



If you have questions or comments to this Guide or the materials referenced, please contact the organisers at dmhb@haandbryg.dk.

The following 5 categories are relevant for this competition. Descriptions appear both in Danish and English (*italics*). For more detailed information, see the cross-reference table and consult the accompanying documents from the American BJCP and the Swedish HemBryggareForeningen.

Danish	Swedish	American BJCP
1	1A - 1G	2A – 2D
2	3A - 3F	4A – 4C, 7
3	7C & 7J	18A & 18D
4	5A-5C	17A-D, 19B

1. Pilsner

Den traditionelle pilsner kommer fra Tjekkiet, mest kendt er nok Pilsner Urquell og Budvar. Kategorien er også åben for Pilsner brygget i andre traditioner, som f.eks. den danske og tyske. Alkoholmæssigt er de på omkring fire til fem procent, farven er lys, humlen sætter sit præg med både en tydelig bitterhed, men også en god aroma. Det er vigtig at humlen er integreret/balanceret af en god ren malt smag og fylde.

Covers pale Lagers and Pilsners in all styles, including Czech/Bohemian, German, American and Danish. Should be 4-5% alcohol, with both bitterness and aroma from hops. Bitterness and malt flavours should be in balance.

2. Engelsk Ale/bitter

Dette er en rimelig bred kategori, men alkoholmæssigt er vi stadig inden for fire til fem procent; farven kan være lys (PA) til mørk brun/rød. Humlen bidrager i høj grad med både aroma og bitterhed, men malt smag og sødme er mere fremherskende end i en pilsner. Gode eksempler er: Bass, Fullers London Pride, Sheppard Neame Spitfire, Morland Old Speckled Hen, Ruddles County.

Wide category covering all English beers that would be described as Ale, Pale Ale, India Pale Ale, Bitter, Special Bitter or Strong Bitter.

3. Mørk Belgisk Ale (dark Belgian ale)

Deltagere i denne kategori kan hente inspiration fra f.eks. Chimay Rouge/Blue, Rochefort 8/10 eller den noget lettere Westmalle Dubbel. Dette er kraftige sødledne øl med en alkohol styrke fra seks procent og op. Det er karakteristisk, at humlen ikke virker overvældende bitter, men snarere bidrager i en krydderimæssig betydning.

Belgian ales either in the powerful Rochefort 10/Chimay Rouge class, or the somewhat lighter style generally called Dubbel. Alcohol at least 6%, and not bitter, hops being used in moderation for a low hop aroma / taste.

4. Hvedeøl (Wheat/Weiss beer)

Hvede øl er karakteriseret ved at indeholde hvede i store mængder. I denne kategori skal mindst 40% af der forgærbare sukker stamme fra hvede, rå eller maltet. Kategorien er åben for både de belgiske og tyske stilarter, og både lyse og dunkle eksemplarer er tilladte. Eksempler: Schneider Weisse, Hoegaarden Wit, Erdinger Dunkelweissen.

Wheat beers made with at least 40% wheat malt, in Belgian Wit, Bavarian Weizen, Dunkelweizen, or Berliner Weisse styles. Examples: Schneider Weisse, Hoegaarden Wit, Erdinger Dunkelweissen.



5. Åben (Open)

Denne kategori er med af to grunde. Dels er alle interessante ølstile ikke med selvstændigt, og dette er kategorien, hvor man kan slå et slag for sin "oversete" yndlingsstilart. Derudover er håndbryggere et notorisk eksperimenterende folkefærd, og ofte er normale kategorier ikke nok til at indfange øl, der smager godt - men derfor skal der være plads til dem alligevel! Alt er i princippet tilladt, der skal dog være tale om øl. Der vil blive lagt vægt på at øllen præsenterer en unik smagsoplevelse og er i balance med sig selv.

This category exists for two reasons. First, we have a limited number of categories, and a brewer may be eager to show off a personal favourite which otherwise would have been excluded. Secondly, homebrewers are notorious for their experimentation, and the standard categories may not be sufficient to include a beer which tastes good. Anything goes! However, beer in the "open" category should taste good, and have balance in its composition.