Det periodiske ølsystem

Ifølge HumlePorten

UNDERGÆREDE LAGERØL

Lagerøl
Lagerøl er egentlig fællesbetegnelsen for alt undergæret øl, gæret ved lave temperaturer over lang tid, skabt i starten af det 18. århundrede i Bayern

Lys lager
Alkohol (snit): 5,1 % · OG: 1044 - 1056 OE
Variation i %: 4,5 - 5,6 · FG: 1008 - 1015 OE
Bitterhed: 35 - 50 IBU → En del bitterhed
Farve: 7 - 15 EBC → Gylden
Skabt af den Bayerske brygger Gabriel Sedlmayr i 1820erne
En lys karakterfuld øl med mærkbar humlesmag. Kellerbier er typisk en ufiltreret lys lagerøl

Münchner hellas
Alkohol (snit): 5,1 % · OG: 1044 - 1053 OE
Variation i %: 4,8 - 5,5 · FG: 1008 - 1012 OE
Bitterhed: 18 - 25 IBU → Mild bitterhed
Farve: 7 - 14 EBC → Gylden
Skabt på SPATEN Brewery i München 21. marts 1894
En lys og maltkraftig øl med moderat humlesmag fra tyske noble humler fra Hallertau som pendant til pilsener

Dortmunder
Alkohol (snit): 5,3 % · OG: 1048 - 1056 OE
Variation i %: 5,1 - 6,1 · FG: 1010 - 1014 OE
Bitterhed: 23 - 29 IBU → Let bitterhed
Farve: 8 - 12 EBC → Gylden
Skabt af Dortmunder Union, Tyskland i 1873 som arbejderøl
Lidt mørkere end pilsner og mere tør end Münchener

Märzen
Alkohol (snit): 5,5 % · OG: 1055 - 1060 OE
Variation i %: 5,2 - 6,2 · FG: 1012 - 1020 OE
Bitterhed: 22 - 28 IBU → Let bitterhed
Farve: 11 - 15 EBC → Rav
Bayersk dekret fra1553: øl skal produceres fra 29.9 og 23.4
Blev produceret sidst på sæsonen, stærk og kraftig så den kan holde over sommeren. I starten oktoberfest øllen

Kellerbier (Zwickelbier)
Alkohol (snit): 5,5 % · OG: 1038 - 1065 OE
Variation i %: 4,0 - 7,0 · FG: 1008 - 1012 OE
Bitterhed: 20 - 35 IBU → Let bitterhed
Farve: 9 - 16 EBC → Rav
Fra Franken, Tyskland i middelalderen, lagres i åbne kar
Uden pasteurisering og klaret - 'naturtrüb'. Serveres ung. Zwickelbier er mildere kælderøl, oftest undergæret

International lager
Alkohol (snit): 4,5 % · OG: 1044 - 1050 OE
Variation i %: 4,5 - 5,3 · FG: 1010 - 1016 OE
Bitterhed: 20 - 30 IBU → Let bitterhed
Farve: 6 - 12 EBC → Gylden
Minder om pilsner, men der indgår andet end pilsnermalt
Mildere lagerøl med kraftig kulsyre bidrag, produceres overalt i verdenen og ofte tilsat råfrugt som majs, ris osv.

American lite
Alkohol (snit): 3,6 % · OG: 1024 - 1040 OE
Variation i %: 2,9 - 4,5 · FG: 1002 - 1008 OE
Bitterhed: 8 - 16 IBU → Minimal bitterhed
Farve: 4 - 8 EBC → Gul
Opfundet af den amerikanske biokemiker Joseph Awadas i 1967
Minder om andre øl med reduceret alkohol mængde, men stavemetoden med Lite er et US fænomen

American standard
Alkohol (snit): 4,5 % · OG: 1040 - 1044 OE
Variation i %: 4,1 - 4,6 · FG: 1006 - 1010 OE
Bitterhed: 5 - 17 IBU → Minimal bitterhed
Farve: 4 - 8 EBC → Gul
Bragt til US af tyske emigranter i slutningen af 1800tallet
En øl der minder om den Europæiske lager som værende mild på alle områder, dog ofte tilsat råfrugt som majs og ris

American Premium
Alkohol (snit): 4,8 % · OG: 1046 - 1050 OE
Variation i %: 4,6 - 5,1 · FG: 1010 - 1014 OE
Bitterhed: 13 - 23 IBU → Meget let bitterhed
Farve: 4 - 16 EBC → Gylden
Bragt til US af tyske emigranter i slutningen af 1800tallet
En øl, der grundet mindre brug af råfrugt og som er lidt stærkerel en standard, kommer tættest på den tyske lager

Califonia Common/Steam
Alkohol (snit): 4,3 % · OG: 1040 - 1055 OE
Variation i %: 3,6 - 5,0 · FG: 1012 - 1018 OE
Bitterhed: 35 - 45 IBU → En del bitterhed
Farve: 16 - 34 EBC → Karamel, rødbrun
Skabt på Anchor Brew, San Francisco i 1896
En lager-øl dog gæret og lagret ved højere temperaturer på basis af de friske og lune vinde fra stillehavet

Mørk lagerøl
Lagring af øl køligt i bjerg-grotterne startede i starten af 1800 tallets Bayern. Tørremetoden af malten samt det hårde vand i München gjorde lagerøl mørkt

Wiener
Alkohol (snit): 5,2 % · OG: 1048 - 1056 OE
Variation i %: 4,8 - 5,6 · FG: 1010 - 1016 OE
Bitterhed: 22 - 28 IBU → Let bitterhed
Farve: 16 - 30 EBC → Lys kobber
Østrigeren Anton Dreher brugte Sedlmayrs nye teknik i 1841
Med baggrund i Østrig-Ungarsk en sød, nærmest lys og rødlig øl som en mellemting mellem Pilsner og Lager

Munich Dunkel
Alkohol (snit): 5,0 % · OG: 1051 - 1056 OE
Variation i %: 4,8 - 5,2 · FG: 1014 - 1018 OE
Bitterhed: 16 - 25 IBU → Mild bitterhed
Farve: 40 - 80 EBC → Meget mørk brun
Lagerøl skabt i Bayern, Tyskland i det 16 århundrede
Den klassiske søde maltholdige lagerøl, skabt på datidens mørkere malttyper, i dag kendt som Münchener Malt

Mørk tjekkisk lager
Alkohol (snit): 4,4 % · OG: 1044 - 1050 OE
Variation i %: 3,9 - 4,8 · FG: 1012 - 1016 OE
Bitterhed: 22 - 30 IBU → Let bitterhed
Farve: 40 - 90 EBC → Gennemsigtig sort
Ølbryg har været kendt i Tjekkiet siden 1088; humlen siden 859
Den mørke øl kaldes "Tmave" eller "Ceme", og er trods farven milde og med moderat sødme, og med Saaz humle

American Dark lager
Alkohol (snit): 4,7 % · OG: 1040 - 1050 OE
Variation i %: 4,1 - 5,6 · FG: 1008 - 1012 OE
Bitterhed: 14 - 20 IBU → Meget let bitterhed
Farve: 20 - 40 EBC → Rød-rav
Udviklet i det 20. århundrede
Minder om øl som American Stardard Lager, men farven kommer her fra caramel sirup, der ikke giver maltsmag

Roggen (rug)
Alkohol (snit): 4,7 % · OG: 1040 - 1055 OE
Variation i %: 4 - 5,5 · FG: 1010 - 1014 OE
Bitterhed: 20 - 30 IBU → Let bitterhed
Farve: 40 - 50 EBC → Brun
Ælgammel type, gjort kendt af Thurn und Taxis, Regensburg
Brug af rug går tilbage til øllens opståen. Roggen oftest lidt sur og grumset. Idag indgår rug typisk med mindre en 50%

Hvidøl (Prima)
Alkohol (snit): 1,9 % · OG: 1027 - 1042 OE
Variation i %: 1,6 - 2,3 · FG: 1015 - 1025 OE
Bitterhed: 8 - 15 IBU → Minimal bitterhed
Farve: 20 - 50 EBC → Kobber
Dansk øltype skabt 1891 jf. lov om afgiftfrihed for øl under 2,25%
Bedste kvalitet, lagret køligt i kældre, normal undergæret. Også kaldt Taffel-, Krone-, Bord- og Husholdningsøl

Jule Hvidtøl (Nisseøl)
Alkohol (snit): 1,9 % · OG: 1038 - 1045 OE
Variation i %: 1,6 - 2,3 · FG: 1025 - 1030 OE
Bitterhed: 8 - 15 IBU → Minimal bitterhed
Farve: 55 - 65 EBC → Meget mørk brun
Introduceret af De Forenede Bryggerier i 1896 som sød maltøl
Mørk (varsler mørk tid), sød og undergæret øl jf. lov fra 1891 om hvidtøl, der er afgiftsfrie hvis alc. er under 2,25%

Rauchbier (røg-øl)
Alkohol (snit): 5,2 % · OG: 1050 - 1056 OE
Variation i %: 5,0 - 5,5 · FG: 1012 - 1016 OE
Bitterhed: 50 - 100 IBU → Markant stærk bitter
Farve: 25 - 75 EBC → Rubin brun, maroon
Røgmalt er historisk brugt alle sted, hvor malt ristes på køllen
Merkant røgsmag fra røgmalte og en del bitterhed. Klassikeren fra Aecht Schlenkerla Rauchbier, Bamberg

Schwartzbier
Alkohol (snit): 4,5 % · OG: 1044 - 1052 OE
Variation i %: 3,8 - 5,0 · FG: 1012 - 1016 OE
Bitterhed: 25 - 30 IBU → Let bitterhed
Farve: 25 - 80 EBC → Mørk brun
Været brygget siden opdagelsen af lagerøl i 1600 tallet i Tyskland
Er nærmest sort med en del maltsmag og lidt sødme

Pilsner
I Plzen i området Bøhmen i det vestlige Tjekkiet blev i 1842 skabt en lys øl, muliggjort af lyse malte og blødt vand, og mere bitter med tjekkisk humle

Tjekkisk pilsner
Alkohol (snit): 4,6 % · OG: 1046 - 1052 OE
Variation i %: 4,1 - 5,0 · FG: 1012 - 1017 OE
Bitterhed: 25 - 40 IBU → Noget bitterhed
Farve: 7 - 15 EBC → Gylden
Skabt i 1842 af den Bayerske brygger Josef Groll i Plzeň, Tjekkiet
God maltsødme og bitterhed fra tjekkisk Saaz humle. Mo-deren er Pilsner Urquell, som betyder "Den Gamle Kilde"

Bohemian pilsner
Alkohol (snit): 4,4 % · OG: 1044 - 1056 OE
Variation i %: 4,1 - 5,6 · FG: 1014 - 1020 OE
Bitterhed: 25 - 40 IBU → Noget bitterhed
Farve: 6 - 10 EBC → Gul
Baseret på Josef Grolls princip og det bløde vand i Tjekkiet
Tjekkisk stil men mere maltsmag. Primært tjekkisk humle og malte, man kan være andet specielt special malte

Tysk Pilsner
Alkohol (snit): 5,1 % · OG: 1045 - 1050 OE
Variation i %: 4,5 - 5,3 · FG: 1006 - 1012 OE
Bitterhed: 25 - 40 IBU → Noget bitterhed
Farve: 5 - 10 EBC → Gul
Da Josef Groll flyttede tilbage til Bayern flyttede øllen med
Er mindre sød og mere tør end den tjekkiske, mindre malt smag og bitterhed, og humlen er tyske aramahumler

Lys pilsner (lyst hvidtøl)
Alkohol (snit): 2,4 % · OG: 1030 - 1039 OE
Variation i %: 2 - 2,8 · FG: 1015 - 1018 OE
Bitterhed: 8 - 15 IBU → Minimal bitterhed
Farve: 2 - 6 EBC → Halmgul
En dansk hvidtølstype fra 1890erne baseret på lys malt
Letøl - eller light, har en fylde, der minder om pilsneren. Fremstilles af lyst malt (pilsnermalt) og oftest blødt vand

Europæisk (kontinental) pilsner
Alkohol (snit): 5,1 % · OG: 1045 - 1050 OE
Variation i %: 4,5 - 5,3 · FG: 1006 - 1012 OE
Bitterhed: 15 - 40 IBU → Let bitterhed
Farve: 5 - 10 EBC → Gul
Lys øl som pendant til de udbredte mørke øl i hele Europa
Let og tør øl baseret på pilsnermalt og ofte råfrugt, god bitterhed primært fra aroma malte.

American pilsner
Alkohol (snit): 5,3 % · OG: 1050 - 1060 OE
Variation i %: 5,0 - 6,0 · FG: 1012 - 1018 OE
Bitterhed: 20 - 40 IBU → Noget bitterhed
Farve: 6 - 12 EBC → Gylden
Kom til USA i det 19. århundrede med tyske emigranter
Baseret på amerikansk 6 radet byg samt tilsat op til 30% flækket majs, hårdere vand (mørkere) og amerikansk humle

Bock
Bockbier er en undergæret stærk lagerøl, brygget med flere råvarer. Bock betyder også gedebuk: En øl med "mere af det hele" — den sparker røv

Ur-Bock
Alkohol (snit): 6,7 % · OG: 1066 - 1075 OE
Variation i %: 6,3 - 7,0 · FG: 1018 - 1022 OE
Bitterhed: 20 - 30 IBU → Let bitterhed
Farve: 30 - 60 EBC → Brun
Skabt på Einbecker Brauerai i Nord-Tyskland i 1378
En stærk og fyldig øl, der lagres koldt så den kan lagres og gemmes. Bock fra Einbeck kaldes Ur-bock

Hellas Bock/maibock
Alkohol (snit): 6,9 % · OG: 1066 - 1070 OE
Variation i %: 6,3 - 7,5 · FG: 1012 - 1020 OE
Bitterhed: 20 - 35 IBU → Let bitterhed
Farve: 10 - 20 EBC → Rav
Fra 1612 blev de lyse og stærke bock øl også udbredt i München
Stærk og kraftfult bock øl fra München, men også lys for varsler lys tid. Blev drukket i maj til årstidens festivaller

Oktoberfest Bier
Alkohol (snit): 6,0 % · OG: 1055 - 1061 OE
Variation i %: 5,5 - 6,5 · FG: 1012 - 1014 OE
Bitterhed: 18 - 39 IBU → Let bitterhed
Farve: 14 - 25 EBC → Mørk rav
Fest i München fra 1810, egen øl siden 1871 skabt af SPARTEN
Kun 6 bryggerier fra Munchen må leverere til festen, hver har sin egen version af en lidt kraftigere Märzen/Wiener

Påske øl
Alkohol (snit): 6,1 % · OG: 1050 - 1069 OE
Variation i %: 5 - 7,6 · FG: 1012 - 1016 OE
Bitterhed: 10 - 25 IBU → Meget let bitterhed
Farve: 6 - 18 EBC → Gylden
Fra 1920erne, men introduceret af Slotsmøllen, Kolding i 1934
Startede som lys hvidøltype (varsler lys tid), senere bock-inspireret stærkere maltet, normalt uden krydderurter

Julebryg
Alkohol (snit): 6,7 % · OG: 1074 - 1080 OE
Variation i %: 5,2 - 7,5 · FG: 1020 - 1028 OE
Bitterhed: 20 - 35 IBU → Mild bitterhed
Farve: 20 - 30 EBC → Brun
Klassisk kraftigere årstidsøl med mere af det hele, gerne krydret
Middelalder øl-type (Jule tønden), fra 1892 i Danmark en Salvator type, nu ofte en bock type tilsat julens krydderier

Doppelbock
Alkohol (snit): 7,1 % · OG: 1074 - 1079 OE
Variation i %: 6,5 - 7,8 · FG: 1020 - 1028 OE
Bitterhed: 17 - 27 IBU → Mild bitterhed
Farve: 35 - 60 EBC → Brun
Paulaner munkene skabte stilen med Salvator øllen 27. marts 1587
Stærk og kraftig bock med mere maltsødme og ristet nød-desmag. Navne ender tit på "-ator", "fader" til flere årstidsøl

Eisbock
Alkohol (snit): 9,7 % · OG: 1090 - 1114 OE
Variation i %: 8,5 - 14,0 · FG: 1023 - 1035 OE
Bitterhed: 25 - 50 IBU → Bitter
Farve: 35 - 70 EBC → Mørk brun
Kaldes ofte Canadisk, dog skabt af Reichelbraü, Kulbach i 1890
Brygges som bock. Derpå fryses den, og da vand fryser før alkohol fjernes frosset is til man har ønsket procent

OVERGÆREDE ALE

Pale (lyse) ale
Ale omhandler alle overgærede øl, og er det klassiske urgamle bryggemetode, Pale ale er i England synonym med "Bitter". 'A Pint of beer' er oftest en bitter

Kölsch
Alkohol (snit): 5,0 % · OG: 1042 - 1049 OE
Variation i %: 4,8 - 5,2 · FG: 1006 - 1010 OE
Bitterhed: 20 - 30 IBU → Let bitterhed
Farve: 8 - 16 EBC → Gylden
Sünner brewery, Køln skabte stilen i 1906, fra 1918 navnet Kölch
Brygges med en smule hvedemalt, der giver god skum, og gæres ved lav temperatur over lang tid trods det er en ale

Pale Ale
Alkohol (snit): 5,0 % · OG: 1043 - 1056 OE
Variation i %: 4,5 - 5,5 · FG: 1008 - 1016 OE
Bitterhed: 20 - 40 IBU → Noget bitterhed
Farve: 8 - 22 EBC → Rav
Pale ale opstod i 1703, da lyse malt kunne tørres med koks
En overgæret lys og mild øl, oftest baseret på engelske humler og malte, specielt Pale Malt

American Pale Ale
Alkohol (snit): 5,1 % · OG: 1046 - 1056 OE
Variation i %: 4,5 - 5,7 · FG: 1010 - 1015 OE
Bitterhed: 20 - 40 IBU → Noget bitterhed
Farve: 8 - 22 EBC → Rav
Type udviklet i 1980 af Sierra Nevada Brewing Company, USA
En overgæret lys og mild øl, baseret på amerikanske malte og - humler (og ofte tør-humle), typisk fra Cascade dalen

Cream ale
Alkohol (snit): 5,7 % · OG: 1044 - 1058 OE
Variation i %: 4,5 - 6,0 · FG: 1007 - 1010 OE
Bitterhed: 10 - 35 IBU → Mild bitterhed
Farve: 16 - 28 EBC → Lys kobber
En amerikansk klassiker brygget siden slutningen af 1800 tallet
Let og mild øl, ofte tilsat majs eller ris. Lagres koldt og over lang tid trods det er en ale, så få estere (frugtsmag)

Australian Sparkling Ale
Alkohol (snit): 5,2 % · OG: 1038 - 1050 OE
Variation i %: 4,5 - 6,0 · FG: 1004 - 1006 OE
Bitterhed: 20 - 35 IBU → Let bitterhed
Farve: 8 - 15 EBC → Gylden
I 1862 af Thomas Cooper som en tonic (læs: øl) til sin kone Ann
En lys, mild og kraftig karboneret øl som minder om en pilsner trods det er en ale, som modtræk til tunge portere

Old Strong Ale
Alkohol (snit): 7,5 % · OG: 1060 - 1090 OE
Variation i %: 6,1 - 8,5 · FG: 1015 - 1022 OE
Bitterhed: 30 - 40 IBU → Bitter
Farve: 24 - 32 EBC → Karamel, rødbrun
En klassisk engelsk bryggestil, der går århundreder tilbage
Kraftigere end pale ale og mildere end Barley Wine, men egnet til at gemme. Oftest ufiltreret lidt mørkere øl

Irish Red
Alkohol (snit): 5,3 % · OG: 1044 - 1060 OE
Variation i %: 4,0 - 6,0 · FG: 1010 - 1014 OE
Bitterhed: 17 - 28 IBU → Mild bitterhed
Farve: 18 - 35 EBC → Karamel, rødbrun
En gammel Irsk tradition, der dog har stået i skyggen af Scouts
God maltsødme med kraftige karamel nuancer, en rød-lig øl med minimal bitterhed og kun moderat kulsyre

Amber Ale
Alkohol (snit): 5,0 % · OG: 1043 - 1056 OE
Variation i %: 4,5 - 5,7 · FG: 1008 - 1016 OE
Bitterhed: 20 - 40 IBU → Noget bitterhed
Farve: 22 - 36 EBC → Rød-rav
Nyere term fra Amerikanske, Australske og Franske bryggerier
En pale ale, hvor der desuden bruges amber malt og krystal malt, der giver mere maltsmag og rødlig farve

Ordinary bitter
Alkohol (snit): 3,3 % · OG: 1030 - 1038 OE
Variation i %: 3,0 - 3,8 · FG: 1006 - 1012 OE
Bitterhed: 20 - 35 IBU → Let bitterhed
Farve: 24 - 24 EBC → Mørk rav
Bitter er skabt i Burton-upon-Trend i 1830erne som klassikere
Bitter er ofte tilsat Crystal, Special Roast, Victory og Biscuit malte, ligesom Fuggle og Kent Golding humler

Special bitter
Alkohol (snit): 4,3 % · OG: 1039 - 1045 OE
Variation i %: 3,7 - 4,8 · FG: 1006 - 1014 OE
Bitterhed: 25 - 40 IBU → Noget bitterhed
Farve: 24 - 46 EBC → Kobber
Burton-upon Trends høj-sulfat vand er grundlaget for Bittere
Special Bitter kaldes også Best Bitter. Trods navnet ikker speciel bitter, men mere kraftfuld end Ordinary Bitter

Extra special bitter (strong)
Alkohol (snit): 4,5 % · OG: 1046 - 1050 OE
Variation i %: 3,7 - 4,8 · FG: 1010 - 1018 OE
Bitterhed: 30 - 45 IBU → Bitter
Farve: 26 - 48 EBC → Mørk kobber
Fuller, London i 1971 som erstatning for Old Burton Extra
Har afbalanceret maltsmag og humle. Trods navnet ikke speciel bitter. Har anelse diacetyl og lav kulsyre mængde

Brown (mørk) ale
Den oprindelige ale type, hvor maltningsmetoden og det typiske hårde vand gav mørke øl. Oftest sødlige øl, lav til middel alkohol, og moderat humlet.

Altbier
Alkohol (snit): 4,8 % · OG: 1044 - 1050 OE
Variation i %: 4,6 - 5,1 · FG: 1008 - 1014 OE
Bitterhed: 25 - 48 IBU → Bitter
Farve: 22 - 38 EBC → Rød-rav
Som stil skabt i Düsseldorf i 1830erne som pendant til lagerøl
Fyldig, frisk, humlestærk og tør øl med let kulsyre, der gæres varmt som ales, men langtidslagres koldere

English Dark Mild
Alkohol (snit): 3,6 % · OG: 1030 - 1040 OE
Variation i %: 3,0 - 4,0 · FG: 1006 - 1010 OE
Bitterhed: 10 - 24 IBU → Meget let bitterhed
Farve: 35 - 80 EBC → Meget mørk brun
Skabt i 1600 tallet i England, måske endda tidligere
En alkoholmæssig og humlemæssig mild øl, men mørk og maltkraftig øl grundet datidens maltningsmetoder

English Brown Ale
Alkohol (snit): 4,5 % · OG: 1040 - 1050 OE
Variation i %: 4,1 - 5,2 · FG: 1008 - 1014 OE
Bitterhed: 15 - 25 IBU → Mild bitterhed
Farve: 35 - 50 EBC → Lys brun
Skabt i 1600 tallet som modstykket til mild ale, dog senere populær
Kraftigt maltede og søde øl med fyldig krop, flere med frugtagtige estere og nogle tørre, alle moderat bitterhed

American Brown Ale
Alkohol (snit): 5,5 % · OG: 1050 - 1060 OE
Variation i %: 5,0 - 6,0 · FG: 1010 - 1017 OE
Bitterhed: 25 - 60 IBU → En del bitterhed
Farve: 40 - 60 EBC → Rubin brun, maroon
Blev populær i USA, da Microbryggeri-bølgen kom i 1980erne
En mørk ale baseret på amerikanske råvarer, stærkere, lidt tør, mere bitter og let frugtagtig grundet US-humlerne

Kentucky Common
Alkohol (snit): 4,7 % · OG: 1048 - 1055 OE
Variation i %: 4,0 - 5,5 · FG: 1012 - 1018 OE
Bitterhed: 20 - 28 IBU → Mild bitterhed
Farve: 25 - 50 EBC → Mørk kobber
Skabt af emigranter i 1800 tallet på Bourbon Destillerierne
Creamet luftkølet mørk ale med høj kulsyre, der nydes frisk (fra fad), 25 - 30% majs, chokolade malt og ofte rug

Gammeløl (hvidtøl no1)
Alkohol (snit): 4,3 % · OG: 1050 - 1065 OE
Variation i %: 3,0 - 6,5 · FG: 1020 - 1030 OE
Bitterhed: 15 - 25 IBU → Mild bitterhed
Farve: 35 - 50 EBC → Lys brun
Dansk kloster/gård-øl, som by-øl kaldt dobbeltøl eller brunøl
Klassisk hvidtøl fra 1. udtræk og bedste øl for gæster. Baseret på hvidmalt, ofte egetræslagret, sødet og krydret

Middeløl (hvidtøl no2)
Alkohol (snit): 4,1 % · OG: 1045 - 1060 OE
Variation i %: 3,0 - 5,5 · FG: 1018 - 1025 OE
Bitterhed: 10 - 20 IBU → Meget let bitterhed
Farve: 40 - 60 EBC → Rubin brun, maroon
Indtil 1836 eneste by-bryggeri type i Danmark til folket (almuen)
No2 var 2. udtræk, no3 var 3. udtræk (sletøl) og no4 var 4. udtræk (Cavent). Baseret på hvidmalt der vædes 2. gang

Skibsøl
Alkohol (snit): 3,7 % · OG: 1045 - 1055 OE
Variation i %: 2,0 - 4,0 · FG: 1020 - 1025 OE
Bitterhed: 30 - 50 IBU → En del bitterhed
Farve: 60 - 80 EBC → Sort
Gammel dansk hvidtølstype med stor holdbarhed
Mild alkohol, let bittert øl med megen røgmalt og humle Skabt til skibsfart. Blev tit drukket med en smule brændevin

Sahti
Alkohol (snit): 8,5 % · OG: 1070 - 1090 OE
Variation i %: 7,0 - 10,0 · FG: 1014 - 1018 OE
Bitterhed: 15 - 25 IBU → Mild bitterhed
Farve: 40 - 70 EBC → Mørk brun
Gammel finsk gård-øl stil med rødder tilbage til 1500 tallet
Stærk, sød øl med byg, rug, hvede osv., mæsket i flere trin over lang tid, typisk 6 timer. Historisk ofte mæsket i saunaer

Malta (Vitamalz)
Alkohol (snit): 0,0 % · OG: 1040 - 1060 OE
Variation i %: 0,0 - 0,0 · FG: 1040 - 1060 OE
Bitterhed: 3 - 20 IBU → Minimal bitterhed
Farve: 55 - 65 EBC → Meget mørk brun
Ferdinand Glaab, Hessen 1931. Især brugt i Carribien og Afrika
Maltsød drik ofte tilsat rørsukker, men uden fermentering, derfor ingen alkohol. Kaldes også Malztrunk, Vitamalz mm.

Scottish ale
Skotsk øl er humle-svage, og har markant maltsmag. Lang tids mæskning, kold/lang lagring. Tit tørv (eller tang) tørret skotsk malt, og ofte aroma fra bl.a lyng

Scottish Light 60/-
Alkohol (snit): 3,1 % · OG: 1030 - 1035 OE
Variation i %: 2,5 - 3,5 · FG: 1006 - 1012 OE
Bitterhed: 10 - 20 IBU → Meget let bitterhed
Farve: 15 - 35 EBC → Karamel, rødbrun
60/ er pris i den gamle møntenhed Shillings/tønde. Alc. 2,5 - 3,2%
Rent maltet øl med en smule umaltet røgbyg, ofte aromaer fra krydderurter, der giver en tør, afbalanceret og sød øl

Scottish Heavy 70/-
Alkohol (snit): 4,0 % · OG: 1038 - 1046 OE
Variation i %: 3,5 - 4,5 · FG: 1010 - 1014 OE
Bitterhed: 12 - 25 IBU → Meget let bitterhed
Farve: 20 - 50 EBC → Kobber
70/ er pris i den gamle møntenhed Shillings/tønde. Alc. 3,3 - 3,9%
Mildere maltsmag grundet den længere lagring, hvor den tørvetørrede malt give karamel-, røg- og jordbær aromaer

Scottish Export 80/-
Alkohol (snit): 5,1 % · OG: 1045 - 1058 OE
Variation i %: 4,5 - 6 · FG: 1010 - 1016 OE
Bitterhed: 15 - 30 IBU → Mild bitterhed
Farve: 30 - 60 EBC → Brun
80/ er pris i den gamle møntenhed Shillings/tønde. Alc. 4,0 - 6,0%
Lavere maltsmag med karamelsmag samt bidrag fra den tørvetørrede malt med nuancer af jordbær og ristet malt

Scotch ale /Wee Heavy
Alkohol (snit): 7,7 % · OG: 1065 - 1086 OE
Variation i %: 6,0 - 10,0 · FG: 1012 - 1024 OE
Bitterhed: 17 - 35 IBU → Let bitterhed
Farve: 35 - 70 EBC → Mørk brun
Skabt i Edingburg i det 19. århundrede, også kendt som 90/ - 160/
En stærk udgave af skotske ales på +6% alc. a la Barley Wine, men mere fokus på malten som kendt fra Scotch Whiskey

Indian Pale Ale
IPAer har markant humlesmag. Humle giver holdbarhed, hvilket englænderne behøvede for at få frisk øl til kolonierne, hvor det var for varmt til ølproduktion

Engelsk IPA
Alkohol (snit): 6,5 % · OG: 1050 - 1075 OE
Variation i %: 5,0 - 7,5 · FG: 1010 - 1018 OE
Bitterhed: 40 - 60 IBU → Stærkere bitterhed
Farve: 15 - 35 EBC → Karamel, rødbrun
London bryggeren Hodgson lavede i 1780erne prototypen på IPA
En del af Englands historie med kolonierne, hvor stærk og humlet øl var nødvendigt for at opnå stor holdbarhed

American IPA
Alkohol (snit): 6,9 % · OG: 1056 - 1075 OE
Variation i %: 5,5 - 7,5 · FG: 1010 - 1018 OE
Bitterhed: 40 - 70 IBU → Stærk bitterhed
Farve: 15 - 35 EBC → Karamel, rødbrun
Bitter-stærke Vestkyst-, maltede østkyst IPA, skabt i 1980erne
Vest coast IPA domineres af nordvest amerikanske bitter humler, east coast ofte engelsk humler og mere maltet

New England IPA (NEIPA)
Alkohol (snit): 6,9 % · OG: 1065 - 1080 OE
Variation i %: 6,2 - 7,5 · FG: 1018 - 1024 OE
Bitterhed: 50 - 70 IBU → Ret meget bitterhed
Farve: 10 - 14 EBC → Gylden
Skabt af John Kimmich, The Alchemist i Vermont, USA i 2003
Juice-lignende ('Hazy IPA'- diset), meget frugtsmag med moderat humlesmag. Uklar øl oftest med havre og hvede

White IPA
Alkohol (snit): 6,3 % · OG: 1056 - 1065 OE
Variation i %: 5,5 - 7,0 · FG: 1010 - 1016 OE
Bitterhed: 40 - 70 IBU → Stærk bitterhed
Farve: 6 - 10 EBC → Gul
Skabt af Deschutes, Oregon og Boulevard Brewing, Kansas i 2010
Baseres på lys pilsnermalt, hvedemalt og hvede, typisk meget amerikansk humle (frugtsmag) og belgisk ale-gær

Session IPA
Alkohol (snit): 4,1 % · OG: 1040 - 1050 OE
Variation i %: 3 - 4,5 · FG: 1012 - 1016 OE
Bitterhed: 40 - 60 IBU → Stærkere bitterhed
Farve: 15 - 25 EBC → Karamel, rødbrun
Skabt i England omkring 1900, også kaldt Whitbread IPA
Mild øl, der kan nydes i session: pauser og frokost. Mild alkohol og humle gør den 'sessionable': Let at drikke

Bitter-øl
Alkohol (snit): 4,5 % · OG: 1042 - 1055 OE
Variation i %: 4,0 - 5,0 · FG: 1012 - 1017 OE
Bitterhed: 40 - 60 IBU → Stærkere bitterhed
Farve: 40 - 60 EBC → Rubin brun, maroon
En klassisk dansk hvidtølstype med ekstra humle og lidt røgmalt
Stærkere og humlet øl med karakter fra røgmalt, ofter ser-veret med æble cider, der giver bitterhed og røg sødme

Imperial (Double) IPA
Alkohol (snit): 9,1 % · OG: 1075 - 1090 OE
Variation i %: 7,5 - 10,0 · FG: 1008 - 1020 OE
Bitterhed: 60 - 100 IBU → Ekstrem bitter
Farve: 20 - 45 EBC → Kobber
Skabt i USA for at få ekstremt bitter IPA, også kaldt Double IPA
Har minimal maltsmag, men alkohol som Barley Wine og ekstremt humlet oftest baseret på amerikanske humler

Indian Dark Ale (Black IPA)
Alkohol (snit): 7,4 % · OG: 1060 - 1075 OE
Variation i %: 5 - 10,0 · FG: 1008 - 1016 OE
Bitterhed: 60 - 90 IBU → Markant stærk bitter
Farve: 80 - 100 EBC → Ugennemsigtig sort
Nyere øl skabt i 2000 i USA, også kaldt Cascadian Dark Ale
En nyere øl med merkant tørhumle smag fra cascade humle, kraftig humlet mørk øl uden ristet kararkter

Stærke ales
Stærke øl har sin rod i England for at gemme og transportere. Stout er ofte en stærkere og kraftigere porter ligesom der normalt er ristet byg i stout

English Barley Wine
Alkohol (snit): 9,9 % · OG: 1085 - 1120 OE
Variation i %: 8,0 - 12,0 · FG: 1024 - 1032 OE
Bitterhed: 50 - 100 IBU → Markant stærk bitter
Farve: 28 - 44 EBC → Kobber
Skabt på Bass Brewery i Burton-upon-Trent omkring 1870
En "No. 1" som værende første udtræk, ekstra stærk og kraftig på alle måder som erstatning til hedvine, sherry osv.

American BarleyWine
Alkohol (snit): 9,7 % · OG: 1075 - 1120 OE
Variation i %: 7,5 - 12,0 · FG: 1018 - 1032 OE
Bitterhed: 70 - 100 IBU → Ekstrem bitter
Farve: 20 - 60 EBC → Mørk kobber
Introduceret i USA 1976 af Anchor Brewing Co., San Francisco
Stavet i et ord for at undgå problemer med vinproducenter. Kraftigere og stærkere humlet med amerikanske humler

Baltic porter
Alkohol (snit): 8,3 % · OG: 1074 - 1095 OE
Variation i %: 6,5 - 9,5 · FG: 1015 - 1030 OE
Bitterhed: 35 - 65 IBU → Stærkere bitterhed
Farve: 60 - 100 EBC → Ugennemsigtig sort
Skabt i England i 1800 tallet som eksport-stout til Østersø landene
En stærk og maltsød stout med kraftig smag af ristede malte, moderat bitterhed, og køligere gæring og lagring

Foreign Extra Stout
Alkohol (snit): 6,5 % · OG: 1050 - 1075 OE
Variation i %: 5,0 - 7,5 · FG: 1010 - 1017 OE
Bitterhed: 35 - 70 IBU → Stærkere bitterhed
Farve: 80 - 100 EBC → Ugennemsigtig sort
Først brygget af Guinness i 1801, designet med henblik på eksport
FES er mere kraftigt humlet end Guinness Draught og har højere alkoholindhold for at klare lange ture med skib

Tropical stout
Alkohol (snit): 6,9 % · OG: 1056 - 1075 OE
Variation i %: 5,5 - 8,0 · FG: 1010 - 1018 OE
Bitterhed: 25 - 35 IBU → Noget bitterhed
Farve: 60 - 100 EBC → Ugennemsigtig sort
Nyere øltype med oprindelse i Caribbean for lokal nydelse
Minder om FES, men sødet med lokal rørsukker, mindre bitterhed og ofte tilsat farve. Mild med nuancer af rom

Imperial Stout
Alkohol (snit): 8,3 % · OG: 1075 - 1100 OE
Variation i %: 7,8 - 9,0 · FG: 1020 - 1030 OE
Bitterhed: 50 - 80 IBU → Meget stærk bitterhed
Farve: 80 - 100 EBC → Ugennemsigtig sort
Udbredt i London i 1800 tallet som stærk, eksportegnet porter
Meget mørk øl med intense malte, der ofte har nuancer af rosin, figen og chokolade samt en markant bitterhed

Russian Imperial Stout
Alkohol (snit): 10 % · OG: 1080 - 1120 OE
Variation i %: 8,0 - 12,0 · FG: 1020 - 1030 OE
Bitterhed: 50 - 90 IBU → Super meget bitterhed
Farve: 80 - 100 EBC → Ugennemsigtig sort
Skabt i 1698 af Barclay brewery, London til det Russiske hof
Zar Peter den Store ønskede Portere. Meget stærk, ekstra humlet og lidt sur øl blev skabt, der kunne klare rejsen

Porters og stout
Porter betyder "Havnearbejder". Ifølge legenden fald personen, der skulle vende malten i søvn og malten blev sort. Øllen blev solgt til havnearbejderne

Brown Porter
Alkohol (snit): 4,5 % · OG: 1040 - 1050 OE
Variation i %: 3,8 - 5,2 · FG: 1008 - 1014 OE
Bitterhed: 20 - 30 IBU → Let bitterhed
Farve: 40 - 70 EBC → Mørk brun
Skabt i London i slutningen af det 1600 som et blandingsprodukt
En mild og sød porter med kraftig karamelsmag, kraftigere end Brown ale men mildere en Rubust Porter

Robust Porter
Alkohol (snit): 5,5 % · OG: 1050 - 1060 OE
Variation i %: 4,8 - 6,0 · FG: 1012 - 1016 OE
Bitterhed: 25 - 45 IBU → Bitter
Farve: 60 - 80 EBC → Sort
Skabt i London og anses som den egentlige ur-Porter fra 1722
En blød øl med kraftig smag fra de hård-ristede malte, hvor sødmen kommer fra de mørke karamel- og chokolademalte

Dry (Irish) Stout
Alkohol (snit): 4,2 % · OG: 1035 - 1050 OE
Variation i %: 3,2 - 5,5 · FG: 1008 - 1014 OE
Bitterhed: 30 - 50 IBU → En del bitterhed
Farve: 80 - 100 EBC → Ugennemsigtig sort
Skabt i Ireland i 1900 tallet som modtræk til søde engelske stout
Udpræget bitter, kraftig maltet og tilsat umaltet byg for kraftig skum. Mest kendt er nok Guinness fra 1759

Sweet Stout
Alkohol (snit): 6,8 % · OG: 1060 - 1070 OE
Variation i %: 5,5 - 7,0 · FG: 1010 - 1018 OE
Bitterhed: 35 - 45 IBU → En del bitterhed
Farve: 80 - 100 EBC → Ugennemsigtig sort
Skabt i London i det 19 århundrede som et nærende og kraftig øl
En stout ekstra sødet med sukker, typisk rørsukker

American Porter
Alkohol (snit): 6,0 % · OG: 1050 - 1070 OE
Variation i %: 4,8 - 6,5 · FG: 1012 - 1018 OE
Bitterhed: 25 - 50 IBU → Bitter
Farve: 45 - 85 EBC → Gennemsigtig sort
Skabt i 1972 af Anchor bryggeri som pendant til Brown Porter
Indgår oftest majs, melasse og porterine (majssirup, der giver smag og farve), ligesom der ofte er tilsat lakrids

Cream stout (milk Stout)
Alkohol (snit): 3,3 % · OG: 1035 - 1050 OE
Variation i %: 1,0 - 6,0 · FG: 1015 - 1020 OE
Bitterhed: 20 - 40 IBU → Noget bitterhed
Farve: 80 - 100 EBC → Ugennemsigtig sort
Skabt i 1907 af Mackeson's Brewery i Hythe, Kent i England
Sød stout ekstra sødet med laktose (mælkesukker).

Outmeal Stout
Alkohol (snit): 4,4 % · OG: 1035 - 1060 OE
Variation i %: 3,3 - 6,1 · FG: 1008 - 1021 OE
Bitterhed: 20 - 50 IBU → Bitter
Farve: 80 - 100 EBC → Ugennemsigtig sort
I middelalderen var brug af havre i øl almindeligt og meget udbredt
Havre kan tilsættes med op til 30% for skabelse af fylde og god skum, men tilsættes mere havre opnås sure øl

Oyster Stout
Alkohol (snit): 4,6 % · OG: 1035 - 1066 OE
Variation i %: 3,2 - 6,4 · FG: 1010 - 1022 OE
Bitterhed: 30 - 50 IBU → En del bitterhed
Farve: 80 - 100 EBC → Ugennemsigtig sort
Hammerton Brewery, London, England skabte Oyster Stout i 1938
Fremstillet med østers, hvor østers-skallerne har stort calciumcarbonat indhold, der fungerer som klaringsmiddel

Belgisk Ales
Trods placeret mellem Tyskland og England har Belgien en lang øl-tradition med egne lokale specialiteter. Krise ved krigene, men fået ny renæssance

Belgian blond
Alkohol (snit): 6,5 % · OG: 1055 - 1065 OE
Variation i %: 5,5 - 6,9 · FG: 1008 - 1014 OE
Bitterhed: 20 - 30 IBU → Let bitterhed
Farve: 7 - 20 EBC → Rav
Belgisk svar på pale ale, dog stærkere og baseret på pilsnermalt
Fyldig øl med god eftersmag, ofte tilsat rørsukker, lidt fenoler (frugtsmag), moderat humlet og moderat kulsyre

Belgian Gold
Alkohol (snit): 7,7 % · OG: 1065 - 1085 OE
Variation i %: 7,0 - 9,0 · FG: 1014 - 1020 OE
Bitterhed: 25 - 35 IBU → Noget bitterhed
Farve: 8 - 12 EBC → Gylden
Blev tidligere kaldt Belgian Strong Ale, en stærkere Blond
En stærk øl baseret på pilsnermalt, der kombineret med kandis giver lys farve, medium surhed og moderat bitterhed

Belgian Pale Ale
Alkohol (snit): 5,6 % · OG: 1040 - 1065 OE
Variation i %: 3,9 - 5,6 · FG: 1008 - 1013 OE
Bitterhed: 20 - 35 IBU → Let bitterhed
Farve: 8 - 28 EBC → Mørk rav
Skabt i 1800 tallet og blev lysere, da der kom lyse malte
Ikke så stærk som Blond og Gold, men mere humlet og lidt mørkere karamel nuancer fra maltene. God skum

Trappist Single
Alkohol (snit): 5,6 % · OG: 1044 - 1054 OE
Variation i %: 4,8 - 6,0 · FG: 1004 - 1010 OE
Bitterhed: 25 - 45 IBU → Bitter
Farve: 6 - 10 EBC → Gul
Trappist øl brygget på klostret, brygget primært til munkene
Lys øl med moderat humle, men kraftig og mættende maltsmag samt let frugtsmag og med krydderi nuancer

Tripel
Alkohol (snit): 7,5 % · OG: 1070 - 1080 OE
Variation i %: 7,0 - 10,0 · FG: 1014 - 1024 OE
Bitterhed: 20 - 30 IBU → Let bitterhed
Farve: 8 - 14 EBC → Gylden
Udtryk skabt i 1930erne af Trappist Bryggeriet Westmalle, Belgien
Har ca. 3 gange så meget malt og er 3 gange så stærk som munkenes "single", stærk lys ale med 25% sukkertilsætning

Saison
Alkohol (snit): 7,1 % · OG: 1052 - 1080 OE
Variation i %: 4,5 - 8,1 · FG: 1010 - 1015 OE
Bitterhed: 25 - 40 IBU → Noget bitterhed
Farve: 8 - 20 EBC → Rav
Fra Vallonien i vest-Belgien, en gård-øl til brug om sommeren
En øl til sæsonarbejderne (saisonniers), frisk, frugtagtig og normalt lys øl, ofte med brug af hvede og krydderier

Biere de Garde
Alkohol (snit): 7,5 % · OG: 1060 - 1080 OE
Variation i %: 4,5 - 8,0 · FG: 1012 - 1016 OE
Bitterhed: 20 - 30 IBU → Let bitterhed
Farve: 10 - 23 EBC → Mørk rav
Betyder "øl til at holde", gård-øl fra Nord-Pas-de-Calais, Frankrig
Stærk og kraftigt maltet øl med afbalanceret bitterhed, flasket og lagret med korkprop som kendt fra vin

Belgian Strong Dark Ale
Alkohol (snit): 8,3 % · OG: 1065 - 1098 OE
Variation i %: 7,0 - 12,0 · FG: 1014 - 1024 OE
Bitterhed: 25 - 40 IBU → Noget bitterhed
Farve: 14 - 40 EBC → Karamel, rødbrun
Gammel stil kendt fra klostrene, og flere kaldes også 'Abbaye Ales'
En mørk og stærk øl oftest tilsat brændt rørsukker. Abbays er typisk sødere og mere bitre end trappist øllene

Dubbel / Bruin
Alkohol (snit): 6,6 % · OG: 1056 - 1070 OE
Variation i %: 5,7 - 7,4 · FG: 1011 - 1016 OE
Bitterhed: 18 - 25 IBU → Mild bitterhed
Farve: 30 - 70 EBC → Rubin brun, maroon
Skabt i 1856 af munkene på Westmalle Trappist klosteret
En maltstærk og tung øl med kraftige frugtnuancer, har underspillet bitterhed og højere procent end brown ales

Quadruppel (Quad)
Alkohol (snit): 11,1 % · OG: 1090 - 1125 OE
Variation i %: 10,0 - 13,0 · FG: 1016 - 1032 OE
Bitterhed: 20 - 40 IBU → Noget bitterhed
Farve: 40 - 70 EBC → Mørk brun
Skabt på La Trappe, Holland. Kaldes også "Grand Cru" i Belgien
En dyb-rød/mørk og tung øl med kompleks maltsmag, med en del fenol (frugtsmag), sødlig og med moderat bitterhed

SPECIAL ØL

Hvedeøl
Hvede har samme etymologiske rod som "hvid" i de fleste germanske sprog, og kaldes derfor tit "Hvide"øl. Og hvedeøl har naturligt ofte et hvidt, uklart skær

Weizenbier, weisse
Alkohol (snit): 4,8 % · OG: 1044 - 1056 OE
Variation i %: 4,3 - 5,6 · FG: 1006 - 1012 OE
Bitterhed: 8 - 15 IBU → Minimal bitterhed
Farve: 6 - 18 EBC → Mørk rav
Tradition med brug af hvede i øl går tilbage til 1400 tallet
Overgæret øl med mindst 50% hvedemalt, ufiltreret kaldes den for Hefe, og filtreret kaldes den i Tyskland Krystal

Belgien Wit
Alkohol (snit): 4,9 % · OG: 1042 - 1052 OE
Variation i %: 4,5 - 5,5 · FG: 1008 - 1012 OE
Bitterhed: 15 - 28 IBU → Mild bitterhed
Farve: 4 - 8 EBC → Gul
Tradition skabt i Leuven, genindført af Hoegaarden i 1966
Op til 50% umaltet hvede samt tilsat koriander og appelsin-skaller, en frisk øl med meget kulsyre

Gose
Alkohol (snit): 4,8 % · OG: 1046 - 1050 OE
Variation i %: 4,0 - 5,0 · FG: 1010 - 1014 OE
Bitterhed: 8 - 15 IBU → Minimal bitterhed
Farve: 6 - 10 EBC → Gul
1000 år gammel stil fra Goslar, Harzen, derpå udbredt i Leipzig
50-60% maltet hvede, vand tilsat salt og urt tilsat korianter frø, afbalanceret med mælkebakterier, der gør den let sur

Lichtenhainer
Alkohol (snit): 4,0 % · OG: 1032 - 1040 OE
Variation i %: 2,5 - 3,6 · FG: 1004 - 1008 OE
Bitterhed: 5 - 10 IBU → Stor set ingen bitterhed
Farve: 10 - 18 EBC → Rav
Gammel stil fra Jena område i syd/øst-Tyskland som sur-røg øl
Røg malt og tit hvedemalt, ofte syrnet. Gæret først på mælkesyrebakterier, derefter på ale gær for let sur røg øl

Americen Wheat
Alkohol (snit): 5,2 % · OG: 1048 - 1056 OE
Variation i %: 3,5 - 6,0 · FG: 1008 - 1018 OE
Bitterhed: 8 - 15 IBU → Minimal bitterhed
Farve: 6 - 18 EBC → Gylden
Indført med Microbryggeriernes indtog i USA i 1980erne
Amerikansk humle og 25-70% hvedemalt. Brygges uden hvedeølsgær: Færre fenoler, nellike smag og en klar øl

Wheat Wine
Alkohol (snit): 10,3 % · OG: 1080 - 1120 OE
Variation i %: 8,0 - 12,0 · FG: 1016 - 1030 OE
Bitterhed: 30 - 60 IBU → Meget bitterhed
Farve: 15 - 30 EBC → Lys kobber
Skabt 1987 af Phil Moeller,Rubicon Brewing Company,California
Hvedeøl inspireret af Barley Wine, brygget med mindst 50% hvedemalt, ofte egetræsfad lagret og frugtsmag fra humlen

Grodziskie (Grätzer)
Alkohol (snit): 2,9 % · OG: 1035 - 1040 OE
Variation i %: 2,5 - 3,5 · FG: 1014 - 1018 OE
Bitterhed: 10 - 15 IBU → Minimal bitterhed
Farve: 34 - 40 EBC → Kobber
Urgammel polsk tradition fra Grodzisk Wielkopolski ved Poznań
Mild øl brygget på 100% røget hvedemalt, hvor de gamle gærstammer fra Grodzisk er bevarede og bruges i dag

Dunkelweizen
Alkohol (snit): 5,2 % · OG: 1048 - 1056 OE
Variation i %: 4,5 - 6,0 · FG: 1008 - 1018 OE
Bitterhed: 10 - 15 IBU → Minimal bitterhed
Farve: 34 - 45 EBC → Mørk kobber
Traditionen med brug af hvede i øl går tilbage til 1400tallet
Overgæret øl med mindst 50% hvedemalt, men farve kommer fra ristede malte, der giver flere smagsnuancer

Weizenbock
Alkohol (snit): 7,6 % · OG: 1066 - 1090 OE
Variation i %: 6,5 - 9,6 · FG: 1014 - 1028 OE
Bitterhed: 12 - 25 IBU → Meget let bitterhed
Farve: 20 - 60 EBC → Mørk kobber
Skabt i 1907 af det bayerske bryggeri Schneider
En stærk ale med op til 70% hvede og kraftig maltet, der giver en mørkere øl og fyldig mundfornemmelse

Syrlig øl
Sur eller syrlig øl skabt med særlige gærceller eller bakterier, frugt osv., der giver øllen fornemmelse af frugtvine, cremant, cava, champagne eller cider

Lambic
Alkohol (snit): 5,5 % · OG: 1044 - 1056 OE
Variation i %: 4,7 - 6,4 · FG: 1006 - 1012 OE
Bitterhed: 5 - 15 IBU → Minimal bitterhed
Farve: 8 - 30 EBC → Mørk rav
Urgammel bryggemetode fra Pajottenland ved Bruselles
Mikroorganismer i luften giver spontan gæring, hvor der indgår 60 - 70% bygmalt og 30 - 40% umaltet hvede

Geuze
Alkohol (snit): 5,5 % · OG: 1044 - 1056 OE
Variation i %: 4,7 - 6,4 · FG: 1006 - 1012 OE
Bitterhed: 5 - 15 IBU → Minimal bitterhed
Farve: 8 - 30 EBC → Mørk rav
Kaldes også "Bruselles Champagne"
Blanding af unge lambic og vellagret lambic, derpå 2. gæring og igen lagret på egetræ- eller kastanjefade

Krieg
Alkohol (snit): 5,5 % · OG: 1045 - 1056 OE
Variation i %: 4,7 - 6,4 · FG: 1006 - 1012 OE
Bitterhed: 5 - 15 IBU → Minimal bitterhed
Farve: 8 - 30 EBC → Mørk rav
Brygges primært i og omkring Brussels
En seks måneder lambic blandes med sure kirsebær hvorpå en ny gæring med kirsebærsaften starter

Faro
Alkohol (snit): 5,2 % · OG: 1040 - 1056 OE
Variation i %: 4,5 - 5,5 · FG: 1006 - 1012 OE
Bitterhed: 5 - 15 IBU → Minimal bitterhed
Farve: 8 - 30 EBC → Mørk rav
En Belgisk øltype stammende fra 1559, nu egnsbeskyttet
Blandingsøl skabt ved at blande brun ale med Lambic af dårligere kvalitet og tilsætte kandissukker (ofte i baren)

Frugt øl
Alkohol (snit): 5,9 % · OG: 1040 - 1072 OE
Variation i %: 4,7 - 7,0 · FG: 1008 - 1016 OE
Bitterhed: 20 - 21 IBU → Meget let bitterhed
Farve: 5 - 40 EBC → Lys kobber
En urgammel tradition med brug af frugt til øl, specielt i Belgien
Enten tilsættes forskellige frugttyper under gæringen eller der tilsætter en juice eller koncentrat under tapningen

Gruit (Grut) Bier
Alkohol (snit): 5,2 % · OG: 1040 - 1060 OE
Variation i %: 4,7 - 7,0 · FG: 1008 - 1018 OE
Bitterhed: 20 - 21 IBU → Noget bitterhed
Farve: 15 - 50 EBC → Kobber
Årtusinde gammel brygtradition fra før humlen kom til Europa
Til skabelse af aroma, bitterhed og surhed anvendes der forskellige krydderurter. Stil primært holdt i live i Belgien

Red Flanders
Alkohol (snit): 5,2 % · OG: 1042 - 1060 OE
Variation i %: 4,0 - 5,8 · FG: 1008 - 1028 OE
Bitterhed: 15 - 25 IBU → Mild bitterhed
Farve: 20 - 32 EBC → Karamel, rødbrun
Skabt 1820, Vest Flanderen, NV Belgien på en gammel tradition
Gæret på andet end øl-gær, primært Lactobacillus. hvorfor mere mælke- og eddike syre, som giver sur rødvins karakter

Berliner Weisse
Alkohol (snit): 3,1 % · OG: 1026 - 1036 OE
Variation i %: 2,5 - 3,6 · FG: 1006 - 0 OE
Bitterhed: 3 - 12 IBU → Stor set ingen bitterhed
Farve: 4 - 8 EBC → Gul
Gammel stil fra Berlin, der ofte serveres med "Ein Schuss: Sirup
Mild overgæret øl med 25-30% hvede, gæret på ølgær og lactobacillus kultur, der gør den sur og boblende

Flamsk Brun/ Oud Bruin
Alkohol (snit): 5,3 % · OG: 1042 - 1060 OE
Variation i %: 4,0 - 6,5 · FG: 1008 - 1014 OE
Bitterhed: 14 - 30 IBU → Mild bitterhed
Farve: 24 - 40 EBC → Rød-rav
En gammel tradition fra 1600 tallet, også i England
Lagret sød maltholdig øl blandes med ny sur øl. En nyere variant ses også ved at blande kraftig øl med sodavand

Brett (anomyces)
Alkohol (snit): % · OG: - OE
Variation i %: - · FG: - OE
Bitterhed: - IBU →
Farve: - EBC →
Vildgær fra frugtskind, klassificeret af N. Hjelte Claussen i 1904
Brett som vildgær giver bismag af læder og træ, der er sur alene, men værdsat som supplements-gær i mange bryg

---

HumlePorten
Alkohol (snit): 6,0 % · OG: 1052 - 1071 OE
Variation i %: 5,0 - 7,0 · FG: 1014 - 1018 OE
Bitterhed: 55 - 65 IBU → Stærk bitterhed
Farve: 32 - 40 EBC → Kobber
Et Håndbryggeri skabt i Danmark i 2000
Brygger øl med ekstra smag primært baseret på egne humlehaver og krydderier, samt urter fra den danske flora

- Alkohol (snit): Snit procent udregnet ud fra snit af ind- og udmæskningsforhold
- Variation i %: Normale interval for ølstilen ved de forskellige bryggerier
- OG: Indmæskning sukkerindhold (Original Gravidity)
- FG: Udmæskning slut sukkerindhold (Final Gravidity)
- HumlePorten: Navn på stil for bryg
- Bitterhed: Bitterhed i IBU (International Bitter Units) og navn
- Farve: Farve i EBC (European Brewing Convention) og navn. SRM (Standard Reference Method) = EBC/1,97
- Oprindelse, hvor det startede
- Kort beskrivelse af øllen og særtegn

SE&O
Salvo Errore et Omissione

© Håndbryggeriet
HUMLE PORTEN
www.humleporten.dk