

# VIP-KLUBBEN - Øl-typer

Følgende er hentet fra [Danske Øldommes Stilartsdefinitioner 2019](#).

Sidst i dokumentet er indsat en forklaring på nogle af de svære ord.

## Tjekkisk Pilsner 4,1 – 5,0 %

Tjekkisk pilsner fra små tjekkiske bryggerier er ofte mere humlet og mere diacetylpræget end de industrielt bryggede øl, der typisk er tilgængelige i Danmark. Kendetegnet ved stor maltfylde og restsødme, samt brugen af Saaz-humle.

**Aroma:** Svag til middel maltaroma af brød og kiks. Svag til middel, krydret humlearoma, af mellemeuropæiske humletyper. Fraværende til middel niveau af diacetyl. DMS må ikke forekomme.

**Udseende:** Halmgul til gylden. Kraftigt og tykt skum.

Klar til let tåget.

**Smag:** Middel til kraftig maltsmag, med karakter af brød og kiks. Middel til kraftig humlesmag, med karakter af græs og krydderurter. Høj restsødme balanceres af middel til kraftig bitterhed.

**Krop:** Medium krop. Medium karbonering, lavere end de fleste undergærede øltyper.

**Eksempler:** Pilsner Urquell, Budweiser Budvar, Staropramen Pilsner, Nørrebro Ceske Böhmer.

**SB-eksempel:** Inge's frokostøl, sølv ved DM 2020

## Tysk pilsner 4,5-5,3 %

En lys og tør pilsnerøl, med markant humlebitterhed og indslag af DMS. Det hårde og sulfatrige vand i Nordtyskland gør at øllet har en mere kantet og humlebitter profil end de tjekkiske pilsnere.

**Aroma:** Fraværende til svag, lys maltaroma. Svag til kraftig humlearoma, af mellem-europæiske humletyper. Svag til kraftigt niveau af DMS. Diacetyl må ikke forekomme.

**Udseende:** Lys halmgul til halmgul. Kraftigt og tykt skum. Klar.

**Smag:** Svag til middel smag af pilsnermalt, som ikke må dominere. Middel til kraftig, krydret humlesmag. Middel til kraftig humlebitterhed, der kan virke skarp og let metallisk.

**Krop:** Let til medium krop. Kraftig karbonering.

**Eksempler:** Jever, Bitburger, Warsteiner.

## Moderne Mørk Lager 4,5-6,0 %

En mørk karakterfuld undergæret øl med en god balance mellem malt og humle.

**Aroma:** Middel til kraftig maltaroma med karakter af brødskorpe, karamel eller chokolade. Svag til kraftig humlearoma. Alle humletyper tillades. Fraværende til svagt niveau af DMS og diacetyl.

**Udseende:** Ravfarvet til mørkebrun. Medium til kraftigt skum. Klar til let tåget.

**Smag:** Middel til kraftig maltkarakter, som kan have karakter af brødskorpe, kiks, karamel eller chokolade. Middel til kraftig humlesmag der balanceres af malten. Svag til middel humlebitterhed.

**Krop:** Medium krop. Medium til kraftig karbonering.

**Eksempler:** Nørrebro New York Lager, Samuel Adams Boston Lager, Brooklyn Lager.

**SB-eksempel:** Schlager Lager, guld ved DM 2018

## Vienna Lager 4,8 – 5,6 %

Wienerøl er en velbalanceret mørk lager. Farven kommer fra wiener- og münchenermalt. En classic er typisk en Vienna Lager.

**Aroma:** Middel til kraftig maltaroma, med karakter af brød og karamel. Fraværende til svag humlearoma fra mellemeuropæiske humletyper. Fraværende til svagt niveau af DMS. Diacetyl må ikke forekomme.

**Udseende:** Ravfarvet til kobberfarvet. Medium til kraftigt skum. Klar til let tåget.

**Smag:** Middel til kraftig maltsmag, med karakter af brød og karamel. Let ristede noter kan forekomme. Svag til middel humlesmag og bitterhed.

**Krop:** Let til medium krop. Medium til kraftig karbonering.

**Eksempler:** Negra Modelo, Fur Vulcano Classic, Royal Økologisk Classic.

## Doppelbock 6,5 – 7,8 %

En stærkere udgave af bock, der er vinøs og kraftig.

**Aroma:** Kraftig til meget kraftig maltaroma, med karakter af brød og karamel. Chokoladenoter kan forekomme i mørkere udgaver, men aldrig ristet karakter. En kombination af frugtestere, lagring og alkohol kan give en vinøs karakter af tørret frugt. Humlearoma må ikke bemærkes. DMS og diacetyl må ikke forekomme.

**Udseende:** Mørk kobberfarvet til rødsort. Svag til kraftigt skum. Klar.

**Smag:** Kraftig til meget kraftig, sød, vinøs og brødagtig maltsmag, med noter af tørret frugt og chokolade. Øllet er sødt, men må ikke være vammelt. Varmende alkohol. Svag humlesmag og bitterhed. Bitterhed fra ristet malt må ikke bemærkes.

**Krop:** Fyldig krop. Medium karbonering.

**Eksempler:** Andechser Doppelbock Dunkel, Weltenburger Asam Bock, Ayinger Celebrator, Weiheinstephaner Korbinian, Fur Bock

**SB-eksempel:** Seeyoulator, guld ved DM 2017

## Steam Beer 4,0 - 5,5 %

En øltype der er fremkommet, da man ikke kunne gære ved lagertemperatur i den californiske varme.

**Aroma:** Svag til middel maltaroma med karakter af karamel og brødskorpe. Svag til middel humlearoma af mellemeuropæiske typer. Svagt niveau af frugtestere, der kan beskrives som røde æbler og blommer. En svag svovlagtig aroma fra gæringen med lagergær. DMS og diacetyl må ikke forekomme.

**Udseende:** Ravfarvet til kobberfarvet. Medium til kraftigt skum. Klar til let tåget.

**Smag:** Middel maltsmag, med karakter af karamel og brødskorpe. Middel mellemeuropæisk humlesmag og bitterhed, som er i balance med malten. Eftersmagen domineres af humle.

**Krop:** Medium krop. Medium til kraftig karbonering.

**Eksempler:** Anchor Steam Beer.

**SB-eksempel:** Dream Steam, sølv ved DM 2011

## Kölsch 4,8 – 5,1 %

Kölsch er overgæret og lagret ved lav temperatur. En tør og forfriskende øl, hvor malt, humle og frugtestere er i elegant balance.

**Aroma:** Svag brødagtig maltaroma. Fraværende til svag humlearoma af mellemeuropæiske typer. Svagt niveau af vinøse frugtestere. Svage peberagtige krydrede noter kan forekomme. Fraværende til svagt niveau af DMS. Diacetyl må ikke forekomme.

**Udseende:** Lys halmgul til gylden. Medium til kraftigt skum. Klar til let tåget.

**Smag:** Fraværende til svag brødagtig maltsmag. Fraværende til svag humlesmag med en svag til middel bitterhed.

**Krop:** Let krop. Medium til kraftig karbonering.

**Eksempler:** Gaffel Kölsch, Dom Kölsch, Früh Kölsch, Gilden Kölsch, Sion Kölsch, Reissdorf Kölsch.

**SB-eksempel:** Københavner Kölsch, sølv ved DM 2013

## Amerikansk Brown Ale 5,0 – 6,0 %

Mørkere og kraftigere end engelsk brown ale, med karakter af amerikanske humletyper.

**Aroma:** Middel til kraftig maltaroma med karakter af chokolade og karamel. Svag til middel humlearoma af amerikanske typer. Fraværende til svagt niveau af frugtestere. DMS og diacetyl må ikke forekomme.

**Udseende:** Mørk kobberfarvet til rødbrun. Medium til kraftigt skum. Klar til let tåget.

**Smag:** Middel til kraftig maltsmag, med karakter af chokolade, ristet brød og karamel. Svag til middel humlesmag og bitterhed. Let ristet eftersmag kan forekomme.

**Krop:** Let til medium krop. Medium til kraftig karbonering.

**Eksempler:** Brooklyn Brown Ale, Jacobsen Brown Ale, Mikkeller Brown.

## Engelsk IPA 5,0 – 7,5 %

En kraftig humlet pale ale med engelske humletyper. Blandt engelske bryggerier bruges benævnelsen IPA i flæng - ofte til øl der ikke er stærkere eller mere humlede end deres standard-øl. Sådanne øl hører ikke til i denne stilart.

**Aroma:** Svag til middel maltaroma med karakter af karamel og kiks. Middel til kraftig humlearoma, som kan have karakter af græs, blomster eller harpiks/fyrrenåle. Fraværende til svagt niveau af frugtestere. DMS og diacetyl må ikke forekomme.

**Udseende:** Lys ravfarvet til kobberfarvet. Kraftigt og holdbart skum. Klar til let tåget.

**Smag:** Svag til middel sødlig maltsmag, med karakter af karamel og kiks. Middel til kraftig humlesmag og bitterhed.

**Krop:** Medium krop. Medium karbonering.

**Eksempler:** Fullers IPA, Shepherd Neame IPA, Nørrebro Bombay Pale Ale, St. Austell Proper Job.

## Baltic Porter 6,3 – 9,5 %

Udgyrret porter, udviklet som østersølandenes version af den engelske imperial stout.

**Aroma:** Svag til middel ristet maltaroma, som kan have karakter af lakrids, karamel eller brun farin. Fraværende til svag humlearoma. Svag til kraftig alkohol karakter, som eventuelt kan virke sprittet. Fraværende til middel niveau af frugtestere, der kan have karakter af tørret frugt. Fraværende til svagt niveau af DMS. Diacetyl må ikke forekomme.

**Udseende:** Mørkebrun til sort. Kraftigt og holdbart skum, der er hvidt til lysebrunt. Klar til let tåget.

**Smag:** Middel til kraftig, sødlig maltsmag, som kan have karakter af lakrids, karamel eller brun farin. Ingen brændte eller hårdt ristede noter. Svag til middel humlebitterhed, som kun netop balancerer sødmen. Humlesmag bemærkes ikke. Middel til kraftig vinøs alkohol.

**Krop:** Medium til fyldig krop. Medium til kraftig karbonering.

**Eksempler:** Royal Stout, Zywiec Porter, Baltika 6 Porter.

**SB-eksempler:** Black Pearl, sølv ved DM 2017, Damn Good Baltic Porter, sølv ved Brewers Inc. 2019

## Imperial Stout $\geq 7,0$ %

En bred kategori af kraftige stouts, som inkluderer afdæmpede engelsk inspirerede versioner og voldsommere amerikansk inspirerede versioner.

**Aroma:** Middel til kraftig ristet maltaroma, som kan have karakter af chokolade, karamel, kaffe, lakrids, brændt malt eller aske. Svag til kraftig humlearoma. Alle humletyper tillades. Svag til middel vinøs alkohol, som ikke må virke sprittet. Fraværende til middel niveau af frugtestere, der kan have karakter af tørret frugt. DMS og diacetyl må ikke forekomme.

**Udseende:** Mørk rødbrun til sort. Svag til kraftigt skum. Klar til let tåget.

**Smag:** Middel til kraftig ristet maltsmag, som kan have karakter af chokolade, karamel, kaffe, lakrids, brændt malt eller aske. Svag til kraftig humlesmag. Middel til kraftig humlebitterhed. Maltsødmen skal være i balance med humlebitterhed og den ristede bitterhed.

**Krop:** Fyldig krop. Svag til kraftig karbonering.

**Eksempler:** Mikkeller George, Samuel Smith's Imperial Stout, Amager Hr. Fredriksen, Brooklyn Black Chocolate Stout, De Molen Hel & Verdoemenis.

**SB-eksempler:** Sorte Engel, sølv ved DM 2014, Läkeröl, sølv ved DM 2015,

Negersved/Congobajer/Black Swan, guld og samlet DM-vinder 2015 og sølv ved SM 2015,

Sorte Penge, guld og samlet DM-vinder 2020

## Mørk Belgisk Ale $\geq 8,0\%$

Den stærkeste belgiske klostertype, oftest benævnt som abt eller quadrupel.

**Aroma:** Svag til middel maltaroma, som kan have karakter af brød, nødder eller karamel. Yderligere aroma af karamel, kandis og brun farin fra forgærede sukkertyper. Fraværende til svag humlearoma. Middel til kraftig vinøs karakter af tørrede frugter fra alkohol og frugtestere. Fraværende til middel fenolisk-krydret karakter. DMS og diacetyl må ikke forekomme.

**Udseende:** Mørk kobberfarvet til mørk rødbrun. Kraftig cremefarvet skum. Klar til medium tåget.

**Smag:** Svag til middel maltsmag, som kan have karakter af brød, nødder eller karamel. Yderligere smag af karamel, kandis og brun farin fra forgærede sukkertyper. Fraværende til svag humlesmag. Svag til middel humlebitterhed, som oftest kun lige balancerer sødmen. Middel til kraftig vinøs karakter af tørrede frugter fra alkohol og frugtestere. Alkoholen kan opleves som kraftigt varmende, men må ikke virke sprittet. **Krop:** Medium til fyldig krop. Kraftig karbonering.

**Eksempler:** Rochefort 10, La Trappe Quadrupel, Blå Chimay, St. Bernardus Abt 12.

**SB-eksempler:** Rokkefår, bronze ved DM 2017, Monk Punk, guld ved Brewers Inc. 2017, Monkey Juice, bronze ved DM 2020

## De svære ord

### DMS (dimethylsulfid)

*Nyslået græs, dåsemajs, kogt kål, gylle*

Ølmærkerne Jever, Grolsch og Grøn Tuborg er eksempler på øl der bevisst har relativt stort indhold af DMS. DMS kan dog også være et tegn på bakteriel infektion ved fermenteringen, som også kendes som sur eller svovlagtig øl, der nærmest har gyllelugt eller kraftig kødugt.

### Diacetyl

*Flødekaramel, harskt smør, sved*

Diacetyl dannes kun, når der er ilt i urten, hvorfor det også er uundgåeligt specielt ved stormgæring, hvor ilt i store mængder ønskes for gæringens udvikling. Diacetyl findes i mange forskellige øl som en del af øllens karakteristika, f.eks. har en Newcastle Brown Ale et rimelig højt niveau af diacetyl. Det samme gør sig gældende for en del af de lyse tjekkiske pilsnere.

### Estere

*Banan, papaya, ananas, melon, æble, jordbær*

Estere dannes i den primære gæring, og stammer fra gærens stofskifte, hvor der findes hundrede forskellige duft- og smagsvarianter, ofte frugtagtig estere Isomyl Acetat (ses ofte i hvedeøl), Ethyl Hexanoat og Acetyldehyd. Derfor er esterdannelse ønsket, da det er med til at skabe en aromatisk, vinøs karakter til øllet. Lav ilt mætning, relativt lave gæringstemperaturer og høje urtstyrker øger produktionen af estere, hvor estere findes i alle overgærede øltyper.

### Fenoler

*Nelliker, røg, gummi, medicinsk, kemisk*

Fenoler kan stamme fra mæskningen og gæringen, men kan også komme fra en bakteriel infektion. Der er mange forskellige fenoliske molekyler i øl, nogle er uønskede som klorphenoler og tanniner, hvorimod andre er ønskede og tilsigtede som humlesyre og krydderier.

Fenoler kan stamme fra mæskningen og gæringen, samt fra bakteriel infektion.

Uønskede fenoler (klorphenoler, tanniner, og opløsningsmiddel lignede fenoler – tannin/besk/astringens) kommer ved for høj temperatur under mæskning og/eller spargning.