



Norbryggs typedefinisjoner

Utgave 2025-12-01

1 Lys lager

- 1A Internasjonal lager
- 1B Tsjekkisk pilsner
- 1C Tysk pilsner
- 1D Münchener Helles
- 1E Norsk pilsner butikk-klasse

2 Mørk lager

- 2A Wiener
- 2B Märzen
- 2C Münchener Dunkel
- 2D Mørk tsjekkisk lager
- 2E Schwarzbier
- 2F Klassisk røykøl

3 Bock

- 3A Helles Bock/Maibock
- 3B Bock
- 3C Doppelbock
- 3D Eisbock
- 3E Klassisk norsk juleøl
- 3F Klassisk norsk juleøl butikk-klasse

4 Lys ale

- 4A Engelsk bitter
- 4B Engelsk pale ale
- 4C Engelsk golden ale
- 4D Amerikansk pale ale
- 4E California common/Steam beer
- 4F Kölsch
- 4G Irsk rød
- 4H Amerikansk amber

5 Mørk ale

- 5A Engelsk brown ale
- 5B Amerikansk brown ale
- 5C Engelsk dark mild
- 5D Altbier
- 5E Skotsk ale
- 5F Skotsk sterk ale/Wee heavy
- 5G Old ale
- 5H Engelsk barley wine
- 5I Amerikansk barley wine

6 India Pale Ale (IPA)

- 6A Engelsk IPA
- 6B Amerikansk IPA

- 6C Imperial IPA
- 6D Hazy IPA

7 Hvetetøl

- 7A Weizen/Weissbier
- 7B Dunkelweizen
- 7C Belgisk wit
- 7D Weizen bock

8 Porter/stout

- 8A Dry stout
- 8B Sweet stout
- 8C Oatmeal stout
- 8D Porter
- 8E Moderne porter og stout
- 8F Foreign extra stout
- 8G Baltisk porter
- 8H Imperial stout

9 Lys belgisk øl

- 9A Belgisk blond
- 9B Lys sterk belgisk ale
- 9C Bière de garde
- 9D Saison

10 Mørk belgisk øl

- 10A Belgisk dubbel/bruin
- 10B Mørk sterk belgisk ale

11 Syrlig øl

- 11A Gueuze lambic
- 11B Belgisk frukt lambic
- 11C Flamsk surøl
- 11D Berliner weisse
- 11E Gose

12 Norske tradisjonsøl

- 12A Stjørdalsøl
- 12B Heimabrudd
- 12C Kornøl

13 Spesialøl

- 13A Frukt/grønnsaksøl
- 13B Krydret øl
- 13C Trelagret øl
- 13D Andre røykøl
- 13E Andre tilsetninger

1 Lys lager

1A Internasjonal lager

Oppdatert: 2024-11-27. 2024-11-27: Mindre språklige endringer.

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1044–1050	1008–1012	4,5–5,3	18–25	6–12

Versjon av pilsnerølet uten kraftige aromaer og smaker. Stilmessig kan en skille mellom europeiske utgaver med sterkere humlepreg og andre med mindre smak og aroma. Gjærtypen vil kunne gi svake særpreg, men disse skal i sum ikke være for kraftige. Noen av typene har mer maltaroma og -smak enn andre.

Aroma

Svak til merkbar aroma av malt, kan være kornaktig, kjeks og sukkeraktig, søtlig. Fraværende til svak aroma av adjunkter som mais dersom dette er brukt. Svak til merkbar humlearoma, gjerne blomsteraktig eller med særpreg som sitrus eller jordaktig. Gjærtypen til bryggeriet gir fraværende til svakt særpreg som svovel, DMS, diacetyl og/eller fruktestere, men skal ikke være for kraftig totalt sett.

Farge/utseende

Lys halmgul til gylden. Klar. Lett skum.

Smak

Smak er svakere enn aroma, der særpregene fra aroma finnes igjen. Fraværende til svak maltsødme av lyst malt, gjerne med kjeks. Svak til merkbar humlesmak og -bitterhet. Bitterhet skal balansere sødmen.

Kropp

Lett kropp. Lav til middels karbonering.

Eksempler

Carlsberg, Heineken, Grøn Tuborg, Birra Moretti, San Miguel, Peroni Nastro Azzurro, Corona, Sol, Kirin, Asahi, Singha.

1B Tsjekkisk pilsner

Oppdatert: 2024-11-27. 2024-11-27: Mindre språklige endringer.

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1046–1052	1012–1017	4,1–5,0	35–45	7–15

Tsjekkisk pilsner er lettdrikkelig og kjennetegnes av tydelig maltfylde og sødme, balansert med Saaz-humle eller andre krydder- eller urtepregede humletyper. Diacetyl er ofte en del av karakteren.

Aroma

Merkbar til tydelig krydret humleduft. Merkbar til tydelig maltaroma av brød og/eller kjeks. Fraværende til tydelig diacetyl.

Farge/utseende

Gylden, med lyst skum. Klar til lett tåkete.

Smak

Merkbar til tydelig smak av lyst malt med preg av lyst eller lett ristet brød eller kjeks, balansert av krydret humlesmak og humlebitterhet. Fraværende til tydelig diacetyl. Lang, bitter ettersmak.

Kropp

Medium kropp. Middels karbonering, lavere enn de fleste undergjærede øltyper.

Eksempler

Pilsner Urquell, Budweiser Budvar, Staropramen Pilsner.

1C Tysk pilsner

Oppdatert: 2024-11-27. 2024-11-27: Mindre språklige endringer.

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1045–1050	1006–1012	4,5–5,3	20–40	4–8

Tysk pilsner er et lyst og tørt pilsnerøl med markant humlebitterhet og humlearoma. En ren smaks- og aromaprofil gjør at ølet fremstår som friskt og lettdrikkelig. Dimetylsulfid (DMS) er en del av aroma- og smaksbildet og bidrar ofte til kompleksiteten. Pilsner fra Sør-Tyskland er ofte mindre bitter og mer maltpreget enn eksempler fra Nord-Tyskland.

Aroma

Tydelig til kraftig humlearoma, oftest med preg av blomster, men kan også ha urter og/eller svake sitrusnoter. Svak til kraftig DMS. Merkbar til tydelig lys maltaroma, ofte med karakter av tørket gress, korn, lyst brød, brødskorpe, kjeks og/eller honning. Humlearomaen er mer markant enn maltaromaen.

Farge/utseende

Halmgul til lyst gyldengul. Klart. Middels til kraftig hvitt skum som er fast og holder seg lenge.

Smak

Humlesmak og humlebitterhet er mer fremtredende enn smak av malt, men fortsatt balansert. Tydelig til kraftig humlebitterhet og humlesmak, oftest med preg av blomster, men kan også ha urter og/eller svake sitrusnoter. Svak til kraftig DMS. Merkbar til tydelig sødme. Merkbar til tydelig maltsmak med karakter av tørket gress, korn, lyst brød og/eller honning. Bitter og tørr avslutning. En svak metallisk-skarp smak og/eller avslutning kan forekomme.

Kropp

Lett til medium kropp. Middels til høy karbonering. Kan ha svakt prikkende munnfølelse.

Eksempler

Jever Pilsener. König Pilsener. Radeberger Pilsner: maltpreget. Flensburger Pilsener: kraftig bitterhet, tørr avslutning, bitter ettersmak. Krombacher Pils: fruktig. Lübzer Pils: honning, tørr, svak metallisk. Veltins Pilsener: kraftig DMS. Warsteiner Pilsener: lite aroma og smak, syrlig ettersmak. Bitburger Premium: lite aroma og smak. Friedenfelser Pils: metallisk-skarp. Lederer Pils: maltpreget, metallisk-skarp avslutning. Weltenburger Kloster Pils: skarp bitterhet.

1D Münchener Helles

Oppdatert: 2024-11-27. 2024-11-27: Mindre språklige endringer.

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1044–1050	1008–1012	4,8–5,5	18–25	7–14

Münchener Helles er et lyst lagerøl med karakteristisk kornpreg. Ølet er maltdominert med innslag av humle. Münchener Helles er maltrik i aroma og smak, men ikke søtt; den har en god balanse mellom maltsødme og humlebitterhet og fremstår som forfriskende.

Aroma

Merkbar til tydelig aroma av lyst malt, oftest med karakter av korn, lyst brød og/eller honning. Svak til merkbar humlearoma, oftest med preg av blomster og/eller urter. Svak til merkbar DMS. Svake noter av svovel kan forekomme.

Farge/utseende

Halmgul til gyldengul. Holdbart hvitt skum. Klar til lett tåkete.

Smak

Tydelig til kraftig kornsmak. Tydelig sødme balansert av bitterhet fra humlen. Svak til tydelig humlesmak med preg av blomster og/eller urter. Svak til merkbar DMS.

Kropp

Medium kropp. Middels karbonering.

Eksempler

Oberdorfer Helles Augustiner-Bräu München Lagerbier Hell: humlearoma og -smak. Hacker-Pschorr Münchner Hell: DMS, humlesmak. Spaten Münchner Hell: kornpreget. Mönchshof Hell: tydelig sødme, tydelig humlesmak.

1E Norsk pilsner butikk-klasse

Oppdatert: 2024-11-27. 2024-11-27: Mindre språklige endringer.

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1040–1045	1010–1010	4,5–4,75	25–35	6–8

Vanlig norsk pilsner i butikk-klasse skal være frisk og lettdrikkelig, med balansert maltsødme og bitterhet. Forskjellen opp mot andre lyse lagere er at denne typen er mer preget av særegenhetene i gjærtypen til bryggeriet, som kan gi varierende mengder fenoler, fruktestere og/eller diacetyl. DMS er ofte en del av aroma- og smaksbildet. Særpregene skal allikevel ikke være for dominerende eller i sum for mange.

Aroma

Svak til merkbar blomsteraktig humlearoma, som også kan ha preg av sitrus. Svakt til merkbart preg av lyst malt, som kan ha korn, kjeks, lys brødkrumme, smørloff og/eller gjærbakst. Svakt til merkbart preg av fruktestere og svakere fenoler som kjennetegner gjæren til bryggeriet. Fraværende til merkbar DMS, fraværende til merkbar diacetyl. Fraværende til svakt, svovelaktig gjærpreg.

Farge/utseende

Lys halmgul til gyldengul, klar. Tett, hvitt, holdbart skum, som kan ha store bobler.

Smak

Svak til merkbar humlebitterhet. Svak til tydelig blomsteraktig humlesmak. Merkbar maltsødme med smak av lyst malt, kan ha preg av halm, loff og/eller honning. Frukthet og sødme balanseres mot bitterhet, oftest med sødme i anslaget og så bitrere ettersmak. I noen varianter er det svak syre med sitron eller grapefrukt som bidrar til balanse. Fraværende til merkbar diacetyl og DMS og preg fra gjærstammen, for eksempel svak svovel.

Kropp

Lett kropp. Lav til middels karbonering, kan være perlende.

Eksempler

Her kan du fylle inn dine lokale favoritter.

2 Mørk lager

2A Wiener

Oppdatert: 2024-11-27. 2024-11-27: Oppdatering av noen mengdeord.

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1048–1056	1010–1016	4,8–5,6	22–28	16–30

Wiener øl er en mørk lager, kjennetegnet ved balanse mellom malt og humle. Fargen kommer fra wiener- og münchenermalt. Humlen er mellomeuropeisk.

Aroma

Merkbar til kraftig maltaroma, med karakter av brød og/eller karamell. Fraværende til svak humlearoma. Fraværende til svak DMS.

Farge/utseende

Ravfarget til kobberfarget. Klar til lett tåkete.

Smak

Merkbar til kraftig maltsmak, med karakter av brød og/eller karamell, lett ristede noter kan forekomme. Humlesmak og bitterhet skal være svak til merkbare.

Kropp

Lett til medium kropp.

Eksempler

Aass Classic, Grans Vinterøl, Negra Modelo.

2B Märzen

Oppdatert: 2024-11-27. 2024-11-27: Oppdatering av noen mengdeord.

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1052–1060	1012–1020	5,2–6,2	22–28	11–35

Denne kategori har ingenting å gjøre med de moderne oktoberfestøl som i dag minner mer om en standard lys lagerøl. Märzen er en utvikling av wienerølet med en litt høyere vørterstyrke som gjør den mer holdbar over sommeren.

Aroma

Merkbar til kraftig maltaroma, med karakter av brød, kjeks og/eller karamell. Svak til merkbare humlearoma, med karakter av mellomeuropeiske humletyper. DMS fra fraværende til svak.

Farge/utseende

Gyldengul til kobberfarget. Klar til lett tåkete.

Smak

Merkbar til kraftig maltsmak, som skal være mer lett ristet enn karamell. Svak til merkbare humlesmak og -bitterhet.

Kropp

Medium kropp. Lav til middels karbonering.

Eksempler

Ægir Påskesøl, Borg Oktoberøl, Spaten Oktoberfest Ur-Märzen.

2C Münchener Dunkel

Oppdatert: 2024-11-27. 2024-11-27: Oppdatering av noen mengdeord og mindre språklige endringer.

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1052–1056	1014–1018	4,8–5,5	16–25	40–80

En münchener dunkel skal være mørk og maltet med ristede, men ikke brente noter. En god münchener er fyldig, maltet og bløt, mens en dårlig er søt og kvalmende.

Aroma

Tydelig til kraftig maltaroma, med en brøtaktig, ristet aroma og noter av sjokolade. Svak aroma av ugjæret vørter. Svak humlearoma av mellomeuropeiske typer. Fraværende til svak DMS. Fraværende til svak diacetyl.

Farge/utseende

Mørk kobber til mørk rødbrun. Klar til lett tåkete.

Smak

Tydelig til kraftig, bløt og fyldig maltsmak, med karakter av brød, karamell og/eller sjokolade fra münchnormalt. Svak, men merkbare humlesmak og bitterhet gir balanse i ølet.

Kropp

Medium kropp.

Eksempler

Aass Bayer, CB Magnum Mørk, König Ludwig Dunkel, Paulaner Original Münchner Dunkel, Weltenburger Kloster Barock Dunkel, Frydenlund Bayer.

2D Mørk tsjekkisk lager

Oppdatert: 2024-11-27. 2024-11-27: Oppdatering av noen mengdeord og mindre språklige endringer.

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1044–1052	1012–1016	3,9–4,8	22–30	40–90

Mørk tsjekkisk lager er ofte søt som vørter, men mer balanserte eksempler forekommer også.

Aroma

Tydelig til kraftig maltaroma, med karakter av toffee, karamell, melkesjokolade og/eller ugjæret vørter. Fraværende til svak humlearoma. Svak til kraftig diacetyl.

Farge/utseende

Mørk kobberfarget til rødsort. Klar til lett tåkete.

Smak

Tydelig til kraftig søt maltsmak, med karakter av karamell og/eller melkesjokolade. Det kan være svak til merkbare ristet maltkarakter, som kan bidra med bitterhet. Fraværende til svak humlesmak. Svak til kraftig diacetyl.

Kropp

Medium kropp.

Eksempler

1795 Dark, B.B. Dark, Kozel Dark, Bohemia Regent Dark.

2E Schwarzbier

Oppdatert: 2025-01-05. 2025-01-05: Full revisjon.

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1044-1052	1008-1012	4,6-5,5	22-30	50-90

Schwarzbier er et undergjæret øl med opphav i tysk pilsner. Ølet har preg av tysk humle og har en forholdsvis lett kropp, men har i tillegg en ristet karakter. Det ristede maltet skal ikke virke brent, men bidrar til tørrhet og gjør ølet lettdrikkelig.

Aroma

Merkbar til tydelig blomsteraktig humlearoma, men kan i tillegg ha karakter av urter og/eller jord. Merkbare til tydelig ristet maltpreg. Maltaromaen kan ha noter av mørkt brød, lakris og/eller karamell, men skal ikke ha brent karakter. Fraværende til merkbare DMS. Fraværende til svake fruktestere.

Farge/utseende

Rødbrun til rødsort. Klar til lett tåkete. Holdbart, kraftig, beige til lysebrunt skum.

Smak

Tydelig til kraftig smak av ristet malt, med mørkt brød, lakris og/eller karamell. Maltsmaken skal ikke virke brent. Merkbare til tydelig humlesmak med karakter av blomster, men kan i tillegg ha urter og/eller jord. Merkbare til tydelig bitterhet. Svak til merkbare sødme. Fraværende til svak syre. Fraværende til merkbare DMS og fraværende til svake fruktestere. Ettersmaken er preget av tydelig til kraftig bitterhet med ristede noter.

Kropp

Lett til medium kropp. Lav til middels karbonering. Tørr avslutning.

Eksempler

Köstritzer Schwarzbier, Vielanker Schwarz.

2F Klassisk røykøl

Oppdatert: 2024-11-27. 2024-11-27: Oppdatering av noen mengdeord og mindre språklige endringer.

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1048-1058	1012-1016	4,5-6,0	20-30	20-75

Røykøl skal ha en tydelig røykt karakter i både duft og smak fra tysk røykmalt.

Aroma

En røykt maltaroma som kan variere fra svak til dominerende, med karakter av bacon og/eller røkt skinke. Fraværende humlearoma.

Farge/utseende

Ravfarget til mørk rødbrun. Klar til lett tåkete.

Smak

Merkbar til kraftig maltsmak, med karakter av brød, kjeks og/eller karamell. Svak til dominerende røyksmak. Svak til tydelig bitterhet, uten smak fra humlen.

Kropp

Medium kropp.

Eksempler

Aecht Schlenkerla Rauchbier Märzen, Spezial Rauchbier Märzen.

3 Bock

3A Helles Bock/Maibock

Oppdatert: 2024-11-27. 2024-11-27: Mindre språklige endringer.

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1064–1072	1011–1018	6,0–7,5	20–38	11–20

En lys og velhumlet bock. Smaksmessig er typene like, men Maibock blir brygget til vårparten av året.

Aroma

Svak til tydelig maltaroma av pilsnermalt, kjeks, loff, eventuelt med brødskorpe og/eller ristet brød. Merkbar til tydelig humlearoma fra typisk tyske humlesorter med urter, blomster, pepper og/eller gressaktig preg. Fraværende til merkbare fruktestere. Svak til tydelig DMS, fraværende til merkbart gjærpreg (svovel).

Farge/utseende

Gylden til ravfarget. Klar. Lett skum.

Smak

Merkbar til tydelig søt smak av pilsnermalt, med kjeks og/eller loff, og kan ha noe mer røstet preg. Tydelig til kraftig humlebitterhet balanserer sødmen. Svak til tydelig humlesmak av tyske humlesorter. Lang, humlepreget ettersmak.

Kropp

Medium kropp, middels karbonering. Kan ha svakt varmende alkohol.

Eksempler

Einbecker Mai-Ur-Bock: søt, svovel. Einbecker Ur-Bock Hell. Union Immer Bock: litt kraftig humle og DMS. Hemelinger Maibock: bitter. Herforder Maibock: fruktig og søt, mindre bitter. Andechser Bergbock Hell.

3B Bock

Oppdatert: 2024-11-27. 2024-11-27: Mindre språklige endringer.

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1066–1074	1018–1024	6,3–7,0	20–30	30–60

Bock er et søtt og fyldig øl, som er helt dominert av malt.

Aroma

Tydelig til kraftig maltaroma, med karakter av brødskorpe og/eller kjeks. Fraværende til svak humlearoma. Fraværende til svak alkohol og fruktestere, som kan gi karakter av tørket frukt.

Farge/utseende

Kobberfarget til rødbrun. Klar.

Smak

Tydelig til kraftig, søt og maltet smak, med tydelig innslag av alkohol. Sødmen balanseres av humlebitterhet, men uten humlesmak. Svake fruktestere.

Kropp

Medium til fyldig kropp.

Eksempler

Borg Bokkøl, Frydenlund Bokkøl, Mack Bokøl, Aass Bokkøl, Einbecker Ur-Bock Dunkel, Kulmbacher Mönchshof Bockbier.

3C Doppelbock

Oppdatert: 2024-11-27. Full typerevisjon. 2025-11-25
Mindre korreksjoner.

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1074–1090	1020–1028	6,5–9,0	17–37	30–95

Vinøs og kraftig, en sterkere utgave av Bock. Dette er et komplekst, søtlig, malt-drevet øl som balanseres mot fruktig syre og bitterhet. Doppelbock er opprinnelig et mørkt og kraftig øl, der moderne varianter kan være lysere og lettere.

Aroma

Tydelig til kraftig maltaroma, med karakter av brød og/eller karamell. Fraværende til tydelige sjokoladenoter og/eller brøds skorpe fra mørkt brød. En kombinasjon av fruktestere som kan kjennes som tørket frukt og/eller tyggegummi, lagring og alkohol kan gi en merkbar til tydelig vinøs karakter. Fraværende til svak humlearoma med preg av blomster, urter og/eller sitrus.

Farge/utseende

Kobberfarget til rødsort. Klar. Lett, kremfarget skum.

Smak

Tydelig til kraftig søt og vinøs maltsmak, med noter av tørket frukt, brød og/eller sjokolade. Sødmen er fra malt-drevet til sukkeraktig. Svak til tydelig fruktighet. Svak til tydelig bitterhet fra røstet malt. Fraværende til svak humlebitterhet og humlesmak med preg av blomster, urter og/eller sitrus. Svak syre som sammen med bitterheten balanserer maltsødmen, men fortsatt i søtlig retning.

Kropp

Medium til fyldig kropp. Lav karbonering. Kan ha varmende alkohol.

Eksempler

Ringnes Julebukk: mørkere malt. Weltenburger Asam Bock. Ayinger Celebrator: sjokolade, vinøst, røstet bitterhet. Weihenstephaner Korbinian. Tucher Bajuvator: fruktig, frisk, sukkeraktig sødme. Andechs Doppelbock Dunkel: mørkt brød, fruktig. Kloster Scheyern Pocalator: vørter, fenoler. Paulaner Salvator: alkoholisk, tynnere, humlebitter.

3D Eisbock

Oppdatert: 2024-11-27. 2024-11-27: Oppdatering av noen mengdeord og mindre språklige endringer.

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1078–1120	1020–1035	8,5–14,0	25–35	30–70

En ekstra sterk bock (ofte doppelbock) hvis karakter konsentreres og forsterkes ved at den fryses og isen fjernes fra ølet.

Aroma

Merkbar til kraftig aroma av alkohol, med vinøse noter av tørket frukt. Kraftig maltaroma, med karakter av brød og/eller karamell. Fraværende humlearoma.

Farge/utseende

Kobberfarget til mørk rødbrun, svak skumdannelse er tillatt, på grunn av det høye innhold av alkohol. Klar.

Smak

Kraftig søt maltsmak. Ølet er søtt, men skal ikke være kvalmende. Svak humlebitterhet.

Kropp

Fyldig kropp. Lav karbonering. Varmende alkohol.

Eksempler

Kulmbacher ECU 28, Kulmbacher Eisbock.

3E Klassisk norsk juleøl

Oppdatert: 2024-11-27. 2024-11-27: Mindre språklige endringer.

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1060–1070	1014–1022	6,0–7,0	20–30	20–40

Den klassiske polutgaven av juleølet fra de store, norske bryggeriene. Malt-drevet, klart og komplekst lagerøl med smak av mørk malt balansert mot bitterhet og syre. Typisk matøl til tradisjonell norsk julemat.

Aroma

Tydelig til kraftig, kompleks røstet maltaroma med preg av karamell, kandissukker, knekk og/eller ristet loff. Merkbar til tydelig fruktighet, kan ha preg av mørke bær, svsker, rosiner og/eller tørket frukt. Fraværende til svak humlearoma. Fraværende til svakt preg av lagergjær, som svovel.

Farge/utseende

Klar kobberfarget til mørk brun, gjerne med rødlig skjær. Lite, gyldent skum, som regel med god holdbarhet.

Smak

Kraftig maltsmak med røstet preg og karamell. Kan ha preg av tørket frukt, kaffe og/eller ristet loff, være mer sirupaktig. Tydelig sødme, som balanseres av bitterhet og syre. Merkbar til tydelig bitterhet. Bitterheten er som regel fra brent malt, men kan også ha noe bidrag fra humle. Svak til merkbar syre. Fraværende humlesmak. Tydelig, lang ettersmak som preges av balanse mellom av sødme, bitterhet og syre.

Kropp

Medium til fyldig kropp, middels karbonering.

Eksempler

Hansa Juleøl kl. F: karamell og røstet malt, bitter. Aass Premium Juleøl kl F: røstet malt, bitter. Ringnes Juleøl Sterk: sødmen balanseres mer med syre. Borg Juleøl kl. F. CB Juleøl kl. F: karamell og røstet malt. Mack Juleøl kl. F: mindre sødme, bitter. Fredrikstad Juleøl: karamell og røstet malt. Dahls Juleøl kl. F: søtere og mer fruktig.

3F Klassisk norsk juleøl butikk-klasse

Oppdatert: 2024-11-27. 2024-11-27: Mindre språklige endringer.

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1045–1050	1010–1014	4,5–4,7	20–30	20–40

Lettere utgave av det klassiske, norske juleølet. Malt-drevet, klart og komplekst lagerøl med smak av mørk malt balansert mot bitterhet og syre. Typisk matøl til tradisjonell norsk julemat.

Aroma

Tydelig til kraftig, kompleks maltaroma som kan ha preg av karamell, kaffe, knekk og/eller ristet loff. Merkbar til tydelig fruktighet, kan ha preg av blomster, tørket frukt og/eller rosiner. Fraværende til svak humlearoma. Fraværende til svakt preg av lagergjær, som svovel.

Farge/utseende

Klar kobberfarget til mørk brun, gjerne med rødlig skjær. Lite, gyldent skum, som regel med god holdbarhet.

Smak

Tydelig til kraftig brødaktig maltsmak og karamell. Kan ha preg av tørket frukt, brent malt og kaffe, ristet loff og/eller knekk. Merkbar sødme, som så balanseres av bitterhet og syre. Merkbar til tydelig bitterhet, fraværende humlesmak. Svak til merkbar syre. Kort ettersmak som preges av balanse mellom av sødme, bitterhet og syre.

Kropp

Medium kropp, middels karbonering.

Eksempler

Ringnes Juleøl, Hansa Juleøl, Aass Juleøl, Dahls Julebrygg, Mack God Jul, CB Juleøl, Borg Juleøl, Fredrikstad Juleøl.

4 Lys ale

4A Engelsk bitter

*Oppdatert: 2025-11-25. 2025-11-25: Typerevisjon.
Sammenslåing av tidligere 4A og 4B.*

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1033–1046	1006–1012	3,0–4,8	20–40	15–35

En tradisjonell, balansert og lettdrikkelig engelsk ale, kjent for sin harmoni mellom malt og humle. Ølet serveres gjerne lunkent (14 – 16 grader) fra håndpumpe med lav karbonering; tappingen fremhever kompleksiteten i malt og bitterhet. Stilen viser variasjoner i styrke og karakter, fra de mildere variantene til mer bitre og maltpregede utgaver. Det er noen lokale variasjoner, oftere med litt lysere øl i sør, og mer bitterhet i nord. God balanse og høy drikkbarhet er kjennetegnene. Selv om ølene er lette har de et overraskende komplekst maltpreg fra malttypene som er brukt. Bryggeriene bruker bitter og pale ale om hverandre i omtalen av ølene sine, men generelt er bitter mest brukt om ølene som blir servert fra tapp, og som da er lettere enn pale ale.

Aroma

Svak til tydelig humlearoma som normalt kjennetegnes i engelsk humletyper, med preg av blomster, tobakk og/eller jord. Svak til tydelig, kompleks maltaroma med toner av karamell, toffee og/eller lyst brød, samt over mot brødskorpe og mer røstet preg i mørkere varianter. Fruktestere er fraværende til merkbare, men skal ikke dominere. Diacetyl er fraværende til svak.

Farge/utseende

Gyldengul til kobberfarget. Klar til lett tåkete. Skum fra svakt til moderat, med varierende holdbarhet avhengig av serveringsmetode.

Smak

Tydelig til kraftig humlebitterhet og -smak som normalt kjennetegnes i engelsk humletyper, med preg av blomster, tobakk og/eller jord. Maltsmaken er svak til tydelig, med karakter av karamell, toffee og/eller lyst brød. Fruktestere kan være fraværende til merkbare. Ølet skal oppleves balansert, med god drikkbarhet og avrundet avslutning. Selv om ølet generelt har en lav alkoholprosent, oppleves det som smakfullt bl.a. pga. serveringstemperaturen.

Kropp

Lett til fyldig kropp. Lav karbonering.

Eksempler

Fullers Chiswick Bitter, Cains IPA, Jennings Lakeland Bitter.

4B Engelsk pale ale

Oppdatert: 2025-11-25. 2025-11-25: Typerevisjon.

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1046–1060	1010–1016	4,8–6,0	25–45	25–40

Engelsk Pale ale er en fyldigere og mer alkoholkraftig utgave enn engelsk bitter, og serveres oftest fra flaske. Ølet balanserer tydelig humlebitterhet med en mer fremtredende maltkompleksitet og tidvis sødme. Det oppleves rikere og mer smaksintensivt enn de svakere bittertypene, men skal fortsatt ha høy drikkbarhet og god balanse mellom malt, humle og alkohol. Det er noen lokale variasjoner, oftere med litt lysere øl i sør, og mer bitterhet i nord. Bryggeriene bruker bitter og pale ale om hverandre i omtalen av ølene sine, men generelt er pale mest brukt om ølene som blir servert fra flaske, og som da er kraftigere enn bitter.

Aroma

Svak til tydelig humlearoma fra engelske humletyper, med preg av blomster, tobakk og/eller jord. Merkbar til tydelig maltaroma med karakter av karamell, toffee, kjeks og/eller lyst til mørkt brød. Fruktestere kan være fraværende til merkbare, men skal ikke dominere. Fraværende til svak diacetyl.

Farge/utseende

Gyldengul til mørk kobberfarget. Klar til lett tåkete. Svakt til middels, kremaktig skum

Smak

Tydelig til kraftig humlebitterhet og -smak fra engelsk humletyper, med preg av blomster, tobakk og/eller jord. Maltsmaken er merkbar til tydelig, kompleks, med karakter av karamell, toffee, kjeks og/eller lyst til mørkt brød. En lett restsødme kan bidra til balanse mot bitterheten. Fruktestere er fraværende til merkbare, og diacetyl fraværende til svak. Ølet skal fremstå balansert og fyldig.

Kropp

Medium til fyldig kropp. Lav karbonering.

Eksempler

Fuller's ESB, Young's Special London Ale, Shepherd Neame Bishops Finger, Greene King Abbot Ale.

4C Engelsk golden ale

Oppdatert: 2025-11-25. 2025-11-25: Typerevisjon.

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1040–1050	1008–1016	3,8–5,0	20–40	5–15

Utviklet som et real ale-alternativ til lyst lager. Ølet skal være lett og forfriskende, men allikevel ha særpreg av engelske malttyper. Ølet skiller seg fra engelske pale ales ved å være enda lysere. Humletyper kan være både typiske engelske og amerikanske.

Aroma

Merkbar til kraftig humlearoma, med karakter av engelske (typisk blomster, jord, og/eller tobakk) eller amerikanske humletyper (sitrus, tropisk frukt, furunål og andre). Svak til tydelig maltaroma, typisk med karakter av lyst brød, kan ha noe kompleksitet fra typiske engelske malttyper. Fraværende til svake fruktestere.

Farge/utseende

Lys halmgul til gylden. Klar til lett tåkete. Lett, hvitt skum.

Smak

Merkbar til kraftig humlesmak og -bitterhet; særpreg fra aroma går igjen i smaken. Svak til merkbar maltsmak, kan ha noe kompleksitet fra typiske engelske malttyper. Restsødme kan forekomme, men da i balanse med humlebitterhet.

Kropp

Lett til medium kropp. Lav til middels karbonering.

Eksempler

Fuller's Discovery, Brewdog Trashy Blonde.

4D Amerikansk pale ale

Oppdatert: 2024-11-27. 2024-11-27: Typerevisjon

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1044–1056	1008–1016	4,4–6,0	20–40	12–28

En klassisk amerikansk øltype, som er en mer humlet utgave av engelske pale ale. Markant duft og smak, typisk fra amerikanske humletyper. Alle humletyper er tillatt så lenge en får fram særpreg som furunål, citrus og/eller tropisk frukt. Maltsmak skal støtte opp om humlesmak og -bitterhet, men balansen skal være på den bitre siden. Gode eksempler skiller seg ut ved at humlen bidrar med kompleksitet eller det lille ekstra.

Aroma

Tydelig til kraftig humlearoma fra humletyper som gir citrus, furunål og/eller tropisk frukt. Svak til tydelig maltaroma, typisk med karakter av kjeks og/eller brødskorpe, karamell fraværende til merkbar.

Farge/utseende

Halmgul til kobberfarget. Klar til lett tåkete. Lett, holdbart hvitt eller kremfarget skum.

Smak

Tydelig til kraftig humlesmak, merkbar til kraftig bitterhet; særpreg fra aroma gjenspeiles i smak. Svak til tydelig maltsmak med karakter av kjeks og/eller brødskorpe, karamell fraværende til merkbar. Svak til tydelig sødme som skal støtte, men ikke forstyrre humlesmaken og -bitterheten. Balansen er ofte på den bitre siden. Bitter ettersmak som ikke skal være besk.

Kropp

Lett til medium kropp. Middels karbonering.

Eksempler

Sierra Nevada Pale Ale: tydelig karamell, mer malt og bitterhet. Oscar Blues Dale's Pale Ale: kraftig bitterhet, tropisk frukt, lettere. Lervig Lucky Jack: lett, lys malt, bittert balansert. Rygr Jædr: lett kropp, lys malt, furunål i aroma, citrus i smak. Brooklyn The Stonewall Inn IPA: kraftig preg av ananas i aroma og smak, lite bitterhet. 7 Fjell Bad habit: merkbar karamell, mer malt og bitterhet. Nøgne Ø Global Pale Ale: tropisk, fruktig humle.

4E California common/Steam beer

Oppdatert: 2024-11-27. 2024-11-27: Oppdatering av noen mengdeord og mindre språklige endringer.

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1044–1055	1011–1014	4,0–5,5	30–40	16–30

En øltype som oppstod da man ikke kunne gjære ved lagertemperatur i varmen i Amerika.

Aroma

Svak til tydelig maltaroma, med karakter av karamell og/eller brødskorpe. Svak til tydelig aroma av mellomeuropeisk humle. Svake fruktestere, med karakter av røde epler og/eller plommer. En svakt svovelaktig aroma fra gjæringen med lagergjær.

Farge/utseende

Ravfarget til kobberfarget. Klar til lett tåkete.

Smak

Merkbar til tydelig maltsmak, med karakter av karamell og/eller brødskorpe. Merkbar til tydelig mellomeuropeisk humlesmak og -bitterhet, som er i balanse med maltet. Kraftig humlepreg i ettersmaken.

Kropp

Medium kropp, middels til høy karbonering.

Eksempler

Anchor Steam Beer, Oslo Mikrobryggeri Steamer.

4F Kölsch

Oppdatert: 2025-02-09. 2025-02-09: Retting av feilbeskrivelse av fruktestere.

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1042–1046	1006–1010	4,8–5,1	20–30	5–14

Kölsch er overgjæret og lagret ved lav temperatur. Et tørt og forfriskende øl.

Aroma

Merkbar til tydelig europeisk humle med blomster og/eller urter. Svak til merkbar maltaroma med lyst brød og/eller kornhams og strå. Svake til merkbare pepperaktige og/eller krydrede fenoler. Fraværende til tydelig DMS. Fraværende til merkbare vinøse fruktestere.

Farge/utseende

Lys halmgul til lys gylden. Klar til lett tåkete. Hvitt skum.

Smak

Tydelig maltsmak med lyst brød og/eller kjeks. Svake til tydelige fenoler med pepper. Svak til merkbar humlebitterhet og smak fra europeisk humle. Balanse mellom god utgjæring og honningaktig restsødme og bitterhet. Fraværende til tydelig DMS. Fraværende til merkbare vinøse fruktestere.

Kropp

Lett kropp. Middels karbonering.

Eksempler

Gaffel Kölsch, Dom Kölsch, Früh Kölsch.

4G Irsk rød

Oppdatert: 2024-11-27. 2024-11-27: Oppdatering av noen mengdeord og mindre språklige endringer.

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1044–1060	1010–1014	4,0–6,0	17–28	18–35

Et balansert øl med moderat maltkarakter som kan ha toner av karamell og ristet eller brent malt.

Aroma

Kraftig maltaroma med ristede toner og karamell. Fraværende til svak fruktighet. Fraværende til svak duft av engelske humletyper. Fraværende til svak diacetyl.

Farge/utseende

Dyp kobber til brunrød. Tykt lyst skum. Klar til lett tåkete.

Smak

Merkbar til tydelig karamellsmak og maltsødme. Merkbar til tydelig ristet malt i avslutningen som gjør at ølet virker tørt. Kan ha svak karakter av engelske humletyper. Svak til tydelig humlebitterhet.

Kropp

Lett til medium kropp. Lav til middels karbonering.

Eksempler

O'Hara's Irish Red, Murphy's Irish Red, Kilkenny.

4H Amerikansk amber

Oppdatert: 2024-11-27. 2024-11-27: Oppdatering av noen mengdeord og mindre språklige endringer.

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1045–1065	1010–1018	4,5–6,5	30–60	20–35

Et velhumlet, men samtidig maltrikt øl med tydelig karakter av karamellmalt.

Aroma

Merkbar til tydelig maltaroma med karakter av karamell. Merkbar til kraftig humlearoma som kan ha karakter av sitrus, blomster, harpiks/furunål, fersken og/eller tropiske frukter. Humlen skal dominere eventuelle fruktestere.

Farge/utseende

Kobberrød til brunrød. Kremfarget til lyst brunt varig skum. Klar til lett tåkete.

Smak

Merkbar til kraftig humlesmak og -bitterhet. Merkbar til tydelig maltsødme og -smak med karakter av karamell.

Kropp

Medium til fyldig kropp. Middels karbonering

Eksempler

Meantime Yakima Red (litt svak på 4,1 vol%), Ægir Rallar Amber, Lervig Hoppy Joe, Brew Dog 5 am Saint, North Coast Red Seal Ale.

5 Mørk ale

5A Engelsk brown ale

Oppdatert: 2025-11-25. 2025-11-25: Oppdatering av mengdeord og beskrivelser.

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1040–1050	1008–1014	4,1–5,2	15–25	35–50

Tradisjonell britisk, maltrevet øltype med engelsk gjær og humle. Fruktighet og lett humle balanserer karamellpreget i maltet, som ikke skal være brent.

Aroma

Merkbar til kraftig maltaroma med noe kompleksitet, med karakter av karamell, toffee, nøtter og/eller sjokolade. Merkbare til kraftige fruktestere. Intet brentpreg. Svak til tydelig humlearoma med preg av blomster, tobakk og/eller jord fra britiske humletyper. Fraværende til svak diacetyl.

Farge/utseende

Kobberfarget til rødbrun. Klar til lett tåkete. Lett, kremfarget skum.

Smak

Tydelig til kraftig, kompleks maltsmak med karakter av karamell, toffee, nøtter og/eller sjokolade. En svak note av ristet eller mørkt brød kan forekomme. Intet brentpreg. Merkbare til tydelig bitterhet. Svak til merkbare humlesmak som normalt kjennetegnes i engelsk humletyper, med preg av blomster, tobakk og/eller jord.

Kropp

Lett til medium kropp, middels karbonering.

Eksempler

Samuel Smith's Nut Brown Ale: fruktig, svak diacetyl.
Thornbridge Brown Ale: fruktig, aceton. Newcastle Brown Ale: lett. Kinn Gamleguten: for kraftig.

5B Amerikansk brown ale

Oppdatert: 2024-11-27. 2024-11-27: Mindre språklige endringer.

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1040–1062	1010–1017	5,0–6,5	25–60	40–60

Mørkere og kraftigere enn engelsk brown ale, med markant karakter av amerikanske humletyper.

Aroma

Tydelig til kraftig maltaroma med karakter av karamell og sjokolade. Svak til tydelig humlearoma fra amerikanske humletyper med sitrus, tropisk frukt, harpiks og/eller furunål. Fraværende til merkbare fruktestere.

Farge/utseende

Mørk kobberfarget til rødbrun. Klar til lett tåkete. Kremfarget skum.

Smak

Tydelig til kraftig maltsmak med karakter av karamell, sjokolade og/eller ristet brød. Merkbare til tydelig humlesmak og -bitterhet.

Kropp

Lett til medium kropp, middels karbonering.

Eksempler

Svalbard Bryggeri Spitsbergen Dark Season: balansert.
Jacobsen Brown Ale: fruktig. Nøgne Ø Imperial Brown Ale: for kraftig. Brooklyn Brown Ale.

5C Engelsk dark mild

Oppdatert: 2025-11-25. 2025-11-25: Oppdatering av mengdeord og beskrivelser.

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1029–1040	1006–1010	3,0–4,0	10–24	35–80

Et lett øl og røstet øl, oftest servert kjellerkaldt fra håndpumpe med lav karbonering, tappingen fremhever kompleksiteten i malt og bitterhet. Dette er en mørkere, mer røstet utgave av engelsk bitter, og har til tross for at det er et lett øl en viss kompleksitet i maltet. Maltet skal være i god balanse med bitterheten.

Aroma
Svak til tydelig maltaroma, som kan ha karakter av karamell, toffee, kjeks, lys sjokolade og/eller ristet brød. Svake til tydelige fruktestere, som kan ha karakter av plommer og/eller rosiner. Fraværende til svak engelsk humlearoma med preg av blomster, tobakk og/eller jord.

Farge/utseende
Kobberfarget til mørkebrun. Klart til lett tåkete. Svakt skum.

Smak
Svak til tydelig maltsmak, som kan ha karakter av karamell, toffee, kjeks, sjokolade, lakris, mørk sirup og/eller ristet malt. Merkbart til tydelig maltsødme. Svake til tydelige fruktestere, som kan ha karakter av plommer og/eller rosiner. Svak bitterhet, fraværende humlesmak.

Kropp
Lett til medium kropp. Lav karbonering.

Eksempler
Brains Dark Mild, St Peter's Mild, Cains Dark Mild.

5D Altbier

Oppdatert: 2024-11-27. 2024-11-27: Oppdatering av noen mengdeord og mindre språklige endringer.

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1046–1052	1009–1014	4,5–5,2	25–50	25–40

Overgjæret, men kaldt lagret tradisjonell tysk øltype fra Düsseldorf og omegn.

Aroma
Svak til tydelig maltaroma, med karakter av brød, karamell og/eller lys sjokolade. Svak til tydelig aroma fra mellomeuropeiske humletyper. Fraværende til svake fruktestere.

Farge/utseende
Kobberfarget til mørk kobberfarget. Klar til lett tåkete.

Smak
Merkbart til kraftig maltsmak, særlig med karakter av brød. Merkbart til tydelig humlesmak og -bitterhet.

Kropp
Medium kropp. Middels til høy karbonering.

Eksempler
Ægir Altbier, Pinkus Original Münstersch Ale, Diebels Alt, Uerige Alt.

5E Skotsk ale

Oppdatert: 2025-11-25. 2025-11-25: Oppdatering av mengdeord og beskrivelser.

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1030–1050	1006–1018	2,8–4,5	9–25	16–60

Skotsk ale skiller seg fra engelske pale ales og bittere ved at de er mer maltpreget og har mindre humle. Balansen er mot en bløt og rik maltsmak. Ølet er ofte servert kjellerkaldt fra håndpumpe med lav karbonering, tappingen fremhever kompleksiteten i malt og bitterhet. Skillet mellom skotsk ale og Wee heavy er for det meste i alkoholstyrke.

Aroma
Merkbart til tydelig kompleks maltaroma, med karakter av kjeks og/eller karamell. Fraværende til svak humlearoma. Fraværende til svake fruktestere, fraværende til svak diacetyl.

Farge/utseende
Ravfarget til brun. Klar til lett tåkete. Lett, kremet skum.

Smak
Svak til tydelig maltsmak og maltsødme, med kompleks smak av karakter av karamell, toffee og/eller røstet malt. Svak til merkbart humlebitterhet. Røstet malt kan bidra med en tørr avslutning.

Kropp
Lett til medium kropp. Lav til middels karbonering.

Eksempler
Belhaven Scottish Ale, Belhaven St Andrews Ale, Orkney Red McGregor, Caledonian 80/-.

5F Skotsk sterk ale/Wee heavy

Oppdatert: 2025-11-25. 2025-11-25: Oppdatering av mengdeord og beskrivelser.

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1065–1086	1012–1024	6,5–8,4	25–35	40–90

En kraftigere utgave av skotsk ale med en kompleks maltsmak av røstet malt i søtlig balanse med humle.

Aroma
Tydelig til kraftig maltaroma, med kompleks karakter av kjeks, toffee og/eller karamell. Svake til tydelige vinøse fruktestere, fraværende til svak alkohol og diacetyl. Fraværende til merkbart humlearoma fra engelske humletyper med preg av blomster, tobakk og/eller jord.

Farge/utseende
Mørk kobberfarget til rødsort. Klar til lett tåkete. Fraværende til veldig lett, kremet skum.

Smak
Kraftig maltsmak, med kompleks karakter av kjeks, toffee og/eller karamell, kan være svakt røstet. Tydelig til kraftig maltsødme, som skal være balansert av bitterhet slik at ølet ikke virker kvalmende søtlig. Svak til tydelig vinøs alkoholkarakter, med preg av rosiner og/eller andre tørkede frukter.

Kropp
Fyldig kropp. Lav til middels karbonering.

Eksempler
Traquair House Ale, Belhaven Wee Heavy.

5G Old ale

Oppdatert: 2024-11-27. 2024-11-27: Oppdatering av noen mengdeord og mindre språklige endringer.

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1060–1080	1008–1020	6,0–8,0	30–50	20–45

Et søtt og maltdominert øl, i området mellom strong bitter og barley wine. Syrlige, langtidslagrede eksempler hører ikke inn under denne øltypen.

Aroma
Kraftig maltaroma, med karakter av kjeks og/eller karamell. Merkbare til kraftige frukttestere som bidrar til et vinøst preg av tørket frukt. Fraværende til svak humlearoma, av engelske typer. Fraværende til svak alkohol.

Farge/utseende
Ravfarget til mørk kobberfarget, svak skumdannelse er tillatt. Klar til lett tåkete.

Smak
Kraftig maltaroma, med karakter av kjeks og/eller karamell. Fraværende til svak ristede noter og/eller sjokolade. Svak til kraftig maltsødme. Svak til tydelig tørket frukt og vinøs alkohol. Svak til merkbar humlesmak og -bitterhet.

Kropp
Medium til fyldig kropp, lav karbonering.

Eksempler
Haandbryggeriet Nisseomor, Aass Juleøl Premium, Theakston's Old Peculier, Fullers 1845.

5H Engelsk barley wine

Oppdatert: 2024-11-27. 2024-11-27: Oppdatering av noen mengdeord og mindre språklige endringer.

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1080–	1018–1032	8,0–NaN	50–100	25–60

Engelsk barley wine har en vinøs og kompleks karakter, mens amerikansk barley wine er mer entydig preget av smaks- og aromahumle.

Aroma
Merkbar til kraftig maltaroma, med karakter av kjeks og/eller brødskorpe. Merkbare til kraftige frukttestere og alkohol, som gir et vinøst preg, ofte med noter av tørket frukt og hetvin. Et sherryaktig oksidert preg kan være en del av karakteren. Fraværende til svak humlearoma.

Farge/utseende
Kobberfarget til rødbrun. Ingen eller svak skumdannelse er akseptabelt. Klar til lett tåkete.

Smak
Kraftig og kompleks maltsmak, med karakter av kjeks og/eller brødskorpe. Merkbare til kraftige frukttestere, som gir karakter av tørket frukt. Tydelig vinøs alkohol, som likevel ikke skal virke spritaktig. Høy restsødme, som balanseres av en viss bitterhet. Fraværende til svak fruktig syre. Fraværende til svak humlesmak.

Kropp
Fyldig kropp. Lav karbonering.

Eksempler
Thomas Hardy's Ale, Nørrebro Little Korkny Ale, Fuller's Vintage Ale.

5I Amerikansk barley wine

Oppdatert: 2024-11-27. 2024-11-27: Oppdatering av noen mengdeord og mindre språklige endringer.

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1075–	1018–1032	7,5–NaN	50–100	20–60

Amerikansk barley wine er entydig preget av smaks- og aromahumle, mens engelsk barley wine har en mer vinøs og kompleks karakter.

Aroma
Merkbar til kraftig maltaroma, med karakter av kjeks, karamell og/eller brødskorpe. Merkbare til kraftig duft av amerikanske humletyper. Merkbare til kraftige frukttestere og alkohol.

Farge/utseende
Mørk ravfarget til rødbrun. Svak skumdannelse er akseptabel. Klar til lett tåkete.

Smak
Merkbar til kraftig, søt maltsmak. Merkbare til kraftig smak av amerikanske humletyper, med tydelig til kraftig bitterhet. Tydelig alkohol. Høy restsødme, som balanseres av bitterheten.

Kropp
Fyldig kropp. Lav til middels karbonering.

Eksempler
Nøgne Ø #100, Nøgne Ø Andhrimnir Barley Wine, Ægir Tors Hammer, Anchor Old Foghorn, Sierra Nevada Bigfoot.

6 India Pale Ale (IPA)

6A Engelsk IPA

Oppdatert: 2024-11-27. 2024-11-27: Mindre språklige endringer.

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1056–1075	1010–1018	5,0–7,5	40–60	15–35

En kraftig humlet pale ale, med engelske humletyper og gjærtyper. Mellom engelsk strong bitter (ESB) og barley wine i styrke. Typen er mer maltdrevet enn de amerikanske variantene.

Aroma

Merkbar til kraftig humlearoma, som kan ha karakter av gress, blomster, harpiks og/eller furunål. Svak til tydelig maltaroma, med karakter av karamell og/eller kjeks. Fraværende til tydelige fruktestere.

Farge/utseende

Lys ravfarget til kobberfarget. Klar til lett tåkete. Lett, hvitt skum.

Smak

Tydelig til kraftig humlesmak og -bitterhet. Svak til tydelig maltsødme. Svak til tydelig smak av lyst malt; skal ha noe kompleksitet i maltsmaken som ofte inkluderer karamell og/eller kjeks.

Kropp

Medium kropp, middels karbonering.

Eksempler

Marston's Old Empire: fruktestere og kompleks malt. Brooklyn East India Pale Ale: ren, mer humle.

6B Amerikansk IPA

Oppdatert: 2024-11-27. 2024-11-27: Mindre språklige endringer.

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1056–1075	1010–1018	5,5–7,5	40–70	15–35

En kraftig humlet pale ale med amerikanske humletyper. Mer alkoholsterk og smaksrik enn amerikansk pale ale. .

Aroma

Tydelig til kraftig humlearoma, som kan ha karakter av sitrus (som for eksempel appelsin, sitron, lime, grapefrukt med mer), blomster, harpiks/furunål, fersken og/eller tropisk frukt. Fraværende til svake fruktestere som skal overdøves av humle. Svak til merkbar maltaroma, ofte med karakter av karamell. Fraværende til svak alkohol.

Farge/utseende

Gyldengul til kobberfarget. Klar til lett tåkete. Stort og holdbart skum.

Smak

Tydelig humlesmak og tydelig til kraftig humlebitterhet, med karakter av sitrus, blomster, harpiks/furunål, fersken og/eller tropisk frukt. Svak maltsmak, ofte med karakter av karamell. Fraværende til svake fruktestere som skal overdøves av humle. Tydelig til kraftig bitter ettersmak. Kan være fra meget tørre til lett søte.

Kropp

Lett til medium kropp, middels karbonering.

Eksempler

Lagunitas IPA: lett kropp, lite skum Stone IPA: kraftig bitterhet, tørr Kinn Vestkyst: karakteristiske fruktestere, alkoholisk aroma

6C Imperial IPA

Oppdatert: 2024-11-27. 2024-11-27: Mindre språklige endringer.

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1075–1090	1008–1020	7,5–10,0	60–100	12–30

Øltypen er en hovedsakelig amerikansk videreutvikling av den ”klassiske” amerikanske IPA-en. Målet er kompleksitet i humlearoma og -smak. Dette er et typisk ferskøl som mister humlepreget raskt.

Aroma

Tydelig til dominerende, kompleks humlearoma, som kan ha karakter av sitrus (for eksempel appelsin, sitron, lime, grapefrukt med mer), blomst, harpiks/furunål, fersken og/eller tropisk frukt. Merkbar til kraftig maltaroma, med karakter av brød, kjeks og/eller karamell. Fraværende til merkbar alkohol.

Farge/utseende

Ravfarget til mørk kobberfarget. Klar til lett tåkete. Holdbart skum.

Smak

Tydelig til dominerende, kompleks humlesmak og -bitterhet. Merkbar til kraftig maltsmak og sødme. Særpreg fra aromaen gjenspeiles i smaken.

Kropp

Medium til fyldig kropp, middels karbonering.

Eksempler

Lagunitas Maximus: karamell, granbar, sødme, mindre humle. Stone Ruination IPA: karamell, furunål, tørr avslutning, kraftigere humlet. Sierra Nevada Hoptimum: søt, kompleks, karamell. Sierra Nevada Big Little Things: mer humlesmak og bitterhet, frisk, tropisk frukt. Nøgne Ø Two Captains: karamell, furunål, tørr avslutning. Kinn Brottsjø: humle med tropisk preg, fruktighet, mindre bitterhet. 7 Fjell Ulriken: karamell, malt, mindre humlesmak og -bitterhet.

6D Hazy IPA

Oppdatert: 2025-02-25. 2025-02-25: Utvidet Neipa til å inkludere med Hazy, med mer bitterhet..

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1060–1085	1010–1015	6,0–9,0	25–60	5–15

En svært fruktig og kraftig tørrhumlet amerikansk IPA, oppleves mindre bitter enn andre IPA-typer. Bør serveres helt ferskt da den kraftige humlearomaen degraderes raskt. Øl som har tydelig preg av laktose, fruktjuice eller lignende er utenfor stilen, selv om det er vanlig i tilsvarende øl.

Aroma

Dominerende, frisk humlearoma med preg av sitrus, tropisk frukt, blomster og/eller bær. Kan ha innslag av harpiks, furu og/eller urter, men disse skal ikke dominere. Fraværende til merkbar maltaroma med preg av korn og/eller kjeks, uten karamellpreg

Farge/utseende

Lys halmgul til halmgul, med middels til kraftig skum. Lett tåkete til uklar, men uten partikler.

Smak

Dominerende smak av humle, der fruktige smaker skal være tydeligst. Humlebitterheten skal være merkbar til kraftig, uten å bli stikkende eller brennende («hop burn»). Humlen skal balanseres med fylde og sødme fra malt, uten at ølet fremstår som søtt. Fraværende til svak smak av lyst malt. Ettersmaken har svak til tydelig bitterhet med fruktig humlesmak.

Kropp

Medium til fyldig kropp, middels til høy karbonering.

Eksempler

Amundsen Apocalyptic Thunder Juice New England IPA, Lervig Tasty Juice, Heady Topper The Alchemist, Tired Hands Alien Church, Lervig Supersonic, Stigbergets Amazing Haze, Sierra Nevada Juicy Little Thing.

7 Hvetetøl

7A Weizen/Weissbier

Oppdatert: 2024-11-27. 2024-11-27: Mindre språklige endringer.

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1046–1052	1008–1014	4,9–5,6	10–15	8–20

Et tradisjonelt, gjærdrevet sørtysk hvetetøl. Ølet skal være friskt og lettdrikkelig, med tydelig sødme og fylde. Øltypen preges av fruktestere, med tydelig innslag av banan, og ulike fenoler. Hva som er kraftigst kan variere, men ingen av dem skal dominere. Ulike varianter i stilen spiller på balansen mellom fruktestere og fenoler.

Aroma

Kompleks og balansert aroma med merkbare til kraftige fruktestere med preg av banan, fersken og/eller sitrus, og fenoler (for eksempel kryddernellik, kokt skinke, hvit pepper, muskat, urter med mer). Varianter som er endimensjonale, f.eks. dominert av banan eller nellik, er utenfor stilen. Fraværende til svak aroma av lyst malt som kan minne om brødkrumme (loff). Fraværende til svak humlearoma.

Farge/utseende

Lys halmgul til gylden med hvitt, kraftig og holdbart skum. Lett til kraftig tåkete.

Smak

Kompleks og balansert smak med merkbare til kraftige fruktestere med preg av banan, fersken og/eller sitrus, og fenoler (for eksempel kryddernellik, kokt skinke, hvit pepper, muskat, urter med mer). Balansen mellom fruktestere og fenoler kan være forskjellig i smaken og aromaen. Merkbar til tydelig sødme, kombinert med svak til merkbar humlebitterhet, gjør at ølet kan virke noe søtlig. Fraværende til merkbar syrlighet, som kan minne om surdeigsbrød eller sitron, bidrar til at ølet fremstår friskt og balansert. Ettersmaken er kompleks og preget av fruktighet og fenoler.

Kropp

Medium til fyldig kropp. Høy karbonering.

Eksempler

Franziskaner, Erdinger (litt enkelt), Ayinger, Weihenstephaner.

7B Dunkelweizen

Oppdatert: 2024-11-27. 2024-11-27: Oppdatering av noen mengdeord og mindre språklige endringer.

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1046–1052	1008–1014	4,9–5,6	10–15	30–80

Det tradisjonelle sydtyske hvetetøl, med innslag av mørkere malt.

Aroma

Merkbare til kraftige fruktestere og fenoler. Fruktesterne er spesielt banan, men også sitron kan forekomme. Den fenoliske karakteren beskrives ofte som kryddernellik, med noter av muskat og kokt skinke. Svak til tydelig maltaroma, med karakter av fersk loff, karamell og/eller lys sjokolade. Svak aroma av gjær. Fraværende humlearoma.

Farge/utseende

Kobberfarget til mørkebrun med kraftig skum. Lett til kraftig tåkete.

Smak

Svake til kraftige fruktestere og fenoler. Svak til tydelig maltsmak, som kan ha karakter av ristet brød, fersk loff, karamell, sjokolade og/eller lakris. Fraværende til svak bitterhet, uten smak av humlen. Merkbar til tydelig sødme.

Kropp

Medium kropp. Høy karbonering.

Eksempler

Erdinger Weißbier Dunkel, Paulaner Weissbier Dunkel, Weihenstephaner Hefeweißbier Dunkel.

7C Belgisk wit

Oppdatert: 2024-11-27. 2024-11-27: Mindre språklige endringer.

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1044–1050	1006–1010	4,8–5,3	12–25	5–10

Tørt og friskt tradisjonelt belgisk hveteøl, vanligvis brygget med umaltet hvete, med markant karakter av skall fra bitterappelsin (pomerans) og korianderfrø. Kan ha et svakt innslag av melkesyre for ekstra friskhet.

Aroma

Merkbar til kraftig krydret, kompleks aroma med tydelig innslag av korianderfrø og appelsin. Svak brødaktig aroma av hvete. Fraværende til merkbar humlearoma. Fraværende til svake fenoler med preg av pepper, nellik og/eller muskat.

Farge/utseende

Lyst halmgul til gylden med kraftig, hvitt skum. Lett til kraftig tåkete.

Smak

Tørt og friskt med tydelig bitterhet fra både humle og pomeransskall. Merkbar til kraftig smak av korianderfrø og appelsin. Svake fenoler bidrar til kompleksitet. Merkbar til tydelig sødme, men med tørr avslutning.

Kropp

Lett til medium kropp. Høy karbonering.

Eksempler

Hoegaarden Wit: kraftig krydderpreg. Du Monde Blanc: fruktig, svakere krydderpreg, mer humle, holdbart skum. Baladin Isaac: svakere krydderpreg, mer røstet sødme.

7D Weizen bock

Oppdatert: 2025-01-18. 2025-01-18: Fullrevisjon.

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1064–1090	1015–1022	6,5–8,5	15–30	13–60

Et sterkt og maltpreget øl som kombinerer typiske trekk fra hveteøl (fruktestere, fenoler) med bakk-karakter (maltpreg, alkoholstyrke). Mens lyse eksemplarer ofte har maltaroma og -smak som minner om lyst brød og/eller kjeks, har mørkere varianter mer preg av karamell og mørkt brød, og kan også ha svak ristede noter.

Aroma

Tydelige til kraftige fruktestere med banan, fersken, plomme og/eller sitron. Merkbar til kraftig maltaroma, med karakter av korn, kjeks, lyst brød og/eller karamell. Mørke varianter kan ha mørkt brød og svak ristede noter. Merkbare til tydelige fenoler, med nellik, pepper og/eller kokt skinke.

Farge/utseende

Gylden til rødbrun med kraftig hvitt til beige holdbart skum. Lett til kraftig tåkete.

Smak

Tydelige til kraftige fruktestere med banan, fersken, plomme og/eller sitron. Merkbar til kraftig maltaroma, med karakter av korn, brød, kjeks og/eller karamell. Svak ristede noter kan forekomme i mørkere varianter. Merkbare til tydelige fenoler, med nellik, pepper og/eller kokt skinke. Merkbar til kraftig maltsødme, balansert av svak til tydelig bitterhet og fraværende til merkbar syrlighet. Lyse varianter har svak til merkbar humlebitterhet; i mørke varianter kan bidrag fra ristet malt øke bitterheten.

Kropp

Medium til fyldig kropp. Middels til høy karbonering. Kan ha svak varmende alkohol.

Eksempler

Weihenstephaner Vitus: Lys type. Andechs Weizenbock: Lys type med noe sterkere maltpreg. Schneider Weisse Aventinus: Mørk type; mørkt brød, ristede noter i smaken. Erdinger Pikantus: Mørk type; søt, lite maltpreg i aroma og smak, etanol.

8 Porter/stout

8A Dry stout

Oppdatert: 2025-11-25. 2025-11-25: Oppdatering av mengdeord og beskrivelser.

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1036–1050	1007–1011	4,0–5,0	30–50	50–100

I hjemmebryggersammenheng er forskjellen på stout og porter at stouten er preget av ristet bygg og har en hardt ristet karakter, mens porteren er rundere og bløtere. I kommersiell sammenheng er grensen ofte mer flytende. Gode eksempler kjennetegnes ved komplekst, mørkt maltpreg i balanse med bitterhet.

Aroma

Kraftig ristede og kaffeaktige noter, som følges av sjokolade og toffee. Fraværende til svak duft som normalt kjennetegnes i engelsk humletyper, med preg av blomster, tobakk og/eller jord. Fraværende til tydelige fruktestere.

Farge/utseende

Rødsort til sort, Klar til lett tåkete. Kraftig, hvitt til kremfarget skum.

Smak

Tydelig til kraftig ristet smak, som kan ha karakter av kaffe, sjokolade, lakris og/eller korn. Brent karakter og humlebitterhet karakteriserer ettersmaken. Fraværende til merkbar syrlighet fra røstet korn gir ekstra balanse i smaken.

Kropp

Lett kropp. Lav karbonering. De store irske bryggeriene bruker blandingsgass, som man i hjemmebryggersammenheng skal se bort fra.

Eksempler

Guinness Draught, Murphy's Irish Stout.

8B Sweet stout

Oppdatert: 2024-11-27. 2024-11-27: Oppdatering av noen mengdeord og mindre språklige endringer.

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1035–1066	1010–1022	3,0–5,7	15–25	70–100

Sweet stout er en samlebetegnelse for forskjellige typer søte stouts. Milk stout er tradisjonelt brygget med laktose, og var markedsført som en nærende øl til barn og gravide. Andre typer sweet stout under navn som oyster stout eller cream stout, skiller seg fra dry stout med en grunnleggende sødme.

Aroma

Tydelig til kraftig maltaroma, med karakter av toffee, karamell, søt lakris, melkesjokolade og/eller kaffe. Fraværende til svake fruktestere. Fraværende til svak diacetyl. Humle skal være fraværende.

Farge/utseende

Mørkebrun til sort, med kraftig skum, som er hvitt til kremfarget. Klar til lett tåkete.

Smak

Tydelig til kraftig ristet smak, balansert av en grunnleggende sødme. Karakter av sjokolade, toffee, karamell og/eller lakris. I meget søte eksempler kan laktosen smake som sukker og lys melkesjokolade. Brente noter kan forekomme. Svak humlebitterhet og fraværende humlesmak.

Kropp

Medium til fyldig kropp. Lav karbonering.

Eksempler

Left Hand Milk Stout, Marston's Oyster Stout, St Peter's Cream Stout, Mackeson's XXX Stout (milk stout).

8C Oatmeal stout

Oppdatert: 2024-11-27. 2024-11-27: Oppdatering av noen mengdeord og mindre språklige endringer.

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1047-1060	1011-1018	4,5-6,0	20-45	70-100

En stout som tar karakter fra et visst innhold av havre.

Aroma

Tydelig til kraftig maltaroma, med karakter av toffee, karamell, sjokolade, kjeks, korn, lakris og/eller kaffe. Fraværende til svake fruktestere. Fraværende humle.

Farge/utseende

Mørkebrun til sort, med kraftig skum som er hvitt til kremfarget. Klar til lett tåkete.

Smak

Tydelig til kraftig ristet smak, med karakter av sjokolade, toffee, karamell og/eller lakris, balansert av en viss maltsødme. Svak til kraftig karakter av havre. Humlesmaken skal være fraværende til svak, og bitterheten skal være svak til merkbar.

Kropp

Medium til fyldig kropp, med en fet og silkebløt tekstur. Lav til middels karbonering.

Eksempler

Nøgne Ø Havre Stout, Samuel Smith's Oatmeal Stout.

8D Porter

Oppdatert: 2024-11-27. 2024-11-27: Mindre språklige endringer.

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1046-1063	1012-1020	4,5-6,2	20-40	50-80

I hjemmebryggersammenheng er forskjellen på porter og stout at porteren er rundere og mykere, mens stouten er preget av ristet bygg og hardt ristet karakter. I kommersiell sammenheng er grensen ofte mer flytende.

Aroma

Tydelig til kraftig aroma av mørk malt, som kan ha karakter av toffee, karamell, sjokolade, kaffe og/eller lakris. Svake til tydelige fruktestere, som kan ha karakter av tørket frukt, rosin og/eller demerarasukker. Fraværende til merkbar duft av humle.

Farge/utseende

Brun til rødsort, med kremfarget til lyst brunt skum. Klar til lett tåkete.

Smak

Tydelig til kraftig maltsmak som kan ha karakter av toffee, karamell, sjokolade, kaffe, ristet brød og/eller lakris. Merkbar til tydelig maltsødme balanseres med humlebitterhet og syre fra røstet malt. Humlesmaken skal være fraværende til svak, og bitterheten skal være svak til tydelig. Svak til merkbar syre. Ettersmaken er søtlig med tydelig preg av røstet malt.

Kropp

Medium kropp. Lav til middels karbonering.

Eksempler

Samuel Smith's Taddy Porter, Fuller's London Porter, Anchor Porter.

8E Moderne porter og stout

Oppdatert: 2024-11-27. 2024-11-27: Oppdatering av noen mengdeord og mindre språklige endringer.

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1048-1063	1010-1022	4,8-6,2	30-50	50-100

Portere og stouts som er kjennetegnet ved å være kraftigere humlet enn de tradisjonelle typene.

Aroma

Svak til tydelig maltaroma, som både kan ha den milde porter-karakter og den hardt ristede stout-karakter. Det kan være noter av toffee, karamell, sjokolade, lakris, kaffe, ristet brød, kjeks og/eller korn. Merkbar til kraftig humlearoma – alle typer er tillatt. Svake til merkbare fruktestere, som kan være overdøvet av humlen.

Farge/utseende

Rødsort til sort, med kraftig skum som er hvitt til lysebrunt. Klar til lett tåkete.

Smak

Svak til tydelig maltsmak som kan ha karakter av toffee, karamell, sjokolade, lakris, kaffe, ristet brød, kjeks og/eller korn. Merkbar til kraftig humlesmak, merkbar til tydelig bitterhet.

Kropp

Lett til fyldig kropp. Lav til middels karbonering.

Eksempler

Sierra Nevada Porter, Sierra Nevada Stout, Nøgne Ø Porter.

8F Foreign extra stout

Oppdatert: 2024-11-27. 2024-11-27: Oppdatering av noen mengdeord og mindre språklige endringer.

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1057-1076	1011-1018	6,1-8,0	30-70	60-100

En kraftigere utgave av enten dry eller sweet stout, opprinnelig brygget til eksport til de tropiske markeder.

Aroma

Tydelig til kraftig ristet maltaroma som kan ha karakter av lakris, mørk sjokolade, karamell og/eller brun farin. Svake til merkbare fruktestere, som kan ha karakter av tørket frukt. Fraværende til svak humlearoma. Fraværende til svak vinøs alkohol, som ikke skal virke spritaktig.

Farge/utseende

Brunsort til sort. Holdbart skum, hvitt til kremfarget. Klar til lett tåkete.

Smak

Tydelig til kraftig ristet maltsmak, som kan ha karakter av lakris, mørk sjokolade, karamell og/eller brun farin. Både søte og mer tørre eksempler er akseptable. Merkbar til kraftig humlebitterhet. Kraftig ristet eller brent ettersmak.

Kropp

Medium til fyldig kropp. Middels karbonering.

Eksempler

Inderøy Stut, Guinness Foreign Extra Stout, Guinness Special Export, Lion Stout (Sri Lanka).

8G Baltisk porter

Oppdatert: 2024-11-27. 2024-11-27: Oppdatering av noen mengdeord og mindre språklige endringer.

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1064–	1015–1030	6,3–9,5	35–65	60–100

Undergjæret porter, utviklet som Østersjølandenes versjon av den engelske imperial stout.

Aroma

Svak til tydelig ristet maltaroma, som kan ha karakter av lakris, karamell og/eller brun farin. Fraværende til svak humlearoma. Svak til kraftig alkoholkarakter, som kan virke spritaktig. Fraværende til tydelige fruktestere, som kan ha karakter av tørket frukt. Fraværende til svak DMS.

Farge/utseende

Mørkebrun til sort. Holdbart skum, hvitt til lysebrunt i farge. Klar til lett tåkete.

Smak

Merkbar til kraftig søtlig maltsmak, som kan ha karakter av lakris, karamell og/eller brun farin. Ingen brente noter. Merkbar til kraftig vinøs alkohol. Svak til tydelig humlebitterhet, som bare akkurat balanserer sødmen.

Kropp

Medium til fyldig kropp. Middels til høy karbonering.

Eksempler

Thisted Limfjordsporter, Carlsberg Carls Porter.

8H Imperial stout

Oppdatert: 2025-04-23. 2025-04-23: Fullrevisjon.

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1070–1115	1014–1028	7,0–12,0	50–90	70–100

Et smaksrikt, mørkt øl med store variasjoner og tolkninger. Eksempler er bløtere og mildere engelsk-inspirerte versjoner og kraftigere amerikansk-inspirerte versjoner. På tross av kraftige smaker og kompleksitet skal ølet være balansert.

Aroma

Tydelig til kraftig røstet maltaroma, som kan ha karakter av sjokolade, karamell, kaffe, kjeks, vørter, lakris, brent malt, soyasaus og/eller aske. Merkbar til tydelig humlearoma. Fraværende til merkbar alkohol, som da ikke skal virke spritaktig. Fraværende til tydelige fruktestere, som kan være vinøse og ha karakter av tørket frukt.

Farge/utseende

Mørk rødbrun til sort. Klar til lett tåkete. Beige til brunt, lett til kraftig skum.

Smak

Tydelig til kraftig røstet maltsmak, som kan ha karakter av sjokolade, karamell, kaffe, kjeks, lakris, brent malt, soyasaus og/eller aske. Merkbar til tydelig humlesmak, merkbar til kraftig bitterhet fra brent malt og humle. Maltsødmen skal være i balanse med bitterhet. Svak syre kan balansere mot sødme og bitterhet. Fraværende til tydelige fruktestere.

Kropp

Medium til fyldig kropp. Lav til middels karbonering.

Eksempler

Samuel Smith: Lakris, vinøs. Kompleks. Myk munnfølelse. Mer humle i smak enn aroma. Kinn Tykjen: Tyggegummi, fruktestere, aske. Spritaktig. Nøgne Ø Imperial Stout: Ask, søtere, mer syrlig. Lervig Konrad Stout: Vinøs, fruktestere, søtere. Alkohol i smak. Tynnere maltsmak. Amerikanske slagere som Great Divides Yeti, Speedway Stout og lignende er selvsagt innenfor.

9 Lys belgisk øl

9A Belgisk blond

Oppdatert: 2025-11-25. 2025-11-25 Mindre korreksjoner.

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1055–1065	1008–1014	5,5–6,9	20–30	7–20

En lys og lettdrikkelig belgisk øltype med preg av belgisk gjær.

Aroma

Merkbare til tydelige fenoler, som kan være krydrede og/eller syrlige. Svake til tydelige fruktestere, som kan ha karakter av banan, ananas og/eller tyggegummi. Svak til tydelig maltaroma som kan ha karakter av karamell, brødskorpe og/eller kornhams. Fraværende til svak humlearoma med karakter av europeiske humletyper. Fraværende til svak alkohol.

Farge/utseende

Halmgul til lys ravfarget. Klar til medium tåkete. Kremet, hvitt skum.

Smak

Tydelig til kraftig sødme, som balanseres av syre og bitterhet. Svak til merkbar maltsmak som kan ha karakter av karamell og/eller brødskorpe. Svak til merkbar humlesmak og bitterhet. Særpreg fra aroma gjenspeiles i smak.

Kropp

Lett til medium kropp. Høy karbonering.

Eksempler

La Trappe Blond: kompleks malt Leffe Blond: ren, men fenolisk Nøgne Ø Blonde

9B Lys sterk belgisk ale

Oppdatert: 2025-11-25. 2025-11-25 Mindre korreksjoner.

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1066–	1007–1015	7,0–NaN	20–40	7–25

Lyse sterke belgiske ales stammer fra en av to historiske tradisjoner: munkenes tripel og de Duvel-inspirerte gyldne ales. I praksis er det mye overlapp blant de kommersielle eksemplene.

Aroma

Merkbare til kraftige fruktestere og fenoler, som kan ha karakter av ananas, appelsin og pepper, banan, koriander, vanilje og/eller nellik. Svak til tydelig humlearoma, som kan ha karakter av gress, krydderurter og/eller blomster. Fraværende til merkbar maltaroma, som kan ha karakter av lyst brød, korn og/eller svak karamell. Fraværende til merkbar brettanomyces. Fraværende til svak alkohol.

Farge/utseende

Halmgul til ravfarget. Kraftig hvitt skum. Klar til middels tåkete.

Smak

Svak til merkbar søtlig maltsmak, som kan ha karakter av karamell og brødskorpe. Tydelige til kraftige fenoler og fruktestere. Svak til tydelig humlesmak og -bitterhet. Særpreg fra aroma går igjen i smaken. Smaken er kjennetegnet ved kompleksitet og har en tørr avslutning. Svak til merkbar syrlig fruktighet kan balansere maltsødmen.

Kropp

Lett til medium kropp. Høy karbonering. Fraværende til merkbart varmende alkohol.

Eksempler

Bosteels Tripel Karmeliet: karamell, sitrus, humlesmak, marsipan, sødme og syre. Het Anker Gouden Carolus Tripel: fruktestere, humlearoma, nellik. St.Bernardus Tripel: sitrus, korn, fruktestere, tyggegummi, balansert. Chimay Triple: sitrus, fenoler, krydret, humlebitterhet. Duvel: tørr, sitrus. Westmalle Tripel: fruktig, balansert, merkbar sødme, marsipan, varmende alkohol. La Trappe Tripel: søtere, svak humlearoma, kraftige fruktestere, tydelig sødme, merkbar humlesmak. Maredsous: mindre fenoler og fruktestere, mer maltsødme og karamell, syre balanserer. Kinn Bøvelen: svakere preg av fenoler og fruktestere.

9C Bière de garde

Oppdatert: 2024-11-27. 2024-11-27: Oppdatering av noen mengdeord og mindre språklige endringer.

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1055–1080	1011–1018	5,5–8,5	20–35	12–30

En nordfransk gårdsøl, som på grunn av lang og kjølig lagring har en god del lager-karakter.

Aroma

Svak til tydelig maltaroma, som kan ha karakter av brødskorpe og/eller karamell. Svak humlearoma, med karakter av krydderurter. En svak note av jord og kjeller. De lysere eksemplene skal ha mer humlekarakter, mens de mørkere har mer maltkarakter.

Farge/utseende

Gylden til kobberfarget. Klar til lett tåkete.

Smak

Svak til tydelig maltsmak med en markant maltsødme. Svak humlesmak og bitterhet.

Kropp

Medium kropp. Middels til høy karbonering.

Eksempler

Jenlain Blond, CH'TI Blond, Jenlain Ambrée.

9D Saison

Oppdatert: 2025-11-25. 2025-11-25 Mindre korreksjoner.

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1050–1070	1004–1015	5,0–7,0	20–50	7–25

Et kompleks og friskt belgisk gårdsøl med god utgjæring, hvor den komplekse aromaen og smaken overveiende stammer fra gjæren. Øltypen er ofte preget av humle og fenoler, eller fruktighet og maltsødme.

Aroma

Fraværende til merkbar maltaroma, som kan ha karakter av lyst brød, korn og/eller svak karamell. Svak til tydelig humlearoma, som kan ha karakter av gress, krydderurter og/eller blomster. Merkbare til kraftige fruktestere og fenoler, som kan ha karakter av ananas, appelsin og pepper, banan, koriander, vanilje og/eller nellik. Fraværende til merkbar brettanomyces. Fraværende til svak alkohol.

Farge/utseende

Halmgul til ravfarget. Kraftig hvitt skum. Klar til medium tåkete.

Smak

Ofte god utgjæring med en tørr avslutning, lite restsødme. Fraværende til svak maltsmak, som kan ha karakter av lyst brød og/eller svak karamell. Svak til kraftig humlesmak, som kan ha karakter av gress, krydderurter og/eller blomster. Merkbar til tydelig humlebitterhet. Merkbare til kraftige fruktestere og fenoler, som kan ha karakter av ananas, appelsin og pepper, banan, koriander, vanilje og/eller nellik. Fraværende til svak alkohol. Fraværende til merkbar brettanomyces.

Kropp

Medium kropp. Høy karbonering. Kan være snerpende.

Eksempler

Saison Dupont: fersk humle, pepper, banan, grapefrukt, tørr, nesten snerpende. De Glazen Toren Saison d'Erpe-Mere: søt frukt i aroma, appelsin, pepper. St. Feullien Saison: søtere, brente mandler, lakris, mindre humle, nellik/fenoler. Lindheim Farmhouse Ale: svovel, fruktig, banan, lite bitterhet. Kinn Slätteøl: svovel, merkbar karamell, søtere og mindre bitter, mer fruktig enn fenolsk, mindre humle.

10 Mørk belgisk øl

10A Belgisk dubbel/bruin

Oppdatert: 2025-11-25. 2025-11-25 Mindre korreksjoner.

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1056–1070	1010–1016	5,9–7,4	18–25	30–70

En mørk belgisk type, i moderat alkoholstyrke, kjent både fra klostere og andre belgiske bryggerier.

Aroma

Svak til tydelig maltaroma, som kan ha karakter av karamell, nøtter, brød og/eller sjokolade. Fraværende til svak humlearoma, med karakter fra europeiske humletyper. Merkbart til kraftig vinøs karakter av tørkede frukter fra fruktestere og alkohol. Svak fenolisk-krydret karakter.

Farge/utseende

Lys kobberfarget til mørk rødbrun. Klar til middels tåkete. Kraftig kremfarget skum.

Smak

Svak til tydelig maltsmak, som kan ha karakter av karamell, nøtter, brød og/eller sjokolade. Fraværende til svak humlesmak og svak til tydelig bitterhet. Merkbart til kraftig vinøs karakter av tørkede frukter fra fruktestere og alkohol.

Kropp

Medium til fyldig kropp. Høy karbonering.

Eksempler

Nøgne Ø Brun, Westmalle Dubbel, Leffe Brune, Chimay Rød.

10B Mørk sterk belgisk ale

Oppdatert: 2025-11-25. 2025-11-25 Mindre korreksjoner.

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1076–1100	1012–1024	8,0–10,5	20–50	35–70

Det sterkeste klosterølet som ble brygget siden middelalderen. Opprinnelig bare brygget på klostre nordenfor vinbeltet som flytende brød, men har siden 1900-tallet også vært brygget av kommersielle bryggerier. Ølet er maltrikt og komplekst, og gjæren skaper særpreget. Det er store variasjoner i styrkegraden av smaks- og aromatyper, men ingen av ølene er "kraftigst" på alt. Det skal ha særpreg, men allikevel være balansert. Brukes ofte til mat eller desserter.

Aroma

Tydelig til kraftig maltaroma med preg av mørkt malt, som kan ha karakter av brød, nøtter, marsipan, og/eller karamell. Fraværende til svak aroma av kandissukker og/eller brun farin. Tydelig til kraftig vinøs karakter fra fruktestere og alkohol, med preg av rosiner og/eller tørkede frukter. Fraværende til kraftig fenolisk-krydret karakter. Fraværende til merkbart humlearoma.

Farge/utseende

Mørk kobberfarget til mørk rødbrun. Kraftig kremfarget skum, oftest kort varighet. Klar til medium tåkete.

Smak

Tydelig til kraftig vinøs karakter av tørkede frukter fra fruktestere og alkohol. Svak til kraftig maltsmak, som kan ha karakter av brød, nøtter, marsipan og/eller karamell. Fraværende til svak smak av kandissukker og/eller brun farin. Fraværende til merkbart humlesmak. Tydelig til kraftig restsødme. Merkbart syre balanserer maltsødmen. Svak til tydelig humlebitterhet. Alkoholene kan oppleves som kraftig varmende, men skal ikke ha preg av fusel eller høyere alkoholer.

Kropp

Medium til fyldig kropp. Høy karbonering. Varmende alkohol.

Eksempler

Rochefort 10: Kraftige fenoler og humle. Blå Chimay: Bløt og mild. Westvleteren 12: kraftig karamell, mellomting mellom Blå Chimay og Rochefort 10. St. Bernardus Abt 12: Fruktig, balansert. Het Anker Cuvee Van De Keizer: søtlig, fruktestere, vinøs. Geiranger Bryggeri Helvetesgjølet Quadrupel: kraftige fruktestere og fenoler, umami.

11 Syrlig øl

11A Gueuze lambic

Oppdatert: 2024-11-27.

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1044-1063	1000-1010	5,0-6,5	11-23	8-25

Villgjæret sesongøl (brygges i oktober-mai, under 15 °C i luften) fra Zenne-dalen sørvest for Brüssel. 30-40 % umaltet hvete. Ølet kjøles ned i coolship på åpent loft over natten, der 120+ typer mikroorganismer infiserer ølet. Humlen som brukes er to-tre år gammel. Ølet fatlagres og blendes mellom årgangene.

Aroma

Kompleks aroma fra villgjær og bakterietyper. Tydelig til kraftig, men balansert aroma, som kan ha preg av brettanomyces, stall, fjøs, geit, sitrus, grapefrukt, sitron, urter, gammel humle, lær og/eller jordslått kjeller. Fraværende til merkbar maltaroma med lyst brød og/eller kjeks. Fraværende til tydelige fruktestere.

Farge/utseende

Halmgul til ravfarget. Lett til medium tåkete. Fraværende til kremet, hvitt skum.

Smak

Aroma gjenspeiles i smak, med kraftigere preg av grapefrukt og sitrus. Tydelig til kraftig syrlighet, skal ikke være eddikaktig. Svak til merkbar maltsødme bidrar til balanse. Svak til merkbar humlebitterhet av gammel humle.

Kropp

Medium kropp. Middels til høy karbonering.

Eksempler

3 Fonteinene Geuze, Cantillon Gueuze, Oud Beersel Oude Geuze.

11B Belgisk frukt lambic

Oppdatert: 2024-11-27. 2024-11-27: Oppdatering av noen mengdeord og mindre språklige endringer.

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1040-1072	1008-1016	4,2-7,0	15-21	-

Spontangjæret øl i karbonert utgave. Kompleksiteten og den originale rustikke karakter er vanskelig å sette ord på, og derfor anbefales det først og fremst å smake de klassiske eksempler. De søtete varianter, fra f.eks. Lindemans og St. Louis passer ikke i denne øltypen. Kirsebær (kriek) og bringebær (framboise) er de mest utbredte typer, men andre typer finnes også, som f.eks. solbær, aprikos, vindruer og blåbær.

Aroma

Svak til kraftig karakter av det valgte bær eller frukt. Den komplekse blandingen av villgjær og bakterietyper kan gi inntrykk av grapefrukt, stall, krydderurter, halm, lær og/eller jordslått kjeller. Fraværende malt- og humlearoma.

Farge/utseende

Tar ofte farge etter frukten – det er dog ikke alle frukter eller bær som avgir noe særlig farge. Lett til medium tåkete. Lite til stort skum.

Smak

Tydelig til kraftig syrlighet dominerer smaken, som dog ikke skal være eddikaktig. Svak til kraftig karakter av det valgte bær eller frukt. Svak til tydelig grapefrukt-karakter som også kan virke bitter. Inntrykk av gress, krydderurter, tre, stall, lær og/eller frukt kan bidra ytterligere til kompleksiteten.

Kropp

Medium kropp. Middels til høy karbonering.

Eksempler

3 Fonteinene Kriek, Cantillon Kriek, Cantillon Vigneronne, Cantillon Rosé de Gambrinus, Oud Beersel Oude Kriek, Boon Kriek, Boon Framboise, Nøgne Ø Tyttebær.

11C Flamsk surøl

Oppdatert: 2025-11-25. 2025-11-25 Mindre korreksjoner.

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1046–1074	1003–1012	4,5–8,0	15–25	30–70

Et komplekst og friskt øl med røtter fra Flandern. Michael Jackson (ikke popstjernen) laget et kunstig skille mellom flamsk rød og oud bruin, men bryggerne skiller ikke mellom disse. Fatlagring gir preg av eik, og blending av unge og lagrede øl gir kompleksitet og balanse.

Aroma

Merkbar til kraftig syrlig aroma som minner om balsamicoeddik, sitron og/eller lime. Svake til tydelige fruktestere med tørket frukt og/eller røde bær som kirsebær, svsker, tranebær. Svak til tydelig karamell og/eller røstet malt som kan bidra til kompleksitet. Fraværende til merkbart preg av eik. Fraværende til merkbart krydret aroma, med preg av hvit pepper, skogbunn og/eller aceton. Fraværende til svak diacetyl.

Farge/utseende

Kobberfarget til mørk rødbrun. Klar til lett tåkete. Fraværende til lett, kremfarget skum.

Smak

Tydelig til kraftig og kompleks syrlighet som balanseres av maltsødme. Balanse kan gå både i syrlig og søtlig retning. Syren kan bestå av både sitrus/lime, melkesyre og/eller balsamicoeddik, men ølet skal ikke ha stikkende eller skarp eddiksmak. Svak til merkbart maltsmak som kan ha preg av knekk, toffee eller karamell. Særpreg fra aroma som fruktighet, eik og krydder gjenspeiles i smak.

Kropp

Lett til medium kropp. Lav til middels karbonering. Fraværende til svak astringens.

Eksempler

Rodenbach Grand Cru: Røde bær, eik, balsamico, aceton, restsødme. Duchesse de Bourgogne: Balsamico, aceton, karamell, søt. Van Honsebrouck Bacchus: ingen balsamico, bare sitronsyre, lett. Omer Vander Ghinste Vanderghinste (karamell, humle, søt, lett). Rodenbach Classic, Liefman’s Goudenband, Liefman’s Oud Bruin, Omer Vander Ghinste Cuvée des Jacobins.

11D Berliner weisse

Oppdatert: 2024-11-27. 2024-11-27: Oppdatering av noen mengdeord og mindre språklige endringer.

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1025–1032	1004–1006	2,8–3,6	3–8	5–10

En lett tysk hveteøl med tydelig karakter av melkesyre. Tradisjonelle utgaver kan ha svak karakter av brettanomyces, men da lett og floralt.

Aroma

Svak til tydelig syrlig aroma, som har karakter av melkesyre og sitronjuice. Svake til merkbare fruktestere, ofte med preg av banan. Fraværende til svakt preg av korn. Fraværende til svak, gressaktig humle.

Farge/utseende

Lys halmgul til halmgul. Lett til kraftig tåkete. Kremet, hvitt, holdbart skum.

Smak

Ren og syrlig smak, med karakter av melkesyre og sitronjuice. Svak til merkbart brødaktig og søtlig maltsmak, med preg av mel og/eller korn. Fraværende humle.

Kropp

Lett kropp. Høy karbonering.

Eksempler

Berliner Kindl Berliner Weisse, Bayerischer Bahnhof Berliner Weisse.

11E Gose

Oppdatert: 2024-11-27. 2024-11-27: Oppdatering av noen mengdeord og mindre språklige endringer.

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1036–1050	1006–1010	4,0–5,3	5–12	6–10

Et lyst og forfriskende hveteøl fra Tyskland med en syrlig og salt karakter. Merk at ølet skal ha en ren syrlighet uten trekk som jord, stall og andre typiske brettanomyceskarakterer i aroma eller smak. Mange kommersielle eksempler er tilsatt frukt eller bær, men disse faller inn under kategori 13A.

Aroma

Svak til merkbar maltaroma med karakter av loff. Svak til tydelig fruktig, syrlig lukt som kan minne som sitrusfrukt og/eller steinfrukt. Fraværende til svak karakter av koriander. Fraværende humlearoma.

Farge/utseende

Halmgul til lys gyllen, med moderat til kraftig lyst skum. Svak til kraftig tåkete.

Smak

Svak til merkbar loffaktig maltsmak. Svake til merkbare fruktestere, spesielt steinfrukt og sitrus. Svak til tydelig syrlig, hvor syren balanserer maltet. Svak til merkbar saltsmak. Fraværende til svak bitterhet, uten tydelig humlekarakter. Syrlig ettersmak.

Kropp

Lett til medium kropp. Høy karbonering.

Eksempler

Bayerischer Bahnhof Leipziger Gose, Haandbryggeriet Drof'n Gose, Westbrook Gose, Brekeriet Beer, Hartmannsdorf Original Ritterguts Gose (av og til for mye DMS, det er ikke en del av stilen), Mohawk Anything Gose.

12 Norske tradisjonsøl

12A Stjørdalsøl

Oppdatert: 2024-11-27. 2024-11-27: Oppdatering av noen mengdeord og mindre språklige endringer.

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1060–1085	1015–1030	6,0–8,5	0–15	10–50

Brygget fra gammelt av i Trøndelag, stilen har i dag hovedsete i Stjørdal. Ølet har kraftig maltsmak balansert med røyk fra oreved. Malt: Tørket med oreved i et såinnhus, som kan gi et ganske fett røykpreg med hint av skinke, lær og ren tobakk. Gjerne bygg fra lokal avling. En del blander røykmaltet med vanlig basismalt. Vann: En del bruker einerlåg i mesking, noen bruker einer som sil i rosten. Humle: Som regel edelhumler, men noen varierer også med amerikanske humletyper. Tilsettes i starten av kok. Mesketid: 1 time. 2 timer på råøl. Koking: ca. 60 minutter (ikke koking på råøl). Gjær: Øltypen har den siste generasjonen blitt gjæret med Idun blå (gir mer fruktig, floralt preg), gjæret på 20-30 grader. Dahlskjær (gir mer bananpreg) er fortsatt i bruk, men ikke like mye som før. Andre typer kommersiell ale-gjær er også i bruk. . Det er for tiden ikke identifisert opprinnelige gjærtyper (kveik).

Aroma

Kraftig til dominerende aroma av orerøkt malt. Røykaromaen kan spenne fra kraftig røkt skinke og bacon, til mer lær (godt brukt sæletøy) og tobakk (uparfymert, perique), røyk. Fraværende til svak humle. Tydelig maltrik og fruktig duft, med noe korn. Moderne utgaver har litt mindre kraftig røyk. Svakt fruktig preg av gjæren, fraværende til merkbare banan- og esterpreg eller appelsin- og sitrusfrukter, avhengig av om det er brukt Idun blå, kveik eller andre gjærtyper.

Farge/utseende

Stor variasjon, kan variere fra gylden til mørk brun. Svakt til middels tåkete. Liten eller fraværende skumkrone er akseptert.

Smak

Maltsødme dominerer, men balanseres av røykpreg. Mens det i andre øl brukes bitterhet for å balansere, brukes det her røyk (i de kraftigste utgavene er dette et øl du blir tørst av å drikke). Kraftig karakter fra røykmalt, samt merkbare karamellisering av malt. Svak smak av einer som gir lett syre og friskhet dersom dette anvendes. Fraværende humlebitterhet og humlesmak. Som regel fraværende til svak smak av alkohol. Svake til merkbare fruktestere.

Kropp

Medium til fyldig kropp. Ingen eller lav karbonering.

Eksempler

Klostergården Alstadberger.

12B Heimabrudd

Oppdatert: 2024-11-27. 2024-11-27: Oppdatering av noen mengdeord og mindre språklige endringer.

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1080–	1010–1020	7,5–12,0	30–85	10–50

Tradisjonell øltype som i de siste generasjonene har blitt brygget rundt om i Voss og Hardanger. Som regel mørkt med preg av karamell pga lang koketid, lett humle og einer.

Aroma

Tydelig aroma av malt og karamell. Ofte tydelige fruktestere, med sitrus, appelsin med mer. Noen utgaver har merkbare aroma av kornhams, marmelade og kandisert frukt. Svakt til kraftig innslag av einer. Tydelig til kraftig humlepreg. Fraværende til svakt røykpreg.

Farge/utseende

Gylden til mørk brun, klar til uklar. Liten eller fraværende skumkrone er akseptert.

Smak

Kraftig maltsødme, som balanseres av einer dersom dette anvendes. Tydelig karamellisering, som resultat av koking over åpen flamme. Maltsmaken kan ha preg av karamell, kjeks og/eller brød. Merkbare fruktighet fra estere, med preg av appelsin, tørket frukt med mer. Tydelig til kraftig humlebitterhet og humlesmak. Fraværende til svakt fenolsk (nellik), samt svak karakter fra røykmalt dersom dette anvendes. Fraværende smak av alkohol. Kan ha svakt preg av sopp (umami).

Kropp

Medium til fyldig kropp. Ingen til lav karbonering.

Eksempler

Voss Bryggeri Vossaøl 1814, Voss Bryggeri Vossaøl.

12C Kornøl

Oppdatert: 2025-11-25. 2025-11-25 Mindre korreksjoner.

OG	FG	Alk. %	IBU	EBC
1060–1080	1015–1025	6,5–8,5	0–15	10–30

Tradisjonell øltype som har blitt brygget i Nordfjord og Sunnmøre i mange generasjoner. Vørteren er ikke kokt, men pasteuriseringen under mesking gjør at øltypen fortsatt har lang holdbarhet. Vørteren er gjæret med kveik, der denne gir særpreg som fruktighet, nøtter, fenoler og umami ut fra sine særpreg. Gjæringen starter på over 30 grader og er ferdig i løpet av et par dager. Ølet er friskt, fruktig og komplekst i smak og aroma.

Aroma

Tydelig fruktig aroma som kan ha preg av sitrus, appelsin, pære, røde epler, banan, plommer, ananas, gress og/eller korn/halm. Kan ha merkbare særpreg som melkesyre, jord, skogbunn, sopp, nøtter og/eller blomster ut fra typen kveik som er brukt. Svakt til tydelig aroma av einer. Fraværende til merkbart humlearoma. Fraværende til merkbart innslag av fløtekaramell og/eller toffee, fraværende til merkbare fenoler med røyk eller andre fenoler (nellik). Fraværende til svakt vingummi- eller marsipanpreg, hasselnøtter. Fraværende til merkbart alkohol ut fra styrke.

Farge/utseende

Halmgul til gyldengul, tåkete til uklar. Fraværende til lite skum.

Smak

Svak til tydelig maltsødme, kan ha merkbart preg av korn eller mel. Fraværende til merkbart syre, da med preg av melkesyre, sitron og/eller appelsin. Fraværende til kraftig preg av einer. Fraværende til svak bitterhet fra humle, og/eller einer. Svake, men komplekse fruktestere (ofte sitrus) kan bidra til kompleksitet, og gjenspeiler aromaen. Kan ha merkbart preg av karamell og/eller toffee, samt svakt røykpreg dersom det er brukt røykmalt (da ofte røkt med bjørkeved).

Kropp

Lett til medium kropp. Ingen til lav karbonering.

Eksempler

Bygland Framgarden For the love of kveik, Brulandselva Kornøl

13 Spesialøl

13A Frukt/grønnsaksøl

Oppdatert: 2024-11-27.

En harmonisk forening av frukt/grønnsak og øl. Det grunnleggende øl skal følge en klassisk øltype og i konkurranser skal både øltype og tilsetning angis. Merk at de kommersielle bryggerier, og dermed eksemplene, sjelden går etter å treffe en spesifikk grunnleggende øltype.

Aroma

Ølet skal følge den grunnleggende øltypen. Den valgte tilsetning skal bemerkes, men samtidig være i harmoni med ølet. Bemerk at forskjellige tilsetninger kan være mer eller mindre markante i deres karakter.

Farge/utseende

Farge og skum skal følge den grunnleggende øltype, men den valgte tilsetning kan avspeiles.

Smak

Ølet skal følge den grunnleggende øltypen. Den valgte tilsetning skal bemerkes, men samtidig være i harmoni med ølet. Bemerk at forskjellige tilsetninger kan være mer eller mindre markante i deres karakter.

Kropp

Kropp og karbonering skal følge den grunnleggende øltypen.

Eksempler

Haandbryggeriet Kreklingøl, Jacobsen Rosé Wit, Wittekerke Rosé (Wit med bringebær), Herslev Asparges (Weissbier med asparges).

13B Krydret øl

Oppdatert: 2024-11-27.

En harmonisk forening av krydder og øl. Det grunnleggende øl skal følge en klassisk øltype og i konkurranser skal både øltype og tilsetninger angis. Juleøl hvor f.eks. appelsinskall inngår hører til i denne øltypen. Merk at de kommersielle bryggerier, og dermed eksemplene, sjelden går etter å treffe en spesifikk grunnleggende øltype.

Aroma

Ølet skal følge den grunnleggende øltype. Den valgte tilsetning skal kjennes, men samtidig være i harmoni med ølet. Merk at forskjellige tilsetninger kan være mer eller mindre markante i deres karakter.

Farge/utseende

Farge og skum skal følge den grunnleggende øltype, men den valgte tilsetning kan avspeiles.

Smak

Ølet skal følge den grunnleggende øltype. Den valgte tilsetning skal kjennes, men samtidig være i harmoni med ølet. Bemerk at forskjellige tilsetninger kan være mer eller mindre markante i deres karakter.

Kropp

Kropp og karbonering skal følge den grunnleggende øltypen.

Eksempler

Nøgne Ø Spesial Holiday Ale, Nøgne Ø Underlig Jul, Thisted Porse Guld (Lys bock med pors).

13C Trelagret øl

Oppdatert: 2024-11-27.

Øl lagret på trefat eller -spon. Det kan være noter fra sprit, enten fra tidligere bruk av fatet eller hvis sponen har trukket i det. Det grunnleggende øl skal følge en klassisk øltype og fungere harmonisk med trekarakteren. I konkurranser skal øltypen angis. Bemerk at de kommersielle bryggerier, og dermed eksemplene, sjeldent går etter å treffe en spesifikk grunnleggende øltype.

Aroma

Ølet skal følge den grunnleggende øltypen. Trelagring skal bemerkes, men samtidig være i harmoni med ølet.

Farge/utseende

Farge og skum skal følge den grunnleggende øltype.

Smak

Ølet skal følge den grunnleggende øltypen. Trelagring skal kjennes, men samtidig være i harmoni med ølet.

Kropp

Kropp og karbonering skal følge den grunnleggende øltypen.

Eksempler

Great Divide Oak Aged Yeti (Imperial stout på eikespon), Goose Island Bourbon County Stout (Imperial stout på bourbon-fat), Harviestoun Ola Dubh (Imperial stout på røkt whiskyfat).

13D Andre røykøl

Oppdatert: 2024-11-27.

Øl brygget på røykmalt, som ikke tilhører Klassisk røykøl. En harmonisk forening av røyk og øl. Det grunnleggende øl skal følge en klassisk øltype som i konkurranser skal angis.

Aroma

Ølet skal følge den grunnleggende øltypen. Røyken skal bemerkes, men samtidig være i harmoni med ølet.

Farge/utseende

Farge og skum skal følge den grunnleggende øltype.

Smak

Ølet skal følge den grunnleggende øltypen. Røyken skal bemerkes, men samtidig være i harmoni med ølet.

Kropp

Kropp og karbonering skal følge den grunnleggende øltypen.

Eksempler

Haandbryggeriet Røyk Uten Ild, Nøgne Ø Sunturnbrew, Schlenkerla Weizen Rauchbier (Weissbier) og Ur-Bock Rauchbier (Doppelbock).

13E Andre tilsetninger

Oppdatert: 2024-11-27.

Øl med tilsetninger (f.eks. kaffe, sjokolade, honning og hylleblomst), som faller utenfor frukt, grønnsaker, krydder, krydderurter, tre og røyk; eller som kombinerer flere typer tilsetninger. Det grunnleggende øl skal følge en klassisk øltype og i konkurranser skal både øltype og tilsetning angis. Bemerk at de kommersielle bryggerier, og dermed eksemplene, sjeldent går etter å treffe en spesifikk grunnleggende øltype. Juleøl hvor f.eks. appelsinskall inngår hører til i øltypen krydret øl.

Aroma

Ølet skal følge den grunnleggende øltypen. Den eller de valgte tilsetninger skal bemerkes, men samtidig være i harmoni med ølet. Merk at forskjellige tilsetninger kan være mer eller mindre markante i deres karakter.

Farge/utseende

Farge og skum skal følge den grunnleggende øltype, men den valgte tilsetning kan avspeiles.

Smak

Ølet skal følge den grunnleggende øltype. Den eller de valgte tilsetninger skal bemerkes, men samtidig være i harmoni med ølet. Merk at forskjellige tilsetninger kan være mer eller mindre markante i deres karakter.

Kropp

Kropp og karbonering skal følge den grunnleggende øltype.

Eksempler

Mikkeller Beer Geek Brunch (Imperial stout med kaffe), Fraoch Heather Ale (Engelsk pale ale med lyng), Youngs Double Chocolate Stout (Sweet stout med sjokolade), Svaneke Choko Stout (Sweet stout med sjokolade og vanilje).