

По ВЈСР

Спеціальна категорія конкурсу: українське томатне пиво

З урахуванням специфіки і любові ринку до такого пива, цю категорію було додано до конкурсних.

Важливо зазначити, що його базою може виступати будь-який стиль, але в ньому повинен бути присутнім томат у будь-якій формі (свіжий, в'ялений, пюре, паста, тощо), і саме формат доданого овочу впливатиме на колір (від прозорого золотистого до насичено-червоного, у випадку використання світлого пива, як бази), тіло і консистенцію (від легкого і прозорого до смузіподібного). Вказувати формат томату не обов'язково, але коли таку інформацію надано, вона дозволяє більш детально оцінити пиво. У якому вигляді томати не були б доданими у пиво, воно повинно залишатися стабільним впродовж споживання (не розшаровуватися в келиху).

Загальне оцінювання пива відбувається згідно опису категорії 30А (Пиво зі спеціями, травами чи овочами), тобто оцінюється відповідність пива заявленому базовому стилю і гармонійність додатків.

Порада: Пивоварам варто звернути увагу, що хоч всі перераховані додатки не повинні бути виразно впізнаваними, але опис пива, поданого в категорію — це не його етикетка, додатки повинні відчуватися у пиві, і якщо вони всі зливаються в один “пряний” смак, краще зазначити найбільш яскраві, інакше судді можуть понизити бали з коментарем “не знайшов двох з вказаних восьми додатків”.

30А. Пиво зі спеціями, травами чи овочами.

Часто називають просто пиво зі спеціями, незалежно від того, що саме використано.

Загальне враження: гармонійне поєднання додатків і пива, але при цьому не виникає сумнівів, що напій — пиво. Характер додатків повинен бути очевидним, але в балансі з базовим пивом, не викликати враження штучності.

Аромат: залежить від базового стилю. Характер доданих спецій, трав чи овочів (СТО) повинен бути помітним, але зверніть увагу, що аромат певних СТО (наприклад імбир, кориця, розмарин) потужніший за інші (більшість овочів), діапазон насиченості може коливатися від стриманої до агресивної. Хмелевий аромат може бути нижчим, ніж у базовому, щоб дати розкритися СТО. **СТО додають багатшаровості пиву, але не настільки яскраві, щоб робити пиво нерівноваженим.**

Вигляд: повинен відповідати заявленому базовому стилю і спеціальним складникам. Світлі зразки (і колір, і піна) можуть набувати забарвлення, що відповідає складнику. Може бути різної прозорості, хоча мутність небажана. Деякі складники можуть погіршувати стійкість піни.

Смак: залежить від базового стилю. Як і у випадку з ароматом, у смаку повинні вирізнитися ноти, притаманні конкретним додаткам, і ці прояви можуть бути від легких до інтенсивних. Деякі СТО гіркі по природі і можуть робити пиво гіркішим, ніж заявлений стиль. Якщо складників кілька, бути впізнаваним кожному з них не обов'язково. Хмелева гіркота і смак, солодові відтінки, алкогольний вміст і похідні від бродіння смаки (естери) повинні відповідати зазначеній базі і не вступати в дисбаланс з СТО.

Консистенція: залежить від базового стилю. Деякі СТО можуть додавати певну щільність тілу або витончувати його. Деякі СТО можуть додавати пиву певну терпкість, хоча сирий пряний характер небажаний.

Коментарі: опис пива є критично важливим при оцінюванні, судді мають думати більше про заявлену концепцію, ніж намагатися вгадати кожен окремий доданий складник. Баланс, питкість, і технічне виконання заданої теми є вирішальними факторами. **СТО мають підтримувати базовий стиль, а не перечавлювати його.** Основний характер стилю звісно, зміниться, не очікуйте від пива смаку такого ж, як у чистої версії.

Вимоги до зразків: учасник **повинен заявити** використані СТО. Якщо використано відому суміш спецій, окремі складники вказувати необов'язково (наприклад, суміш для яблучного пирога, суміш карі, порошок чилі). Учасник повинен надати опис стилю, або зазначити базовий стиль, або вказати складники, ттх чи очікуваний профіль пива. Загальний опис особливостей пива може включати всі ці дані.

Основні показники: залежать від базового стилю.

По ВА

Томатне пиво

Томатне пиво може мати колір від світлого до насичено червоного, залежно від виду і формату доданих томатів та використаних технік. Так само воно може бути від прозорого до повністю світлонепроникного, смузіподібного. Томати можуть бути додані у пиво на будь-якому етапі виробництва й у будь-якій формі, від свіжих томатів до соку, концентрату, пасти, в'ялених, тощо, проте головною ознакою пива повинен лишатися баланс. Залежно від базового пива, використані дріжджі можуть бути як теплого, так і холодного бродіння, не виключено використання інших мікроорганізмів. Томатний елемент пива повинен бути упізнаваним, але не заступати собою решту смаків і ароматів. Солодовий і хмелевий елементи смаку, тіло, карбонізація, залежить від базового стилю. Післясмак теж повинен зберігати певну томатність, але не перетворюватися на томатний сік. Якщо окрім томата додані інші спеції, це пиво може залишатися у категорії "Томатне пиво", якщо ці смаки гармонійно доповнюють головний додаток; якщо якась зі спецій/додатків переважає, є сенс розглянути варіант подання пива в іншу категорію, в якій цей додаток розкривається краще.

Загальна оцінка враховує гармонійність поєднання базового стилю (і його упізнаваність) і томатного додатку.

Для забезпечення максимально повної оцінки пива, рекомендовано надавати якомога повнішу інформацію про конкурсний зразок, а саме базовий стиль пива і формат введення томатів — свіжі, паста, тощо — та решти додатків, якщо такі присутні. Якщо стиль не вписується в жоден з інших, його варто вказувати як експериментальний, але надати пояснення. Детальніша інформація (сорт томатів, етапи додавання, тощо) схвалюється, але не є обов'язковою. Зразки без зазначення базового стилю і формату томатів будуть у менш вигідному становищі у порівнянні з іншими.