重 (FG) : 1.009-1.014

苦度值 (IBUs) : 25-45

色度 (SRM) : 2-7

酒精度 (ABV) : 4.5-5.8%vol

CO₂体积含量: 2.0 左右

3-2-22-1 新西兰皮尔森衍生风格 (New Zealand Pilsner Derivatives)

新西兰皮尔森衍生风格是以相对应的经典风格为基础所衍生出的风格，衍生范围参考“衍生风格”的释义。

3-2-23 酒花拉格 (Hoppy Lager)

酒花拉格是一款干脆清爽，以美式、新世界酒花作为特点的淡色拉格。麦芽以及啤酒花的特征通常都能在这类啤酒中发现，但是通常来说各类风味都不会特别明显，会有酒花风味会较为明显，而其他风味作为平衡和支撑，使得这类啤酒具有良好的适饮性以及平衡性。它通常会比传统 Pilsner 会更加清爽，会比 APA 会更加干净。

评审重点:

- 1.整体风格是否符合,对于原材料和工艺的使用是否正确;(酒花新鲜度)
- 2.整体的平衡性和适饮性;
- 3.对于明显酿造流程的瑕疵或错误;(过于明显的DMS和双乙酰)

麦芽特征:面包、谷物、饼干

酒花特征:柑橘、树脂、花卉、核果、热带水果、浆果、蜜瓜、青草(典型新世界酒花特征)

酵母特征:几乎无

初始比重(OG): 1.040-1.060
终点比重(FG): 1.005-1.015
苦度值(IBUs): 25-45
色度(SRM): 2-8
酒精度(ABV): 4.5-6.0%vol
CO₂体积含量: 2.0左右

3-2-23-1 酒花拉格衍生风格 (Hoppy Lager Derivatives)

酒花拉格衍生风格是以相对应的经典风格为基础所衍生出的风格,衍生范围参考“衍生风格”的释义。

4. 小麦&黑麦啤酒组 (Wheat & Rye Beer)

小麦&黑麦 (Wheat & Rye Beer) -经典组

4-1-1 德式小麦白啤 (Weissbier)

德式小麦白啤是一款清新、碳化程度高、口感顺滑、余味干,以酵母带来的香蕉酯香和丁香酚香为特点的德式淡色小麦啤酒。麦芽、酵母以及啤酒花的特征通常都能在这类啤酒中发现,但是通常来说各类风味都不会特别明显,会有酵母风味会较为明显,而其他风味作为平衡和支撑,使得这类啤酒具有良好的适饮性以及平衡性。一般情况,酿造 Weissbier 需要使用超过 50%的小麦麦芽。

评审重点:

- 1.整体风格是否符合,对于原材料和工艺的使用是否正确;

- 2.整体的平衡性和适饮性；（例如：酚类与酯类风味的平衡，残糖不应该过多）
- 3.对于明显酿造流程的瑕疵或错误；（超高浓度酯类物质是不恰当的）

麦芽特征：面包、谷物、生面团

酒花特征：无

酵母特征：香蕉、轻微泡泡糖、丁香

初始比重 (OG) : 1.044-1.052
终点比重 (FG) : 1.010-1.014
苦度值 (IBUs) : 8-15
色度 (SRM) : 2-6
酒精度 (ABV) : 4.3-5.6%vol
CO₂体积含量: 3.0 左右

4-1-2 德式深色小麦 (Dunkelweizen)

德式深色小麦是一款碳化程度高、口感顺滑，以烘焙麦芽风味与酵母带来的香蕉酯香和丁香酚香为特点的德式深色小麦啤酒。麦芽、酵母以及啤酒花的特征通常都能在这类啤酒中发现，但是通常来说各类风味都不会特别明显，会有麦芽、酵母风味会较为明显，而其他风味作为平衡和支撑，使得这类啤酒具有良好的适饮性以及平衡性。一般情况，酿造 Weissbier 需要使用超过 50%的小麦麦芽。

评审重点：

- 1.整体风格是否符合，对于原材料和工艺的使用是否正确；
- 2.整体的平衡性和适饮性；（例如：酚类与酯类风味的平衡，残糖不应该过多）
- 3.对于明显酿造流程的瑕疵或错误；（超高浓度酯类物质是不恰当的）

麦芽特征：面包、谷物、饼干、生面团、焦糖、烤面包

酒花特征：无明显

酵母特征：香蕉、轻微泡泡糖、丁香

初始比重 (OG) : 1.044-1.056
终点比重 (FG) : 1.010-1.014
苦度值 (IBUs) : 10-18
色度 (SRM) : 14-23
酒精度 (ABV) : 4.3-5.6%vol
CO₂体积含量: 3.0 左右

4-1-3 小麦博克 (Weizenbock)

小麦博克是一款以烘焙麦芽风味与酵母带来的香蕉酯香和丁香酚香为特点的烈性德式深色小麦啤酒。麦芽、酵母以及啤酒花的特征通常都能在这类啤酒中发现，但是通常来说各类风味都不会特别明显，会有麦芽、酵母风味会较为明显，而其他风味作为平衡和支撑，使得这类啤酒具有良好的适饮性以及平衡性。一般情况，酿造 Weissbier 需要使用超过 50% 的小麦麦芽。通常会被比作高酒精度的深色版本 Weissbier。

评审重点：

- 1.整体风格是否符合，对于原材料和工艺的使用是否正确；
- 2.整体的平衡性和适饮性；（例如：酚类与酯类风味的平衡，残糖不应该过多）
- 3.对于明显酿造流程的瑕疵或错误；（超高浓度酯类物质是不恰当的）

麦芽特征：面包、谷物、饼干、生面团、焦糖、烤面包、

酒花特征：无明显

酵母特征：香蕉、轻微泡泡糖、丁香

初始比重 (OG) :	1.064-1.090
终点比重 (FG) :	1.015-1.022
苦度值 (IBUs) :	15-30
色度 (SRM) :	6-25
酒精度 (ABV) :	6.5-9.0%vol
CO ₂ 体积含量:	2.5-3.0

4-1-4 德式黑麦啤酒 (Roggenbier)

德式黑麦啤酒是一款以烘焙麦芽风味与酵母带来的香蕉酯香和丁香酚香为特点的烈性德式深色裸麦啤酒。麦芽、酵母以及啤酒花的特征通常都能在这类啤酒中发现，但是通常来说各类风味都不会特别明显，会有麦芽、酵母风味会较为明显，而其他风味作为平衡和支撑，使得这类啤酒具有良好的适饮性以及平衡性。通常会被比作裸麦版本的 DunkelWeizen。一般情况，酿造 Roggenbier 需要使用超过 50% 的裸麦麦芽。

评审重点：

- 1.整体风格是否符合，对于原材料和工艺的使用是否正确；
- 2.整体的平衡性和适饮性；（例如：酚类与酯类风味的平衡，残糖不应该过多）
- 3.对于明显酿造流程的瑕疵或错误；（超高浓度酯类物质是不恰当的）

麦芽特征：面包、谷物、饼干、生面团、焦糖、烤面包、辛辣（裸麦特征）

酒花特征：无明显

酵母特征：香蕉、轻微泡泡糖、丁香

初始比重 (OG) : 1.046-1.056
终点比重 (FG) : 1.010-1.014
苦度值 (IBUs) : 10-20
色度 (SRM) : 14-19
酒精度 (ABV) : 4.5-6.0%vol
CO₂体积含量: 3.0 左右

4-1-5 比利时小麦啤酒 (Witbier)

比利时小麦啤酒是一款清新干爽，以比利时酵母和香料为特点的比利时淡色小麦啤酒。麦芽、香料、酵母以及啤酒花的特征通常都能在这类啤酒中发现，但是通常来说各类风味都不会特别明显，会有香料、酵母风味会较为明显，而其他风味作为平衡和支撑，使得这类啤酒具有良好的适饮性以及平衡性。一般情况，酿造 Witbier 需要使用 50% 的小麦和煮沸中加入一些香料（例如香菜籽、苦橙皮等）。

评审重点:

- 1.整体风格是否符合，对于原材料和工艺的使用是否正确；（酵母产物的风味物质表现；整体的清爽程度；香菜籽等香料的风味表现）
- 2.整体的平衡性和适饮性；
- 3.对于明显酿造流程的瑕疵或错误；

麦芽特征：面包、谷物、生面团、蜂蜜

酒花特征：不明显

酵母特征：胡椒、水果

香料特征：香菜籽、橙皮

初始比重 (OG) : 1.044-1.052
终点比重 (FG) : 1.008-1.012
苦度值 (IBUs) : 10-20
色度 (SRM) : 2-4
酒精度 (ABV) : 4.5-5.5%vol
CO₂体积含量: 2.5 左右

4-1-6 美式小麦啤酒 (American Wheat Beer)

美式小麦啤酒是一款清新干爽、发酵干净，以适中的美式酒花为特点的美式淡色小麦啤酒。麦芽、酵母以及啤酒花的特征通常都能在这类啤酒中发现，但是通常来说各类风味都不会特别明显，会有酒花风味会较为明显，而其他风味作为平衡和支撑，使得这类啤酒具有良好的适饮性以及平衡性。

评审重点:

- 1.整体风格是否符合，对于原材料和工艺的使用是否正确；（大量添加酒花是不恰当的；进行干投工艺是不恰当的）
- 2.整体的平衡性和适饮性；（整体仍然是一款清爽的小麦啤酒，而不是一款 IPA）
- 3.对于明显酿造流程的瑕疵或错误；（添加过量酒花）

麦芽特征：面包、谷物、饼干

酒花特征：柑橘、辛香、花卉（传统美式酒花特征）

酵母特征：几乎无

初始比重 (OG) :	1.040-1.055
终点比重 (FG) :	1.008-1.013
苦度值 (IBUs) :	15-30
色度 (SRM) :	3-6
酒精度 (ABV) :	4.0-5.5%
CO ₂ 体积含量:	2.5 左右

小麦&黑麦 (Wheat & Rye Beer) -创新组

4-2-1 德式小麦白啤衍生风格 (Weissbier Derivatives)

以相对应的经典风格为基础所衍生出的风格，衍生范围参考“衍生风格”的释义。

4-2-2 德式深色小麦衍生风格 (Dunkelweizen Derivatives)

以相对应的经典风格为基础所衍生出的风格，衍生范围参考“衍生风格”的释义。

4-2-3 小麦博克衍生风格 (Weizenbock Derivatives)

以相对应的经典风格为基础所衍生出的风格，衍生范围参考“衍生风格”的释义。

4-2-4 德式黑麦啤酒衍生风格 (Roggenbier Derivatives)

以相对应的经典风格为基础所衍生出的风格，衍生范围参考“衍生风格”的释义。

4-2-5 比利时小麦啤酒衍生风格 (Witbier Derivatives)

以相对应的经典风格为基础所衍生出的风格，衍生范围参考“衍生风格”的释义。

4-2-6 美式小麦啤酒衍生风格 (American Wheat Beer Derivatives)

以相对应的经典风格为基础所衍生出的风格，衍生范围参考“衍生风格”的释义。

5. 酸艾尔&野菌啤酒组 (Sour Ale & Wild Beer)

酸艾尔&野菌啤酒 (Sour Ale & Wild Beer) -经典组

5-1-1 柏林酸小麦 (Berliner Weisse)

柏林酸小麦是一款带有酸味，非常清新的德式淡色小麦艾尔。一般使用超过 50%的小麦麦芽，并且选用乳酸菌作为酸化菌株，中性酵母来完成发酵。（不应该有 Brett 酵母、醋酸菌的风味，酵母产物也应该很少）麦芽、酵母以及啤酒花的特征通常都能在这类啤酒中发现，但是通常来说各类风味都不会特别明显，会有麦芽风味会较为明显，而其他风味作为平衡和支撑，使得这类啤酒具有良好的适饮性以及平衡性。

评审重点：

- 1.整体风格是否符合，对于原材料和工艺的使用是否正确；（例如：使用 Sour Wort 或者 Sour Mash 工艺来酸化，不应该产生野菌带来的风味，使用中性酵母）
- 2.整体的平衡性和适饮性；
- 3.对于明显酿造流程的瑕疵或错误；（过于明显的残糖、过于尖锐的酸味、明显的酯类香气）

麦芽特征：面包、谷物、生面团

酒花特征：无

酵母特征：无

初始比重 (OG) : 1.028-1.032

终点比重 (FG) : 1.003-1.006

苦度值 (IBUs) : 小于 8
色度 (SRM) : 2-3
酒精度 (ABV) : 2.8-3.8%vol
CO₂体积含量: 3.0 左右

5-1-2 古斯 (Gose)

古斯是一款带有酸味、淡淡咸味，非常清新的德式淡色小麦艾尔。一般使用超过 50%的小麦麦芽，并且选用乳酸菌作为酸化菌株，中性酵母来完成发酵。（不应该有 Brett 酵母、醋酸菌的风味，酵母产物也应该很少）麦芽、香料、酵母以及啤酒花的特征通常都能在这类啤酒中发现，但是通常来说各类风味都不会特别明显，会有香料风味会较为明显，而其他风味作为平衡和支撑，使得这类啤酒具有良好的适饮性以及平衡性。

评审重点:

- 1.整体风格是否符合，对于原材料和工艺的使用是否正确；（例如：使用 Sour Wort 或者 Sour Mash 工艺来酸化，不应该产生野菌带来的风味）
- 2.整体的平衡性和适饮性；
- 3.对于明显酿造流程的瑕疵或错误；（过于明显的残糖、过于尖锐的酸味）

麦芽特征: 面包、谷物、生面团

酒花特征: 无

酵母特征: 无

香料特征: 香菜籽

初始比重 (OG) : 1.036-1.056
终点比重 (FG) : 1.006-1.010
苦度值 (IBUs) : 小于 10
色度 (SRM) : 3-4
酒精度 (ABV) : 4.2-4.8%vol
CO₂体积含量: 3.0 左右

5-1-3 法兰德斯红色艾尔 (Flanders Red Ale)

法兰德斯红色艾尔是一款带有酸味、水果味明显，红葡萄酒般的比利时风格艾尔。麦芽、野菌以及啤酒花的特征通常都能在这类啤酒中发现，但是通常来说各类风味都不会特别明显，会有野菌风味会较为明显，而其他风味作为平衡和支撑，使得这类啤酒具有良好的适饮性以及平衡性。该子类允许添加法兰德斯红艾酿造过程中常见的水果（如：樱桃、浆果等）

评审重点:

- 1.整体风格是否符合, 对于原材料和工艺的使用是否正确; (需要有恰当的醋酸风味)
- 2.整体的平衡性和适饮性;
- 3.对于明显酿造流程的瑕疵或错误; (过于明显的残糖、过于尖锐的酸味)

麦芽特征: 面包、谷物、饼干

酒花特征: 无

野菌特征: 樱桃、浆果、辛香

初始比重 (OG) : 1.040-1.060
终点比重 (FG) : 1.005-1.015
苦度值 (IBUs) : 25-45
色度 (SRM) : 2-8
酒精度 (ABV) : 4.5-6.0%vol
CO₂体积含量: 2.5 左右

5-1-4 老式棕色啤酒 (Oud Bruin)

老式棕色啤酒是一款麦香, 果香丰富, 经过陈酿, 有酸味的比利时风格的棕色艾尔。复杂的水果酯香和浓郁的麦芽香气的组合。麦芽味道混合着水果味道, 通常还会带有一些焦糖味道。酒体适中到比较厚重, 二氧化碳杀口感偏低到适中, 没有涩口感。通常与在橡木桶中 Flanders Red Ale 相比, 陈酿过程接触到更少的氧气, 从而醋酸的风味更少。该子类允许添加法兰德斯红艾酿造过程中常见的水果 (如: 樱桃、浆果等)

评审重点:

- 1.整体风格是否符合, 对于原材料和工艺的使用是否正确;
- 2.整体的平衡性和适饮性;
- 3.对于明显酿造流程的瑕疵或错误; (过于明显的残糖、过于尖锐的酸味)

麦芽特征: 面包、谷物、饼干

酒花特征: 几乎无

野菌特征: 李子、辛香

初始比重 (OG) : 1.040-1.074
终点比重 (FG) : 1.008-1.012
苦度值 (IBUs) : 20-25
色度 (SRM) : 15-22
酒精度 (ABV) : 4.0-8.0%vol

CO₂体积含量: 2.5 左右

5-1-5 未勾兑兰比克 (Unblended Lambic)

未勾兑兰比克是一款复杂，有迷人的酸味，但是又很平衡的比利时酸啤酒。充气程度很高，非常爽口。自然发酵的特征带来了非常有意思的复杂味道，有着丰富的野生酵母的谷仓味道，皮革味道，混合着柑橘味道和酸味。虽然有的酒款酸味比较突出，但是平衡的味道是关键。不允许添加水果。

评审重点:

- 1.整体风格是否符合，对于原材料和工艺的使用是否正确；
- 2.整体的平衡性和适饮性；
- 3.对于明显酿造流程的瑕疵或错误；（过于明显的残糖、过于尖锐的酸味）

麦芽特征: 无

酒花特征: 无

野菌特征: 谷仓、马厩、水果

初始比重 (OG) : 1.040-1.060
终点比重 (FG) : 1.000-1.010
苦度值 (IBUs) : 0-10
色度 (SRM) : 3-7
酒精度 (ABV) : 5.0-7.0%vol
CO₂体积含量: 3.0 左右

5-1-6 贵兹 (Gueuze)

贵兹是一款复杂，有迷人的酸味，但是又很平衡的比利时酸啤酒。充气程度很高，非常爽口。自然发酵的特征带来了非常有意思的复杂味道，有着丰富的野生酵母的谷仓味道，皮革味道，混合着柑橘味道和酸味。虽然有的酒款酸味比较突出，但是平衡的味道是关键。传统的贵兹一般是混合了一年、两年和三年的兰比克啤酒而制成的，通常会使用未发芽的小麦（30-40%），皮尔森麦芽，和陈年酒花（3年）。不允许添加水果。

评审重点:

- 1.整体风格是否符合，对于原材料和工艺的使用是否正确；
- 2.整体的平衡性和适饮性；
- 3.对于明显酿造流程的瑕疵或错误；（过于明显的残糖、过于尖锐的酸味）

麦芽特征：无

酒花特征：无

野菌特征：谷仓、马厩、水果

初始比重 (OG) : 1.040-1.060
终点比重 (FG) : 1.000-1.010
苦度值 (IBUs) : 0-10
色度 (SRM) : 3-7
酒精度 (ABV) : 5.0-7.0%vol
CO₂体积含量: 3.0 左右

5-1-7 果味兰比克 (Fruit Lambic)

果味比克是一款复杂，有水果味和迷人酸味的野生酸艾尔。水果兰比克经过复杂的比利时微生物种群发酵，有着水果和野生酵母混合的特征。和兰比克混酿的水果应该有突出的香气。偏低到适中的酸味混合着谷仓味、泥土味、羊膻味、干草味。加入的水果味道应该是最明显的。低到适中的酸味，收口的时候会有明显酸感。

评审重点：

- 1.整体风格是否符合，对于原材料和工艺的使用是否正确；
- 2.整体的平衡性和适饮性；
- 3.对于明显酿造流程的瑕疵或错误；（过于明显的残糖、过于尖锐的酸味）

麦芽特征：无

酒花特征：无

野菌特征：谷仓、马厩、水果

初始比重 (OG) : 1.040-1.060
终点比重 (FG) : 1.000-1.010
苦度值 (IBUs) : 0-10
色度 (SRM) : 3-7 (与水果颜色有关)
酒精度 (ABV) : 5.0-7.0%vol
CO₂体积含量: 3.0 左右

酸艾尔&野菌啤酒 (Sour Ale & Wild Beer) -创新组

5-2-1 柏林酸小麦衍生风格 (Berliner Weisse Derivatives)

以相对应的经典风格为基础所衍生出的风格，衍生范围参考“衍生风格”的释义。

5-2-2 古斯衍生风格 (Gose Derivatives)

以相对应的经典风格为基础所衍生出的风格，衍生范围参考“衍生风格”的释义。

5-2-3 法兰德斯红色艾尔衍生风格 (Flanders Red Ale Derivatives)

以相对应的经典风格为基础所衍生出的风格，衍生范围参考“衍生风格”的释义。

5-2-4 老式棕色啤酒衍生风格 (Oud Bruin Derivatives)

以相对应的经典风格为基础所衍生出的风格，衍生范围参考“衍生风格”的释义。

5-2-5 未勾兑兰比克衍生风格 (Unblended Lambic Derivatives)

以相对应的经典风格为基础所衍生出的风格，衍生范围参考“衍生风格”的释义。

5-2-6 贵兹衍生风格 (Gueuze Derivatives)

以相对应的经典风格为基础所衍生出的风格，衍生范围参考“衍生风格”的释义。

5-2-7 果味兰比克衍生风格 (Fruit Lambic Derivatives)

以相对应的经典风格为基础所衍生出的风格，衍生范围参考“衍生风格”的释义。

5-2-8 布雷特啤酒 (Brett Beer)

布雷特啤酒是将世界上现有的风格作为基础，在发酵过程中只添加 Brett 酵母，不使用正常的啤酒酵母，使得这款啤酒具有更加明显的酯类香气，更少的残糖。Brett 的风味物质表现取决于陈年的时间、Brett 的菌株特性等。

评审重点:

- 1.整体风格是否符合, 对于原材料和工艺的使用是否正确;
- 2.整体的平衡性和适饮性;
- 3.对于明显酿造流程的瑕疵或错误;

麦芽特征: 根据基础风格

酒花特征: 根据基础风格

酵母特征: 根据基础风格、Brett 特征

5-2-8-1 布雷特啤酒衍生风格 (Brett Beer Derivatives)

布雷特啤酒衍生风格是以相对应的经典风格为基础所衍生出的风格, 衍生范围参考“衍生风格”的释义。

5-2-9 混合发酵酸啤 (Mixed-Fermentation Sour Beer)

混合发酵酸啤是将世界上现有的风格作为基础, 在发酵过程中多添加 Brett 酵母以及各类细菌, 使得这款啤酒具有明显的酸味、更加明显的酯类香气和更少的残糖。Brett 和细菌的风味物质表现取决于陈年的时间、Brett 和细菌的菌株特性等。

评审重点:

- 1.整体风格是否符合, 对于原材料和工艺的使用是否正确;
- 2.整体的平衡性和适饮性;
- 3.对于明显酿造流程的瑕疵或错误;

麦芽特征: 根据基础风格

酒花特征: 根据基础风格

酵母特征: 根据基础风格、Brett 和细菌特征

5-2-9-1 混合发酵酸啤衍生风格 (Mixed-Fermentation Sour Beer

Derivatives)

混合发酵酸啤衍生风格是以相对应的经典风格为基础所衍生出的风格, 衍生范围参考“衍生风格”的释义。

6. 比利时艾尔组 (Belgian Ale)

比利时艾尔 (Belgian Ale) -经典组

6-1-1 比利时淡色艾尔 (Belgian Pale Ale)

比利时淡色艾尔是一款麦芽味适中，有些许水果味，易饮的比利时淡色艾尔啤酒；口味比很多其它的比利时啤酒更淡雅。麦芽味总是在一点干脆中带着淡淡的焦香，如蜂蜜般，或者如焦糖般的成分；水果味与麦芽味形成了互补。苦度通常适中，可能会被丰富的麦芽香味所掩盖。

评审重点：

- 1.整体风格是否符合，对于原材料和工艺的使用是否正确；
- 2.整体的平衡性和适饮性；
- 3.对于明显酿造流程的瑕疵或错误；

麦芽特征：饼干、坚果、蜂蜜、焦糖

酒花特征：辛香、花香

酵母特征：水果

初始比重 (OG) :	1.048-1.054
终点比重 (FG) :	1.010-1.014
苦度值 (IBUs) :	20-30
色度 (SRM) :	8-14
酒精度 (ABV) :	4.8-5.5%vol
CO ₂ 体积含量:	2.5 左右

6-1-2 赛松 (Saison)

赛松是一款淡色、新鲜、高发酵度、苦度适中、烈度适中、收口非常干的农舍艾尔啤酒。通常有很强的杀口感，使用非大麦的谷物和香料增加复杂度，从而平衡由酵母带来的果味、辛香和酚类味道。通常并不使用香料增味，辛香味道其实是由酵母、啤酒花和谷物共同作用的结果；但是如果香料能提供互补的口感，那么也是可以添加的。

评审重点：

- 1.整体风格是否符合，对于原材料和工艺的使用是否正确；（残糖是否达标； Saison 典型的酵母特征是否展现）
- 2.整体的平衡性和适饮性；
- 3.对于明显酿造流程的瑕疵或错误；

麦芽特征：谷物

酒花特征：辛香、花香、泥土、水果

酵母特征：水果、辛香

初始比重 (OG) : 1.048-1.065 (标准型)
终点比重 (FG) : 1.002-1.008 (标准型)
苦度值 (IBUs) : 20-35
色度 (SRM) : 5-14 (淡色)、15-22 (深色)
酒精度 (ABV) : 3.5-5.0%vol (畅饮形)、5.0-7.0%vol (标准型)、7.0-9.5%vol (高度型)
CO₂体积含量: 3.0 左右

6-1-3 北法窖藏啤酒 (Bière de Garde)

北法窖藏啤酒是一款相对较烈、窖藏的手工艾尔啤酒；突出麦芽特性，不同颜色的啤酒突出相应色度麦芽的特点。麦芽味浓厚，但是收口干，味道干净利落，顺滑。

评审重点：

- 1.整体风格是否符合，对于原材料和工艺的使用是否正确；
- 2.整体的平衡性和适饮性；
- 3.对于明显酿造流程的瑕疵或错误；

麦芽特征：烘烤，饼干、太妃糖

酒花特征：几乎无

酵母特征：水果

初始比重 (OG) : 1.060-1.080
终点比重 (FG) : 1.008-1.016
苦度值 (IBUs) : 18-28
色度 (SRM) : 6-19
酒精度 (ABV) : 6.0-8.5%vol
CO₂体积含量: 2.5 左右

6-1-4 比利时金色艾尔 (Belgian Blond Ale)

比利时金色艾尔是一款适中深度的金色艾尔啤酒，具有细微的比利时酵母带有的水果香料的复杂口感，略带麦芽的甜味，酒尾涩，干净利落。

评审重点：

- 1.整体风格是否符合，对于原材料和工艺的使用是否正确；
- 2.整体的平衡性和适饮性；
- 3.对于明显酿造流程的瑕疵或错误；

麦芽特征：谷物、芳香

酒花特征：辛香、泥土

酵母特征：蜂蜜、橙子、柠檬

初始比重 (OG) : 1.062-1.075
终点比重 (FG) : 1.008-1.018
苦度值 (IBUs) : 15-30
色度 (SRM) : 4-7
酒精度 (ABV) : 6.0-7.5%vol
CO₂体积含量: 2.5 左右

6-1-5 比利时金色烈性艾尔 (Belgian Golden Strong Ale)

比利时金色烈性艾尔是一种淡色的、复杂的、气泡丰富的、烈性的比利时风格艾尔，具有高发酵度、水果味、啤酒花味道，而非酚类物质。近似于酯类风味主导的三料啤酒。

评审重点：

- 1.整体风格是否符合，对于原材料和工艺的使用是否正确；（典型比利时酵母酯类风味）
- 2.整体的平衡性和适饮性；
- 3.对于明显酿造流程的瑕疵或错误；

麦芽特征：谷物、芳香

酒花特征：辛香

酵母特征：橙子、梨子、苹果

初始比重 (OG) : 1.070-1.095

终点比重 (FG) : 1.005-1.016
苦度值 (IBUs) : 22-35
色度 (SRM) : 3-6
酒精度 (ABV) : 7.5-10.5%vol
CO₂体积含量: 3.0 左右

6-1-6 修道院单料 (Trappist Single)

修道院单料是一种淡色、苦、高发酵度、精心碳化的修道院艾尔啤酒，带有独特的果香-辛香酵母味道、辛香-花香的啤酒花味道，以及柔和的、谷物甜味的麦芽味道。酒体高度发酵，通过瓶中发酵带来较强的沙口感。

评审重点:

- 1.整体风格是否符合，对于原材料和工艺的使用是否正确；（典型比利时修道院酵母风味）
- 2.整体的平衡性和适饮性；
- 3.对于明显酿造流程的瑕疵或错误；

麦芽特征: 谷物、蜂蜜、砂糖、柑橘

酒花特征: 辛香

酵母特征: 水果、胡椒、丁香

初始比重 (OG) : 1.044-1.054
终点比重 (FG) : 1.004-1.010
苦度值 (IBUs) : 25-45
色度 (SRM) : 3-5
酒精度 (ABV) : 4.8-6.0%vol
CO₂体积含量: 3.0 左右

6-1-7 修道院双料 (Trappist Duppel)

修道院双料是一款深红铜色，烈度较强，麦芽味浓郁，深沉的修道院艾尔啤酒，带有丰富的麦芽口味，深色浆果或者水果干的酯香，轻微的酒精感与麦芽味道相得益彰，收口却仍然很干。

评审重点:

- 1.整体风格是否符合，对于原材料和工艺的使用是否正确；（典型比利时修道院酵母风味）
- 2.整体的平衡性和适饮性；
- 3.对于明显酿造流程的瑕疵或错误；

麦芽特征：烘烤、果脯、焦糖、深色水果

酒花特征：几乎无

酵母特征：葡萄干、香蕉、苹果、胡椒

初始比重 (OG) : 1.062-1.075
终点比重 (FG) : 1.008-1.018
苦度值 (IBUs) : 15-25
色度 (SRM) : 10-17
酒精度 (ABV) : 6.0-7.6.0%vol
CO₂体积含量: 3.0 左右

6-1-8 修道院三料 (Trappist Triple)

修道院三料是一款淡色，有点辛辣，干，烈性的修道院艾尔啤酒，带有令人愉悦的柔润的麦芽味和坚实的苦味。非常香带有香料、果味和淡淡的酒精味，由干净的麦芽味支撑，酒精度却极其适饮。

评审重点：

- 1.整体风格是否符合，对于原材料和工艺的使用是否正确；（典型比利时修道院酵母风味）
- 2.整体的平衡性和适饮性；
- 3.对于明显酿造流程的瑕疵或错误；（杂醇控制）

麦芽特征：谷物、蜂蜜

酒花特征：辛香、花香

酵母特征：辛辣、橙子、香蕉、胡椒

初始比重 (OG) : 1.075-1.085
终点比重 (FG) : 1.008-1.014
苦度值 (IBUs) : 20-40
色度 (SRM) : 4.5-7.0
酒精度 (ABV) : 7.5-9.5%vol
CO₂体积含量: 3.0 左右

6-1-9 修道院深色烈性艾尔 (Trappist Dark Strong Ale)

修道院深色烈性艾尔是一款深色，复杂，非常烈性的修道院艾尔啤酒，带有丰富可口的麦芽、深色水果味道和辛香。具有丰富的焦糖、美拉德、深色水果、果脯般的麦芽风味。典型修道院酵母带来的浓郁水果酯香和胡椒丁香酚类香气，有足够的发酵度，与双料相比，各方面的风味和酒精度都有所提升。有瓶中发酵（或者二次发酵）的传统。有时也被称为“修道院四料”。

评审重点：

- 1.整体风格是否符合，对于原材料和工艺的使用是否正确；（典型比利时修道院酵母风味；果脯焦糖）
- 2.整体的平衡性和适饮性；
- 3.对于明显酿造流程的瑕疵或错误；（杂醇控制）

麦芽特征：烤面包、焦糖、果脯、深色水果

酒花特征：几乎无

酵母特征：葡萄干、李子、干樱桃、胡椒

初始比重 (OG) : 1.075-1.110
终点比重 (FG) : 1.010-1.024
苦度值 (IBUs) : 20-35
色度 (SRM) : 12-22
酒精度 (ABV) : 8.0-12.0%vol
CO₂体积含量: 3.0 左右

比利时艾尔 (Belgian Ale) -创新组

6-2-1 比利时淡色艾尔衍生风格 (Belgian Pale Ale Derivatives)

以相对应的经典风格为基础所衍生出的风格，衍生范围参考“衍生风格”的释义。

6-2-2 赛松衍生风格 (Saison Derivatives)

以相对应的经典风格为基础所衍生出的风格，衍生范围参考“衍生风格”的释义。

6-2-3 北法窖藏啤酒衍生风格 (Bière de Garde Derivatives)

以相对应的经典风格为基础所衍生出的风格，衍生范围参考“衍生风格”的释义。

6-2-4 比利时金色艾尔衍生风格 (Belgian Blond Ale Derivatives)

以相对应的经典风格为基础所衍生出的风格，衍生范围参考“衍生风格”的释义。

6-2-5 比利时金色烈性艾尔衍生风格 (Belgian Golden Strong Ale Derivatives)

以相对应的经典风格为基础所衍生出的风格，衍生范围参考“衍生风格”的释义。

6-2-6 修道院单料衍生风格 (Trappist Single Derivatives)

以相对应的经典风格为基础所衍生出的风格，衍生范围参考“衍生风格”的释义。

6-2-7 修道院双料衍生风格 (Trappist Duppel Derivatives)

以相对应的经典风格为基础所衍生出的风格，衍生范围参考“衍生风格”的释义。

6-2-8 修道院三料衍生风格 (Trappist Triple Derivatives)

以相对应的经典风格为基础所衍生出的风格，衍生范围参考“衍生风格”的释义。

6-2-9 修道院深色烈性艾尔衍生风格 (Trappist Dark Strong Ale Derivatives)

以相对应的经典风格为基础所衍生出的风格，衍生范围参考“衍生风格”的释义。

7. 英式艾尔组 (British Ale)

英式艾尔 (British Ale) -经典组

7-1-1 苦啤 (Bitter)

苦啤酒是一款低浓度，低酒精度，低二氧化碳含量，易饮用的社交型低度啤酒。麦芽的特点在香气和色度上的体现是有差异的，但不应该完全推翻苦啤的总体印象。适饮性是这款酒至关重要的特点。涵盖了 Ordinary Bitter、Best Bitter、Strong Bitter。

评审重点：

- 1.整体风格是否符合，对于原材料和工艺的使用是否正确；（选用英式酵母；英式啤酒花）
- 2.整体的平衡性和适饮性；
- 3.对于明显酿造流程的瑕疵或错误；

麦芽特征：面包、饼干、烘焙、焦糖

酒花特征：花香、泥土

酵母特征：水果

初始比重 (OG) : 1.030-1.060
终点比重 (FG) : 1.007-1.016
苦度值 (IBUs) : 20-50
色度 (SRM) : 8-18
酒精度 (ABV) : 3.2-6.2%vol
CO₂体积含量: 1.5-2.0 左右

7-1-2 苏格兰艾尔 (Scottish Ale)

苏格兰艾尔是一款以适饮性、麦芽风味（烤面包、焦糖）为特点的英式啤酒，它几乎没有太多的酒花风味。整体表现的是麦芽的风味，酒花和酯类的风味是作为支撑麦芽风味的体现，使得这款酒具有良好的适饮性。涵盖了 Scottish Light/Export/Heavy 以及 Wee Heavy。

评审重点：

- 1.整体风格是否符合，对于原材料和工艺的使用是否正确；（选用英式酵母；英式啤酒花）
- 2.整体的平衡性和适饮性；
- 3.对于明显酿造流程的瑕疵或错误；（杂醇控制）

麦芽特征：烤面包、焦糖、饼干、奶油糖果

酒花特征：泥土、花卉、辛辣（英国传统酒花）

酵母特征：轻微水果

初始比重 (OG) : 1.030-1.130
终点比重 (FG) : 1.010-1.040
苦度值 (IBUs) : 10-35
色度 (SRM) : 17-25
酒精度 (ABV) : 2.5-10.0%vol
CO₂体积含量: 2.0 左右

7-1-3 爱尔兰红色艾尔 (Irish Red Ale)

爱尔兰红色艾尔是非常好的易饮性，通常会有微妙的味道。平衡的轻柔的麦香中伴随着柔和的太妃糖/焦香甜，轻柔的谷物饼干味，尾味会有一点点烘烤的味道。有些版本强调焦香和甜度多一些，其他的可能会比较喜欢谷物和烘烤味。传统的爱尔兰类型一般是低酒花，伴随轻柔的烘烤的尾味，相对中性。现在的爱尔兰类型通常是更多的焦香和甜味，而且会有更多的酯香。美国精酿的版本与爱尔兰的相比，会有更高的酒精度。

评审重点:

- 1.整体风格是否符合，对于原材料和工艺的使用是否正确；（选用英式酵母；英式啤酒花）
- 2.整体的平衡性和适饮性；
- 3.对于明显酿造流程的瑕疵或错误；

麦芽特征: 烤面包、太妃糖

酒花特征: 几乎无

酵母特征: 焦糖

初始比重 (OG) : 1.036-1.046
终点比重 (FG) : 1.010-1.014
苦度值 (IBUs) : 18-28
色度 (SRM) : 9-14
酒精度 (ABV) : 3.8-5.0%vol
CO₂体积含量: 2.0 左右

7-1-4 淡味啤酒 (Mild)

淡味啤酒是一款深色、低比重、麦香浓郁的非常容易适合大量饮用的英式社交性艾尔，清爽、然而味道足，新鲜、味道饱满，很广泛的深色麦芽或者深色糖的表现。

评审重点:

- 1.整体风格是否符合，对于原材料和工艺的使用是否正确；（选用英式酵母；英式啤酒花）

- 2.整体的平衡性和适饮性;
- 3.对于明显酿造流程的瑕疵或错误;

麦芽特征: 烤面包、太妃糖、坚果、巧克力

酒花特征: 几乎无

酵母特征: 水果、葡萄、梅子

初始比重 (OG) : 1.030-1.038
终点比重 (FG) : 1.008-1.013
苦度值 (IBUs) : 10-25
色度 (SRM) : 12-25
酒精度 (ABV) : 3.0-3.8%vol
CO₂体积含量: 1.5-2.0 左右

7-1-5 英格兰棕色艾尔 (English Brown Ale)

南英格兰棕色艾尔是一款具有低酒精度、高适饮性、浓郁谷物风味和少量酒花特点的英式棕色艾尔啤酒。它具有浓郁焦糖、深色水果。北英格兰棕色艾尔是一款具有低酒精度、高适饮性、浓郁谷物风味和少量酒花特点的英式棕色艾尔啤酒。与 Southern English Brown Ale, 它具有更少的焦糖风味以及更加高的酒精度。

评审重点:

- 1.整体风格是否符合, 对于原材料和工艺的使用是否正确; (选用英式酵母; 英式啤酒花)
- 2.整体的平衡性和适饮性;
- 3.对于明显酿造流程的瑕疵或错误;

麦芽特征: 饼干、焦糖、深色水果

酒花特征: 花香、泥土

酵母特征: 轻微水果

初始比重 (OG) : 1.035-1.052
终点比重 (FG) : 1.008-1.014
苦度值 (IBUs) : 12-30
色度 (SRM) : 12-35
酒精度 (ABV) : 2.8-5.4%vol
CO₂体积含量: 2.0 左右

7-1-6 老艾尔 (Old Ale)

老式艾尔是一款拥有中度至相当明显标志性酒精烈度的艾尔啤酒，比普通啤酒烈，但通常又不及大麦酒饱满浓烈。平衡度经常向更具麦芽味方向倾斜。风格主要来源于陈化，而陈化更重要的是具体处理而非酿造。可能是木桶内陈化，但不应有过于明显的来自桶的味道。

评审重点：

- 1.整体风格是否符合，对于原材料和工艺的使用是否正确；（选用英式酵母；英式啤酒花）
- 2.整体的平衡性和适饮性；
- 3.对于明显酿造流程的瑕疵或错误；（杂醇控制）

麦芽特征：焦糖、太妃糖、坚果

酒花特征：几乎无

酵母特征：干果、葡萄酒

初始比重 (OG) : 1.055-1.088
终点比重 (FG) : 1.015-1.022
苦度值 (IBUs) : 30-60
色度 (SRM) : 10-22
酒精度 (ABV) : 5.5-9.0%vol
CO₂体积含量: 1.5-2.0

7-1-7 英式大麦酒 (English Barleywine)

英式大麦酒是一款展现出麦芽的饱满度和多样性，以及各种浓郁味道的英式大麦烈酒。酒体饱满且有嚼劲，伴有酒精的温暖感和愉悦的水果或酒花味道。经陈化后，它可以展现出类似波特葡萄酒一样的味道。与美式大麦酒相比，具有更加浓郁饱满的麦芽风味以及更加收敛的酒花风味；与 Wee Heavy 相比，具有更加浓郁的酒花特征和苦味。

评审重点：

- 1.整体风格是否符合，对于原材料和工艺的使用是否正确；（选用英式酵母；英式啤酒花）
- 2.整体的平衡性和适饮性；（苦味过于明显）
- 3.对于明显酿造流程的瑕疵或错误；（杂醇控制）

麦芽特征：面包、饼干、焦糖、太妃糖、干果

酒花特征：花香、泥土、橘子酱

酵母特征：焦糖、太妃糖

初始比重 (OG) : 1.080-1.120

终点比重 (FG) : 1.018-1.030

苦度值 (IBUs) : 35-70

色度 (SRM) : 8-22

酒精度 (ABV) : 8.0-12.0%vol

CO₂体积含量: 1.5-2.0

英式艾尔 (British Ale) -创新组

7-2-1 苦啤衍生风格 (Bitter Derivatives)

以相对应的经典风格为基础所衍生出的风格，衍生范围参考“衍生风格”的释义。

7-2-2 苏格兰艾尔衍生风格 (Scottish Ale Derivatives)

以相对应的经典风格为基础所衍生出的风格，衍生范围参考“衍生风格”的释义。

7-2-3 爱尔兰红色艾尔衍生风格 (Irish Red Ale Derivatives)

以相对应的经典风格为基础所衍生出的风格，衍生范围参考“衍生风格”的释义。

7-2-4 淡味啤酒衍生风格 (Mild Derivatives)

以相对应的经典风格为基础所衍生出的风格，衍生范围参考“衍生风格”的释义。

7-2-5 英格兰棕色艾尔衍生风格 (English Brown Ale Derivatives)

以相对应的经典风格为基础所衍生出的风格，衍生范围参考“衍生风格”的释义。

7-2-6 老艾尔衍生风格 (Old Ale Derivatives)

以相对应的经典风格为基础所衍生出的风格，衍生范围参考“衍生风格”的释义。

7-2-7 英式大麦酒衍生风格 (English Barleywine Derivatives)

以相对应的经典风格为基础所衍生出的风格，衍生范围参考“衍生风格”的释义。

8. 美式艾尔组 (American Ale)

美式艾尔 (American Ale) -经典组

8-1-1 美式淡色艾尔 (American Pale Ale)

美式淡色艾尔是一款淡色，清爽，饱含酒花香的艾尔，然而有足够的支撑麦芽让这啤酒达到平衡和易入口。平衡度通常是倾向于后期酒花味和苦味，但麦芽的存在应该支持酒花的展现，而不喧宾夺主。使用美式或新世界的拥有广泛特点的酒花，如果干投酒花可能会增加青草味，只是这种味道不应过度体现。特种谷物可以增加特色和多样性，只是一般占谷物配比的很小部分。

评审重点：

- 1.整体风格是否符合，对于原材料和工艺的使用是否正确；
- 2.整体的平衡性和适饮性；
- 3.对于明显酿造流程的瑕疵或错误；（避免过多的草味和涩味）

麦芽特征：烤面包、焦糖、饼干

酒花特征：柑橘、松树、热带水果、浆果、辛香、花香

酵母特征：几乎无

初始比重 (OG) : 1.045-1.060
终点比重 (FG) : 1.010-1.015
苦度值 (IBUs) : 30-50
色度 (SRM) : 5-10
酒精度 (ABV) : 4.5-6.2%vol
CO₂体积含量: 2.0-2.5

8-1-2 美式琥珀艾尔 (American Amber Ale)

美式琥珀艾尔是一款琥珀色、富含酒花，中等烈度，带有焦糖麦芽味道的美式工艺啤酒。平衡度可以有很大不同，有些版有相当浓郁的麦芽味，而有些则有强烈的酒花香味。加强酒花香味和加强苦味的版本不应该于焦糖麦芽味道产生冲突。近似于在美式淡色艾尔配方的基础上，增加了一定比例的特种麦芽（中等色度）。

评审重点：

- 1.整体风格是否符合，对于原材料和工艺的使用是否正确；
- 2.整体的平衡性和适饮性；
- 3.对于明显酿造流程的瑕疵或错误；

麦芽特征：焦糖

酒花特征：柑橘、松树、热带水果、浆果、辛香、花香

酵母特征：几乎无

初始比重 (OG) : 1.045-1.060
终点比重 (FG) : 1.010-1.015
苦度值 (IBUs) : 25-40
色度 (SRM) : 10-17
酒精度 (ABV) : 4.5-6.2%vol
CO₂体积含量: 2.0-2.5

8-1-3 美式棕色艾尔 (American Brown Ale)

美式棕色艾尔是一款常有巧克力和焦糖味道，麦香浓郁，酒花浓郁的美式棕色艾尔啤酒。酒花味道衬托出麦香，和其相互交织，而非互相冲击。麦芽和酒花通常是达到平衡的。相比于美式琥珀艾尔，具有中低程度的深色麦芽风味。近似于在美式琥珀艾尔配方的基础上，增加一定比例的特种麦芽（深色麦芽）。

评审重点：

- 1.整体风格是否符合，对于原材料和工艺的使用是否正确；
- 2.整体的平衡性和适饮性；
- 3.对于明显酿造流程的瑕疵或错误；

麦芽特征：焦糖、巧克力

酒花特征：柑橘、松树、热带水果、浆果、辛香、花香

酵母特征：几乎无

初始比重 (OG) : 1.045-1.060
终点比重 (FG) : 1.010-1.060
苦度值 (IBUs) : 20-30
色度 (SRM) : 22-40
酒精度 (ABV) : 4.8-6.5%vol
CO₂体积含量: 2.0-2.5

8-1-4 美式烈性艾尔 (American Strong Ale)

美式烈性艾尔是一款重酒花味道，美式版本的烈性艾尔。酒花的特征很明显，但是还是要保持相对的平衡感。收口的时候会有强烈的酒精味道和酒花的苦味。

评审重点:

- 1.整体风格是否符合，对于原材料和工艺的使用是否正确；
- 2.整体的平衡性和适饮性；（避免过于粗糙尖锐的苦味）
- 3.对于明显酿造流程的瑕疵或错误；（杂醇控制）

麦芽特征：焦糖、太妃糖、深色水果

酒花特征：柑橘、树脂、热带水果、果核

酵母特征：几乎无

初始比重 (OG) : 1.062-1.090
终点比重 (FG) : 1.014-1.024
苦度值 (IBUs) : 50-100
色度 (SRM) : 7-19
酒精度 (ABV) : 6.3-10.0%vol
CO₂体积含量: 2.0-2.5

8-1-5 美式大麦酒 (American Barleywine)

美式大麦酒是一款重酒花味道，美式版本的烈性艾尔。酒花的特征很明显，但是还是要保持相对的平衡感。收口的时候会有浓郁的酒精味道和酒花的苦味。和英式大麦酒相比，美式版本的大麦酒偏重于酒花的苦味，味道和香气，一般都会突出美式酒花的特征。一般来说会比深色英式大麦酒颜色要浅（深层次的麦芽味道也会比较淡），但是比金色英式大麦酒要深。在陈酿的过程中，酒花风味会随着时间的增长而减弱，谷物以及美拉德产物的风味会越来越浓郁。

评审重点:

- 1.整体风格是否符合, 对于原材料和工艺的使用是否正确;
- 2.整体的平衡性和适饮性; (苦味过于明显)
- 3.对于明显酿造流程的瑕疵或错误; (杂醇控制)

麦芽特征: 焦糖、面包

酒花特征: 柑橘、松树、泥土、浆果、辛香、花香

酵母特征: 水果

初始比重 (OG) : 1.080-1.120
终点比重 (FG) : 1.016-1.030
苦度值 (IBUs) : 50-100
色度 (SRM) : 10-19
酒精度 (ABV) : 8.0-12.0%vol
CO₂体积含量: 2.0 左右

美式艾尔 (American Ale) -创新组

8-2-1 美式淡色艾尔衍生风格 (American Pale Ale Derivatives)

以相对应的经典风格为基础所衍生出的风格, 衍生范围参考“衍生风格”的释义。

8-2-2 美式琥珀艾尔衍生风格 (American Amber Ale Derivatives)

以相对应的经典风格为基础所衍生出的风格, 衍生范围参考“衍生风格”的释义。

8-2-3 美式棕色艾尔衍生风格 (American Brown Ale Derivatives)

以相对应的经典风格为基础所衍生出的风格, 衍生范围参考“衍生风格”的释义。

8-2-4 美式烈性艾尔衍生风格 (American Strong Ale Derivatives)

以相对应的经典风格为基础所衍生出的风格, 衍生范围参考“衍生风格”的释义。

8-2-5 美式大麦酒衍生风格 (American Barleywine Derivatives)

以相对应的经典风格为基础所衍生出的风格，衍生范围参考“衍生风格”的释义。

8-2-6 新英格兰淡色艾尔 (New England Pale Ale)

新英格兰淡色艾尔是一款酒花型、酒精度中等的美式淡色艾尔啤酒，以美式麦芽、酒花以及英式酵母作为特点，它通常会比 NE IPA 具有更加平衡的麦芽酒花风味。由于使用了英式酵母，大量高蛋白含量的谷物以及大量酒花添加量，导致它产生了更加浓郁的啤酒花风味、生物转化产生的水果风味以及更加浑浊饱满的酒体。麦芽、酵母以及啤酒花的特征通常都能在这类啤酒中发现，会有酒花风味会非常明显，而其他风味作为平衡和支撑，使得这类啤酒具有良好的适饮性以及平衡性。

评审重点：

- 1.整体风格是否符合，对于原材料和工艺的使用是否正确；（选用正确的高酯类香气表现型的酵母；大量蛋白质谷物的添加；高氯离子的酿造用水等）
- 2.整体的平衡性和适饮性；
- 3.对于明显酿造流程的瑕疵或错误；（避免过多的草味和涩味）

麦芽特征：面包、谷物、饼干

酒花特征：柑橘、树脂、花卉、核果、热带水果、浆果、蜜瓜、青草（典型新世界酒花特征）

酵母特征：水果

初始比重 (OG) :	1.040-1.060
终点比重 (FG) :	1.005-1.015
苦度值 (IBUs) :	25-45
色度 (SRM) :	2-8
酒精度 (ABV) :	4.5-6.0%vol
CO ₂ 体积含量:	2.0 左右

8-2-6-1 新英格兰淡色艾尔衍生风格 (New England Pale Ale Derivatives)

新英格兰淡色艾尔衍生风格是以相对应的经典风格为基础所衍生出的风格，衍生范围参考“衍生风格”的释义。

9. 苹果酒和蜂蜜酒 (Cider & Mead)

苹果酒和蜂蜜酒 (Cider & Mead) -经典组

9-1-1 传统西打 (Traditional Cider)

传统西打是一款使用英国和法国酿酒品种的苹果（相比于食用苹果会更加地苦涩）而酿造的苹果酒，由于苦涩风味的出现，它的风味会更加复杂优雅，酒体比较饱满。

评审重点：

- 1.整体风格是否符合，对于原材料和工艺的使用是否正确；
- 2.整体的平衡性和适饮性；
- 3.对于明显酿造流程的瑕疵或错误；

风味特征：苹果、单宁、酚类、农村

初始比重 (OG) : 1.050-1.075
终点比重 (FG) : 0.995-1.020
酒精度 (ABV) : 3-9%vol
CO₂体积含量: 2.0 左右

9-1-2 传统蜂蜜酒 (Traditional Mead)

传统西打是一款只使用蜂蜜作为唯一原料酿造而成的发酵酒，其中可根据残糖的多少分为：dry mead、semi-sweet mead、sweet mead 这三种，它的风味会根据蜂蜜品种的不同而不同，有恰当的酸味来平衡甜味，复杂优雅，酒体比较饱满。

评审重点：

- 1.整体风格是否符合，对于原材料和工艺的使用是否正确；
- 2.整体的平衡性和适饮性；
- 3.对于明显酿造流程的瑕疵或错误；

风味特征：蜂蜜、水果酯

初始比重 (OG) : 1.050-1.100
终点比重 (FG) : 0.995-1.030
酒精度 (ABV) : 5-14%vol
CO₂体积含量: 1.0-2.0 左右

苹果酒和蜂蜜酒 (Cider & Mead) -创新组

9-2-1 新世界西打 (New World Cider)

新世界西打是一款使用食用苹果来酿造的苹果酒，可使用其它一些苹果来增加酒的复杂度。

评审重点:

- 1.整体风格是否符合，对于原材料和工艺的使用是否正确；
- 2.整体的平衡性和适饮性；
- 3.对于明显酿造流程的瑕疵或错误；

风味特征: 苹果、单宁

初始比重 (OG) : 1.045-1.065
终点比重 (FG) : 0.995-1.020
酒精度 (ABV) : 5-8%vol
CO₂体积含量: 2.0 左右

9-2-1-1 新世界西打衍生风格 (New World Cider Derivatives)

新世界西打衍生风格是以相对应的经典风格为基础所衍生出的风格，衍生范围参考“衍生风格”的释义。

9-2-2 烈性西打 (Strong Cider)

烈性西打是一款拥有更高酒精度的苹果酒，通常会使用增加糖类或者是浓缩苹果汁来提高成品苹果酒的酒精度。

评审重点:

- 1.整体风格是否符合，对于原材料和工艺的使用是否正确；
- 2.整体的平衡性和适饮性；

3.对于明显酿造流程的瑕疵或错误;

风味特征: 苹果、单宁

初始比重 (OG) : 1.060-1.180
终点比重 (FG) : 0.995-1.085
酒精度 (ABV) : 7-13%vol
CO₂体积含量: 2.0 左右

9-2-2-1 烈性西打衍生风格 (Strong Cider Derivatives)

烈性西打衍生风格是以相对应的经典风格为基础所衍生出的风格, 衍生范围参考“衍生风格”的释义。

9-2-3 传统西打衍生风格 (Traditional Cider Derivatives)

以相对应的经典风格为基础所衍生出的风格, 衍生范围参考“衍生风格”的释义。

9-2-4 传统蜂蜜酒衍生风格 (Traditional Mead Derivatives)

以相对应的经典风格为基础所衍生出的风格, 衍生范围参考“衍生风格”的释义。