



Regolamento Swiss Beer Award 2024

1. Scopo

Con la premiazione "Swiss Beer Award" si mira a rafforzare l'immagine della birra svizzera e a mostrarne la varietà e qualità a un ampio pubblico.

Ogni due anni viene offerta ai birrifici svizzeri la possibilità di far valutare e analizzare le proprie birre in modo neutrale, indipendente e professionale da una giuria competente e da un laboratorio professionale.

2. Collaborazione

In collaborazione con Labor Veritas AG di Zurigo e con la Scuola universitaria professionale delle Scienze applicate di Zurigo (ZHAW) viene effettuata una valutazione indipendente delle birre presentate (analisi di laboratorio, contenutistica delle etichette e analisi sensoriale).

3. Premiazione

L'evento di premiazione pubblico con i birrifici partecipanti, i rappresentanti della stampa e le persone interessate si svolgerà il 18 aprile 2024. Il concorso mira a far conseguire un elevato riconoscimento alle birre e ai birrifici svizzeri.

4. Prodotti ammessi

Sono ammesse le birre di birrifici con produzione in Svizzera o nel Liechtenstein e compresi nella lista dell'Ufficio federale della dogana e della sicurezza dei confini (UDSC) "Registro dei fabbricanti di birra"¹ e/o sono registrati presso l'UDSC.

Al concorso sono ammesse solo birre acquistabili dai consumatori (eccezione: birra di apprendisti, birre stagionali e limitate).

Possono essere presentati solo prodotti ammessi sul mercato svizzero in base all'ordinanza del DFI (Dipartimento federale dell'interno) sulle bevande. Le birre devono essere etichettate conformemente alle prescrizioni dell'ordinanza del DFI concernente le informazioni sulle derivate alimentari.

IBU, contenuto alcolico (% vol.), colore (unità EBC) e tipo di fermentazione (alta, bassa e spontanea) devono essere dichiarati dal birrificio al momento della registrazione. Va inoltre dichiarato il luogo di produzione delle birre (fabbrica).

Ulteriori condizioni di partecipazione:

- I prodotti ammessi vengono assegnati alla rispettiva categoria dello stile di birra al momento dell'iscrizione da parte dei birrifici partecipanti.
- Una birra può essere iscritta solo in una categoria.
- Una birra con la stessa ricetta non deve essere registrata con nomi diversi.
- Tutti i prodotti possono essere presentati solo con il nome originale.
- L'etichetta sulla bottiglia deve coincidere con i dati inseriti nel modulo di iscrizione.
- La tracciabilità e l'autenticità dei campioni inviati devono essere garantite sul mercato anche dopo il concorso (eccezione: birra di apprendisti, birre stagionali e limitate).

5. Categorie

Le birre devono essere assegnate a uno stile di birra (vedere pag. 6 e segg.). La birra deve rispondere ai criteri della categoria di assegnazione (estratto primitivo, alcol ecc.) (zona di tolleranza: +/-0.3 °Plato; +/-0,3 % vol.; +/-3 IBU; +/-3 EBC). La birra deve possedere sia l'aspetto che le proprietà analitiche del rispettivo stile di birra.

Le deviazioni non costituiscono motivo di non ammissione al concorso. Se la birra non rientra in nessuna categoria, è possibile registrarla nella categoria 47 indicando lo stile e la de-

¹ <https://www.bazg.admin.ch/bazg/it/home/informationen-firmen/inland-abgaben/biersteuer/informationen.html>

scrizione di birra. Se più di tre birre dello stesso stile di birra sono iscritte nella categoria 47, sarà aggiunta una nuova categoria corrispondente. In caso di ambiguità sull'assegnazione della categoria, bisogna consultare l'organizzatore.

Le birre biologiche non saranno più elencate come una singola categoria. Se la birra è una birra biologica, deve essere dichiarato sul modulo di iscrizione. Bio Suisse assegnerà un premio speciale per le migliori tre birre biologiche.

6. Analisi dei campioni

Per tutte le birre presentate Labor Veritas AG esegue un'analisi che comprende i seguenti parametri:

- Piccola analisi della birra (densità, estratto primitivo, alcol, estratto, grado di attenuazione, valore calorico)
- Valore pH (potenziometrico)
- IBU (fotometrico)
- Colore
- Verifica dell'etichetta
- Colore

La relativa relazione sull'analisi è messa a disposizione dei mittenti.

7. Degustazione (analisi sensoriale)

Tutti i campioni presentati verranno inseriti nel piano di degustazione da parte dei rappresentanti del comitato direttivo, di ZHAW e di Labor Veritas AG. Le tre parti si fanno garanti del fatto che i campioni vengano degustati in forma anonima e che i degustatori non possano in alcun modo risalire alla provenienza delle birre. I degustatori dei birrifici non potranno degustare le proprie birre.

8. Sistema di valutazione

Le birre vengono valutate e descritte in base a un sistema a punti. Tra i criteri principali figura il fatto che la birra corrisponda a livello sensoriale (5/6 della valutazione complessiva) e analitico (1/6 della valutazione complessiva) allo stile di birra assegnato.

Valutazione sensoriale

L'impressione generale è valutata in termini di stile.

0 punti = atipico / 5 punti = medio / 10 punti = tipico

(Ponderazione dell'attributo tra parentesi)

- Aspetto (1x)
- Odore (5x)
- Aroma (3x)
- Gusto - amaro (amarezza) (3x)
- Consistenza - sapidità (3x)
- Retrogusto (3x)
- Armonia / Equilibrio (2x)
- Bevibilità / Drinkability (2x)
- Impressioni generali → buon rappresentante dello stile (6x)

Gli off-flavour (punti: 1: debole; 2: medio; 3: intenso) sono dedotti dal risultato complessivo della valutazione sensoriale se la maggioranza dei valutatori nota l'off-flavour e l'off-flavour non è tipico dello stile.

Valutazione analitica

- Valore pH > 5 = 0 punti / valore pH < 5 = 10 punti

- Dichiarazione dell'etichetta (massimo 10 punti): per ogni errore 1 punto di deduzione / errori gravi vedi sotto

Le deviazioni determinate analiticamente dalle specifiche della categoria sono detratte dal risultato complessivo della valutazione analitica (1 punto di detrazione per ogni errore).

Criteri per un riconoscimento:

In generale, un massimo del migliore 30% delle birre valutate sarà premiato, a condizione che abbiano un determinato punteggio totale minimo. Le birre che rientrano nel top 30% ricevono l'etichetta color antracite dello Swiss Beer Award. L'etichetta color antracite è sinonimo di eccezionale qualità della birra.

Un'etichetta di bronzo, argento e oro sarà assegnata alle tre migliori birre di ogni categoria se le birre della categoria otterranno il numero minimo di punti.

Le birre senza riconoscimento o le birre escluse dalla valutazione in seguito alla composizione analitica non vengono menzionate. Vengono elencati solo i prodotti con un riconoscimento unitamente al nome dei birrifici.

Le birre devono rispettare tutte le disposizioni di legge ed essere dichiarate in modo conforme alla legge (verifica formale e contenutistica delle etichette). **In presenza di dichiarazioni gravemente errate (ad es. scostamento del contenuto alcolico superiore a 0,5 % vol. o dichiarazioni mancanti sugli allergeni), la birra sarà esclusa dalla competizione.** In tali casi non verrà restituita la tassa di iscrizione. I birrifici riceveranno comunque le analisi di laboratorio, le analisi sensoriale e il motivo dell'esclusione.

Ai birrifici verrà comunicato prima dell'evento di premiazione se i loro prodotti presentati sono stati premiati. Non sussiste alcun diritto di opposizione. È escluso il ricorso alle vie legali.

9. Riconoscimento

Ogni prodotto premiato ha diritto a un diploma e a un'etichetta color antracite Swiss Beer Award 2024/25. Le prime tre birre di ogni categoria riceveranno anche un'etichetta di bronzo, argento o oro. Le etichette corrispondente possono essere utilizzate fino al 31 dicembre 2025 al prodotto premiato o al birrificio. È vietato modificare o utilizzare le etichette o il logo dello Swiss Beer Award di proprio pugno senza permesso. Non sussiste alcun diritto a un premio.

10. Giuria

La giuria è composta da analisti sensoriali della ZHAW, membri dello Swiss Beer Panel, sommelier della birra svizzeri o sommelier della birra diplomati nonché analisti esperti. La selezione dei sommelier della birra e degli esaminatori per la giuria verrà effettuata dallo Steering Committee.

Gli analisti sensoriali lavoreranno in gruppi composti da almeno 3 degustatori e valuteranno la birra dapprima in autonomia per poi elaborare un risultato di gruppo. Se il team si trova in disaccordo una giuria superiore può decidere come valutare la birra. La composizione della giuria superiore spetta allo Steering Committee.

La ZHAW e Labor Veritas AG si occupano dei compiti di sorveglianza e controllo di qualità della degustazione.

11. Steering Committee

Lo Steering Committee è composto dai rappresentanti delle seguenti organizzazioni:

- Associazione svizzera delle birrerie, www.birra.swiss
- Die freien Schweizer Brauereien, www.schweizer-brauereien.ch

- Associazione svizzera dei mastri birrai, www.braumeistervereinigung.ch
- Società per la promozione della cultura della birra, www.bierkultur.org
- Labor Veritas AG, www.laborveritas.ch
- Scuola universitaria professionale delle Scienze applicate di Zurigo, www.zhaw.ch
- Bio Suisse, www.bio-suisse.ch

12. Prestazioni

Nel prezzo sono incluse le seguenti prestazioni:

- Analisi di laboratorio
- Degustazioni (analisi sensoriale) da parte della giuria
- Riepilogo della valutazione con commento della giuria
- Attestato e un'etichetta Swiss Beer Award 2019/20 per i prodotti premiati
- Menzione delle birre premiate nell'opuscolo per i prodotti premiati, comunicato stampa, su www.swissbeeraward.ch e sui canali dei social media

13. Iscrizione

L'iscrizione può essere effettuata tramite il sito Web www.swissbeeraward.ch o con i moduli cartacei presso la segreteria dell'Associazione svizzera delle birrerie (www.birra.swiss).

L'iscrizione avviene sempre tramite un modulo di registrazione online, che deve essere debitamente compilato. Vanno necessariamente indicati stile di birra/categoria/sottocategoria. L'iscrizione va inviata al più tardi entro il **14 novembre 2023**

I moduli cartacei devono essere inviati a:

Swiss Beer Award
 c/o Associazione svizzera delle birrerie
 Casella postale
 CH-8027 Zurigo
 E-mail: info@swissbeeraward.ch

Per la degustazione sono necessari 3,3 litri di birra. Le seguenti quantità devono essere restituite:

7 bottiglie à 50cl

o

10 bottiglie à 33cl

Per altri formati di bottiglie, le bottiglie devono essere inviate in un totale di almeno 3,3 litri. I campioni vengono conservati fino a 2 mesi dopo la premiazione.

I campioni devono essere inviati a Labor Veritas AG **tra il 15 novembre e l'8 dicembre 2023**, insieme a una copia stampata dell'e-mail di conferma della registrazione online o con una copia del modulo cartaceo.

Indirizzo:

Labor Veritas AG
 Engimattstrasse 11
 CH-8002 Zurigo
 Tel. 044 283 29 30

Con l'iscrizione e l'invio dei campioni, il mittente accetta le condizioni di partecipazione dello Swiss Beer Award.

14. Tassa di iscrizione

Dimensione del birrifico	Numero totale di campioni presentati	Prezzo per campione presentato
> 55'000 hl	1	259.-
	2-4	239.-
	a partire da 5	219.-
15'000-44'999 hl	1	233.-
	2-4	215.-
	a partire da 5	197.-
< 15'000	1	207.-
	2-4	191.-
	a partire da 5	175.-

(Prezzi in CHF, IVA 7,7% esclusa)

I prezzi scaglionati si riferiscono al numero complessivo dei campioni presentati per partecipante.

Verranno degustati solo i campioni per i quali la tassa di iscrizione è stata versata nei termini indicati.

Le birre di apprendisti possono essere presentate gratuitamente. La tassa d'iscrizione è pagata tramite il fondo di formazione dell'Associazione svizzera delle birrerie.

La tassa di partecipazione verrà addebitata dopo il ricevimento della registrazione e dovrà essere pagata entro 30 giorni.

15. Luogo e data della degustazione

La valutazione analitica verrà effettuata da dicembre 2023 a febbraio 2024 a Zurigo.

La degustazione sensoriale avrà luogo nel gennaio 2024 a Zurigo.

Zurigo, il 17 agosto 2023²

² In caso di dubbio, si applica la versione tedesca del regolamento.

Stili di birra

1. Lager chiara

Parametri analitici: Estratto primitivo: 10,0 - 12,0 °Plato Estratto apparente: 1,6 - 2,5 °Plato Alcol: 4,1 - 5,1 % vol. Amarezza: 15 - 25 IBU Colore: < 15 EBC	Descrizione: A bassa fermentazione Da poco a mediamente amara Pastosità: media, aroma marcato di malto Sono ammesse esigue quantità di sostanze contenenti zolfo (dovute al lievito) Il sapore / carattere di luppolo è compensato dalla rispettiva aggiunta di malto per ottenere un carattere equilibrato. Nessuna nota caramellata Nessuna nota fruttata di esteri o diacetile Questa birra è filtrata
---	---

2. Lager leggera (ice beer/birra draft)

Parametri analitici: Estratto primitivo: 10,0 - 12,0 °Plato Estratto apparente: 1,9 - 3,0 °Plato Alcol: 4,1 - 5,1 % vol. Amarezza: 10 - 20 IBU Colore: < 10 EBC	Descrizione: A bassa fermentazione Amarezza molto esigua Pastosità: da leggera a media, leggero aroma di malto Sapore: neutro, leggermente dolce Nessuna nota caramellata Nessuna nota fruttata di esteri o diacetile Questa birra è filtrata
---	---

3. Birra leggera

Parametri analitici: Estratto primitivo: < 10,0 °Plato Estratto apparente: nessuna indicazione necessaria Amarezza: 14 - 28 IBU Colore: < 10 EBC	Descrizione A bassa fermentazione Pastosità esigua, corpo snello Carattere maltato: da esiguo a medio Amarezza del luppolo: da esigua a media Aroma e sapore di luppolo: da esiguo a medio Nessuna nota fruttata di esteri o diacetile Questa birra è filtrata
---	--

4. Lager scura

Parametri analitici: Estratto primitivo: 10,0 - 12,0 °Plato Estratto apparente: 1,6 - 2,5 °Plato Alcol: 4,1 - 5,1 % vol. Amarezza: 15 - 25 IBU Colore: 40 - 100 EBC	Descrizione: A bassa fermentazione Amarezza del luppolo: pura ed equilibrata Il vigoroso aroma di malto, con note tostate, di cioccolato, di pane o biscotto, auspicato per questo tipo di birra si ottiene con l'impiego di malto scuro / di Monaco È possibile impiegare esigue quantità di malto tostato o caramellato Aroma e sapore di luppolo: esiguo ma percepibile
---	--

	Nessuna nota fruttata di esteri o diacetile Questa birra è filtrata
--	--

5. Amber

Parametri analitici: Estratto primitivo: 11,0 - 13,0 °Plato Estratto apparente: 1,8 - 2,8 °Plato Alcol: 4,5 - 5,8 % vol. Amarezza: 15 - 30 IBU Colore: 15 - 40 EBC	Descrizione: A bassa fermentazione Pastosità: media Una nota di malto leggermente dolce è predominante rispetto a un'amarezza pura del luppolo Carattere maltato: nota leggermente tostata, tuttavia non marcatamente caramellata (anche se è accettato un leggero carattere caramellato) Aroma e sapore: nota leggera di pane o biscotto Aroma e sapore di luppolo: esigui ma riconoscibili Nessuna nota fruttata di esteri o diacetile
--	--

6. Svizzera speciale chiara

Parametri analitici: Estratto primitivo: 11,5 - 14,0 °Plato Estratto apparente: 1,6 - 3,0 °Plato Alcol: 4,8 - 6,0 % vol. Amarezza: 20 - 35 IBU Colore: 6 - 12 EBC	Descrizione: A bassa fermentazione Amarezza del luppolo: da media ad elevata, ma non dominante Aroma e sapore di luppolo: delicato, accentuato Non luppolato in cantina (dry hopped) Pastosità: da media a corposa Sapore e odore: esigue note dolci Nessuna nota fruttata di esteri o diacetile Questa birra è filtrata
---	---

7. Svizzera speciale scura

Parametri analitici: Estratto primitivo: 11,5 - 14,0 °Plato Estratto apparente: 1,6 - 3,0 °Plato Alcol: 4,8 - 6,0 % vol. Amarezza: 20 - 35 IBU Colore: 40 - 100 EBC	Descrizione: A bassa fermentazione Amarezza del luppolo: da media ad elevata, ma non dominante Aroma e sapore di luppolo: delicato, accentuato Non luppolato in cantina (dry hopped) Il vigoroso aroma di malto, con note tostate, di cioccolato, di pane o biscotto, auspicato per questo tipo di birra si ottiene con l'impiego di malto scuro / di Monaco È possibile impiegare esigue quantità di malto tostato o caramellato Nessuna nota fruttata di esteri o diacetile Questa birra è filtrata
---	--

8. Pils

Parametri analitici: Estratto primitivo: 11,5 - 12,9 °Plato	Descrizione: Pils tedesca:
---	--------------------------------------

<p>Estratto apparente: 1,5 - 3,0 °Plato Alcol: 4,0 - 5,5 % vol. Amarezza: 25 - 50 IBU (Pils tedesca) / 20 - 40 IBU (Pils boema) Colore: 4 - 8 EBC (Pils tedesca) / 7 - 12 EBC (Pils boema)</p>	<p>A bassa fermentazione Amarezza del luppolo: elevata Aroma e sapore di luppolo: delicato, accentuato Non luppolato in cantina (dry hopped) Grado di attenuazione: alto Pastosità: da media a magra Sapore e odore: esigue note dolci Nessuna nota fruttata di esteri o diacetile Questa birra è filtrata</p> <p>Pils boema: A bassa fermentazione Amarezza del luppolo: elevata ed equilibrata Aroma e sapore di luppolo: delicato Non luppolato in cantina (dry hopped) Pastosità: media Sapore e odore: maltato, leggermente dolce Diacetile ammissibile/tipico in piccole quantità Questa birra è filtrata</p>
---	---

9. Kellerbier/zwickelbier chiara

<p>Parametri analitici: Estratto primitivo: 10,0 - 14,0 °Plato Estratto apparente: 1,6 - 3,0 °Plato Alcol: 4,1 - 6,3 % vol. Amarezza: 15 - 40 IBU Colore: < 30 EBC</p>	<p>Descrizione: A bassa fermentazione Da poco a mediamente amara Pastosità: media, aroma marcato di malto, sono ammesse esigue quantità di sostanze con- tenenti zolfo (dovute al lievito) Il sapore / carattere di luppolo è compensato dalla rispettiva aggiunta di malto per ottenere un carat- tere equilibrato Nessuna nota caramellata Nessuna nota fruttata di esteri o diacetile Questa birra non è filtrata</p>
---	--

10. Kellerbier/zwickelbier scura

<p>Parametri analitici: Estratto primitivo: 10,0 - 14,0 °Plato Estratto apparente: 1,6 - 3,0 °Plato Alcol: 4,1 - 6,3 % vol. Amarezza: 15 - 40 IBU Colore: 40 - 100 EBC</p>	<p>Descrizione: A bassa fermentazione Da poco a mediamente amara Pastosità: media, aroma marcato di malto Sono ammesse esigue quantità di sostanze con- tenenti zolfo (dovute al lievito) Il vigoroso aroma di malto, con note tostate, di cioccolato, di pane o biscotto, auspicato per que- sto tipo di birra si ottiene con l'impiego di malto scuro / di Monaco È possibile impiegare esigue quantità di malto tostato o caramellato Nessuna nota fruttata di esteri o diacetile Questa birra non è filtrata</p>
--	--

11. Lager chiara analcolica ≤ 0,05 % vol.

Parametri analitici: Estratto primitivo: 3 - 12 °Plato Estratto apparente: 0,5 - 7,0 °Plato Alcol: ≤ 0,05 % vol. Amarezza: 5 - 50 IBU Colore: 5 - 40 EBC	Descrizione: A bassa fermentazione Questa birra è filtrata Aroma e sapore di luppolo: da esiguo a medio Aroma e sapore di malto: da molto esigui a molto marcati, in base alla modalità di produzione (procedura di fermentazione con contatto a freddo) Nessune o esigue note di esteri fruttati, nessun diacetile Grado di attenuazione: da molto basso (procedura di fermentazione con contatto a freddo) a molto elevato (estrazione d'alcol), a seconda della procedura di produzione Pastosità: da molto snella a media (in caso di note dolci spiccate) Sapore e odore: da esigue a spiccate note dolci Amarezza del luppolo: da esigua a media
--	--

12. Lager chiara analcolica > 0,05; ≤ 0,5 % vol.

Parametri analitici: Estratto primitivo: 3 - 12 °Plato Estratto apparente: 0,5 - 7,0 °Plato Alcol: > 0,05; ≤ 0,5 % vol. Amarezza: 5 - 50 IBU Colore: 5 - 40 EBC	Descrizione: A bassa fermentazione Questa birra è filtrata Aroma e sapore di luppolo: da esiguo a medio Aroma e sapore di malto: da molto esigui a molto marcati, in base alla modalità di produzione (procedura di fermentazione con contatto a freddo) Nessune o esigue note di esteri fruttati, nessun diacetile Grado di attenuazione: da molto basso (procedura di fermentazione con contatto a freddo) a molto elevato (estrazione d'alcol), a seconda della procedura di produzione Pastosità: da molto snella a media (in caso di note dolci spiccate) Sapore e odore: da esigue a spiccate note dolci Amarezza del luppolo: da esigua a media
---	--

13. Altre birre analcoliche ≤ 0,5 % vol.

Parametri analitici: Estratto primitivo: 3 - 12 °Plato Estratto apparente: 0,5 - 7,0 °Plato Alcol: ≤ 0,5 % vol.	Descrizione: A bassa o ad alta fermentazione Questa birra può essere filtrata o non filtrata Aroma e sapore di luppolo: da esiguo a medio (nelle birre con aggiunta successiva di luppolo, l'aroma del luppolo può anche essere dominante) Aroma e sapore di malto: da molto esigui a molto marcati, in base alla modalità di produzione (pro-
---	---

	<p>cedura di fermentazione con contatto a freddo) Nessune o esigue note di esteri fruttati, nessun diacetile Grado di attenuazione: da molto basso (procedura di fermentazione con contatto a freddo) a molto elevato (estrazione d'alcol), a seconda della procedura di produzione Pastosità: da molto snella a media (in caso di note dolci spiccate) Sapore e odore: da esigue a spiccate note dolci Amarezza del luppolo: da molto esigua a spiccata</p> <p>Per agevolare la valutazione sensoriale è necessario che il birrifico comunichi ulteriori dati al momento dell'iscrizione:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Indicazione del tipo di birra
--	---

14. Birra forte > 6 % vol.

<p>Parametri analitici: Estratto primitivo: > 14 °Plato Estratto apparente: > 3 ° Plato Alcol: ≥ 6,0 % vol. Amarezza: 20 - 60 IBU</p>	<p>Descrizione: A bassa o ad alta fermentazione Aroma e sapore di malto riconoscibili Corpo: da medio a pieno, elevata gradazione alcolica Amarezza del luppolo media Aroma e sapore di luppolo: da esiguo a medio Note di esteri fruttate: esigue Diacetile: non riconoscibile o molto esiguo</p>
--	--

15. Birra bock chiara

<p>Parametri analitici: Estratto primitivo: 16,0 - 17,9 °Plato Estratto apparente: 3,0 - 5,5 °Plato Alcol: 6,5 - 8,0 % vol. Amarezza: 20 - 35 IBU Colore: < 30 EBC</p>	<p>Descrizione: A bassa o ad alta fermentazione La maibock appartiene alla categoria delle birre bock chiare Aroma e sapore di malto riconoscibili Corpo: da medio a pieno, elevata gradazione alcolica Amarezza del luppolo media Aroma e sapore di luppolo: da esiguo a medio Note di esteri fruttate: esigue Diacetile: non riconoscibile o molto esiguo</p>
---	--

16. Birra bock scura

<p>Parametri analitici: Estratto primitivo: 16,0 - 17,9 °Plato Estratto apparente: 3,5 - 6,0 °Plato Alcol: 6,3 - 8,0 % vol. Amarezza: 20 - 40 IBU Colore: 30 - 100 EBC</p>	<p>Descrizione: A bassa o ad alta fermentazione Carattere maltato: forte ma non troppo dolce Corpo: pieno Nessun carattere spiccato di malto tostato Elevata gradazione alcolica</p>
--	--

	Amarezza e sapore di luppolo: piuttosto esigui Da esigue a medie quantità di esteri fruttati
--	---

17. Doppelbock chiara o scura

<p>Parametri analitici: Estratto primitivo: 18,0 - 22,0 °Plato Estratto apparente: 3,5 - 5,5 °Plato Alcol: 7,0 - 10,0 % vol. Amarezza: 15 - 30 IBU (chiara) o 20 - 35 IBU (scura) Colore: < 30 EBC (chiara) o > 30 EBC (scura)</p>	<p>Descrizione: A bassa o ad alta fermentazione Carattere maltato: dominante con dolcezza spiccata Nessun carattere di malto tostato astringente Corpo deciso Aroma d'alcol vigoroso Aroma di luppolo e amarezza: piuttosto esigui Da esigue a medie quantità di esteri fruttati</p>
--	--

18. Birra forte maturata in botti di legno / Barley wine

<p>Parametri analitici: Estratto primitivo: > 16 °Plato Estratto apparente: > 4 °Plato Alcol: > 6,5 vol. %</p>	<p>Descrizione: A bassa o ad alta fermentazione Birre maturate per un periodo prolungato in botti di legno o a contatto con il legno e che rispettano i criteri di gradazione alcolica sotto menzionati L'obiettivo di questa procedura di maturazione speciale consiste nel conferire alla birra un carattere particolare, influenzato dal legno stesso (ad es. aromi di vaniglia, noce di cocco, tabacco, caramello, miele, terra o tè nero) oppure dal prodotto precedentemente conservato nella botte (ad es. whisky, bourbon, sherry, vini rossi o bianchi, rum, tequila, porto) Esempi tipici di "Birra forte maturata in botte di legno" sono: strong porter, stout o imperial stout, bock o eisbock, tripel, barley wine e altre birre forti prodotte in botti precedentemente utilizzate per altre bevande alcoliche In seguito alla speciale procedura di maturazione, queste birre evidenziano un contenuto molto esiguo di CO₂; anche le birre senza schiuma possono quindi essere indicate come tipiche di questo tipo di birra. Amarezza del luppolo molto esigua Nessun diacetile Una certa torbidità è consentita Anche note di botte, da leggere a spiccate, come aroma di tabacco, sherry e vaniglia, sono tipiche di questo stile di birra Le birre forti maturate in botte che hanno per questo motivo acquisito un sapore acido vanno iscritte nella categoria 41) "Birra acida maturata in botte di legno"</p>
---	---

	<p>Per agevolare la valutazione sensoriale è necessario che il birrifico comunichi ulteriori dati al momento dell'iscrizione:</p> <ul style="list-style-type: none"> • tipo di birra (ad es. strong porter, stout o imperial stout, birra bock) • tipo di legno o botte utilizzati (nuovo o usato, botte di rovere o altro tipo di legno) • Dati sui prodotti precedentemente conservati nella botte (ad es. whisky, sherry, porto)
--	--

19. Märzen

<p>Parametri analitici: Estratto primitivo: 12,0 - 14,0 °Plato Estratto apparente: 2,0 - 3,0 °Plato Alcol: 5,3 - 6,3 % vol. Amarezza: 18 - 28 IBU Colore: 5 - 35 EBC</p>	<p>Descrizione: A bassa fermentazione Pastosità: forte con nota di malto dolce Carattere maltato: nota leggermente tostata tuttavia non marcatamente caramellata (anche se un leggero carattere caramellato è accettato) Aroma e sapore: nota leggera di pane o biscotto Aroma e sapore di luppolo: esigui ma riconoscibili e puri Nessuna nota fruttata di esteri o diacetile Questa birra è filtrata</p>
--	--

20. Festbier

<p>Parametri analitici: Estratto primitivo: 13,0 - 14,0 °Plato Estratto apparente: 3,0 - 5,0 °Plato Alcol: 5,5 - 6,3 % vol. Amarezza: 18 - 35 IBU Colore: 5 - 35 EBC</p>	<p>Descrizione: A bassa fermentazione Pastosità: da media a molto intensa con una nota dolce di malto Carattere maltato: puro, leggermente dolce Aroma e sapore: possibile una leggera nota di pane o biscotto Amarezza del luppolo: pura Aroma e sapore di luppolo: esigui ma riconoscibili Nessuna nota fruttata di esteri o diacetile Questa birra è filtrata</p>
--	---

21. Schwarzbier

<p>Parametri analitici: Estratto primitivo: 11,0 - 13,0 °Plato Estratto apparente: 2,0 - 4,0 °Plato Alcol: 4,5 - 5,9 % vol. Amarezza: 22 - 32 IBU Colore: > 60 EBC</p>	<p>Descrizione: A bassa fermentazione Odore: gradite note tostate da leggere a medie, anche aromi leggeri di caffè e liquirizia Aroma e sapore di malto: puro, per niente dolce Amarezza del luppolo: da media a spiccata Aroma e sapore di luppolo: esiguo ma riconoscibile Nessuna nota fruttata di esteri o diacetile</p>
---	---

22. Rauchbier

Parametri analitici: Estratto primitivo: 11,0 - 15,9 °Plato Estratto apparente: 2,5 - 4,5 °Plato Alcol: 4,5 - 5,9 % vol. Amarezza: 20 - 35 IBU	Descrizione: A bassa o ad alta fermentazione Oltre alle classiche rauchbier dello stile di Bamberg (ad es. rauchbier märzen) rientrano in questa categoria anche smoked ale o smoked porter ma nessuna variante di birra forte (tenere conto della gradazione alcolica) Odore e sapore affumicato Le note di malto, luppolo e l'aroma affumicato dovrebbero essere equilibrate Riconoscibile una dolce nota di malto tostato, pastosa con amarezza di luppolo esigua o media Raffinato sapore di luppolo esiguo ma percepibile Nessun estere fruttato o diacetile Nelle rauchbier non filtrate è presente una torbidità da leggera a media
---	---

23. Birre prodotte con diversi tipi di cereali

Parametri analitici: Estratto primitivo 11,0 - 14,0 °Plato Estratto apparente: 2,0 - 4,0 °Plato Alcol: 4,9 - 5,9 % vol. Amarezza: 10 - 25 IBU	Descrizione: A bassa o ad alta fermentazione Aroma e sapore: equilibrato da maltato a tipico di cereali Aroma e sapore di luppolo: da leggero a medio Corpo da leggero a pastoso Amarezza del luppolo: da leggera a media Filtrata o non filtrata In caso di birre ad alta fermentazione il sapore di lievito è decisamente riconoscibile, poiché la birra spesso contiene lievito Nessuna nota di diacetile Per agevolare la valutazione sensoriale è necessario che il birrifico comunichi ulteriori dati al momento dell'iscrizione: <ul style="list-style-type: none">• Indicazione del tipo di birra• Tipo di fermentazione (alta/bassa)• Indicazione dei tipi di cereali alternativi aggiunti
--	---

24. Hefeweizen chiara, ambra o scura

Parametri analitici: Estratto primitivo 11,0 - 14,0 °Plato Estratto apparente: 2,0 - 4,0 °Plato Alcol: 4,6 - 5,9 % vol. Amarezza: 10 - 20 IBU Colore: < 18 EBC (chiara) o 18 - 30 EBC (ambra) o > 30 EBC (scura)	Descrizione: Ad alta fermentazione Sapore e odore: fruttati e fenolici Le caratteristiche fenoliche ricordano i chiodi di garofano e la noce moscata ma possono essere anche affumicate o simili alla vaniglia Questa birra viene prodotta con almeno il 50% di
--	--

	<p>malto di frumento</p> <p>Le aggiunte di luppolo sono relativamente esigue</p> <p>Note di lievito spiccate</p> <p>Sapore e odore di luppolo assenti</p> <p>La birra è ad alta attenuazione e ha un contenuto elevato di anidride carbonica</p> <p>La pastosità è molto spiccata</p> <p>Nessuna nota di diacetile</p> <p>Questa birra presenta una torbidità data dal lievito</p> <p>Hefeweizen ambra:</p> <p>Aroma: fruttato e fenolico con leggeri toni caramello</p> <p>Gusto: piacevole dolcezza di malto con leggero caramello o carattere di pane</p> <p>Hefeweizen scura:</p> <p>Dolcezza di malto distinta e carattere di caramello e pane dovuto al malto tostato utilizzato</p> <p>Note estere e fenoliche riconoscibili, ma non predominanti</p>
--	--

25. Kristallweizen

<p>Parametri analitici:</p> <p>Estratto primitivo: 11,0 - 14,0 °Plato</p> <p>Estratto apparente: 2,0 - 4,0 °Plato</p> <p>Alcol: 4,6 - 5,9 % vol.</p> <p>Amarezza: 10 - 20 IBU</p> <p>Colore: 5 - 20 EBC</p>	<p>Descrizione:</p> <p>Ad alta fermentazione</p> <p>Aroma e sapore: leggermente fruttata, note fenoliche nel retrogusto</p> <p>Le caratteristiche fenoliche ricordano i chiodi di garofano e la noce moscata ma possono essere anche affumicate o simili alla vaniglia</p> <p>Questa birra viene prodotta con almeno il 50% di malto di frumento</p> <p>Le aggiunte di luppolo sono relativamente esigue e sono assenti sapore e odore di luppolo</p> <p>La kristallweizen è ad alta attenuazione e ha un contenuto elevato di anidride carbonica</p> <p>Poiché la birra non contiene più lievito, il sapore del lievito è leggero o assente</p> <p>La pastosità è spiccata</p> <p>Nessuna nota di diacetile</p> <p>Questa birra è filtrata</p>
--	--

26. Birra di frumento con aggiunta di luppolo a freddo

<p>Parametri analitici:</p> <p>Estratto primitivo: 11,0 - 14,0 °Plato</p> <p>Estratto apparente: 2,0 - 4,0 °Plato</p> <p>Alcol: 4,6 - 5,9 % vol.</p> <p>Amarezza: 10 - 20 IBU</p>	<p>Descrizione:</p> <p>Ad alta fermentazione</p> <p>Aroma e sapore: leggermente fruttata, note fenoliche nel retrogusto</p> <p>Le caratteristiche fenoliche ricordano i chiodi di garofano e la noce moscata ma possono essere</p>
--	---

	<p>anche affumicate o simili alla vaniglia Con il caratteristico e deciso aroma di luppolo conferito dalla luppolatura a freddo. All'olfatto si possono riconoscere note di maracuja, kiwi, arance, erbe aromatiche, miele e note floreali di noce moscata Questa birra viene prodotta con almeno il 50% di malto di frumento La pastosità è spiccata Nessuna nota di diacetile Questa birra può essere filtrata o non filtrata</p>
--	--

27. Witbier belga con coriandolo e bucce d'arancia

<p>Parametri analitici: Estratto primitivo: 11,0 - 14,0 °Plato Estratto apparente: 1,5 - 2,5 °Plato Alcol: 4,5 - 6,0 % vol. Amarezza: 10 - 20 IBU Colore: 4 - 10 EBC</p>	<p>Descrizione: Ad alta fermentazione Materie prime: orzi maltati, in via opzionale frumento crudo e avena Per arrotondare l'aroma vengono aggiunte bucce (estratti) d'arancia e coriandolo Sono percepibili aromi fruttati e speziati in misura da leggera a media Corpo da snello a medio che fa riconoscere una certa cremosità Amarezza esigua, aromi luppolati quasi assenti Sapore leggermente acidulo Nessun diacetile</p>
--	--

28. Dubbel

<p>Parametri analitici: Estratto primitivo: 13,0 - 18,0 °Plato Estratto apparente: 2,5 - 4,0 °Plato Alcol: 6,0 - 8,5 % vol. Amarezza: 20 - 35 IBU Colore: 20 - 70 EBC</p>	<p>Descrizione: Ad alta fermentazione Corpo: da medio a pieno Note dolci, di noci/cioccolato e note di malto tostato Discreto aroma di luppolo Discreta amarezza, esiguo sapore luppolato Quantità esigue di diacetile sono consentiti Quantità da esigue a medie di esteri fruttati (soprattutto banana) Quantità da esigue a medie di note fenoliche Le dubbel prodotte tradizionalmente vengono confezionate in bottiglia e possono presentare una leggera torbidità da lievito</p>
---	--

29. Tripel

<p>Parametri analitici: Estratto primitivo: 16,0 - 22,0 °Plato Estratto apparente: 2,5 - 4,0 °Plato Alcol: 7,0 - 10,0 % vol.</p>	<p>Descrizione: Ad alta fermentazione Sapore complesso, talvolta leggermente aromatico con note di chiodi di garofano date dal 4-</p>
--	--

<p>Amarezza: 20 - 40 IBU Colore: < 20 EBC</p>	<p>vinilguaiacolo Esteri fruttati di banana sono consentiti ma non necessari Corpo: da medio a pieno con una nota di luppolo/malto neutrale ed equilibrata Retrogusto caldo, dolce ma leggero Nessun carattere tostato o di malto scuro, nessun diacetile Aroma di luppolo riconoscibile, amarezza di luppolo media Le tripel prodotte tradizionalmente vengono confezionate in bottiglia e possono presentare una leggera torbidità da lievito</p>
---	---

30. Altbier

<p>Parametri analitici: Estratto primitivo 11,0 - 12,5 °Plato Estratto apparente: 2,0 - 3,0 °Plato Alcol: 4,8 - 5,2 % vol. Amarezza: 20 - 45 IBU Colore: 20 - 40 EBC</p>	<p>Descrizione: Ad alta fermentazione Corpo: medio Sapore: maltato Aroma del luppolo: da esiguo a spiccato La Altbier può essere spiccatamente luppolata L'impressione generale è pura, fresca con un sapore pieno Spesso con un retrogusto secco Aromi di esteri fruttati da esigui a medi Nessun diacetile Questa birra è filtrata</p>
--	---

31. Pale Ale

<p>Parametri analitici: Estratto primitivo: 11,0 - 14,0 °Plato Estratto apparente: 2,0 - 4,0 °Plato Alcol: 4,5 - 6,0 % vol. Amarezza: 20 - 40 IBU Colore: 10 - 30 EBC</p>	<p>Descrizione: Ad alta fermentazione Amarezza, sapore e aroma di luppolo: da medi a elevati ma non troppo dominanti Impiego di luppolo a freddo ("dry hopped") consentito Corpo: medio Aroma e sapore di malto: da esiguo a medio, è ammesso un esiguo carattere caramellato Note fruttate di esteri: da esiguo a medie Sono consentite quantità molto esigue di diacetile</p>
---	---

32. Golden Ale / Summer Ale

<p>Parametri analitici: Estratto primitivo: 8,0 - 12,5 °Plato Estratto apparente: 1,5 - 3,0 °Plato Alcol: 2,8 - 5,5 % vol. Amarezza: 10 - 30 IBU Colore: 6 - 15 EBC</p>	<p>Descrizione: Ad alta fermentazione Carattere maltato esiguo con talvolta una leggera nota biscottata Aroma di luppolo esiguo Amarezza esigua</p>
---	--

	<p>Retrogusto: asciutto e rinfrescante Aromi esteri fruttati: consentiti solo in misura ridotta Non dovrebbero essere percepibili note di diacetile e zolfo In linea di massima aroma molto puro e con carattere dissetante</p>
--	--

33. Red Ale / Amber Ale

<p>Analytik: Estratto primitivo: 10,0 - 14,5 °Plato Estratto apparente: 2,6 - 4,7 °Plato Alcol: 4 - 6 % vol. Amarezza: 18 - 45 IBU Colore: 20 - 40 EBC</p>	<p>Descrizione: Ad alta fermentazione Dal colore ambrato o di castagna sino a tonalità più scure Carattere maltato più spiccato con note caramellate da moderate sino a forti accompagnate da note di pino e vaniglia Può avere un esiguo carattere di malto tostato Aroma di luppolo da moderato a medio con amarezza del luppolo equilibrata Da moderatamente a fortemente aromatica Esteri fruttati da poco a decisamente percettibili Possono essere presenti aromi di bucce d'arancia, pompelmo e bacche</p>
--	--

34. India Pale Ale

<p>Parametri analitici: Estratto primitivo: 11,0 - 17,0 °Plato Estratto apparente: 3,0 - 4,5 ° Plato Alcol: 4,5- 7,5 % vol. Amarezza: > 30 IBU Colore: 12 - 35 EBC</p>	<p>Descrizione: Ad alta fermentazione Amarezza del luppolo intensa Impiego di luppolo a freddo ("dry hopped") consentito Aroma di luppolo da marcato a forte Carattere maltato e pastosità: medi Medie note fruttate di esteri Sono consentite quantità molto esigue di diacetile</p>
---	---

35. Session India Pale Ale

<p>Parametri analitici: Estratto primitivo: 6 - 12 °Plato Estratto apparente: 1,5 - 3,0 ° Plato Alcol: 2,0- 5,0 % vol. Amarezza: 10 - 60 IBU Colore: 5 - 35 EBC</p>	<p>Descrizione: Ad alta fermentazione Variante più leggera e meno alcolica della India Pale Ale Impiego di luppolo a freddo ("dry hopped") consentito Aroma di luppolo fruttato L'amaro è adeguato al corpo leggero Tipica è la pronunciata bevibilità (drinkability)</p>
---	--

36. Extra India Pale Ale

Parametri analitici: Estratto primitivo: 12,0 – 17,0 °Plato Estratto apparente: 1,0 - 4,5 ° Plato Alcol: 5,0- 7,5 % vol. Amarezza: 4 - 90 IBU	Descrizione: Ad alta fermentazione Varianti di IPA che differiscono visivamente e/o sensorialmente da India Pale Ale (categoria 34) New England India Pale Ale (NEIPA): colore arancione, nuvolosità lattiginosa, caratteristiche sensoriali fruttate pronunciate, sensazione in bocca piuttosto cremosa. Black India Pale Ale: da molto scura a nera, spiccate caratteristiche di malto scuro, aromi tostatati. White India Pale Ale: più leggera e meno corposa della IPA, un misto tra Witbier/birra di frumento (fruttata, speziata, leggera) e IPA (amara e luppolata). Brut / Dry India Pale Ale: carattere molto secco senza dolcezza evidente, mette il fruttato in primo piano. L'indicazione del tipo è necessaria!
--	---

37. Altre Ale

Parametri analitici: Estratto primitivo: 11,0 - 14,0 °Plato Estratto apparente: 2,0 - 4,0 °Plato Alcol: 4,5 - 6,0 % vol. Amarezza: 25 - 45 IBU	Descrizione: Amarezza, sapore e aroma di luppolo: da medi a elevati ma non troppo dominanti Impiego di luppolo a freddo ("dry hopped") consentito Corpo: medio Aroma e sapore di malto: da esiguo a medio, è ammesso un esiguo carattere caramellato Note fruttate di esteri: da esigue a medie Nessun diacetile
---	---

38. Porter

Parametri analitici: Estratto primitivo: 10,0 - 15,0 °Plato Estratto apparente: 1,5 - 4,0 °Plato Alcol: 4,5 - 6,5 % vol. Amarezza: 20 - 40 IBU Colore: > 60 EBC	Descrizione: A bassa o ad alta fermentazione Aroma di malto tostato ma non di orzo tostato Note di malto: note dolci da esigue a medie fino ad amarezza netta (malto tostato) ma nessun sapore di bruciato o carbone Corpo da medio a pastoso Amarezza del luppolo da media a elevata Aroma di luppolo da leggero a medio Note fruttate di esteri: equilibrate in relazione al malto tostato e all'amarezza del luppolo
---	---

39. Stout (dry stout, imperial stout, sweet stout)

Parametri analitici: Estratto primitivo: 8,0 - 25,0 °Plato Estratto apparente: 1,5 - 7,5 °Plato Alcol: 3,0 - 12,0 % vol. Amarezza: > 20 IBU Colore: > 70 EBC	Descrizione: Dry stout: ad alta fermentazione Primo sorso: sapore di malto, caffè o cioccolato Retrogusto: caratteristico aroma affumicato dovuto all'impiego di malto tostato (questo domina spesso il sapore, mettendo in secondo piano le altre note) Corpo: da medio a pastoso Sapore leggermente astringente Sweet stout: ad alta fermentazione Colore: da marrone scuro a nero profondo Possibile esiguo aroma di malto tostato, pastoso Con l'aggiunta di lattosio prima dell'imbottigliamento la birra diventa più pastosa Note dolci di malto, cioccolato e caramello dominano il sapore e rafforzano l'aroma Il luppolo dovrebbe creare un equilibrio con la dolcezza senza influire sul sapore o l'odore Imperial stout: ad alta fermentazione Colore: nero profondo Elevata gradazione alcolica Odore e sapore molto maltati Elevato contenuto di luppolo ed esteri fruttati L'amarezza varia da media a elevata Gli aromi tostati e amari non devono coprire completamente il carattere complessivo della birra Aroma di luppolo: da fine a floreale, con note di agrumi o erbe aromatiche Contenuto di diacetile molto basso
--	---

40. Birra acida

Parametri analitici: Estratto primitivo 7,0 - 18,0 °Plato Estratto apparente: 0 - 3,5 °Plato Alcol: 2,5 - 8,0 % vol. Amarezza: 5 - 25 IBU	Descrizione: A bassa o ad alta fermentazione Per queste birre non è necessaria una maturazione in botti di legno Se le birre sono state conservate in botti di legno, l'aroma complessivo non può essere dominato dal legno Colore: da giallo chiaro a marrone scuro Spiccate note acide che ricordano l'acido lattico o l'acido citrico (non è ammesso l'acido acetico) Amarezza del luppolo: molto esigua Nessun diacetile Può essere presente in misura ridotta un caratteristico odore di cavallo (simile a quello di una coperta da cavallo bagnata) di lieviti <i>Brettanomyces</i>
--	--

	<p>Una certa torbidità è consentita</p> <p>Le birre sono relativamente secche, una leggera dolcezza può arrotondare il carattere acido</p> <p>Esempi tipici di "birre acide" sono Berliner Weisse, Gose e altre birre fermentate utilizzando lattobacilli</p> <p>Le birre il cui aroma è contraddistinto dal legno vanno iscritte nella categoria 41 "Birra acida maturata in botte di legno"</p>
--	---

41. Birra acida maturata in botte di legno

<p>Parametri analitici:</p> <p>Estratto primitivo: > 11 °Plato</p> <p>Estratto apparente: > 2 °Plato</p> <p>Alcol: > 5,0 % vol.</p> <p>Amarezza: > 20 IBU</p>	<p>Descrizione:</p> <p>A bassa o alta fermentazione, fermentazione spontanea</p> <p>Le birre maturate per un lungo periodo in una botte di legno o a contatto con il legno possono presentare proprietà sensoriali riconoscibili dovute al legno con il quale sono state a contatto (ad es. aromi di vaniglia, noce di cocco, tabacco, caramello, miele, terra o tè nero)</p> <p>In seguito alla speciale procedura di maturazione, queste birre evidenziano un contenuto molto esiguo di CO₂; anche le birre senza schiuma possono quindi essere indicate come tipiche di questo tipo di birra</p> <p>Colore: da giallo chiaro a marrone scuro</p> <p>Spiccate note acide che ricordano l'acido lattico o l'acido citrico (l'acido acetico è ammesso in quantità esigue)</p> <p>Amarezza del luppolo: molto esigua</p> <p>Nessun diacetile / Ammessa una certa torbidità</p> <p>Può essere presente un caratteristico odore di cavallo (simile a quello di una coperta da cavallo bagnata) di lieviti <i>Brettanomyces</i></p> <p>Le birre possono essere secche, tuttavia note dolci da leggere a medie possono arrotondare il carattere acido</p> <p>Gli aromi di esteri fruttati e note di botte, da leggere a spiccate, come aroma di tabacco, sherry e vaniglia, sono tipiche di questo stile di birra</p> <p>Esempi classici di "birra acida maturata in botte di legno" sono ad es. Geuze, Faro, Flemish Red o Oude Bruin e altre birre piene e forti prodotte in botti</p> <p>Per agevolare la valutazione sensoriale è necessario che il birrifico comunichi ulteriori dati al momento dell'iscrizione:</p> <ul style="list-style-type: none"> • stile della birra prima di essere sottoposta a maturazione nel legno
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> • tipo di legno o botte utilizzati (nuovo o usato, botte di rovere o altro tipo di legno)
--	---

42. Birra di frutta/verdura/pianta

<p>Parametri analitici: Estratto primitivo: 8,0 - 20,0 °Plato Estratto apparente: 1,5 - 4,5 °Plato Alcol: 3,5 - 10,0 % Vol. Amarezza: 5 - 35 IBU</p>	<p>Descrizione: A bassa o alta fermentazione Birra aromatizzata mediante fermentazione o miscelazione di frutta, verdura o piante o mediante l'aggiunta di succo di frutta o verdura, succo concentrato di frutta o verdura o estratti di piante. (ad esempio, birra al lampone, birra alla barbabietola, birra al pepe, birra ai fiori di sambuco). Non si tratta di una bevanda di birra mista! Gli aromi aggiuntivi non devono avere un effetto artificiale.</p> <p>Per agevolare la valutazione sensoriale è necessario che il birrifico comunichi ulteriori dati al momento dell'iscrizione:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Indicazione del tipo di birra • Tipo di altri ingredienti
---	---

43. Birra al miele

<p>Parametri analitici: Estratto primitivo: 7,5 - 27,5 °Plato Estratto apparente: 1,5 - 7,5 °Plato Alcol: 2,5 - 12,0 % Vol. Amarezza: 5 - 70 IBU</p>	<p>Descrizione: A bassa o alta fermentazione Prodotto con malto e con l'aggiunta di miele Carattere del miele riconoscibile nel gusto e nell'odore, in armonia con gli altri ingredienti senza sovrastarli</p> <p>Per agevolare la valutazione sensoriale è necessario che il birrifico comunichi ulteriori dati al momento dell'iscrizione:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Indicazione del tipo di birra
---	--

44. Panaché (limone)

<p>Parametri analitici: Estratto primitivo: Nessuna informazione necessaria Estratto apparente: > 2 °Plato Alcol: 0,0 - 6,0 % Vol. Amarezza: Nessuna informazione necessaria</p>	<p>Descrizione: Miscela pronta da bere di birra e limonata analcolica. Bevanda dolce a base di birra con una spiccata nota di limone/lime. Torbida o limpida. Nessuna o poca schiuma La bevanda mista di birra non deve avere un sapore ossidato o ammuffito. La dolcezza e l'acidità devono essere armoniosamente bilanciate. Non deve esserci un'eccessiva aromatizzazione</p>
--	---

45. Bevanda mista di birra altro

Parametri analitici: Estratto primitivo: Nessuna informazione necessaria Estratto apparente: > 2 °Plato Alcol: 0,0 - 6,0 % Vol. Amarezza: Nessuna informazione necessaria	Descrizione: Miscele pronte da bere di birra e bevande analcoliche o acqua. Sono ammessi tutti i gusti di frutta. Torbide o chiare. Nessuna o poca schiuma La bevanda miscelata di birra non deve avere un sapore ossidato o ammuffito. La dolcezza e l'acidità devono essere armoniosamente bilanciate. Non ci deve essere un eccesso di aromatizzazione È necessaria l'indicazione di note di frutta.
--	---

46. Birra di apprendisti

Parametri analitici: È obbligatorio indicare estratto primitivo, estratto e alcol nonché amarezza.	Descrizione: In questa categoria rientrano le birre realizzate autonomamente dagli apprendisti dei birrifici. Nella migliore delle ipotesi le birre vengono assegnate a uno stile (annotare in questa categoria il numero dello stile di birra). La varietà è illimitata. Le birre devono essere prive di difetti. Le birre di apprendisti possono essere presentate gratuitamente. La tassa d'iscrizione è pagata tramite il fondo di formazione dell'Associazione svizzera delle birrerie.
--	---

47. Categoria speciale

Parametri analitici: È obbligatorio indicare estratto primitivo, estratto e alcol nonché amarezza.	Descrizione: Se una birra non può essere assegnata a nessuna categoria, può essere inserita qui. Tuttavia occorre indicare lo stile di birra.
--	---