2026 中国国际啤酒挑战赛

赛 事 风 格 指 南



2026 CBC 中国国际啤酒挑战赛
赛事风格指南

中国国际啤酒挑战赛 CBC 的赛事风格指南，是一份基于国际啤酒风格历史和国内啤酒发展现状的啤酒风格分组指南，尊重啤酒历史中的各种经典，体现啤酒风格发展中的与时俱进，侧重啤酒酿造工艺的推广。

本指南服务于中国国际啤酒挑战赛，为该赛事的分组报名、评审和评奖提供依据。

2026 版更新信息：

拉格类啤酒的大组别调整为 3 个大组；新设立国际深色拉格 International Dark Lager 风格、德式清亮啤酒 German-Style Helles 风格、其它欧式经典拉 Other Traditional European-Style Lager 风格、意大利皮尔森 Italian-Style Pilsener 风格、新西兰皮尔森 New Zealand -Style Pilsener 风格、其它特色拉格及增味拉格 Other Specialty Lager & Flavored Lager 风格；

合并博克类啤酒为一个风格；

IPA 类啤酒的大组别调整为 3 个大组；新设立清爽型 IPA Crisp IPA 风格，涵盖当代西海岸 IPA、Cold IPA 等干爽易饮型的 IPA 方向酒款；新设立社交 IPA Session IPA 风格和浑浊社交 IPA Hazy Session IPA 风格；

细化中式传统茶味啤酒　Chinese-Style Traditional-Tea Beer 中对报名时茶原料的相关填写说明。

关于如何使用本指南进行赛事报名（报名必读）：

1、 本指南设 A—Q 17 个大组，84 个具体风格。报名时需选择对应的大组别和具体风格。

2、 一款参赛作品只能选择一个具体风格进行报名，一酒多投的情况将直接被判为无效作品，无法在任何组别得奖。

3、 使用了增味原料的酒款，请投送相关增味组别。**本指南的常规组别如无说明则全部为非增味组别，增味酒款如投报则属组别错误而无法得奖。**

4、 增味酒款的组别选择顺序：中式风味啤酒组 ≥ 小麦、IPA、深色艾尔组、酸啤大组里的增味风格 > 增味啤酒组中的各种增味风格

一款增味啤酒，如符合第 K 组“中式风味啤酒组”，则直接在该大组中相关风格报名；如不符合中式啤酒组的各种风格要求，则先从基酒风格的大组别里找相关增味风格；如果该基酒的大组别中没有相关增味风格，则应该查询第 M 组增味啤酒组。

- 例一：一款“桂花拉格”，桂花的使用符合“中式风味啤酒组”中“64、中式花香味啤酒”的要求，该例子应投送至“64、中式花香味啤酒”。

- 例二：一款“柠檬增味的德式小麦”，各种原料并无中式特征，则先查询“小麦啤酒组”这个大组别，找寻有无相关的增味组别，该例子可在“小麦啤酒组”中找到“25、增味德式小麦”这个相应的风格，是该例

子的最佳投送组别。

- 例三：一款“树莓科隆”，既不适用于中式风味啤酒组，也没有关于科隆啤酒的单独的增味组别，所以适合投送至“增味啤酒组”的“77、水果增味啤酒”风格。

- 例四：一款“龙井 IPA”，龙井的使用符合“中式风味啤酒组”中“67、中式传统茶味啤酒”，而 IPA 类又有相关的增味风格“37、其它 IPA”，在这种情况下，优先投送“67、中式传统茶味啤酒”。

  总结：

  增味类作品的参赛请首先查看“中式风味啤酒组”；

  不符合中式风味啤酒组的各种增味小麦、增味 IPA、增味波特世涛、增味酸啤，绝大多数能在相关大组别中找到对应的风格；

  相对小众的风格如英式苦啤、苏格兰艾尔、德式老啤酒等风格的增味作品，应投报第 M 组增味啤酒组的相关风格。

5、 使用了增味原料的作品，增味原料应尽量参与发酵，比如使用了水果成分增味，水果成分应尽量被发酵，而不是成品酒与果汁或者软饮的简单混合。

6、 过桶类酒款（除比利时风格兰比克、苹果酒和蜂蜜酒），不论符不符合中式啤酒组或者其它组别的要求，请全部投送至“75、过桶啤酒”风格。

7、 一款作品报名的组别，应尽量与其上市销售的标称风格相符。当获奖作品的销售标签所标注的风格与其得奖组别不符时，组委会保留对获奖作品获奖资格的处置权利。

17 个大组别及 84 个风格目录

A：国际拉格组　International Lager Style 1

1、 中式淡爽拉格 Chinese-Style Light Lager 1

2、 国际淡爽拉格　International Light Lager 1

3、 国际拉格 International Lager 2

4、 国际深色拉格 International Dark Lager 2

B：经典欧式拉格组 Traditional European-Style Lager 3

5、 维也纳拉格　Vienna Lager 3

6、 德式清亮啤酒 German-Style Helles 3

7、 德式皮尔森German-Style Pilsner 3

8、 捷克皮尔森Bohemian-Style Pilsener 4

9、 德式黑啤　Schwarzbier 4

10、 慕尼黑深色拉格 Munich Dunkel 5

11、 三月+节日啤酒Marzen & Festbier 5

12、 博克啤酒　　Bock 5

13、 其它欧式经典拉格　Other Traditional European-Style Lager 6

C：特色拉格组 Specialty Lager 7

14、 中式全麦拉格　Chinese-Style Lager 7

15、 美式皮尔森American-Style Pilsener 7

16、 意大利皮尔森　Italian-Style Pilsener 7

17、 新西兰皮尔森New Zealand -Style Pilsener 8

18、 其它特色拉格及增味拉格Other Specialty Lager & Flavored Lager 8

D：小麦啤酒组 Wheat Beer 8

19、 中式小麦Chinese-Style Wheat Beer 8

20、 比利时小麦 Witbier 9

21、 增味比利时小麦 Flavored Witbier 9

22、 浅色德式小麦 Weizen 10

23、 深色德式小麦Dunkel Weizen 10

24、 德式小麦博克 Weizenbock 10

25、 增味德式小麦 Flavored Weizen 10

26、 美式小麦American-Style Wheat Beer 11

E：经典 IPA 组 Traditional IPA 11

27、 英式 IPA English-Style IPA 11

28、 美式 IPA American-Style IPA 11

29、 烈性 IPA Strong IPA 12

30、 社交 IPA Session IPA 12

F：浑浊 IPA 组 Hazy IPA 12

31、 浑浊社交 IPA Hazy Session IPA 12

32、 浑浊 IPA Hazy IPA 13

33、 浑浊烈性 IPA Hazy Strong IPA 13

G：特色 IPA 组 Specialty IPA 13

34、 清爽型 IPA Crisp IPA 13

35、 酸 IPA　Sour IPA 14

36、 水果增味 IPA　Fruit-Flavored IPA 14

37、 其它 IPA　Other IPA 15

H：深色艾尔组　Dark Ale 15

38、 棕色艾尔　　Brown Ale 15

39、 爱尔兰世涛　Irish Stout 16

40、 甜世涛　Sweet Stout 16

41、 美式世涛American Stout 16

42、 帝国世涛Imperial Stout 16

43、 波特　Porter 17

44、 烈性波特 Strong Porter 17

45、 增味波特/世涛　Flavored Stout/Porter 17

I：浅色艾尔组　Pale & Amber Ale 18

46、 中式淡色艾尔　Chinese-Style Pale Ale 18

47、 中式大麦酒　Chinese-Style Barleywine 18

48、 英式/爱尔兰/德式艾尔　British, Irish & German Ale 19

49、 英式大麦酒　English Barley Wine 19

50、 美式淡艾American Pale Ale 19

51、 美式琥珀艾尔American Amber Ale 19

52、 美式烈性艾尔American Strong Ale 20

53、 美式大麦酒 American Barleywine 20

J：果香辛香型艾尔组　Belgian Ale 20

54、 比利时淡色艾尔 Belgian Pale Ale 20

55、 比利时金色艾尔 Belgian Blond Ale 21

56、 比利时金色烈性艾尔 Belgian Golden Strong Ale 21

57、 比利时三料 Belgian Tripel 21

58、 塞松 Saison 21

59、 比利时双料 Belgian Dubbel 22

60、 比利时深色烈性艾尔 Belgian Dark Strong Ale 22

61、 其它比利时风格 Other Belgian-Style Ale 22

K：中式风味啤酒组 Chinese-Style Beer 22

62、 中式谷物啤酒 Chinese-Style Grain Beer 23

63、 中式香料味啤酒 Chinese-Style Spice Beer 23

64、 中式花香味啤酒 Chinese-Style Flower Beer 23

65、 中式水果味啤酒 Chinese-Style Fruit Beer 23

66、 中式酒花啤酒 Chinese-Style Hops Beer 24

67、 中式传统茶味啤酒 Chinese-Style Traditional-Tea Beer 24

68、 中式特殊工艺及其它中式啤酒 Chinese-Style Special-Processed Beer and Other Chinese-Style Beer 24

L：酸啤组 Sour Beer 25

69、 比利时风格兰比克Belgian-Style Lambic 25

70、 布雷特酸啤 Brett Sour Beer 25

71、 古斯 Gose 26

72、 柏林酸 Berliner Weisse 26

73、 水果味酸啤 Fruit-Flavored Sour Beer 26

74、 其它酸啤 Other Sour Beer 26

M：增味啤酒组 Flavored Beer 27

75、 过桶啤酒 Wood-Aged Beer 27

76、 烟熏啤酒 Smoked Beer 27

77、 水果增味啤酒 Fruit-Flavored Beer 27

78、 香料增味啤酒 Spice-Flavored Beer 28

79、 咖啡/巧克力增味啤酒 Coffee/Chocolate-Flavored Beer 28

80、 其它增味啤酒 Other Flavored Beer 28

N：其它及创新啤酒/苹果酒/蜂蜜酒组 Special Beer/Cider/Mead 29

81、 其它风格及创新实验型啤酒 Other Styles/Innovative Experimental Beer 29

82、 苹果酒 Cider 29

83、 蜂蜜酒 Mead 30

O：低醇无醇/无麸质啤酒组 Low/Non-Alcoholic Beer/Gluten-Free Beer 31

84、 低醇无醇+无麸质啤酒 Low/Non-Alcoholic Beer/Gluten-Free Beer 31

P：青云组 Azure Cloud 31

Q：创艺之星组 Innovation Star 32

风格详细解读

A：国际拉格组　International Lager Style

1、中式淡爽拉格 Chinese-Style Light Lager

中国流行的淡色低酒精度拉格，重视酿造工艺，必须干净易饮。很低到中等的麦芽风味；无到中等的酒花风味；低到中低的苦味；发酵干净；低到中低的酒体，干爽的口感很重要，中到高的碳化度；酒体澄清，中低到中高的泡沫。

往往使用大米等常见辅料。

酒花风味明显且整体风味极具平衡性的酒款应得到额外加分。

酒花香气可以来自各种类型的香型酒花，但酒花香不应过于浓重而失去平衡性和易饮性。

通常苦度较低，更符合国人的味觉喜好。

干净、易饮、爽口，是非常重要的评审标准。

必须是清澈透亮的酒体。

ABV：2.5-4.5　　SRM：2-6　　OG：7-10　IBUs：5-15

2、国际淡爽拉格　International Light Lager

国际流行的淡色低酒精度拉格，清爽干净。无到低的麦芽风味；无到低的酒花风味；低到中低的苦味；发酵干净；低到中低的酒体，干爽的口感很重要，中到高的碳化度；酒体澄清，中低到中高的泡沫。

常用大米、玉米等常见辅料。

干净、易饮、爽口，是非常重要的评审标准。

必须是清澈透亮的酒体。

ABV：2.5-4　　SRM：2-5　　OG：7-10　IBUs：8-12

3、 国际拉格　　International Lager

国际流行的拉格，清爽干净。无到中低的麦芽风味；无到中低的酒花风味；低到中低的苦味；发酵干净；低到中的酒体，干爽的口感很重要，中到高的碳化度；酒体澄清，中低到中高的泡沫。

整体风味比国际淡爽拉格更重，可具有适当比例的大米等辅料，不必要求全麦芽酿造。

干净、易饮、爽口，是非常重要的评审标准，可涵盖相对苦感明显的版本，更多通常是整体平衡淡雅的。如有适宜但不突兀的酒花香气则应酌情加分。

如果是特别强调酒花香气的同类型拉格，请根据情况投报 C：特色拉格大组别相关风格。

ABV：4.1-6　　SRM：2-6　　OG：10-13　　IBUs：8-25

4、 国际深色拉格　　International Dark Lager

平衡易饮的琥珀色及更深色的各种国际型拉格，清爽干净。无到中低的麦芽风味，可有与酒体颜色及麦芽风味对应的适当甜味，但不应甜腻；无到中低的酒花风味；低到中的苦味；发酵干净；低到中的酒体，易饮性非常重要，中到高的碳化度；酒体澄清，中低到中高的泡沫。

可具有适当比例的大米等辅料。

干净、易饮、爽口，是非常重要的评审标准，整体平衡淡雅。

欧洲传统的各式深色拉格请投报 B：欧洲经典拉格大组相关风格。

ABV：3.5-6　　SRM：8-35　　OG：8-13　　IBUs：8-35

B：经典欧式拉格组 Traditional European-Style Lager

5、维也纳拉格 Vienna Lager

中等度数的琥珀拉格。中低到中等的麦芽风味；低酒花风味，传统欧陆酒花；低到中低的苦味，即使具有一定甜度，也干净爽口；发酵干净；中低到中等酒体，中等碳化度；酒体澄清，泡沫细腻持久。

通常具有一定的面包类香气，但没有明显的焦香和烘烤类风味。

可以是相对易饮且偏甜（但收口有足够的苦味平衡使之不腻）的传统版本，也可以是更偏向苦味和适当酒花香气的现代版本。

特种麦芽如果使用，主要是为了增加颜色和甜度，不可提供明显的烘烤类风味。

ABV：4.7-5.5 SRM：8-18 OG：11.5-14 IBUs：18-30

6、德式清亮啤酒 German-Style Helles

平衡型清爽拉格。发酵干净，低至中等的苦味；麦芽风味相对主导；适中的欧陆酒花风味，与麦芽风味平衡或与整体易饮性适配；中等酒体，泡沫比较丰富，酒体澄清。

整体平衡性和易饮性是评审的重点。

欧陆酒花风味略明显的酒款，其平衡感仍需处于风格该有的范围内，不应像德式皮尔森。

ABV：4.5-5.2 SRM：3-6 OG：11-11.9 IBUs：15-25

7、德式皮尔森 German-Style Pilsner

酒花型清爽拉格。高发酵度，低甜度，发酵干净，中到高的苦味，欧陆酒花风味明显，低到中等的酒体，泡沫丰富，酒体澄清。

不突出但简单而扎实的麦芽风味、干净的发酵、明显的苦味和酒花香气，是评审的重点。

不使用酒花干投工艺。

如带有明显的美式或新世界酒花风味的作品，请根据情况投报 C：特色拉格大组别相关风格。

ABV：4.4-5.5　　SRM：3-4　　OG：11-13　　IBUs：25-50

8、捷克皮尔森　Bohemian-Style Pilsener

酒花平衡型拉格。允许有少量双乙酰，麦芽风味相对德式皮尔森更丰富，通常麦芽风味丰富有层次；中到高的苦味，欧陆酒花风味中等到明显，中等酒体，泡沫丰富，酒体澄清。

相对复杂而扎实的麦芽风味、干净的发酵、明显的苦味和酒花香气，是评审的重点。

如带有明显的美式或新世界酒花风味的作品，请根据情况投报 C：特色拉格大组别相关风格。

ABV：4.1-5.8　　SRM：3-6　OG：11-15　　IBUs：20-45

9、德式黑啤　Schwarzbier

带有柔和烘烤风味的德式传统深色拉格。中低到中的麦芽风味，柔和的烘烤风味；低到中低的欧陆酒花风味；中低到中的苦味；发酵干净；中低到中的酒体，中到中高的碳化度，顺滑不涩；酒体澄清，奶白色到棕色的泡沫。

很像深色的德式皮尔森，烘烤风味需要柔和而不能焦糊，通常颜色并不是纯黑，但酒体通常清澈干净。

易饮，不粗糙。

ABV：4.4-5.4　　SRM：17-35　OG：11-13　IBUs：20-35

10、 慕尼黑深色拉格 Munich Dunkel

低到中的麦芽风味，巧克力、坚果、焦糖；低的欧陆酒花风味；中低到中的苦味；发酵干净；低到中低酒体，中等碳化度；不应过甜，发酵度较高；酒体澄清，奶白色到棕色泡沫。

注重麦芽香的易饮性拉格。

ABV：4.5-5.6 SRM：14-28 OG：12-14 IBUs：16-28

11、 三月+节日啤酒 Marzen & Festbier

低到中等的麦芽风味，根据酒体颜色不同可能展现不同的风味，浅色的节日啤酒更清淡一些，深色的三月啤酒会有坚果、吐司等风味；低的酒花风味；与麦芽甜味相平衡的苦味；发酵干净；中等酒体，中等碳化度，酒体澄清，泡沫持久。

浅色的节日啤酒是当代十月啤酒节上的啤酒，突出突出优雅的德式麦芽风味和易饮度。琥珀色的三月啤酒不该具有明显的焦糖和烘烤风味。

ABV：5.5-6.3 SRM：3-17 OG：13-15 IBUs：18-30

12、 博克啤酒 Bock

本风格包括各式拉格型博克啤酒，报名时必须注明具体风格类型:

浅色博克 Heller Bock

浅色的高酒精度拉格，可适当有更多酒花风味和苦味。残糖明显，发酵干净，中等苦味，低到中等的欧陆酒花风味，麦芽香甜明显，中到中高的酒体，酒体澄清，泡沫要求可适当放松。

ABV：6.3-8 SRM：4-14 OG：16-17.9 IBUs：20-38

深色博克　　Dunkler Bock

深色的高酒精度拉格，麦芽香甜主导。残糖明显，发酵干净，低到中低的苦味，无到中低的欧陆酒花风味，麦芽香甜明显，可有适当的深色水果风味，中到中高的酒体，酒体澄清，泡沫要求可适当放松。

ABV：6.3-8　SRM：15-30　OG：16-17.9　　IBUs：20-30

双倍博克　　Doppelbock

中到高的麦芽风味，浅色版本通常是面包、饼干、坚果和面包皮方向，深色版本通常是焦糖、太妃糖、深色水果方向；无到低的酒花风味；低到中的苦味，浅色版本通常更苦；酒精味道视具体酒精度情况可被接受，可有低度的酯香；中到高的酒体，中低到中的沙口，酒体澄清。

ABV：7-10　SRM：6-30　OG：18-26　　IBUs：16-30

冰博克　Eisbock

博克的冰馏版本；中高到高的麦芽风味，甜味明显；无到很低的酒花风味；低苦味；酒精味道可能非常明显；酒体厚实，碳化度通常较低，可以有酒精的温热感；酒体澄清。

ABV：≥9　　SRM：15-40　　OG：≥19　IBUs：25-35

13、　其它欧式经典拉格　Other Traditional European-Style Lager

不属于上述 5 至 12 风格的其它欧式经典拉格。

包含但不限于：德式酒窖啤酒 Kellerbier，多特蒙德出口型啤酒 Export，德式低度啤酒 Leichtbier，捷克深色拉格 Czech-Style Dark Lager 等。

报名时必须说明具体风格。

C：特色拉格组 Specialty Lager

14、 中式全麦拉格 Chinese-Style Lager

全麦芽酿造的易饮型拉格，清爽干净。低到中等的麦芽风味；无到中高的酒花风味；低到中低的苦味；发酵干净；低到中的酒体，干爽的口感很重要，中到高的碳化度；酒体澄清，中低到中高的泡沫。

全麦芽酿造，但整体的平衡不一定是麦芽主导，也可以是酒花风味主导。

干净、易饮、爽口，是非常重要的评审标准。

在香气、味道和余韵中，表现出扎实的麦芽风味的酒款应酌情加分。

有明显的酒花香气且平衡性良好的酒款应酌情加分，这种情况下，酒花香气强度可以与传统皮尔森类似，但苦度更低，更符合国人味觉喜好，更易饮。

ABV：4.1-6 SRM：2-7 OG：10-14 IBUs：8-30

15、 美式皮尔森 American-Style Pilsener

美式酒花风味明显的酒花型拉格。高发酵度，低甜度，发酵干净，中到中高的苦味，美式酒花风味明显，低到中等的酒体，泡沫丰富，通常酒体澄清，由于酒花的大量使用，可允许轻微浑浊；可使用大米等辅料，但通常是全麦芽酿造。

仍具有皮尔森明显的麦芽与苦味特征。

ABV：4.5-6 SRM：3-6 OG：11-13 IBUs：25-50

16、 意大利皮尔森 Italian-Style Pilsener

干投酒花版本的德式皮尔森，通常使用欧陆经典香花。

酒花型清爽拉格。高发酵度，低甜度，发酵干净，中到高的苦味，欧陆酒花风味明显，低到中等的酒体，泡沫丰富，酒体澄清。

ABV：4.4-5.5　　SRM：3-4　　OG：11-13　　IBUs：25-50

17、　　新西兰皮尔森　　New Zealand -Style Pilsener

展示新西兰酒花特征的易饮性皮尔森。具有类似德式皮尔森的麦芽骨架和平衡感，但往往具有更低的拉格硫味；通常使用拉格酵母，中性的艾尔酵母亦可，发酵干净；使用新西兰酒花（如 Nelson Sauvin、Motueka 和 Riwaka 等）为啤酒带来热带水果、青草、甜瓜、白葡萄和柠檬的风味；低至中等的酒体，酒体清澈。

ABV：4.5-6.5　　SRM：2-6　　OG：11-15　　IBUs：25-50

18、　　其它特色拉格及增味拉格　Other Specialty Lager & Flavored Lager

本风格适用于不符合第 1 至 17 风格的特色拉格，以及使用了增味原料的拉格。

报名时必须说明酒款的风格类型，增味酒款必须说明增味原料及相关工艺。

D：小麦啤酒组　Wheat Beer

19、　　中式小麦　　Chinese-Style Wheat Beer

带有中国特色香料风味的鲜活易饮的小麦啤酒。

低到中低的麦芽风味，可以具有低到适中的小麦香；无到中低的酒花风味，如酒花香气较为明显，则应与其它风味相和谐；低苦度；低到中等的酯香，可具有低到适中的酚香。

由中国特色香料（桂花、茶、茉莉花等）提供重要风味，该风味不应过于浓烈，不应破坏易饮度。

低到中等酒体，通常酒体浑浊，泡沫丰富持久。

ABV：3.5-6　SRM：2-8　OG：10-14　IBUs：6-20

20、　比利时小麦　Witbier

带有香料风味的鲜活的小麦啤酒。低到中低的麦芽风味，无到低的酒花风味，低苦度，低到中等的酯香，中低的酚香，由芫荽籽和橙皮（或与二者类似的香料）提供重要风味，香料之间的平衡各异，低到中等酒体，通常酒体浑浊，泡沫丰富持久。

ABV：4-6　SRM：3-7　OG：11-14　IBUs：6-20

21、　增味比利时小麦　Flavored Witbier

在比利时小麦的基础上，酿造中添加了水果或（和）其它明显不同于芫荽籽和橙皮风味的香料和（或）其它增味原料的啤酒；增味要和谐，基酒风味不能被完全遮盖。

“特殊原料及说明”中需详细填写使用的特殊原料，并阐述如何使用该原料的具体工艺。

“特殊工艺”指的是特殊原料及其相关工艺之外的其它特殊工艺，无特殊工艺可不必填写。

“风格说明”中可填写作品的详细风格描述，如“香草增味比利时小麦”；并可详细展开描述上述填写中的未尽事项。

ABV：4-7　SRM：视具体情况　OG：11-16　IBUs：6-30

22、 浅色德式小麦 Weizen

低到中低的麦芽风味，无到低的酒花风味，低苦度，酯香和酚香是核心风味，酯香与酚香的平衡各异，高发酵度，高碳化度，通常酒体浑浊，泡沫细密丰富持久。

ABV：4.3-5.9 SRM：2-9 OG：11-15 IBUs：10-20

23、 深色德式小麦 Dunkel Weizen

在浅色德式小麦的基础上增加了深色麦芽的风味，通常是柔和的太妃糖、焦糖风味，并由于麦芽风味的增加，酯香和酚香的体现会适当减弱。

ABV：4.3-5.9 SRM：10-25 OG：11-15 IBUs：10-20

24、 德式小麦博克 Weizenbock

浅色和深色德式小麦的烈性版本，酯香、酚香和麦芽的平衡性是评审重点。

ABV：6.5-9.5 SRM：5-25 OG：16-22 IBUs：15-35

25、 增味德式小麦 Flavored Weizen

在上述 22-24 风格的各种德式小麦类啤酒的基础上，酿造中添加了水果或（和）其它香料和（或）其它增味原料的啤酒；增味要和谐，基酒风味不能被完全遮盖。报名需注明基酒风格。

“特殊原料及说明”中需详细填写使用的特殊原料，并阐述如何使用该原料的具体工艺。

“特殊工艺”指的是特殊原料及其相关工艺之外的其它特殊工艺，无特殊工艺可不必填写。

“风格说明”中可填写作品的详细风格描述，如“柠檬增味德式小麦博克”；并可详细展开描述上述填写中的未尽事项。

26、 美式小麦 American-Style Wheat Beer

艾尔酵母拉格酵母皆可，唯独不可使用经典德式小麦酵母；发酵干净，麦芽风味和酒花风味范围广泛，往往是注重易饮性或突出美式酒花风味两个方向；请参考整体平衡性来打分。小麦的特征需要有一定的体现。

以美式小麦为基酒的非中式增味酒款请投报第 M 大组增味啤酒组的相关风格。

ABV：3.5-5.6 SRM：2-10 OG：9-13.8 IBUs：10-35

E：经典 IPA 组 Traditional IPA

27、 英式 IPA English-Style IPA

传统型 IPA。中等麦芽风味，中到高的类似花香、草本、泥土、核果的酒花风味，中到高的苦味，中到高的酯香，往往调节水质使收口干爽，允许非常轻微的双乙酰，中等酒体。具有明显的美式或新世界酒花香气的酒款不适合投送该组别，请根据情况投送其它 IPA 组或其它及创新试验组。

ABV：5-7.5 SRM：6-14 OG：12.5-18.75 IBUs：40-60

28、 美式 IPA American-Style IPA

中低到中等的麦芽风味；高到非常高的酒花风味，酒花风味以柑橘、松木和水果等风味为

核心，可以是美式酒花或者结合新型德式酒花以及南半球新型酒花等；中高到非常高的苦味；低到中高的酯香，发酵干净；中低到中等的酒体；可以轻微浑浊；泡沫丰富持久。

注意：当代西海岸型 IPA 应投报 27、清爽型 IPA 风格

ABV：5.5-7.5　　SRM：4-14　　OG：14-17.1　IBUs：40-70

29、　烈性 IPA　Strong IPA

美式 IPA 的烈性版本，通常麦芽风味可能会更明显，少量的焦糖麦芽风味也可以接受，但整体还是以酒花风味为核心；虽然整体烈度较高，苦味明显，但易饮性仍然非常重要。通常具有一定的甜味，但应该与苦味和酒花风味相互平衡，根据酒精度的高低，可适当给与余韵中甜味和苦味更多的宽容度。

ABV：7.6-15　　SRM：4-14 OG：17.1-35　IBUs：60-120

30、　社交 IPA　Session IPA

低酒精度的 IPA，不包含浑浊型以及增味酒款。

报名时必须注明 IPA 的基础风格类型，如“社交型的美式 IPA”或“社交型的英式 IPA”。

ABV：2.6-5　　SRM：2-14　OG：6-13　IBUs：20-60

F：浑浊 IPA 组　Hazy IPA

31、　浑浊社交 IPA　Hazy Session IPA

低酒精度的浑浊 IPA，不包含增味酒款。

ABV：2.6-5　　SRM：2-7　　OG：6-13　IBUs：20-45

32、　　浑浊 IPA　Hazy IPA

注重体现“果汁感”的酒花型艾尔。低到中低的麦芽风味；高到非常高的酒花风味，酒花风味以各种水果尤其是热带水果为核心；低到中等的苦味，苦味需要柔和，从而使酒款展现出类似果汁的口感；中等到中高的酯香，发酵干净；中低到中高的酒体，碳化度可相对正常酒款更低一些；酒体浑浊，但不能暗淡无光泽。

果汁感是重要的评审指标。甜腻导致的易饮度下降会被酌情减分。

生青酒花风味、涩口感和酒花带来的喉部灼热感应酌情扣分。

ABV：5.5-7.5　　SRM：3-7　　OG：14-17.1　　IBUs：25-50

33、　　浑浊烈性 IPA　Hazy Strong IPA

浑浊 IPA 的烈性版本，通常各种风味都会更加强烈，仍然需要是以酒花风味为核心，展现“果汁感”。

ABV：7.6-15　　SRM：3-7　　OG：17.1-38　　IBUs：35-90

G：特色 IPA 组　Specialty IPA

34、　　清爽型 IPA　Crisp IPA

残糖很低，麦芽风味非常简单，发酵干净，发酵度高，干爽易饮且苦味明显，充分展示酒花特征的 IPA；高或非常高的酒花风味主导，以美式和/或新世界酒花为主；麦芽配方往往

很简单，不使用水晶麦芽和焦糖麦芽，可能使用大米、玉米等辅料；可以使用艾尔酵母，也可以使用拉格酵母，或者混合型；通常非常清澈，非常轻微的浑浊可以接受，但绝不应像浑浊型 IPA。

当代西海岸 IPA 和 Cold IPA 是本风格的经典代表；符合本风格酿造理念及风味特征的非常干爽的酒花型拉格应投报本风格；高苦度且发酵干净的香槟 IPA（Brut IPA）应投报本风格。

ABV：5.5-9.5　　SRM：2-6　　OG：11-21　IBUs：45-100

35、　　酸 IPA　Sour IPA

利用酸化工艺带来舒适酸味的 IPA。低到中等的麦芽风味；中等到非常高的酒花风味，以各种美式酒花以及各种热带水果风味为主；低到中低的苦味；中等到中高的酸味，通常是乳酸，发酵干净，可有水果酯香展现；中低到中等酒体；中低到正常的碳化度；清澈到浑浊的酒体；泡沫可以适当量少且持久性一般。

ABV：5.5-8　　SRM：3-10　　OG：14-18　　IBUs：20-50

36、　　水果增味 IPA　Fruit-Flavored IPA

添加水果的任何 IPA 类型的啤酒，比如果泥浑浊 IPA、果酱酸 IPA、水果酸 IPA 等。

如一款 IPA 类的啤酒同时还添加香料或其它增味原料，参赛者可根据占主要风味的增味原料来选择投送本组或者其它 IPA 组。

“特殊原料及说明”中需详细填写使用的特殊原料，并阐述如何使用该原料的具体工艺。

“特殊工艺”指的是特殊原料及其相关工艺之外的其它特殊工艺，如酸化、多倍干投等。

“风格说明”中可填写作品的详细风格描述，如“树莓增味美式西海岸 IPA”；并可详细展开描述上述填写中的未尽事项。

37、 其它 IPA Other IPA

无法投送其它 IPA 组别的 IPA 类啤酒，如黑 IPA、白 IPA、比利时 IPA、红 IPA，以及各种使用非水果类原料或多种增味原料进行增味的 IPA。

报名时请在“特殊原料及说明”、“特殊工艺”和（或）“风格说明”中详细说明作品的具体风格及特征。

“特殊原料及说明”中需详细填写使用的特殊原料，并阐述如何使用该原料的具体工艺。

“特殊工艺”指的是特殊原料及其相关工艺之外的其它特殊工艺，如酸化、冰馏、多倍干投等。

“风格说明”中可填写作品的详细风格描述，如“树莓增味美式西海岸 IPA”；并可详细展开描述上述填写中的未尽事项。

H：深色艾尔组 Dark Ale

38、 棕色艾尔 Brown Ale

英式传统棕色艾尔及在其基础上增加了酒花特色的美式棕色艾尔。中等的麦芽风味，根据酒体颜色不同，可能具有不同的面包、焦糖、巧克力等风味；低到中高的酒花风味，酒花风味类型可以是多样的，整体风味的平衡性非常重要，非常突出酒花的酒款应该投送其它 IPA 组别。

ABV：4.5-6.5 SRM：23-30 OG：10-15 IBUs：15-40

39、 爱尔兰世涛 Irish Stout

低度数畅饮型世涛。低到中的麦芽香气，类似咖啡的风味是其核心；无到低的酒花风味；低到中的苦味；低到中低的酯香，可允许有轻微的双乙酰；可允许有轻微的酸味；低到中的酒体。

氮气版是常见形式，泡沫通常非常细腻持久。

如果并非氮气版，通常是适中偏低的碳化度。

ABV：4-5 SRM：25-40 OG：9-12 IBUs：25-40

40、 甜世涛 Sweet Stout

带有明确甜味的世涛。中到中高的麦芽风味；无到中低的酒花风味；中到中低的苦味；无到中低的酯香，发酵干净；中到高的酒体；通常添加乳糖，具有明确但不过分的甜味。

ABV：4-6 SRM：30-40 OG：11-15 IBUs：15-30

41、 美式世涛 American Stout

中高到高的麦芽风味，以巧克力、咖啡等烘烤风味为核心；中低到中高的酒花风味，通常是美式酒花；中到高的苦味；低酯香；中到高的酒体；中低到中高的泡沫，持久。

ABV：5-8 SRM：30-40 OG：12.4-18.2 IBUs：25-60

42、 帝国世涛 Imperial Stout

丰富的麦芽风味，层次和强度都很高，深度烘烤的风味主导；低到中高的酒花风味，美式风格明显的酒款会有明显的柑橘类酒花香气；中到高的苦味；低到高的酯香，发酵干净；饱满酒体。

ABV：8-12　　SRM：30-40　OG：19.3-23.7　　IBUs：50-90

43、　　波特　Porter

低到中高的麦芽风味，焦糖，巧克力，可可，通常是相对温和的深烘风味，非常浓烈的焦糊风味并不适合；低到中的酒花风味，可欧陆英伦，也可美式酒花；中低到中的苦味；低到中的酯香，发酵干净；低到中高的酒体，低到中高的碳化度；酒体最好澄清透亮，可允许轻微浑浊。

传统的英式波特和美国风格的美式波特都包含在该组别。

ABV：4.4-6.5　　SRM：25-40　　OG：10-17.5　IBUs：20-50

44、　　烈性波特　　Strong Porter

中到高的麦芽风味，焦糖，巧克力，可可，通常是相对温和的深烘风味，非常浓烈的焦糊风味并不适合；低到中高的酒花风味，可欧陆英伦，也可美式酒花；中低到中的苦味；低到中的酯香，发酵干净；中到高的酒体，低到中的碳化度；不限制酵母类型。

ABV：6.5-12　　SRM：25-40　　OG：15-25　IBUs：20-50

45、　　增味波特/世涛　Flavored Stout/Porter

以 39-44 风格为基酒，添加各种咖啡、巧克力、水果和（或）香料的啤酒，增味需与基酒风味和谐，基酒风味需要体现，不可被增味完全遮盖，平衡性很重要。

“特殊原料及说明”中需详细填写使用的特殊原料，并阐述如何使用该原料的具体工艺。

“特殊工艺”指的是特殊原料及其相关工艺之外的其它特殊工艺，如冷萃、超长时间的煮

沸、头道麦汁等。

“风格说明”中可填写作品的详细风格描述，如“干投咖啡豆波罗的海波特”；并可详细展开描述上述填写中的未尽事项。

过桶的波特世涛类啤酒，不论增味不增味，请投送至“75、过桶啤酒”。

I：浅色艾尔组　Pale & Amber Ale

46、　中式淡色艾尔　Chinese-Style Pale Ale

更符合国人味觉喜好的很低苦度的易饮型淡色艾尔。

低到中等麦芽风味；中低到中高的酒花风味，可以是各种芳香类型的酒花香；很低到低的苦味；很低到适中的酯香；低到中等的酒体。

由于很低的苦味，整体平衡性和易饮性是至关重要的评审指标，酒花香气、酯香以及麦芽甜味不应过于甜美而影响易饮性。

ABV：4-6.5　SRM：4-15　OG：10-15　IBUs：5-20

47、　中式大麦酒　Chinese-Style Barleywine

以黄酒酒曲和/或黄酒酵母参与酿造的中等色号的高酒精度啤酒，带有微妙的中国传统黄酒风味。

中高到高的麦芽风味，焦糖、太妃糖，中等至高的甜度；低到中的酒花风味，酒花风味应于整体风味和谐，不应遮盖黄酒方向的风味；中低到中等的苦味；中低到中等的酯香；高酒体，低到中的碳化度。

黄酒的常见原料往往也出现在该类型酒的谷物清单中。

ABV：8-12　　SRM：8-22　　OG：20-30　　IBUs：30-60

48、　英式/爱尔兰/德式艾尔　British, Irish & German Ale

除本指南中有明确分组的英式、爱尔兰和德式艾尔，包含但不限于英式苦啤类，苏格兰艾尔类，苏格兰烈啤、爱尔兰红艾、科隆啤酒和德式老啤酒。

报名时请在“风格说明”中说明作品的具体风格。

49、　英式大麦酒　English Barley Wine

重点体现麦芽风味的中色号高酒精度啤酒。中高到高的麦芽风味，焦糖、太妃糖，甜味较重；低到中的酒花风味，英式传统酒花为主，不宜出现明显的美式或新世界酒花风味；中到高的苦味；中到高的酯香，非常轻微的双乙酰可被接受；高酒体，低到中的碳化度；类似雪莉酒和波特酒的风味如果跟整体风味融合恰当，可被认为是正面的风味。

ABV：8-12　　SRM：8-22　　OG：20-30　　IBUs：35-70

50、　美式淡艾　American Pale Ale

酒花平衡型淡色艾尔。低到中的麦芽风味；中到高的酒花风味，美式酒花风味和热带水果风味为主；中低到中高的苦味；低到中高酯香，发酵干净；中等酒体；澄清到浑浊酒体。

ABV：4.4-6.5　　SRM：4-10　　OG：11-15　　IBUs：15-50

51、　美式琥珀艾尔　American Amber Ale

琥珀色的美式艾尔；中等的麦芽风味，根据酒体颜色不同，可能具有不同的面包、焦糖等

风味；中低到中高的酒花风味，美式酒花风味为主，虽然酒整体上的平衡是略偏向酒花风味的，但其它风味的平衡性仍然非常重要，非常突出酒花的酒款应该投送其它 IPA 组别。

ABV：4.5-6.5　　SRM：10-22　　OG：10-15　　IBUs：20-40

52、　美式烈性艾尔　American Strong Ale

中到中高的麦芽风味，焦糖、太妃糖；中到高的酒花风味，通常以美式酒花或新世界为主；中到高的苦味；中到高的酒体，中低到中的碳化度；酒花风味和苦味必须突出。

ABV：6.5-10　　SRM：7-19　　OG：15.5-22.5　　IBUs：50-100

53、　美式大麦酒　American Barleywine

中高到高的麦芽风味，焦糖、太妃糖，甜味较重；中到高的酒花风味；中高到高的苦味；中到高的酯香，非常轻微的双乙酰可被接受；高酒体，低到中的碳化度；类似雪莉酒和波特酒的风味如果跟整体风味融合恰当，可被认为是正面的风味。

ABV：8.5-12　　SRM：10-19　　OG：20-28　　IBUs：60-100

J：果香辛香型艾尔组　Belgian Ale

54、　比利时淡色艾尔　Belgian Pale Ale

平衡畅饮型比利时艾尔。低到中低的麦芽风味，饼干，坚果；低到中低的酒花风味；低到中低的苦味；中低到中的酯香，低到中低的酚类香味；中低到中的酒体，中到中高的碳化度；整体平衡，没有任何一种风味过于突出。

ABV：4.5-5.5　　SRM：8-14　　OG：11-13.5　　IBUs：20-30

55、 比利时金色艾尔 Belgian Blond Ale

顺滑、中等度数比利时艾尔。低到中低的麦芽风味；低到中的酒花风味；低到中低的苦味；低到中的酯香，低到中低的酚香；中低到中的酒体，中到中高的碳化度，有明显的顺滑感。

ABV：6-7.5 SRM：4-7 OG：13.5-18 IBUs：15-40

56、 比利时金色烈性艾尔 Belgian Golden Strong Ale

轻盈型高度数比利时艾尔。低到中的麦芽风味；中低到中的酒花风味；中低到中高的苦味；中低到中高的水果酯香，复杂的酯香是核心风味之一，低到中的发酵带来的酚香；高发酵度；轻薄到中等的酒体；可添加香料，但香料风味不能主导；酒体轻盈但酒精度高是其特色。

ABV：7-11 SRM：2-7 OG：16-23 IBUs：20-50

57、 比利时三料 Belgian Tripel

平衡型高度数比利时艾尔。低到中的麦芽风味，低甜；低到中的酒花风味；中等苦味；复杂的酚类辛香，低到中的酯香；高发酵度，酒精风味明显但与其它风味平衡的很好；中等酒体；各种风味的整体平衡性好。

ABV：7-10 SRM：4-7 OG：17-22 IBUs：20-45

58、 塞松 Saison

低但可能组成复杂的麦芽谷物风味；低到中的酒花风味，通常是欧陆酒花；中低到中的苦味；中到高的酯香，低到中的酚香；低酒体，发酵度很高，收口不甜。

ABV：5-8 SRM：3-20 OG：10-17 IBUs：20-40

59、 比利时双料 Belgian Dubbel

中低到中的麦芽风味，可可，深色水果，焦糖；无到低的酒花风味；中低到中的苦味；低到中等的酯香和酚香；低到中的酒体；可能使用香料，但不可过重；泡沫细腻丰富持久。

ABV：6-7.5 SRM：10-30 OG：15-18.5 IBUs：15-30

60、 比利时深色烈性艾尔 Belgian Dark Strong Ale

中到高的麦芽风味，焦糖，深色水果；无到低的酒花风味；低到中低的苦味；中到高的复杂的水果酯香，中低到中等的酚香；酒体饱满，碳化度绵密，收口往往是偏干的；泡沫细腻丰富持久。

ABV：8-12 SRM：12-30 OG：18.5-28 IBUs：20-35

61、 其它比利时风格 Other Belgian-Style Ale

任何无法投送上述比利时组别的比利时风格的啤酒。但增味的作品请投送相关增味组别。

K：中式风味啤酒组 Chinese-Style Beer

中式风味啤酒组的作品，请在报名时详细填写相关内容：

“特殊原料及说明”中需详细填写使用的中式特殊原料，并阐述如何使用该原料的具体工艺。

“特殊工艺”指的是特殊原料及其相关工艺之外的其它特殊工艺，如酸化、冰馏、多倍干投等。

“风格说明”中可填写作品的详细风格描述，如“明前龙井增味深色博克”，注意，至少必

须填写出基酒的风格；并可详细展开描述上述填写中的未尽事项。

62、 中式谷物啤酒 Chinese-Style Grain Beer

在酿造过程中使用中国传统谷物，如高粱、青稞、荞麦、莜麦、薏米、粟米、黍米等，该谷物的使用对最终成品的风味或者口感上产生了足够的影响，能够被辨识到。

63、 中式香料味啤酒 Chinese-Style Spice Beer

在酿造过程中使用中国传统香料和（或）中药材，如桂皮、花椒、八角、姜、人参、黄芪等，该香料的使用对最终成品的风味或者口感上产生了足够的影响，能够被辨识到，且风味和谐，香料的味道不该完全掩盖基酒的风味。

符合中式小麦风格的酒款请投报 C19 中式小麦组别。

64、 中式花香味啤酒 Chinese-Style Flower Beer

在酿造过程中使用中国传统花卉，如桂花、茉莉花、菊花、兰花等，该增味对最终成品的风味或者口感上产生了足够的影响，能够被辨识到，且风味和谐，花香不该完全掩盖基酒的风味。

符合中式小麦风格的酒款请投报 C19 中式小麦组别。

65、 中式水果味啤酒 Chinese-Style Fruit Beer

在酿造过程中使用中国传统水果，如枣、荔枝、枸杞、桑葚、梅子等，该增味对最终成品的风味或者口感上产生了足够的影响，能够被辨识到，且风味和谐，水果风味不该完全掩盖基酒的风味。

66、 中式酒花啤酒 Chinese-Style Hops Beer

在酿造过程中使用的啤酒花 和/或 啤酒花相关制品全部为（来自）中国种植生产的啤酒花的啤酒；

报名该组别必须说明啤酒花的产地、品种、类型（鲜花、干花、颗粒或其它形式）以及使用工艺（麦汁添加、常规煮沸添加、干投等等）。

67、 中式传统茶味啤酒 Chinese-Style Traditional-Tea Beer

在酿造过程中使用中国传统茶，如龙井、铁观音、白牡丹等，该增味对最终成品的风味或者口感上产生了足够的影响，能够被辨识到，且风味和谐，茶香不该完全掩盖基酒风味。

符合中式小麦风格的酒款请投报 C19 中式小麦组别。

投报本风格的酒款，需要按下列分类在“特殊原料及说明”中列明使用的茶的发酵类型以及原料类型：

不发酵及轻发酵茶：绿茶、白茶、黄茶

半发酵茶：乌龙茶（青茶）

全发酵茶及后发酵茶：红茶、黑茶

再加工茶：花茶、粉茶、紧压茶、柑普茶、陈皮茶等

并在“特殊工艺”中列明使用的茶原料的细节（如“铁观音茶叶”、“龙井茶萃取液”）及添加工艺（如“主发结束后冷萃”）

68、 中式特殊工艺及其它中式啤酒 Chinese-Style Special-Processed Beer and Other Chinese-Style Beer

在酿造过程中使用了带有中国传统特色的酿造工艺，比如使用白酒、黄酒等中国传统酒类

的酒曲或者是类似过白酒坛等工艺，该工艺对最终成品的风味或者口感上产生了足够的影响，能够被辨识到，且风味和谐，该工艺的风味不该完全掩盖基酒的风味。

以及除上述中式啤酒以外能够体现中式风格的啤酒。

L：酸啤组　Sour Beer

酸啤组的作品，请在报名时详细填写相关内容：

“特殊原料及说明”中需详细填写使用的特殊原料，并阐述如何使用该原料的具体工艺。

“特殊工艺”指的是特殊原料及其相关工艺之外的其它特殊工艺。

“风格说明”中可填写作品的详细风格描述，如“草莓增味柏林酸小麦”；并可详细展开描述上述填写中的未尽事项。

69、　比利时风格兰比克　Belgian-Style Lambic

使用比利时传统自然发酵法酿造的酸味和布雷特风味明显的酒款，纯兰比克、贵兹、水果兰比克、法柔、米尔茨都应投报该组别。

参赛作品需要在报名时在“风格说明”中注明具体风格。

ABV：3-10　OG：9-16　IBUs：5-20

70、　布雷特酸啤　Brett Sour Beer

酿造过程中使用或利用布雷特菌种的酸味啤酒。很低到低的麦芽风味；无到低的酒花风味；低苦味；布雷特的风味通常是核心风味，但也不易过强，中低到中高的酯香有利于整

体平衡，酸味通常是复杂的，但尽量以乳酸为主，过强的醋酸会导致整体风味的失衡；酒体轻盈到中低，中高到高的碳化度；中等浑浊的酒体可以接受。

如使用了过桶工艺，请投送至“62、过桶啤酒”风格。

ABV：5-8　　SRM：6-40　　OG：11-16　　IBUs：8-20

71、　古斯　Gose

很低到低的麦芽风味；无到低的酒花风味；无到低的苦味；中到高的乳酸风味；低到中低的酒体，中高到高的碳化度；通常会使用盐和香菜籽，具体风味平衡性各异。

ABV：4.2-5.4　　SRM：2-7　　OG：9-14　　IBUs：5-15

72、　柏林酸　Berliner Weisse

无到很低的麦芽风味；通常没有酒花风味；无到低的苦味；低到中等的酯香，允许有低到中等的布雷特风味，中到高的乳酸风味；非常轻到轻的酒体，中高到高的杀口感。

ABV：2.5-4　SRM：2-4　OG：7-10　　IBUs：3-8

73、　水果味酸啤　Fruit-Flavored Sour Beer

在酿造过程中使用了各种水果来增味的各种酸啤，需注明基酒风格以及使用的水果。

74、　其它酸啤　Other Sour Beer

任何无法投送上述酸啤组别的酸啤，如香料增味酸啤、法兰德斯红艾、增味法兰德斯红艾、老棕酸等。

M：增味啤酒组　Flavored Beer

增味啤酒组的作品，请在报名时详细填写相关内容：

“特殊原料及说明”中需详细填写使用的特殊原料，并阐述如何使用该原料的具体工艺。

“特殊工艺”指的是特殊原料及其相关工艺之外的其它特殊工艺，如酸化、冰馏、过桶细节等。

“风格说明”中可填写作品的详细风格描述，如“橡木桶陈一年的树莓英式大麦酒”，注意，至少必须填写出基酒的风格；并可详细展开描述上述填写中的未尽事项。

75、　过桶啤酒　Wood-Aged Beer

使用木桶或者与木头接触进行陈酿带来特殊风味的啤酒，通常可能具有木头、陈年、木头中残留的烈酒、布雷特或其它菌群等风味，上述风味非必须同时存在，但存在的风味应当与基酒风味融合和谐，且不能严重遮盖基酒风味。

需注明基酒风格，并注明过桶的具体工艺，如木桶或木头的特征、过桶时长等。

本组别包含添加水果或其它增味原料的酒款。

76、　烟熏啤酒　Smoked Beer

使用各种烟熏工艺的啤酒，基酒可以是任何风格，烟熏风味应当与基酒风味平衡，整体风味和谐且具有足够易饮性。

需注明基酒风格，以及烟熏工艺。

77、　水果增味啤酒　Fruit-Flavored Beer

除上述增味比利时小麦、增味德式小麦、水果增味 IPA、中式水果味啤酒、水果味酸啤风格以外的水果增味啤酒。

需注明基酒风格、水果成分及其使用工艺。

78、 香料增味啤酒 Spice-Flavored Beer

除上述增味拉格、增味比利时小麦、增味德式小麦、其它 IPA、中式香料味啤酒、其它酸啤风格以外的香料增味啤酒。

需注明基酒风格、香料成分及其使用工艺。

79、 咖啡/巧克力增味啤酒 Coffee/Chocolate-Flavored Beer

酿造中使用咖啡、巧克力、可可等类似风味原料的啤酒，基酒可以是任何风格，增味的风味应当与基酒风味平衡，整体风味和谐且具有足够易饮性。

需注明基酒风格、增味原料及其使用工艺。

注意：世涛波特类的该类型增味请投送至第 45 组。

80、 其它增味啤酒 Other Flavored Beer

任何无法投送上述增味类组别的增味啤酒。

本组别主要包含多种增味原料的啤酒。

需注明基酒风格、增味原料及其使用工艺。

N：其它及创新啤酒/苹果酒/蜂蜜酒组　Special Beer/Cider/Mead

81、　其它风格及创新实验型啤酒　Other Styles/Innovative Experimental Beer

任何无法投送其它组别，或者具有其它组别无法涵盖的特殊工艺、原料等创新思路的啤酒，参赛者需清晰描述相关工艺或原料的使用。

如投送该组别的作品适用于上述的任何一个组别，则无法在本组别获得成绩。

82、　苹果酒　Cider

包含传统苹果酒、新世界苹果酒、烈性苹果酒以及梨酒 Perry，及相关增味酒款。

传统苹果酒是以单宁含量较高的苹果酿造，并给酒带来明显的涩和苦；整体上可以是偏英式的干爽质朴，也可以是偏法式的甜、浓、果味。

新世界苹果酒往往使用可食用苹果来酿造，整体单宁含量相对更低，相对更易饮。

烈性苹果酒往往通过添加糖或者使用苹果浓缩汁来增加初始比重和最终的酒精度。

ABV：3-13　　OG：12-20

非增味的苹果酒，请在报名时详细填写“所有原料”这一栏目，对于苹果或苹果汁的说明可在“特殊原料及说明”中详细填写。

增味苹果酒的作品，请在报名时详细填写相关内容：

“特殊原料及说明”中需详细填写使用的特殊原料，并阐述如何使用该原料的具体工艺。

“特殊工艺”指的是特殊原料及其相关工艺之外的其它特殊工艺。

“风格说明”中可填写作品的详细风格描述，如“橡木桶陈一年的蓝莓增味烈性苹果酒“，

注意，至少必须填写出基酒的风格；并可详细展开描述上述填写中的未尽事项。

本组所有作品，报名时需在“风格说明”中标明甜度和碳化度。

83、 蜂蜜酒 Mead

包含传统蜂蜜酒、增味蜂蜜酒和特种蜂蜜酒。

传统蜂蜜酒由蜂蜜、水、酵母酿造而成，通常按照酒精度风味低度蜂蜜酒（3.5%-7.5% ABV)、标准蜂蜜酒（7.5%-14% ABV)、高度蜂蜜酒（14-18% ABV)。

ABV：3.5-18 OG：8.5-42.5

传统蜂蜜酒，请在报名时详细填写“所有原料”这一栏目，对于特殊的蜂蜜品种可在“特殊原料及说明”中详细填写。

增味蜂蜜酒和特种蜂蜜酒的作品，请在报名时详细填写相关内容：

“特殊原料及说明”中需详细填写使用的特殊原料，并阐述如何使用该原料的具体工艺。

“特殊工艺”指的是特殊原料及其相关工艺之外的其它特殊工艺。

“风格说明”中可填写作品的详细风格描述，如“冰馏草莓增味标准蜂蜜酒”；并可详细展开描述上述填写中的未尽事项。

本组所有作品，报名时需在“风格说明”中标明甜度和碳化度。

O：低醇无醇/无麸质啤酒组 Low/Non-Alcoholic Beer/Gluten-Free Beer

84、 低醇无醇+无麸质啤酒 Low/Non-Alcoholic Beer/Gluten-Free Beer

酒精度低于 2.5 度的低醇啤酒，酒精度低于 0.5 度的无醇啤酒，以及使用无麸质工艺的啤酒。

报名时请在“特殊工艺”中说明低醇/无醇/无麸质的相关工艺。本组只针对商酿组作品报名。

增味的无醇啤酒，应投报到本组别。

P：青云组 Azure Cloud

2026 年青云组为家酿组“命题酿造”，参加本组比赛的作品需满足以下要求：

一、要求本组作品为以下风格中的一种，风格特色鲜明突出

- 27、英式 IPA English-Style IPA
- 28、美式 IPA American-Style IPA
- 30、社交 IPA Session IPA
- 31、浑浊社交 IPA Hazy Session IPA
- 32、浑浊 IPA Hazy IPA
- 34、清爽型 IPA Crisp IPA（参赛风格限定为：当代西海岸 IPA 或 Cold IPA）

注意，一款家酿作品不可同时报名上述组别和“青云组”，只能二选一。

二、作品具体参数：

- 参赛产品需注明产品风格、酒花类型（如英式、美式、南半球等）；
- 指标限定：酒精度/ABV：4.2%-7.0%vol；苦味质/IBUS：25-60BU。其他指标符

合品类特征；

- 原料及说明：以大麦芽为主，允许搭配小麦芽、小麦、燕麦等谷物辅料，用于调整酒体的外观、风味、口感，不可大批量替换基础麦芽；不得使用乳糖、砂糖、果泥果汁等非谷物类添加物。

Q：创艺之星组 Innovation Star

“创艺之星”组为商酿组组别，所有符合商酿组要求的品牌均可投报本组比赛。设立本组旨在鼓励参赛品牌在酿造技艺与风格表达上的更多探索，作品风格不做任何限制，但在报名时需选择本指南内的 1-84 风格作为参考风格，并在填写作品说明时，对作品的设计理念、酿造工艺、原材料等方面的创新进行详细的说明，以供裁判参考。

祝大家好运！

中国国际啤酒挑战赛组委会

2026 年 7 月