

Kategorie Konkursu Piw Rzemieślniczych Kraft Roku 2025

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 (12-15°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. *Stout*
- B. *American Stout*
- C. *Oatmeal Stout*
- D. *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 Porteru, za wyjątkiem wersji z dodatkami, dymionych, imperialnych Porteru 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, słodczyce, 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)

Codzienne 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 pierwotnego, 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. Przeciwieństwo 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 (7-8° Plato)

Styl piwa wywodzący się z Wielkopolski, a konkretnie z Grodziska Wielkopolskiego. Dziś warzony na całym świecie. W kategorii tej stawiamy na klasyczne grodziskie. Wszelkie wariacje grodziskiego należy zgłaszać w kategorii 32. New Grodziskie.

A. *Piwo Grodziskie (7-8° Plato)*

32. New Grodziskie

Styl piwa wywodzący się z Wielkopolski, a konkretnie z Grodziska Wielkopolskiego, ale z nowofalowym twistem. W kategorii tej stawiamy na wariacje na temat piwa grodziskiego o wyższym ekstrakcie, z dodatkami, nowofalowymi chmielami lub z nietypowym rodzajem dymienia. Wersje klasyczne należy zgłaszać w kategorii 31. Grodziskie.

- A. *Grodziskie z dodatkami** - należy podać rodzaj użytych owoców, warzyw lub dodatków
- B. *Hoppy Grodziskie*
- C. *Modern Grodziskie*
- D. *Inne Grodziskie***** - należy opisać piwo/składniki/dodatki/co je wyróżnia

33. Hefeweizen (10-15° Plato)

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

- A. *Hefeweizen*
- B. *Kristalweizen*

34. 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*

35. 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)*

36. 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*

37. 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)*

38. 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. *Czeski Pils (11-14°Plato)*

39. German Pils (10-14°Plato)

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

- A. *Niemiecki Pils*

40. 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*

41. 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*

42. 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

43. 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

44. Märzen (13-15°Plato)

Niemieckie pełne piwo o wyraźnym 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*

45. 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*

46. **Bock (>16°Plato)**

Koźlaki, we wszystkich swoich odsłonach za wyjątkiem wersji wędzonej (60. 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*

47. **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*

48. **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

49. Belgian Sour Ale

Belgijskie Sour Ale w wersjach klasycznych.

- A. *Flanders Red Ale*
- B. *Oud Bruin*
- C. w stylu *Lambic*/w stylu *Gueuze*

50. 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

51. 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

52. 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

53. 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

54. 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

55. 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

56. 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

57. 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

58. 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*

59. Wood & Barrel Aged Wild Beer

Dzikie 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*

60. 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*

61. 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*

62. 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*

63. 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*

64. 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. Wszelkie mocno chmielone APA i IPA należy zgłaszać w kategorii 65. Non-Alcohol APA/IPA. Mocno chmielone

APA i IPA z dodatkami należy zgłaszać w kategorii 66. Non-Alcohol APA/IPA with Special Ingredients.

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

65. 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. Bezalkoholowe APA i IPA, także te z dodatkami, należy zgłaszać odpowiednio do kategorii 65. lub 66.

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

66. Non-Alcohol APA/IPA

W tej kategorii należy zgłaszać jedynie piwa bezalkoholowe mocno chmielone w stylu APA i IPA bez dodatków. Piwa bezalkoholowe APA i IPA z dodatkami należy zgłaszać w kategorii 66. Non-Alcohol APA/IPA with Special Ingredients.

A. Bezalkoholowe APA do 0,5% alk. obj.

B. Bezalkoholowe IPA do 0,5% alk. obj.

67. Non-Alcohol APA/IPA with Special Ingredients

W tej kategorii należy zgłaszać piwa bezalkoholowe mocno chmielone w stylu APA i IPA z dodatkami. Piwa bezalkoholowe w stylu APA i IPA bez dodatków należy zgłaszać do kategorii 65. Non-Alcohol APA/IPA. Inne piwa bezalkoholowe bez dodatków lub z dodatkami należy zgłosić odpowiednio w kategoriach 63. lub 64.

A. Bezalkoholowe APA do 0,5% alk. obj. z dodatkami - należy podać rodzaj użytych owoców, warzyw, dodatków lub odmian chmielu*

B. Bezalkoholowe IPA do 0,5% alk. obj. z dodatkami - należy podać rodzaj użytych owoców, warzyw, dodatków lub odmian chmielu*

68. 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 Piw Rzemieślniczych Kraft Roku 2025 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. Zasady wyliczania zostały wyjaśnione w regulaminie Konkursu. Będą to Nagrody dla browaru, który:

1. zdobył najwięcej i najbardziej cennych medali spośród wszystkich kategorii:

„KPR Debiutant Roku 2025” - dla browarów, które rozpoczęły komercyjną sprzedaż piwa w roku, w którym organizowany jest KPR 2025

2. zdobył najwięcej i najbardziej cennych medali spośród 5-ciu najliczniej obsadzonych kategorii Konkursu (liczą się piwa ocenione):

„KPR Dominatorzy Roku 2025”.

zdołał najwięcej i najbardziej cennych medali spośród wybranych kategorii o wiodącym temacie:

3. „KPR Mistrzowie IPA 2025” - spośród kategorii 17-28 oraz 66-67,
4. „KPR Mistrzowie Polskich Chmieli 2025” – spośród kategorii 29-30 oraz 41-42,
5. „KPR Mistrzowie Lagerów 2025” – spośród kategorii 13-16 oraz 38-47,
6. „KPR Mistrzowie Stoutów i Porterów 2025” – spośród kategorii 4-16 (w tym Stouty i Portery BA),
7. „KPR Mistrzowie Kwasów i Dzikusów 2025” – spośród kategorii 48-53 oraz 59.

Masz pytania dotyczące Konkursu lub kategorii? Napisz: kpr@kraftroku.pl