



Premio Cerevisia

LINEE GUIDA
STILI BIRRA
2025

A - CATEGORIA BASSA FERMENTAZIONE



STILE	DESCRIZIONE	SOTTOSTILI	PLATO ORIGINALE (°P)	ALCOL (% V/V)	ATTENUAZIONE APPARENTE %	COLORE (EBC)	AMARO (IBU)
1. ▪ PILSENER	<ul style="list-style-type: none"> • Colore deve essere chiaro (5-12 EBC) • Aroma e gusto pulito • Assenza di torbidità • Livello da basso ad assente di DMS e solforato • Diacetile assente • Corpo medio-basso, amaro equilibrato • Residuo di dolcezza da malto accettabile 	<p>1a. German pilsner 1b. Italian pilsner 1c. Bohemian pilnsner 1d. Lager</p>	11-12,5	4,7-5,3	79-90	5-12	17-35
2. ▪ KELLER ▪ ZWICKEL	<ul style="list-style-type: none"> • Keller in versioni non filtrate di lager: munich, dunkel, pilsener, bock • Da leggermente velata a torbida • Livello da basso ad assente di DMS e solforato • Diacetile assente • Corpo mediobasso, amaro equilibrato • Residuo di dolcezza da malto accettabile 		11-12,5	4,7-5,3	79-90	5-12	17-35
3. ▪ RAUCHBIER	<ul style="list-style-type: none"> • Caratterizzata dal malto affumicato • Colore chiaro • Torbidità assente • Luppolo mediobasso • Diacetile e fruttato assenti • Corpo medio 		11-12,4	4,8-5,6	79-85	8-15	18-25
4. ▪ BOCK ▪ DOPPELBOCK	<ul style="list-style-type: none"> • Pronunciato aroma e gusto di malto • Amaro medio e può aumentare con un grado Plato elevato • Aroma e gusto di luppolo basso • Corpo medio • Esteri bassi • Diacetile assente 	<p>4a. Helles bock 4b. Bock 4c. Doppelbock 4d. Dunkel</p>	15-22	6,5-10	75-83	8-30	20-35

B - CATEGORIA ALTA FERMENTAZIONE



STILE	DESCRIZIONE	SOTTOSTILI	PLATO ORIGINALE (°P)	ALCOL (% V/V)	ATTENUAZIONE APPARENTE %	COLORE (EBC)	AMARO (IBU)
5. ▪ GOLDEN ▪ BLOND ALE	<ul style="list-style-type: none"> • Colore da giallo dorato a dorato ambrato • Torbidità assente • Moderata complessità, leggera dolcezza, floreale ed erbaceo da luppolo con un finale secco da luppolo 		11-13,3	4-5,5	75-88	6-14	15-25
6. ▪ BELGIAN PALE ▪ BLOND ALE	<ul style="list-style-type: none"> • Colore chiaro • Leggera torbidità accettata • Aroma da malto basso • Luppoli nobili solitamente usati • Amaro medio-basso • Fruttato medio da fermentazione ben equilibrato con i malti • Diacetile assente • Corpo medio-basso 		13,3-16,6	5-6,5	75-90	4-14	15-40
7. ▪ PALE ALE	<ul style="list-style-type: none"> • Colore da dorato a rame • Torbidità da luppolo accettabile • Caramello medio-basso • Fruttato esteri accettabile • Luppolo può essere da medio ad alto con luppoli americani • Amaro medio-alto • Corpo medio 	<p>7a. English Pale Ale</p> <p>7b. American Pale Ale</p>	11-12,5	4-6	75-82	12-26	25-45
8. ▪ PORTER ▪ STOUT	<ul style="list-style-type: none"> • Macrostile ampio • Possono essere iscritte: dry-stout, oatmeal stout, american stout, porter • Caratterizzate dai malti con note tostate presenti • Amaro moderato • Luppolo non caratterizzante • Astringenza assente • Diacetile assente 	<p>8a. Porter</p> <p>8b. Smoked Porter</p> <p>8c. Dry Stout</p> <p>8d. Oatmeal Stout</p> <p>8e. Sweet Stout</p>	9-12	4-5	77-85	80-120	15-40
9. ▪ BLANCHE ▪ WITBIER	<ul style="list-style-type: none"> • Colore da paglierino a dorato • Leggero fruttato accettabile • Coriandolo presente • Leggero fenolico/speziato accettabile • Torbidità presente • Gusto rinfrescante • Amaro basso 		11-13	4,5-5,5	75-85	4-10	9-20

B - CATEGORIA ALTA FERMENTAZIONE



STILE	DESCRIZIONE	SOTTOSTILI	PLATO ORIGINALE (°P)	ALCOL (% V/V)	ATTENUAZIONE APPARENTE %	COLORE (EBC)	AMARO (IBU)
10. ▪ WEIZEN ▪ WEISS ▪ FRUMENTO	<ul style="list-style-type: none"> • Colore da paglierino a ambrato • Fruttato/fenolico devono caratterizzare la birra • Ben attenuate • Carbonatazione elevata • Amaro basso • Torbidità presente 		11-14	4,5-6	78-84	6-25	10-20
11. ▪ SAISON	<ul style="list-style-type: none"> • Corpo medio-basso, attenuazione medioalta • Ben luppolota • Fenolico può essere presente ma non dominante • Spezie sono accettate • Leggera acidità accettata • Diacetile assente • Carbonatazione medioalta 		9-20	3,5-9	70-90	6-30	20-60
12. ▪ IPA	<ul style="list-style-type: none"> • Macrostile ampio • Leggera torbidità accettata • Malto medio-basso • Luppolo deve caratterizzare aroma e gusto • Dry-hopping accettato ma non obbligatorio • Corpo medio alto • Astringenza non presente • Ossidazione assente 	<p>12a. English IPA</p> <p>12b. American IPA</p> <p>12c. Belgian IPA</p> <p>12d. Pacific IPA</p>	12,5-18	5,5-7,5	70-86	15-35	35-70
13. ▪ NEW ENGLAND IPA	<ul style="list-style-type: none"> • Colore da chiaro a ramato • Torbidità necessaria • Malto medio-basso • Aroma/gusto luppolo alto • Corpo medio • Esteri possono esserci ma è il fruttato del luppolo che deve emergere 		14-18	5,5-7,5	70-85	8-16	20-70
14. ▪ DOUBLE ▪ IMPERIAL IPA	<ul style="list-style-type: none"> • Leggera torbidità accettata • Malto e luppolo possono essere caratterizzanti • Amaro deve essere presente • Astringenza assente • Corpo medio-alto • Ossidazione assente 		17-23	7-10	75-90	15-40	55-100

B - CATEGORIA ALTA FERMENTAZIONE



STILE	DESCRIZIONE	SOTTOSTILI	PLATO ORIGINALE (°P)	ALCOL (% V/V)	ATTENUAZIONE APPARENTE %	COLORE (EBC)	AMARO (IBU)
15. ▪ DUBBEL	<ul style="list-style-type: none"> • Colore da marrone a scuro • Cacao, frutta secca, caramello presenti • Esteri/banana basso • Carbonatazione medio-alta 		14,5-18	6-7,5	75-90	40-100	15-25
16. ▪ BELGIAN STRONG ALE ▪ TRIPEL	<ul style="list-style-type: none"> • Colore da giallo ad ambrato • Solitamente rifermentate in bottiglia • Torbidità leggera accettabile • Moderato speziato, fruttato, esteri • Carbonatazione medio-alta • Amaro medio alto 		16-23	7,5-10,5	80-93	10-30	20-40

C - CATEGORIA BIRRE AROMATIZZATE

STILE	DESCRIZIONE	SOTTOSTILI	PLATO ORIGINALE (°P)	ALCOL (% V/V)	ATTENUAZIONE APPARENTE %	COLORE (EBC)	AMARO (IBU)
17. ▪ FRUIT BEER ▪ SOUR ALE	<ul style="list-style-type: none"> • Birre caratterizzate dall'aggiunta di frutta • La frutta deve essere un plus 	17a. Fruit beer 17b. Sour	NV	NV	NV	NV	NV
18. ▪ WOOD ▪ BARREL AGED	<ul style="list-style-type: none"> • Una fase del processo svolto in botti di legno • Specificare quale legno e lo stile di birra 		NV	NV	NV	NV	NV

D - CATEGORIA ALTRE



STILE	DESCRIZIONE	SOTTOSTILI	PLATO ORIGINALE (°P)	ALCOL (% V/V)	ATTENUAZIONE APPARENTE %	COLORE (EBC)	AMARO (IBU)
19. ITALIAN GRAPE ALE	<ul style="list-style-type: none">• Caratterizzata dall'aggiunta di uva in una fase del processo• Indicare la varietà di uva per agevolare il giudizio		NV	NV	NV	NV	NV
20. GLUTEN FREE	<ul style="list-style-type: none">• Categoria riservata alle birre senza glutine		NV	NV	NV	NV	NV
21. MATERIE PRIME ITALIANE	<ul style="list-style-type: none">• Qualsiasi stile di birra con almeno il 51 % di materie prime italiane• Indicare lo stile per agevolare il giudizio		NV	NV	NV	NV	NV



Premio Cerevisia