



# Premio Cerevisia

**LINEE GUIDA  
STILI BIRRA  
2026**

# A - CATEGORIA BASSA FERMENTAZIONE



STILE	DESCRIZIONE	SOTTOSTILI	PLATO ORIGINALE (°P)	ALCOL (% V/V)	ATTENUAZIONE APPARENTE %	COLORE (EBC)	AMARO (IBU)
<b>1. PILSENER</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Colore deve essere chiaro (5-12 EBC)</li> <li>• Aroma e gusto pulito</li> <li>• Assenza di torbidità</li> <li>• Livello da basso ad assente di DMS e solforato</li> <li>• Diacetile assente</li> <li>• Corpo medio-basso, amaro equilibrato</li> <li>• Residuo di dolcezza da malto è accettabile</li> </ul>	<p><b>1a.</b> German pilsner  <b>1b.</b> Italian pilsner  <b>1c.</b> Bohemian pilsner</p>	11-12,5	4,7-5,3	79-90	5-12	17-35
<b>2. KELLER</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Keller sono le versioni non filtrate di lager: munich, dunkel, pilsener, bock</li> <li>• Da leggermente velata a torbida</li> <li>• Livello da basso ad assente di DMS e solforato</li> <li>• Diacetile assente</li> <li>• Corpo medio-basso, amaro equilibrato</li> <li>• Residuo di dolcezza da malto è accettabile</li> </ul>		11-12,5	4,7-5,3	79-90	5-12	17-35
<b>3. LAGER</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Colore da paglierino a giallo dorato</li> <li>• Birra limpida</li> <li>• Aroma e gusto pulito</li> <li>• Amaro basso ad eccezione dei sottostili 3b e 3c</li> <li>• Fruttato esteri assente</li> <li>• Diacetile, DMS, acetaldeide assenti</li> </ul>	<p><b>3a.</b> German lager  <b>3b.</b> American lager  <b>3c.</b> Hoppy lager  <b>3d.</b> Helles  <b>3e.</b> Vienna lager</p>	11-12,4	4,8-5,6	79-85	8-15	18-35
<b>4. BOCK</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pronunciato aroma e gusto di malto</li> <li>• Amaro medio e può aumentare con un grado Plato elevato</li> <li>• Aroma e gusto di luppolo basso</li> <li>• Corpo medio</li> <li>• Esteri bassi</li> <li>• Diacetile assente</li> </ul>	<p><b>4a.</b> Helles bock  <b>4b.</b> Bock  <b>4c.</b> Doppelbock  <b>4d.</b> 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"> <li>• Colore da giallo dorato a dorato ambrato</li> <li>• Torbidità assente</li> <li>• Moderata complessità, leggera dolcezza, floreale ed erbaceo da luppolo con un finale secco da luppolo</li> </ul>		11-13,3	4-5,5	75-88	6-14	15-25
6. ▪ BELGIAN PALE ▪ BLOND ALE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Colore chiaro</li> <li>• Leggera torbidità accettata</li> <li>• Aroma da malto basso</li> <li>• Luppoli nobili solitamente usati</li> <li>• Amaro medio-basso</li> <li>• Fruttato medio da fermentazione ben equilibrato con i malti</li> <li>• Diacetile assente</li> <li>• Corpo medio-basso</li> </ul>		13,3-16,6	5-6,5	75-90	4-14	15-40
7. ▪ PALE ALE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Colore da dorato a rame</li> <li>• Torbidità da luppolo accettabile</li> <li>• Caramello medio-basso</li> <li>• Fruttato esteri accettabile</li> <li>• Luppolo può essere da medio ad alto con luppoli americani</li> <li>• Amaro medio-alto</li> <li>• Corpo medio</li> </ul>	7a. English Pale Ale 7b. American Pale Ale	11-12,5	4-6	75-82	12-26	25-45
8. ▪ PORTER ▪ STOUT	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Macrostile ampio</li> <li>• Possono essere iscritte: dry-stout, oatmeal stout, american stout, porter</li> <li>• Caratterizzate dai malti con note tostate presenti</li> <li>• Amaro moderato</li> <li>• Luppolo non caratterizzante</li> <li>• Astringenza assente</li> <li>• Diacetile assente</li> </ul>	8a. Porter 8b. Smoked Porter 8c. Dry Stout 8d. Oatmeal Stout 8e. Sweet Stout	9-12	4-5	77-85	80-120	15-40
9. ▪ BLANCHE ▪ WITBIER	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Colore da paglierino a dorato</li> <li>• Leggero fruttato accettabile</li> <li>• Coriandolo presente</li> <li>• Leggero fenolico/speziato accettabile</li> <li>• Torbidità presente</li> <li>• Gusto rinfrescante</li> <li>• Amaro basso</li> <li>• Torbidità dovrebbe essere presente</li> </ul>		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"> <li>• Colore da paglierino a ambrato</li> <li>• Fruttato/fenolico devono caratterizzare la birra</li> <li>• Ben attenuate</li> <li>• Carbonatazione elevata</li> <li>• Amaro basso</li> <li>• Torbidità dovrebbe essere presente</li> </ul>		11-14	4,5-6	78-84	6-25	10-20
11. ▪ SAISON	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corpo medio-basso, attenuazione medio-alta</li> <li>• Ben luppolata</li> <li>• Fenolico può essere presente ma non dominante</li> <li>• Spezie sono accettate</li> <li>• Leggera acidità accettata</li> <li>• Diacetile assente</li> <li>• Carbonatazione medio-alta</li> </ul>		9-20	3,5-9	70-90	6-30	20-60
12. ▪ IPA ▪ DDH ▪ NEIPA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Macrostile ampio</li> <li>• Malto medio-basso</li> <li>• Luppolo deve caratterizzare aroma e gusto</li> <li>• Dry-hopping accettato ma non obbligatorio</li> <li>• Corpo medio-alto</li> <li>• Astringenza non deve esserci</li> <li>• Ossidazione assente</li> </ul>	<p>12a. English IPA 12b. American IPA 12c. Belgian IPA 12d. Pacific IPA 12e. West Coast IPA 12f. DDH/NEIPA</p>	12,5-18	5,5-8	70-86	15-35	35-70
13. ▪ SESSION ▪ LIGHT	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Colore dovrebbe imitare lo stile classico su cui la birra è basata</li> <li>• Aspetto da brillante a velato fino a torbido</li> <li>• Attributi del malto dovrebbero imitare lo stile classico su cui la birra è basata, ma con un'intensità inferiore</li> <li>• Luppolo dovrebbero imitare lo stile classico su cui la birra è basata, ma con un'intensità inferiore</li> </ul>	<p>13a. Session/light 13b. Session IPA/APA 13c. Session NEIPA 13d. Belgian Style Session Ale 13e. Mild Ale</p>	8-10	2,5-5	70-85	4+EBC	10-35
14. ▪ DOUBLE IPA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Leggera torbidità accettata</li> <li>• Malto e luppolo possono essere caratterizzanti</li> <li>• Amaro deve essere presente</li> <li>• Astringenza assente</li> <li>• Corpo medio-alto</li> <li>• Ossidazione assente</li> </ul>		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"> <li>• Colore da marrone a scuro</li> <li>• Cacao, frutta secca, caramello presenti</li> <li>• Esteri/banana basso</li> <li>• Carbonatazione medio-alta</li> </ul>		14,5-18	6-7,5	75-90	40-100	15-25
16. ▪ BELGIAN STRONG ALE ▪ TRIPEL	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Colore da giallo ad ambrato</li> <li>• Solitamente rifermentate in bottiglia</li> <li>• Torbidità leggera accettabile</li> <li>• Moderato speziato, fruttato, esteri</li> <li>• Carbonatazione medio-alta</li> <li>• Amaro medio alto</li> </ul>		16-23	7,5-10,5	80-93	10-30	20-40

# C - CATEGORIA BIRRE AROMATIZZATE / SPERIMENTALI

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"> <li>• Birre caratterizzate dall'aggiunta di frutta</li> <li>• La frutta deve essere un plus</li> </ul>	17a. Fruit beer 17b. Sour	NV	NV	NV	NV	NV
18. ▪ SPERIMENTALI ▪ STORICHE	<p>Per permettere una valutazione accurata il birraio deve fornire informazioni aggiuntive riguardo l'aspetto caratterizzante, incluse il classico stile ale, lager o sperimentale della birra che viene invecchiata, tecniche o ingredienti sperimentali e altre informazioni che descrivono il processo di invecchiamento. Le birre presentate non accompagnate da queste informazioni saranno svantaggiate durante il giudizio.</p>	<b>Esempio:</b> birre ai cereali, al peperoncino, al cioccolato, al caffè, alle spezie, maturate in legno, brett beer, ecc...	NV	NV	NV	NV	NV

## D - CATEGORIA ALTRE



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



# Premio Cerevisia