

Lista kategorii Konkursu Piw Rzemieślniczych Kraft Roku 2024

1. British Ale (9-15°Plato)

W tej kategorii zgromadziliśmy wszystkie brytyjskie jasne i bursztynowe Ale. Irlandczykom, by się to nie spodobało, ale trafiło tu również Irish Red Ale. Z tej kategorii wyłączone są mocne brytyjskie Ale oraz English IPA. Summer Ale może zawierać nowofalowe chmiele, ale jeśli są one dominujące, lepiej wystawić piwo w kategorii Session IPA, American Pale Ale lub Hazy American Pale Ale.

A. Bitter

B. Mild

C. English Pale Ale

D. ESB

E. Brown Ale

F. Scottish Ale

G. Irish Red Ale

H. Summer Ale

2. Strong Ale (15-30°Plato)

Ta kategoria grupuje mocne Ale, za wyjątkiem tych z belgijskim rodowodem oraz czarnych Imperialnych Stoutów, Porterów, a także Barley Wine.

A. Old Ale

B. Wee Heavy

C. Wheat Wine

D. Rye Wine

E. Oat Wine

3. Barley Wine (>20°Plato)

Gęste, mocne i złożone piwa degustacyjne o brytyjskim rodowodzie wraz z amerykańskimi i beczkowymi wariacjami. Bogate w słodowe nuty wraz z wyraźnymi akcentami owocowymi i chmielowymi.

A. English Barley Wine

B. American Barley Wine

*C. Barrel Aged Barley Wine** - należy podać rodzaj użytej beczki i po jakim alkoholu*

4. Dry Stout (9-11 °Plato)

Tradycyjny irlandzki, wytrawny, mocno palony, lekki, klasyczny Stout. Dry Stouty chmielone wyłącznie polskimi odmianami można zgłaszać w kategorii 29. Polish Ale.

A. Dry Stout

5. Stout (9-15°Plato)

Mocniejsze od Dry Stout wersje: amerykańska obficie chmielona amerykańskimi chmielami, a także Oatmeal Stout. W tej kategorii należy też wystawić piwa w stylu Brown Porter. Stouty i górnofermentacyjne Portery chmielone wyłącznie polskimi odmianami można zgłaszać w kategorii 29. Polish Ale.

A. American Stout

B. Oatmeal Stout

C. Brown Porter

6. Milk Stout (10-18°Plato)

Słodsze i pełniejsze wersje stoutu zarówno z płatkami owsianymi, jak i laktozą.

A. Milk Stout

B. Milk Stout z dodatkami - należy podać rodzaj użytych owoców, warzyw, dodatków lub odmian chmielu*

7. Stout/Porter with Special Ingredients

Portery górnej fermentacji i Stouty z dodatkiem kawy, ale też z różnymi innymi dodatkami (chili, zioła, śliwki, itp.) powinny trafić do tej kategorii. Wyjątkiem są piwa Milk Stout, które powinny być wystawione w kategorii 6. Milk Stout.

A. Coffee Stout/Porter - należy podać rodzaj użytej kawy*

B. Stout/Porter z dodatkami - należy podać rodzaj użytych owoców, warzyw, dodatków lub odmian chmielu*

8. Strong Stout/Porter (15-20°Plato)

Mocne, ale nie najmocniejsze wersje Stoutów i Porterów górnej fermentacji.

A. Robust Porter

B. Foreign Extra Stout

C. Tropical Stout

9. Imperial Stout/Porter (>20°Plato)

Najmocniejsze, najbardziej spektakularne klasyczne imperialne wersje Stoutu i górnofermentacyjnego Portera, za wyjątkiem wersji z dodatkami, dymionych, imperialnych Portera Bałtyckiego oraz wersji leżakowanych w drewnie.

A. Imperial Stout

B. Imperial Porter

10. Specjalty Imperial Stout/Porter (>20°Plato)

Specjalne wersje najmocniejszych Stoutów i górnofermentacyjnych Porterów. W przypadku piw z dodatkami należy podać jakie dodatki zostały użyte, w przypadku piw dymionych należy podać, czym był dymiony słód lub w jaki sposób powstał charakter dymu. Wersje leżakowane z drewnem należy zgłaszać w kategorii 12. Wood & Barrel Aged Imperial Stout/Porter. Wersje Pastry należy zgłaszać w kategorii 11. Pastry Stout.

*A. Imperialny Stout/Porter z dodatkami** - należy podać rodzaj użytych owoców, warzyw, dodatków

*B. Dymiony Imperialny Stout/Porter** - należy podać czym był dymiony słód lub pochodzenie nut dymnych

C. Torfowy Imperialny Stout/Porter

11. Pastry Stout

Najczęściej gęsta, bogata w nuty od najprzeróżniejszych dodatków, słodka lub półsłodka, mocna wersja Stoutu, chociaż zdarzają się przedstawiciele o niższym woltażu. Kategoria obejmuje wszystkie rodzaje Pastry Stout – niezależnie od mocy i dodatków, także wersje leżakowane w drewnie. Przy zgłoszeniu należy podać wszelkie dodatki, jak owoce, przyprawy, słodcyce, etc. oraz rodzaj użytej beczki. Wersje z wytrawne Imperialnych Stoutów (także barrel aged) z dodatkami powinny zostać zgłoszone do kategorii 12. Wood & Barrel Aged Imperial Stout/Porter.

*A. Pastry Stout** - należy podać rodzaj użytych owoców, warzyw, dodatków lub odmian chmielu

B. Pastry Stout Barrel Aged, *** - należy podać rodzaj użytych owoców, warzyw, dodatków lub odmian chmielu, należy podać rodzaj użytej beczki i po jakim alkoholu

12. Wood & Barrel Aged Imperial Stout/Porter (>20°Plato)

Imperialne Stouty i Portery górnej fermentacji leżakowane z drewnem lub w beczkach (wood & barrel aged). Portery Bałtyckie leżakowane w drewnie powinny być wystawione w kategorii 16. Wood & Barrel Aged Baltic Porter. Należy podać rodzaj dodatków oraz rodzaj użytych beczek lub drewna. Wersje słodkie - Pastry należy zgłaszać w kategorii 11. Pastry Stout.

*A. Imperialny Stout/Porter Wood & Barrel Aged*** - należy podać rodzaj użytej beczki i po jakim alkoholu

B. Imperialny Stout/Porter z dodatkami Wood & Barrel Aged, ** - należy podać rodzaj użytych owoców, warzyw, dodatków lub odmian chmielu, należy podać rodzaj użytej beczki i po jakim alkoholu*

*C. Dymiony Imperialny Stout/Porter Wood & Barrel Aged** - należy podać rodzaj użytej beczki i po jakim alkoholu oraz należy podać czym był dymiony słód lub pochodzenie nut dymnych*

*D. Torfowy Imperialny Stout/Porter Wood & Barrel Aged** - należy podać rodzaj użytej beczki i po jakim alkoholu oraz należy podać czym był dymiony słód lub pochodzenie nut dymnych*

13. Baltic Porter (18-22°Plato)

Piwowarski Skarb Polski. W wersji klasycznej, bez dodatków.

A. Porter Bałtycki

14. Imperial Baltic Porter (≥22°Plato)

Piwowarski Skarb Polski w wersji imperialnej - mocniejszej, bez dodatków.

A. Imperialny Porter Bałtycki

15. Specjalty Baltic Porter (>18°Plato)

Wszelkiego rodzaju wariacje na temat Porteru Bałtyckiego, które ubogacają ten styl, a więc w wersji dymionej, z dodatkami oraz torfowej.

A. Porter Bałtycki Dymiony - należy podać czym był dymiony słód lub pochodzenie nut dymnych

B. Porter Bałtycki z dodatkami - należy podać rodzaj użytych owoców, warzyw, dodatków lub odmian chmiel*

C. Porter Bałtycki Torfowy

16. Wood & Barrel Aged Baltic Porter (>18°Plato)

Portery Bałtyckie leżakowane w beczkach (lub z udziałem drewna) oraz z możliwymi dodatkami.

*A. Porter Bałtycki Wood & Barrel Aged** - należy podać rodzaj użytej beczki i po jakim alkoholu*

B. Porter Bałtycki z dodatkami Wood & Barrel Aged, ** - należy podać rodzaj użytych owoców, warzyw, dodatków lub odmian chmielu, należy podać rodzaj użytej beczki i po jakim alkoholu*

17. American Pale Ale (10-14°Plato)

Codziennie piwo rzemieślnicze. Sesyjne, pijalne, z wyraźną słodowością. Mocniej chmielowe wersje powinny trafić do kategorii 20. Session IPA. Pale Ale chmielone wyłącznie polskimi odmianami można zgłaszać w kategorii 29. Polish Ale.

A. American Pale Ale

18. Hazy Pale Ale (10-14°Plato)

Lekkie, zmętnione, soczkowe, wyraźnie nachmielone, jasne Ale, z niewielką goryczką. Innymi słowy APA na nowe czasy. Hazy Pale Ale chmielone wyłącznie polskimi odmianami można zgłaszać w kategorii 29. Polish Ale.

A. Hazy Pale Ale

19. Other American Ale (10-20°Plato)

Wszelkie Ale z amerykańskimi chmielami, mętne, pszeniczne, bursztynowe, brązowe i ciemne. Piwa w wymienione w podkategoriach chmielone wyłącznie polskimi odmianami można zgłaszać w kategorii 29. Polish Ale.

A. American Wheat (10-14°Plato)

B. American Amber Ale (10-15°Plato)

C. American Brown Ale (10-15°Plato)

D. Red IPA (15-18°Plato)

E. Brown IPA (15-18°Plato)

F. Imperial Amber Ale (>18°Plato)

G. Imperial Brown Ale (>18°Plato)

20. Session IPA (<14°Plato)

Sesyjna, lekka wersja IPA, jeśli chodzi o ekstrakt i zawartość alkoholu, ale cały czas zorientowana na chmielowość. Bezalkoholowe IPA powinny trafić do kategorii 63. Non-Alcohol Beer, niskoalkoholowe IPA powinny trafić do kategorii 65. E. Low-Alcohol Beer. Session IPA chmielone wyłącznie polskimi odmianami można zgłaszać w kategorii 29. Polish Ale.

A. Session West Coast IPA

B. Session Hazy IPA

C. Micro/Nano IPA (7-10° Plato)

21. West Coast IPA (14-18°Plato)

IPA z zachodniego wybrzeża, jasne, wytrawne, ekstremalnie nachmielone zarówno na aromat jak i na goryczkę. Ikona piwnej rewolucji. W tej kategorii należy też zgłaszać piwa na chmielach nowozelandzkich lub australijskich, pamiętając, aby prezentowały one charakter West Coast IPA. West Coast IPA chmielone wyłącznie polskimi odmianami można zgłaszać w kategorii 29. Polish Ale.

A. West Coast IPA

22. East Coast IPA (14-18°Plato)

Amerykańska interpretacja IPA ze wschodniego wybrzeża, ze słodowością i nutami karmelowymi znanymi z angielskiego pierwowzoru, ale połączona z nowofalowymi chmielami. East Coast IPA chmielone wyłącznie polskimi odmianami można zgłaszać w kategorii 29. Polish Ale.

A. East Coast IPA

23. Hazy IPA (14-18°Plato)

Styl, który przebojem wdarł się na polski rynek piwny. Mętne, soczyste, ekstremalnie owocowe, znane też jako New England IPA. Hazy IPA chmielone wyłącznie polskimi odmianami można zgłaszać w kategorii 29. Polish Ale.

A. Hazy IPA

24. Cold IPA (13-16°Plato)

Najnowszy hit polskiej sceny rzemieślniczej! Wytrawna (!) i chmielowa wersja West Coast IPA, ale przy użyciu szczepów drożdży o czystym profilu fermentacyjnym, bez nut estrowych i siarkowych. Przeciwnieństwo Hazy IPA. Piwa w stylu West Coast IPA należy zgłosić w kategorii 21. West Coast IPA, natomiast piwa India Pale Lager należy zgłosić w kategorii 42. Other Lager. Cold IPA chmielone wyłącznie polskimi odmianami można zgłaszać w kategorii 29. Polish Ale.

A. Cold IPA

25. Black IPA (10-22°Plato)

Znane również jako Cascadian Dark Ale lub American Black Ale. Kwestia nazewnictwa tej kategorii budzi pewne spory, ale ważne jest, że każdy wie, że chodzi o ciemne, a nawet czarne, mocno nachmielone nowofalowymi odmianami Ale. Black IPA chmielone wyłącznie polskimi odmianami można zgłaszać w kategorii 30. Polish IPA.

A. Session Black IPA (10-14°Plato)

B. Black IPA (14-18°Plato)

C. Imperial Black IPA (18-22°Plato)

26. Imperial IPA (>18°Plato)

Najmocniejsze IPA, z intensywną chmielową goryczką i obłądnym aromatem chmielu. Wersje zmętnione, z niską goryczką, ale intensywnym nachmieniem należy zgłaszać w kategorii 27. Hazy Imperial IPA.

*A. Imperial IPA**** - należy opisać piwo, np. ekstrakt, Quad IPA, West Coast Imperial IPA, etc.*

27. Hazy Imperial IPA (>18°Plato)

Z uwagi na urodzaj Hazy DIPA piwom tym dedykowana jest osobna kategoria, a więc soczyste, mętne, z niebyt wysoką goryczką, zdradliwie pijalne Double New England IPA, DDH i TDH DIPA.

*A. Hazy Imperial IPA**** - należy opisać piwo, np. ekstrakt, Triple Hazy IPA, DDH IPA, etc.*

28. Other IPA (14-22°Plato)

Inne, gdzie indziej niesklasyfikowane odmiany IPA, czyli klasyczne angielskie IPA, IPA na belgijskich drożdżach, o ile nie pasuje do White IPA, żytnie IPA, Brut IPA. Uwaga: nie wyróżniamy stylu New Zealand IPA, w zależności od charakteru piwa, powinno być ono zgłoszone w kategorii 21. West Coast IPA lub 22. East Coast IPA. Polskie IPA należy zgłaszać w kategorii 29. Polish Ale.

A. English IPA

B. Belgian IPA

C. Rye IPA

D. Brut IPA

E. Rice IPA

F. Milkshake IPA (10-18° Plato) - należy podać rodzaj użytych owoców, warzyw, dodatków lub odmian chmielu*

G. White IPA (14-18° Plato)

*H. Inne IPA**** - należy opisać piwo/składniki/dodatki/styl bazowy/co je wyróżnia*

29. Polish Ale (10-18°Plato)

Kategoria przeznaczona dla polskich Ale, także tych ciemnych, które powstają wyłącznie na polskim chmielu, przy czym dopuszczalne są odmiany zagraniczne, o ile pochodzą z polskich upraw.

A. Polskie Pale Ale - należy podać odmianę/y dodanego chmielu*

*B. Inne Polskie Jasne Ale**** - należy opisać styl bazowy oraz odmianę/y dodanego chmielu*

*C. Ciemne Polskie Ale**** - należy opisać styl bazowy oraz odmianę/y dodanego chmielu*

30. Polish IPA (14-18)°Plato

Kategoria przeznaczona dla polskich IPA, które powstają wyłącznie na polskim chmielu, przy czym dopuszczalne są odmiany zagraniczne, o ile pochodzą z polskich upraw. W tej kategorii dopuszczalne jest zgłoszenie imperialnych wersji polskich IPA.

A. Polskie West Coast IPA - należy podać odmianę/y dodanego chmielu*

B. Polskie Hazy IPA - należy podać odmianę/y dodanego chmielu*

C. Polskie Black IPA - należy podać odmianę/y dodanego chmielu*

*D. Inne Polskie Jasne IPA**** - należy opisać piwo/odmiany dodanego chmielu/co je wyróżnia*

31. Grodziskie

Styl piwa wywodzący się z Wielkopolski, a konkretnie z Grodziska Wielkopolskiego. Dziś warzony na całym świecie. W kategorii tej stawiamy na klasyczne grodziskie, jak i na wariację na jego temat o wyższym ekstrakcie, z dodatkami lub z nietypowym rodzajem dymienia.

A. Piwo Grodziskie (7-9° Plato)

B. Nowe Grodziskie - należy podać rodzaj użytych owoców, warzyw, dodatków lub odmian chmielu*

32. Hefeweizen (10-15°Plato)

Klasyczne piwo pszeniczne w stylu bawarskim. Jedno z najczęściej warzonych piw w polskich browarach. Klasyka.

A. Hefeweizen

B. Kristalweizen

33. Dunkelweizen, Weizenbock & Roggenbier (10-20°Plato)

Pozostałe piwa pszeniczne i żytnie na charakterystycznych bawarskich szczepach drożdży wnoszących do piwa nuty bananów i goździków. Łącznie z mocniejszym wariantem, czyli Weizenbockiem.

A. Dunkelweizen (10-16° Plato)

B. Weizenbock (>16° Plato)

C. Roggenbier

34. Witbier

Belgijskie piwo pszeniczne, z kolendrą i skórką gorzkiej pomarańczy. Także w wersji z nowofalowymi chmielami lub z wyższym ekstraktem początkowym.

A. Witbier (10-15° Plato)

B. American Witbier (10-16° Plato)

C. Grand Cru (15-18° Plato)

35. Belgian Ale (10-18°Plato)

W tej kategorii oceniane będą jasne belgijskie Ale za wyjątkiem Witbierów oraz mocnych belgijskich Ale.

A. Belgian Pale Ale (10-14°Plato)

B. Belgian Blond Ale (13-18°Plato)

C. Saison (10-18°Plato)

D. Saison z dodatkami (10-18°Plato) - należy podać rodzaj użytych owoców, warzyw, dodatków lub odmian chmielu*

36. Belgian Strong Ale (16-24°Plato)

Trzon tej kategorii stanowią piwa klasztorne, ale trafić tu powinny również te inspirowane diabelskim piwem Duvel.

A. Dubbel (16-18°Plato)

B. Tripel (18-20°Plato)

C. Quadrupel (20-24°Plato)

D. Belgian Golden Strong Ale (18-22°Plato)

37. Bohemian Lager (9-14°Plato)

Pils po czesku, z dopuszczalnym w tej kategorii diacetylem, solidną podbudową słodową oraz mocnym nachmieniem. Również w wersji sesyjnej, znanej jako Desitka. Jasne lagery na polskich chmielach można zgłaszać do kategorii 41. Polish Other Lager.

A. Desitka (9-10,9°Plato)

B. Pils czeski (11-14°Plato)

38. German Pils (10-14°Plato)

Klasyczny, goryczkowy Niemiecki Pils. Pilsy na polskich chmielach można zgłaszać do kategorii 41. Polish Other Lager.

A. Niemiecki Pils

39. Other German Lager (10-14°Plato)

Niemieckie lagery, zaczynając od Hellesa, Dortmundera na Kellerze kończąc. W tej kategorii należy zgłaszać też piwa w stylu wywodzącym się z Kolonii, czyli Koelsch. Pils Niemiecki powinien być zgłoszony w kategorii 38. German Pils (10-14°Plato). Inne lagery o niemieckim rodowodzie, ale wyłącznie na polskich chmielach można zgłaszać do kategorii 41. Polish Other Lager.

A. Helles

B. Dortmunder

C. Kellerbier

D. Koelsch

40. Polish Pils (9-13°Plato)

Polski Pils, to brzmi dumnie. W tej kategorii promujemy piwa dolnej fermentacji, które powstają wyłącznie na polskich odmianach chmielu, przy czym dopuszczalne są odmiany zagraniczne, o ile pochodzą z polskich upraw.

A. Polska Desitka - należy podać odmianę/y dodanego chmielu*

B. Polski Pils - należy podać odmianę/y dodanego chmielu*

41. Other Polish Lager (12-18°Plato)

Mocniejsze wersje lagerów, które powstają wyłącznie na polskich odmianach chmielu, przy czym dopuszczalne są odmiany zagraniczne, o ile pochodzą z polskich upraw. W tej kategorii można także zgłosić lagery z dodatkiem polskich nowofalowych odmian chmielu oraz inne polskie lagery wyłącznie na polskich odmianach chmielu, np. Marcowe, Koźlaki, Schwarzbier, Tmave, etc.

A. Polskie Jasne Pełne - należy podać odmianę/y dodanego chmielu*

B. Mocny Polski Jasny Lager - należy podać odmianę/y dodanego chmielu*

C. Nowofalowy Polski Jasny Lager - należy podać odmianę/y dodanego chmielu*

*D. Inny Polski Lager**** - należy opisać piwo/odmiany dodanego chmielu/co je wyróżnia*

42. Other Lager (10-22°Plato)

Pozostałe lagery, które nie zostały sklasyfikowane gdzie indziej. Inne lagery na polskich chmielach można zgłaszać do kategorii 41. Polish Other Lager.

A. Nowofalowy Pils

B. Italian Pils

C. Strong Lager

D. India Pale Lager

*E. Inne lagery**** - należy opisać piwo/składniki/dodatki/styl bazowy/co je wyróżnia*

43. Märzen (13-15°Plato)

Niemieckie pełne piwo o wyraźnie słodowym smaku i aromacie pochodzącym ze słodu monachijskiego. Charakteryzuje się czystym profilem i miedzianą barwą. Marcowe na polskich chmielach można zgłaszać do kategorii 41. Polish Other Lager.

A. Marcowe

44. Other Amber Lager (10-16°Plato)

W kategorii bursztynowych lagerów powinny znaleźć się piwa, w których słód odgrywa pierwszoplanową rolę. W tej kategorii zgłaszać należy też piwo w stylu wywodzącym się z Duesseldorfu, czyli Alt. Inne bursztynowe lagery na polskich chmielach można zgłaszać do kategorii 41. Polish Other Lager.

A. Vienna Lager

B. Polotmave

C. Alt

45. Bock (>16°Plato)

Koźlaki, we wszystkich swoich odsłonach za wyjątkiem wersji wędzonej (47. Smoked Beer), ciemnej i pszenicznej (29. Dunkelweizen, Weizenbock & Roggenbier (10-20°Plato)). W tej kategorii znajdują się też koźlaki górnej fermentacji zwane koźlakami holenderskimi. Koźlaki na polskich chmielach można zgłaszać do kategorii 41. Polish Other Lager.

A. Koźlak Tradycyjny (16-18° Plato)

B. Maibock (16-18° Plato)

C. Doppelbock (>18° Plato)

D. Koźlak Jesienny (Holenderski)

E. Eisbock

46. Dark Lager (10-15°Plato)

Ciemne lagery, od słodkiego wywodzącego się z Czech Tmavé, przez łagodne Munich Dunkel, aż do palonych Schwarzbier. Ciemne lagery na polskich chmielach można zgłaszać do kategorii 41. Polish Other Lager.

A. Munich Dunkel

B. Schwarzbier

C. Tmave

47. Sour Ale

W tej kategorii grupujemy piwa kwaśne, bez dodatków i owoców, zarówno te klasyczne pochodzenia niemieckiego, jak i te nowofalowe, które trudno przypisać do konkretnego stylu. Piwa kwaśne o belgijskim rodowodzie należy zgłaszać w kategorii 48. Belgian Sour Ale, te belgijskie z owocami w kategorii 49. Fruit Belgian Sour Ale, kwaśne z owocami w kategoriach 50. Fruit Sour Ale lub 51. Other Fruit Sour Ale, zaś leżakowane w drewnie w kategorii 58. Wood & Barrel Aged Wild Beer.

A. Berliner Weisse

B. Gose

*C. Inne Sour Ale*** - należy określić styl bazowy piwa*

48. Belgian Sour Ale

Belgijskie Sour Ale w wersjach klasycznych.

A. Flanders Red Ale

B. Oud Bruin

C. w stylu Lambic/w stylu Gueze

49. Fruit Belgian Sour Ale

W tej kategorii należy zgłaszać wszystkie piwa kwaśne o belgijskim rodowodzie, do których zostały dodane owoce, np. Flanders Red Ale z owocami, Oud Bruin z owocami, Lambic z owocami.

A. Belgijskie Sour Ale z owocami,*** - należy określić styl bazowy piwa oraz rodzaj użytych owoców*

50. Fruit Sour Ale

Kwaśne piwa o niemieckim rodowodzie z dodatkami.

A. Berliner Weisse z dodatkami - należy podać rodzaj użytych owoców, warzyw, dodatków lub odmian chmielu*

B. Gose z dodatkami - należy podać rodzaj użytych owoców, warzyw, dodatków lub odmian chmielu*

51. Other Fruit Sour Ale

Kwaśne piwa z dodatkami, za wyjątkiem tych z belgijskim rodowodem lub tych, które były też leżakowane z drewnem.

*A. Catharina Sour** - należy podać rodzaj użytych owoców, warzyw, dodatków lub odmian chmielu

*B. Inne piwa kwaśne z dodatkami***** - należy opisać piwo/składniki/dodatki/styl bazowy/co je wyróżnia

52. Pastry Sour

Kwaśne, owocowe i słodkie lub półsłodkie. Kategoria obejmuje wszystkie rodzaje Pastry Sour – niezależnie od mocy i dodatków, także wersje leżakowane w drewnie.

*A. Pastry Sour***** - należy opisać piwo/składniki/dodatki/styl bazowy/co je wyróżnia

53. Fruit Beer

Piwa z dodatkiem owoców za wyjątkiem piw kwaśnych z owocami oraz Milkshake IPA. Mamy tu więc piwa z owocami, pulpą owocową, sokiem, a także hybrydy piwa i wina (Grape Ale) oraz piwa i cydru (Graff).

*A. Fruit Ale** - należy podać rodzaj użytych owoców, warzyw, dodatków lub odmian chmielu

*B. Fruit IPA** - należy podać rodzaj użytych owoców, warzyw, dodatków lub odmian chmielu

C. Grape Ale

*D. Graff**** - należy określić styl bazowy piwa

*E. Inne piwa z owocami***** - należy opisać piwo/składniki/dodatki/styl bazowy/co je wyróżnia

54. Honey Beer

Piwa miodowe, w pewnym momencie były polską specjalnością. Nawet dziś wiele browarów restauracyjnych ma je w swojej ofercie. W tej kategorii należy zgłaszać też Braggoty, które są połączeniem piwa i miodu pitnego.

*A. Braggot** - należy podać rodzaj użytych owoców, warzyw, dodatków lub odmian chmielu

*B. Piwo z miodem***** - należy opisać piwo/składniki/dodatki/styl bazowy/co je wyróżnia

55. Field Beer

Piwa z warzywami, oczywiście w pierwszej kolejności dynia, jako składnik Pumpkin Ale. Jednak kreatywność piwowarów nie zna granic. Jakimi dodatkami zaskoczą nas browary?

A. Pumpkin Ale

B. Piwo z warzywami,*** - należy podać rodzaj użytych warzyw, dodatków lub odmian chmielu oraz podać styl bazowy*

56. Beer with Hemp Addition

Piwa z dodatkiem suszu lub olejku z konopi siewnej.

*A. Piwo z dodatkiem konopi**** - należy opisać piwo/składniki/dodatki/styl bazowy/co je wyróżnia*

57. Beer with Special Ingredients

Po co dodawać do piwa coś oprócz: wody, słodu, chmielu i drożdży? Bo można. Nie jesteśmy skrupowani przepisami Reinheitsgebot, korzystajmy z tego. W tej kategorii nie powinny być wystawiane Portery lub Stouty z dodatkami. Również jeśli Wasze piwo jest przede wszystkim IPA, a dodatek herbaty jest jedynie elementem kompozycji, raczej powinno trafić do którejś z kategorii z IPA w nazwie.

*A. Piwo z chili**** - należy opisać piwo/składniki/dodatki/styl bazowy/co je wyróżnia*

*B. Piwo z herbatą**** - należy opisać piwo/składniki/dodatki/styl bazowy/co je wyróżnia*

*C. Piwo z kawą (oprócz Coffee Stout/Porter)**** - należy opisać piwo/składniki/dodatki/styl bazowy/co je wyróżnia*

*D. Xmas Ale – piwo świąteczne**** - należy opisać piwo/składniki/dodatki/styl bazowy/co je wyróżnia*

*E. Piwo z przyprawami**** - należy opisać piwo/składniki/dodatki/styl bazowy/co je wyróżnia*

*F. Piwo z orzechami**** - należy opisać piwo/składniki/dodatki/styl bazowy/co je wyróżnia*

*G. Herbal Ale**** - należy opisać piwo/składniki/dodatki/styl bazowy/co je wyróżnia*

H. Piwo z innymi dodatkami,**** - należy opisać piwo/składniki/dodatki/styl bazowy/co je wyróżnia*

58. Wood & Barrel Aged Wild Beer

Dzkie i kwaśne piwa leżakowane w drewnie, również te z owocami, których nie można przypisać do innych kategorii.

*A. Wood & Barrel Aged Brett Ale**** - należy opisać piwo/składniki/dodatki/styl bazowy/rodzaj beczki/co je wyróżnia*

*B. Wood & Barrel Aged Sour Ale**** - należy opisać piwo/składniki/dodatki/styl bazowy/rodzaj beczki/co je wyróżnia*

*C. Wood & Barrel Aged Sour Ale z owocami**** - należy opisać piwo/składniki/dodatki/styl bazowy/rodzaj beczki/co je wyróżnia*

59. Wood & Barrel Aged Beer

Wszystkie piwa leżakowane w drewnie lub z drewnem, których nie można przypisać do innych kategorii.

*A. Wood & Barrel Aged Beer**, *** - należy podać rodzaj użytej beczki i po jakim alkoholu oraz określić styl bazowy piwa*

60. Smoked Beer

Piwa dymione, inaczej zwane też wędzonymi, to polska specjalność, stąd też osobna kategoria dla tych piw. Dymione Portery Bałtyckie lub Imperialne Stouty i górnofermentacyjne Portery należy zgłaszać w kategorii 15. Specjalty Baltic Porter lub 10. Specjalty Imperial Stout/Porter. Inne piwa torfowe, poza Porterami i Stoutami, należy zgłaszać w kategorii 65. F. Piwa specjalne gdzie indziej niesklasyfikowane.

A. Dymiony Jasny Lager/Ale - należy podać czym był dymiony słód lub pochodzenie nut dymnych*

B. Lekki Dymiony Stout/Porter (10-14°Plato) - należy podać czym był dymiony słód lub pochodzenie nut dymnych*

C. Mocny Dymiony Stout/Porter (15-20°Plato) - należy podać czym był dymiony słód lub pochodzenie nut dymnych*

D. Rauchbier

E. Rauchbock (>16° Plato)

F. Lichtenheiner

*G. Inne piwa dymione**** - należy opisać styl bazowy piwa oraz pochodzenie wędzonki*

61. Historical Beer

Wszelkie piwa historyczne z Polski i nie tylko.

A. Jopejskie

B. Sahti

C. Biere de garde

D. Schoeps

E. Albae Cerevisiae

F. Rosanke

G. India Export Porter

*H. Inne piwo historyczne*** - należy określić styl bazowy piwa*

62. Ice Beer

Piwa wymrażane. W opisie należy podać styl bazowy, w przypadku piw leżakowanych z drewnem rodzaj beczki lub drewna.

*A. Piwo wymrażane*** - należy określić styl bazowy piwa*

*B. Piwo wymrażane leżakowane w drewnie i/lub z dodatkami**** - należy opisać piwo/składniki/dodatki/styl bazowy/co je wyróżnia*

63. Non-Alcohol Beer

W tej kategorii należy zgłaszać jedynie piwa bezalkoholowe bez dodatków, także wersje kwaśne bez dodatków. Piwa bezalkoholowe z dodatkami należy zgłosić w kategorii 64. Non-Alcohol Beer with Special Ingredients.

*A. Piwo bezalkoholowe do 0,5% obj.*** - należy określić styl bazowy piwa*

64. Non-Alcohol Beer with Special Ingredients

W tej kategorii należy zgłaszać wszelkie piwa bezalkoholowe z dodatkami. Piwa bezalkoholowe bez dodatków należy zgłosić w kategorii 63. Non-Alcohol Beer.

A. Piwo bezalkoholowe do 0,5% obj. z dodatkami, *** - należy podać rodzaj użytych owoców, warzyw, dodatków lub odmian chmielu oraz określić styl bazowy piwa*

65. Specjalty Beer

Wiemy, że kreatywności piwowarów nie da się zamknąć w kilkudziesięciu kategoriach, jeśli więc Wasze piwo nie pasuje do żadnej z wcześniejszych kategorii zawsze możecie je zgłosić w tej. Organizatorzy zastrzegają sobie, podobnie jak w innych kategoriach, ale w szczególności w tej, możliwość przesunięcia piwa do innej kategorii.

*A. Piwo z alternatywnymi źródłami cukru**** - należy opisać piwo/składniki/dodatki/styl bazowy/co je wyróżnia*

*B. Piwa fermentowane drożdżami Kveik**** - należy opisać piwo/składniki/dodatki/styl bazowy/co je wyróżnia*

*C. Piwa fermentacji mieszanej**** - należy opisać piwo/składniki/dodatki/styl bazowy/co je wyróżnia*

*D. Brett Ale i inne piwa fermentacji spontanicznej, także z dodatkami**** - należy opisać piwo/składniki/dodatki/styl bazowy/co je wyróżnia*

E. Low-Alcohol Beer (0,5%-3% alk. obj.), *** - należy podać rodzaj użytych owoców, warzyw, dodatków lub odmian chmielu oraz określić styl bazowy piwa*

*F. Piwa specjalne gdzie indziej niesklasyfikowane**** - należy opisać piwo/składniki/dodatki/styl bazowy/co je wyróżni*

* - należy podać rodzaj użytych owoców, warzyw, dodatków lub odmian chmielu

** - należy podać rodzaj użytej beczki i po jakim alkoholu

*** - należy określić styl bazowy piwa

**** - należy opisać piwo/składniki/dodatki/styl bazowy/co je wyróżnia

Dodatkowo w Konkursie Piv Rzemieślniczych Kraft Roku 2024 zostaną wręczone Wyróżnienia Specjalne na podstawie klasyfikacji medalowej - sumy punktów za zdobyte medale, gdzie medal złoty to 5 punktów, medal srebrny to 3 punkty, a medal brązowy 1 punkt. Wyróżnienie Specjalne w danej klasyfikacji zdobędzie browar, który uzyska najwyższą sumę punktów. W przypadku równej sumy punktów dwóch lub większej liczby browarów decyduje wyższa suma punktów w przeliczniku: punkty za medal (1, 3 lub 5 punktów) x liczba piw ocenionych w danej kategorii. Zasady wyliczania zostały wyjaśnione w regulaminie Konkursu. Będą to Wyróżnienia Specjalne:

1. „KPR Debiutanci Roku 2024” - dla nowych browarów, które rozpoczęły komercyjną sprzedaż piwa w roku, w którym organizowany jest KPR 2024.

Wyróżnienie przypadnie debiutantowi, który zgromadzi najwięcej cennych medali spośród wszystkich Kategorii.

2. „KPR Dominatorzy Roku 2024” – Wyróżnienie dla browaru, który zdobył najwięcej i najbardziej cennych medali spośród 5-ciu najliczniej obsadzonych Kategorii Konkursu (liczą się piwa ocenione).

3. "KPR Mistrzowie IPA 2024" - Wyróżnienie przypadnie browarowi, który zgromadzi najwięcej punktów spośród Kategorii 17-28.

4. „KPR Mistrzowie Polskich Chmieli 2024” - Wyróżnienie przypadnie browarowi, który zgromadzi najwięcej punktów spośród Kategorii 29-30 oraz 40-41.

5. „KPR Mistrzowie Lagerów 2024” - Wyróżnienie przypadnie browarowi, który zgromadzi najwięcej punktów spośród Kategorii 13-16 oraz 37-46.

6. "KPR Mistrzowie Stoutów i Porterów 2024" - Wyróżnienie przypadnie browarowi, który zgromadzi najwięcej punktów spośród Kategorii 4-16 (w tym także barrel aged i z dodatkami).

7. „KPR Mistrzowie Kwasów i Dzikusów 2024” - Wyróżnienie przypadnie browarowi, który zgromadzi najwięcej punktów spośród Kategorii 47-52 oraz 58.