PB PUBBOARD

WEB EDITION · LINKS VERIFIED 11.09.2026

FUTURE BEER STYLE GUIDELINES

МАЙБУТНІ ПИВНІ СТИЛІ

GUIDELINES v0.2.3

ПЕРЕДБАЧЕННЯ / ВИНАХОДИ

EDITORIAL & EVIDENCE EDITION

Експериментальна система для наступних пивних стилів

Глосарій

Просте пояснення технічних термінів, використаних у документі.

ABV - вміст алкоголю за об'ємом у відсотках.

OG / FG - початкова густина сусла до ферментації / кінцева густина після ферментації.

IBU - міжнародні одиниці гіркоти; орієнтовний показник хмелевої гіркоти.

EBC - європейська шкала кольору пива; більші значення означають темніше пиво.

Hazy / NEIPA - навмисно мутне, інтенсивно охмелене пиво з м'яким, соковитим профілем.

Session - пиво нижчої міцності, розраховане на високу питкість і тривале споживання.

Тіоли / thiolized yeast - ароматично активні сполуки та дріжджові підходи, здатні підсилювати маракуєві, гуавові, грейпфрутові й винні ноти.

Лагерний профіль / crisp - чиста ферментація, легка питкість, виразна карбонізація та сухий освіжаючий фініш.

Сліпа дегустація / blind test - дегустація без інформації про етикетку, бренд або заявлений стиль.

Сенсорний кластер - повторювана група рис аромату, смаку, вигляду та відчуття в роті, яка трапляється в різних комерційних прикладах.

Передмова

PubBoard - живе TV-меню для пабів і крафтових барів. Гість бачить на великому екрані актуальні ціни, ABV та наявність пива, а заклад оновлює меню з телефона. Сервіс також має безкоштовну карту пивних стилів і пивний контент для гостей.

Навіщо потрібен цей гайдлайн. Пиво змінюється швидше, ніж офіційні системи стилів встигають це фіксувати. Нові технології, інгредієнти та споживчі звички спочатку з'являються як окремі релізи, неформальні назви або широкі конкурсні підкатегорії. PubBoard Future Beer Style Guidelines створено, щоб помічати ці сигнали раніше, не видаючи кожну новинку за сформований стиль.

Як він створювався. Версія 0.2.2 поєднує порівняльне читання BJCP 2021, Brewers Association 2026, European Beer Star 2026 та EBCU Beer Styles із перевіркою реальних пивоварних релізів, сенсорним аналізом і логікою сліпої дегустації. Тому «Передбачення» описують кластери, що вже формуються, а «Винаходи» - гіпотези PubBoard, які ще мають пройти повторюване варіння й незалежну перевірку.

Це жива система. Її цінність з'являється у використанні: варити запропоновані профілі, тестувати їх наосліп, ставити під сумнів межі й змінювати формулювання, коли саме пиво доводить, що попередня гіпотеза була слабкою.

Ініціатор і редактор: Юрій Миколишин | PubBoard

Вступ і методологія

PubBoard Future Beer Style Guidelines v0.2.3 - робоча система для розрізнення усталеного стилю, ринкового кластера, що формується, та свідомого винаходу. Вона створена для пивоварів, суддів, авторів і допитливих дегустаторів, яким потрібна мова для опису наступних пивних напрямів.

Параметри нижче є практичними цілями для повторюваного варіння та сліпої дегустації, а не офіційними конкурсними межами. Оцінки PubBoard Confidence і «Потенціал стилю» є редакційними шкалами, а не статистичними ймовірностями.

Як стиль отримує увагу PubBoard

- Відмінність: його можна сенсорно відокремити від найближчого існуючого стилю.
- Повторюваність: різні пивоварні здатні отримати споріднений профіль.
- Зрозуміла назва: вона формує корисне очікування для споживача.
- Нереплікативність: це не просто існуючий стиль плюс один інгредієнт або процес.
- Стійкість у часі: кластер переживає один реліз, одну броварню або короткий тренд.

Схема переходу

ВИНАХІД	ПЕРЕДБАЧЕННЯ	КАНДИДАТ НА ВИЗНАННЯ	ВИЗНАНИЙ / GRADUATED	АРХІВ
Сенсорна гіпотеза	Видимий повторюваний кластер	Стабільна назва, ринок і зовнішні сигнали	Формальне або фактичне визнання	Історичний запис після визнання або відхилення

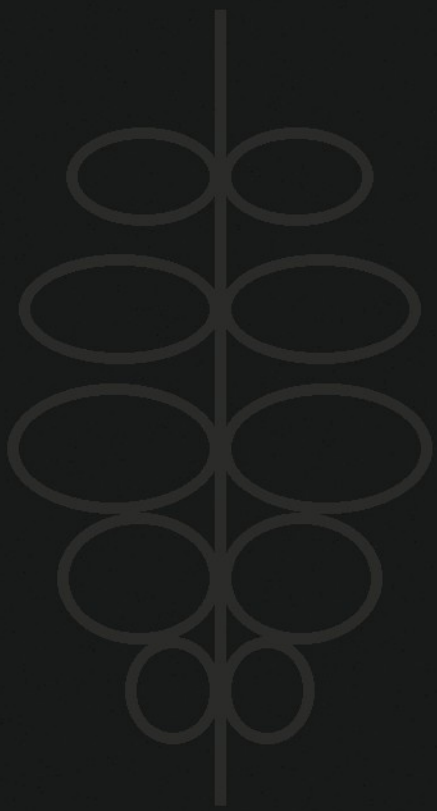
Рух праворуч відбувається лише тоді, коли накопичуються докази: повторювані приклади, сенсорне розділення у сліпій дегустації, зрозумілість для споживача, комерційна присутність і зовнішнє визнання. Архів не означає «невдачу»: це публічна історія того, що було визнано, відхилено або втратило актуальність.

PB PUBBOARD

P ПЕРЕДБАЧЕННЯ

PREDICTIONS

Спостережувані ринкові й сенсорні кластери, які вже мають повторювані ознаки та можуть отримати окреме формальне визнання.



PB-P01 COLD IPA

СИЛЬНЕ ПЕРЕДБАЧЕННЯ PUBBOARD CONFIDENCE: високий / 9 із 10

СИГНАТУРА Ароматика IPA x чистота лагера x надсухий фініш.

Загальне враження: Дуже сухий, світлий і чистий IPA з високою інтенсивністю сучасного хмелю, мінімальним солодовим тілом і виразно освіжаючим лагерним фінішем.

Аромат: Високий або дуже високий хмелевий аромат: цитрус, тропічні та кісточкові фрукти, хвоя, смола або dank-ноти; дріжджові естери низькі або відсутні.

Зовнішній вигляд: Солом'яний до золотого; переважно прозорий, допустима легка хмелева мутність; стійка біла піна.

Смак: Хміль домінує. Гіркота від середньо-високої до високої, але без грубої різкості. Солод низький. Фініш сухий або дуже сухий.

Відчуття в роті: Тіло легке або середньо-легке; карбонізація середньо-висока; алкоголь може бути відчутним лише як легке тепло.

Порівняння / це не: Не IPL лише з новою назвою; не West Coast IPA без характерної лагерної чистоти та дуже сухого фінішу.

Сліпа дегустація: Пиво спочатку має читатися як IPA, але фініш повинен бути настільки чистим, сухим і легким, щоб відчувався окремий лагерний каркас.

ЧОМУ ЗАРАЗ?

Назва вже стабільно використовується різними броварнями, а сенсорне ядро повторюється: світла adjunct-база, дуже суха ферментація, чистий профіль і сучасний хміль.

- Wayfinder - The Original Cold IPA / Relapse
- Firestone Walker - Hopnosis
- Fremont - Legend
- Flying Monkeys - Quantum Hugs
- Trzech Kumpli - Our New IPA: Cold IPA

ЩО СПРОСТУЄ ГІПОТЕЗУ

Якщо різні приклади не відділяються наосліп від West Coast IPA або IPL, окремий стиль не потрібен.

Джерела: [M01-M05]

OG	FG	ABV	IBU	EBC	ПОДАЧА
1.052-1.068	1.004-1.010	6.0-8.0%	40-70	5-12	6-8 C

РЕКОМЕНДОВАНИЙ КЕЛИХ

IPA GLASS

Звужена середина й розкритий верх концентрують хмелеву ароматику та підтримують піну.

PB-P02 HAZY SESSION IPA

СИЛЬНЕ ПЕРЕДБАЧЕННЯ PUBBOARD CONFIDENCE: високий / 8 із 10

СИГНАТУРА Ароматика NEIPA без ваги NEIPA.

Загальне враження: Низькоалкогольний хміль-домінантний ель із соковитою мутністю, м'якою гіркотою та достатньою структурою, щоб не здаватися водянистим.

Аромат: Високий або дуже високий аромат манго, персика, цитрусу, маракуї, дині та інших сучасних хмелевих профілів.

Зовнішній вигляд: Блідо-жовтий до золотого; мутний або непрозорий; щільна біла піна.

Смак: Інтенсивний смак хмелю, гіркота низька або середньо-низька, солод стриманий. Фініш середньо-сухий, без десертної солодкості.

Відчуття в роті: Тіло легке або середньо-легке, але м'яке й шовковисте; карбонізація помірна або середньо-висока.

Порівняння / це не: Не розбавлена NEIPA; не звичайний Session IPA, якому просто дозволили залишитися мутним.

Сліпа дегустація: Має впізнаватися як соковитий Hazy IPA, але міцність і питкість повинні відчуватися сесійними.

ЧОМУ ЗАРАЗ?

На ринку вже є незалежні продукти, які прямо використовують назву Hazy Session IPA або Session Hazy IPA і збігаються за міцністю та сенсорним задумом.

- 14th Star - CodeName, 4.8%
- Northern Monk - A Little Faith, 4.0%
- Shaketown - Itty-BittyIPA, 4.5%
- Kirkstall - Jasper, 4.3%
- West Coast Brewing - Bright Future, 3.5%

ЩО СПРОСТУЄ ГІПОТЕЗУ

Якщо «hazy» не додає стабільної різниці в mouthfeel і балансі порівняно з Session IPA, це лише варіант існуючого стилю.

Джерела: [M06-M10]

OG	FG	ABV	IBU	EBC	ПОДАЧА
1.038-1.052	1.008-1.014	3.5-5.0%	15-35	6-14	6-8 C

РЕКОМЕНДОВАНИЙ КЕЛИХ

IPA GLASS

Форма добре збирає соковиту хмелеву ароматику й допомагає зберегти м’яку піну.

PB-P03 NON-ALCOHOLIC HAZY IPA

СИЛЬНЕ ПЕРЕДБАЧЕННЯ PUBBOARD CONFIDENCE: високий / 9 із 10

СИГНАТУРА Сенсорний досвід Hazy IPA при <0.5% ABV.

Загальне враження: Сильно ароматне, мутне, хмільне пиво з вмістом алкоголю нижче 0.5% ABV, яке не має домінуючої суслової солодкості або водянистості.

Аромат: Високий або дуже високий тропічний і цитрусовий хмелевий аромат; можливі соснові й dank-ноти.

Зовнішній вигляд: Бліде до золотого; мутне або непрозоре; біла піна з доброю стійкістю.

Смак: Хміль попереду, гіркота низька або середня, солод стриманий. Фініш чистий; залишкова солодкість не повинна нагадувати незброджене сусло.

Відчуття в роті: Тіло середньо-легке або середнє; м'яке, але не в'яле. Карбонізація середня або вище середньої.

Порівняння / це не: Не generic NA IPA; не солодке суслове пиво з хмелевим ароматизуванням.

Сліпа дегустація: Панель спочатку повинна зчитувати Hazy IPA - мутність, аромат і текстуру - а вже потім помічати відсутність алкоголю.

ЧОМУ ЗАРАЗ?

Великі й спеціалізовані виробники вже продають окремо названі Non-Alcoholic Hazy IPA; конкурсні системи водночас часто тримають їх у ширшій категорії безалкогольного хмільного пива.

- Samuel Adams - Just the Haze
- Athletic Brewing - Free Wave
- Sierra Nevada - Trail Pass Hazy IPA

ЩО СПРОСТУЄ ГІПОТЕЗУ

Якщо безалкогольні hazy-приклади не утворюють спільного балансу і текстури, достатньо ширшої категорії Non-Alcoholic Hoppy Beer.

Джерела: [A03, M11-M13]

OG	FG	ABV	IBU	EBC	ПОДАЧА
процес-залежний	процес-залежний	<0.5%	15-40	5-14	5-7 C

РЕКОМЕНДОВАНИЙ КЕЛИХ

IPA GLASS

Допомагає втримати хмелеву ароматику й піну навіть у безалкогольному профілі.

PB-P04 SESSION HOPPY LAGER

ПЕРСПЕКТИВНЕ ПЕРЕДБАЧЕННЯ PUBBOARD CONFIDENCE: середній / 7 із 10

СИГНАТУРА Сучасна хмелева ароматика x щоденна питкість лагера.

Загальне враження: Легкий сучасний лагер із виразнішою за класичний pils хмелевою ароматикою, нижчою міцністю та високою питкістю.

Аромат: Середньо-високий аромат лайма, цитрусу, білого винограду, дині, квітів або трав; ферментація нейтральна.

Зовнішній вигляд: Солом'яний до золотого; прозорий або з легкою хмелевою мутністю.

Смак: Сухий освіжаючий фініш, чиста середня гіркота, низький підтримувальний солод. Хміль виразний, але не IPA-рівня.

Відчуття в роті: Легке тіло, висока карбонізація, дуже висока питкість.

Порівняння / це не: Не Session IPA: дріжджовий профіль має бути нейтральним. Не просто Pilsner: аромат сучасного хмелю повинен бути очевидним.

Сліпа дегустація: У сліпій дегустації одночасно мають зчитуватися сучасний хміль і безпомилкова легкість світлого лагера.

ЧОМУ ЗАРАЗ?

Є кілька незалежних Hoppy Lager у діапазоні близько 4-4.5% ABV, а European Beer Star уже має широку New-Style Lager категорію, з якої low-ABV край потенційно може відокремитися.

- Chuckanut - Hoppy Lager, 4.5%
- Coast Mountain - Queen of Hops, 4.5%
- HHH / Toombro - HHHoppy Lager, 4.5%
- DEYA - Tappy Pils, 4.4% (суміжний сигнал)

ЩО СПРОСТУЄ ГІПОТЕЗУ

Якщо ринок послідовно називатиме такі сорти Pilsner / Italian Pils / Hoppy Lager без окремої сенсорної межі, новий стиль зайвий.

Джерела: [A03, M14-M17]

OG	FG	ABV	IBU	EBC	ПОДАЧА
1.032-1.044	1.004-1.010	3.2-4.5%	20-40	4-10	4-7 C

РЕКОМЕНДОВАНИЙ КЕЛИХ

PILSNER

Висока вузька форма підкреслює карбонізацію, прозорість і сухий лагерний фініш.

PB-P05 THIOL IPA

ПЕРЕДБАЧЕННЯ ДЛЯ СПОСТЕРЕЖЕННЯ PUBBOARD CONFIDENCE: середній / 6 із 10

СИГНАТУРА Маракуя x гуава x грейпфрут x біле вино.

Загальне враження: IPA з виразною тіол-домінантною тропічною та винною ароматикою, де сенсорна різниця походить від ферментаційно-хмелевої взаємодії, а не просто від більшої кількості хмелю.

Аромат: Дуже високий аромат маракуї, гуави, грейпфрута, аґрусу, чорної смородини або нот, що нагадують Sauvignon Blanc.

Зовнішній вигляд: Блідо-золотий; від прозорого до помірно мутного залежно від базової IPA-інтерпретації.

Смак: Гіркота середня, солод низький або середньо-низький, тропічний фініш. Сірчисті ноти не повинні бути різкими чи неприємними.

Відчуття в роті: Тіло середньо-легке або середнє, гладке; карбонізація помірна.

Порівняння / це не: Не будь-який IPA на thiolized yeast. Технологія сама по собі не є стилем; різниця має бути сенсорною й повторюваною.

Сліпа дегустація: Панель має відрізняти його від matched tropical IPA за характерною винно-тропічною ароматикою і фінішем без інформації про дріжджі.

ЧОМУ ЗАРАЗ?

Фраза Thiolized IPA уже використовується комерційними броварнями, а різні релізи повторюють ті самі descriptors: passion fruit, guava, grapefruit і Sauvignon-Blanc-like ароматика.

- Threes + Cellarmaker - The New Me
- Three Notch'd - Future IPA
- Rhinegeist - Now and Ten
- Wye Hill - Magic Totem
- Dangerous Man - The Werks IIPA

ЩО СПРОСТУЄ ГІПОТЕЗУ

Якщо дегустатори не можуть стабільно відрізнити «thiol IPA» від звичайного tropical IPA без знання процесу, це технологічний підхід, а не стиль.

Джерела: [M18-M22, T01-T02]

OG	FG	ABV	IBU	EBC	ПОДАЧА
1.050-1.066	1.006-1.012	5.5-7.5%	25-55	5-14	6-8 C

РЕКОМЕНДОВАНИЙ КЕЛИХ

TEKU

Конусна чаша концентрує тіольну, тропічну й винну ароматику.

PB-P06 MODERN BLACK LAGER

СЛАБКЕ ПЕРЕДБАЧЕННЯ PUBBOARD CONFIDENCE: середній / 5 із 10

СИГНАТУРА Виглядає темним. П'ється як чистий лагер. Пахне сучасним хмелем.

Загальне враження: Темний, чистий і сухий лагер зі стриманим обсмаженим характером та виразним шаром сучасного хмелю.

Аромат: Середньо-високий аромат цитрусу, хвої, смоли, ягід або тропічних фруктів; обсмажені ноти слабкі, без паленого характеру.

Зовнішній вигляд: Темно-коричневий до чорного; бежева піна.

Смак: Сухий і чистий. Обсмажені ноти низькі або середньо-низькі, гіркота середня, сучасний хміль виразний.

Відчуття в роті: Тіло легке або середньо-легке, фініш сухий і освіжаючий, питкість висока.

Порівняння / це не: Не Schwarzbier, якщо сучасний хміль стає центральним; не Black IPA, якщо ферментація й тіло залишаються виразно лагерними.

Сліпа дегустація: Темний вигляд повинен контрастувати з чистим лагерним післясмаком, а сучасна хмелева ароматика має бути очевидною.

ЧОМУ ЗАРАЗ?

Реальні «hoppy black lager» і double-dry-hopped black lager існують, але назви й межі поки нестабільні та часто повертаються до Schwarzbier.

- Trig - Ridge, 5.0%
- Philadelphia Brewing - Black Cat Lager, 5.0%
- Faction + Riip - Bergs of A Feather, 5.8%

ЩО СПРОСТУЄ ГІПОТЕЗУ

Якщо назва Hoppy Black Lager не закріпиться, а приклади залишаться просто dry-hopped Schwarzbier, окремий стиль не сформується.

Джерела: [M23-M25]

OG	FG	ABV	IBU	EBC	ПОДАЧА
1.044-1.060	1.006-1.012	4.5-6.2%	25-50	50-90+	6-8 C

РЕКОМЕНДОВАНИЙ КЕЛИХ

WILLI BECHER

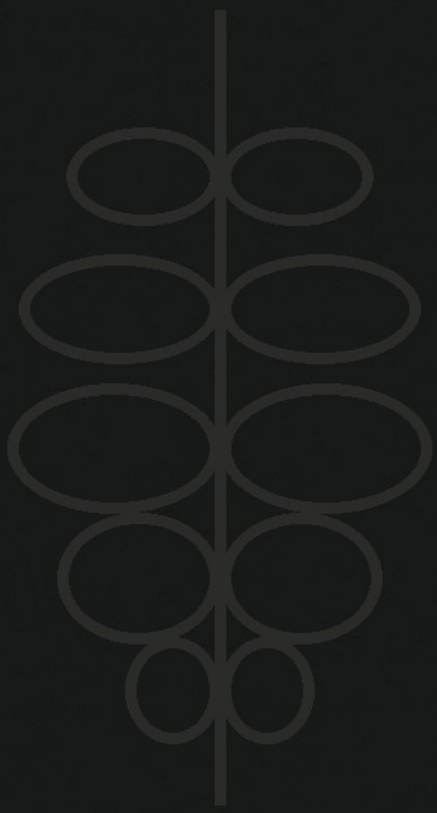
Універсальна лагерна форма підтримує піну й питкість, а темний колір добре читається в келиху.

PB PUBBOARD

ВИНАХОДИ

INVENTIONS

Гіпотези PubBoard. Їхня цінність визначається не красивою назвою, а здатністю пройти повторюване варіння, сліпу дегустацію та ринкову перевірку.



PB-I01 HOPPY RICE LAGER

ОСНОВНИЙ ВИНАХІД ПОТЕНЦІАЛ СТИЛЮ: 7 із 10

СИГНАТУРА Характер рису <-> характер хмелю.

Загальне враження: Сухий чистий лагер, де характер названого сорту рису й сучасного хмелю є двома рівноправними сенсорними осями.

Аромат: Рисові ноти середньої інтенсивності плюс середньо-високий аромат лайма, білого винограду, дині, цитрусу або тропічних фруктів.

Зовнішній вигляд: Солом'яний до світло-золотого; прозорий або з легкою хмелевою мутністю.

Смак: Дуже сухий і чистий; рис помітний, хміль яскравий, але інтегрований. Гіркота середньо-низька або середня.

Відчуття в роті: Легке тіло, висока карбонізація, сухий освіжаючий фініш.

Порівняння / це не: Не Rice Lager, де рис лише полегшує тіло; не hoppy lager без окремо помітного рисового профілю.

Сліпа дегустація: Дегустатор повинен одночасно назвати modern hoppy lager і cereal/rice signature.

VALIDATION PROTOCOL

Для переходу у «Передбачення» потрібен не один вдалий рецепт, а окремий повторюваний кластер.

- Щонайменше 3 незалежні броварні.
- Щонайменше 2 різні сорти або типи рису.
- У сліпій панелі >=70% учасників відрізняють його від Rice Lager і Hoppy Lager.
- І рис, і сучасний хміль розпізнаються окремо, але не конфліктують.
- Назва Hoppy Rice Lager використовується без довгого пояснення рецепту.

ЩО СПРОСТУЄ ГІПОТЕЗУ

Якщо рис у більшості прикладів сенсорно непомітний, це лише hoppy lager з adjunct-базою.

Джерела: [A02-A03]

OG	FG	ABV	IBU	EBC	ПОДАЧА
1.042-1.056	1.003-1.009	4.3-5.8%	20-45	3-10	4-7 C

РЕКОМЕНДОВАНИЙ КЕЛИХ

PILSNER

Висока вузька форма підкреслює прозорість, карбонізацію й хрусткий рисово-лагерний фініш.

PB-I02 HERITAGE GRAIN LAGER

КОНЦЕПТУАЛЬНИЙ ВИНАХІД ПОТЕНЦІАЛ СТИЛЮ: 6 із 10

СИГНАТУРА Походження зерна як смак, а не декорація.

Загальне враження: Чистий лагер, створений для вираження конкретного heritage grain, солодовні та, за можливості, регіону вирощування.

Аромат: Зерно, свіжий хліб, бісквіт, горіх, мед, польові або легкі землисті ноти; хміль низький або середньо-низький.

Зовнішній вигляд: Блідо-золотий до бурштинового; переважно прозорий.

Смак: Солодовий, але сухий; характер зерна має бути специфічним і повторюваним, а не просто «більш солодовим».

Відчуття в роті: Тіло легке або середнє; чистий сухий фініш; карбонізація помірно висока.

Порівняння / це не: Не generic lager з фермерською історією на етикетці; не Alternative Grain Beer, якщо конкретне зерно не є головною сенсорною темою.

Сліпа дегустація: Зразки з різними заявленими зернами мають давати стабільні, відмінні між собою сенсорні профілі.

VALIDATION PROTOCOL

Стиль має довести, що сорт зерна може бути не лише маркетинговою історією, а повторюваним сенсорним маркером.

- 3+ незалежні броварні або солодовні у спільних тестах.
- 3+ названі сорти/походження зерна.
- Трикутні тести показують статистично помітну різницю між зерновими базами.
- Профіль повторюється у щонайменше двох варках/урожаях.
- На етикетці декларуються сорт і/або походження зерна.

ЩО СПРОСТУЄ ГІПОТЕЗУ

Якщо сенсорну різницю визначає переважно обсмаження, вода або хміль, а не зерно, гіпотеза не працює.

Джерела: [A03-A04]

OG	FG	ABV	IBU	EBC	ПОДАЧА
1.040-1.056	1.006-1.012	4.2-5.8%	15-30	3-14	5-8 C

РЕКОМЕНДОВАНИЙ КЕЛИХ

WILLI BECHER

Універсальна форма добре показує зерновий характер, піну й щоденну питкість без втрати нюансів.

PB-I03 UKRAINIAN FARMHOUSE ALE

ВИНАХІД З ВИСОКОЮ ВІДМІННІСТЮ ПОТЕНЦІАЛ СТИЛЮ: 8 із 10

СИГНАТУРА Farmhouse fermentation x українське поле.

Загальне враження: Світлий, сухий і дуже питкий farmhouse ale з виразним зерновим каркасом, стриманою пряно-фруктовою ферментацією та трав'яно-квітковим акцентом. «Українськість» повинна проявлятися через повторюваний баланс сировини й ферментації, а не через одну символічну добавку.

Аромат: Середньо-низька або середня фруктовість; перець; свіже зерно; сіно; польові трави або квіти. Легка землистість допустима; різкий funk небажаний.

Зовнішній вигляд: Блідо-золотий до бурштинового; легка мутність допустима; стійка біла або кремова піна.

Смак: Сухий, освіжаючий і зерновий. Хміль трав'яний/квітковий від низького до середнього. Легка кислотність допустима, але не обов'язкова.

Відчуття в роті: Тіло легке або середньо-легке, висока карбонізація, сухий фініш.

Порівняння / це не: Не Saison з українським прикметником; не «пиво з гречкою/медом/травами». Жоден окремий інгредієнт не визначає стиль.

Сліпа дегустація: Без інформації про походження панель має впізнати суху farmhouse-структуру, зернову виразність, стриману пряність і польово-трав'яний профіль як одну повторювану комбінацію.

VALIDATION PROTOCOL

Це пріоритетний research-style: спочатку потрібно довести сам сенсорний fingerprint, а вже потім закріплювати назву.

- 3+ незалежні українські броварні варять власні інтерпретації.
- Щонайменше 2 різні зернові/сировинні композиції без обов'язкової «національної» добавки.
- Сліпа панель відділяє кластер від Saison і широкого European Farmhouse Ale.
- Спільний fingerprint повторюється протягом щонайменше двох сезонів.
- Панель може описати спільний профіль без підказки «українське».

ЩО СПРОСТУЄ ГІПОТЕЗУ

Якщо впізнаваність тримається лише на назві країни або одному локальному інгредієнті, це не окремий стиль.

Джерела: [A03-A04]

OG	FG	ABV	IBU	EBC	ПОДАЧА
1.042-1.060	1.004-1.010	4.5-6.5%	15-35	5-18	6-9 C

РЕКОМЕНДОВАНИЙ КЕЛИХ

TEKU

Конусна чаша збирає зерново-пряну ферментаційну ароматику та підкреслює сухий farmhouse-фініш.

PB-I04 HOPPY GRAPE ALE

ВИНАХІД З ВИСОКИМ ІНТЕРЕСОМ ПОТЕНЦІАЛ СТИЛЮ: 6 із 10

СИГНАТУРА Свіжість винограду x сучасний хмелевий профіль.

Загальне враження: Сухий ель або гібрид, де виноградна ферментаційна ароматика та сучасний хміль є окремо впізнаваними, але збалансованими.

Аромат: Середньо-високий аромат свіжого винограду й винних фруктів разом із цитрусовим, квітковим або тропічним хмелем.

Зовнішній вигляд: Блідо-золотий до мідного; прозорий або трохи мутний.

Смак: Сухий і яскравий; виноград підтримує хміль, гіркота низька або середньо-низька. Легка винна кислотність допустима.

Відчуття в роті: Тіло легке або середньо-легке; фініш сухий і чистий; карбонізація помірна або вище середньої.

Порівняння / це не: Не Fruit IPA із виноградним соком; не Italian Grape Ale, де хміль лише фоновий; не Thiol IPA, де виноградний характер випадковий або суто ароматичний.

Сліпа дегустація: Виноградне й хмелеве походження мають бути окремо впізнавані в сліпій дегустації, але сприйматися як один узгоджений профіль.

VALIDATION PROTOCOL

Гіпотеза має довести, що виноград і хміль можуть бути двома рівними осями стилю, а не випадковим fruit-beer pairing.

- 3+ незалежні броварні.
- 2+ сорти винограду та 2+ хмелеві композиції.
- Виноград бере участь у ферментації, а не лише додається як ароматизатор.
- >=70% сліпої панелі розрізняє його з Italian Grape Ale та Fruit IPA.
- Назва й баланс повторюються в кількох релізах.

ЩО СПРОСТУЄ ГІПОТЕЗУ

Якщо один компонент стабільно домінує, кластер повертається до IGA або Fruit/Specialty IPA.

Джерела: [A03]

OG	FG	ABV	IBU	EBC	ПОДАЧА
1.040-1.060	1.004-1.010	4.5-6.5%	10-30	4-16	6-8 C

РЕКОМЕНДОВАНИЙ КЕЛИХ

TEKU

Конусна чаша концентрує виноградну й хмелеву ароматику та допомагає тримати баланс винної сухості.

PB-I05 KOJI RICE LAGER

ЕКСПЕРИМЕНТАЛЬНИЙ ВИНАХІД ПОТЕНЦІАЛ СТИЛЮ: 5 із 10

СИГНАТУРА Точність лагера x складність koji.

Загальне враження: Чистий лагер із рисовою базою, де робота koji додає делікатну фруктову, зернову та умамі-складність, але пиво все одно однозначно сприймається як lager.

Аромат: Низький або середньо-низький аромат рису, груші, яблука, квітів, землі або делікатних умамі-нот.

Зовнішній вигляд: Блідо-золотий; прозорий або з легкою мутністю.

Смак: Сухий і шаруватий, з легкою пікантною/умамі нотою; гіркота низька або середньо-низька; різка кислотність небажана.

Відчуття в роті: Тіло легке або середньо-легке, гладке, висока карбонізація, чистий сухий фініш.

Порівняння / це не: Не Ginjo/Sake-Yeast Beer, якщо sake-подібний характер стає головним; не Rice Lager, якщо koji сенсорно не читається.

Сліпа дегустація: У сліпій дегустації має бути впізнана чиста структура лагера плюс окрема, але делікатна koji-rice нота.

VALIDATION PROTOCOL

Потрібно показати, що koji дає стабільну beer-relevant різницю, а не просто переносить пиво в sake-подібну категорію.

- 3+ незалежні броварні.
- Щонайменше 2 різні koji-підходи або рисові бази.
- Сліпа панель відділяє стиль від Rice Lager та Ginjo/Sake-Yeast Beer.
- Koji-профіль повторюється без різкої кислотності або ферментованої «соєвої» домінанти.
- Лагерна чистота залишається головним структурним маркером.

ЩО СПРОСТУЄ ГІПОТЕЗУ

Якщо koji неможливо сенсорно відділити або він робить пиво ближчим до sake hybrid, окрема категорія не потрібна.

Джерела: [A02]

OG	FG	ABV	IBU	EBC	ПОДАЧА
1.040-1.056	1.004-1.010	4.2-5.8%	10-30	3-10	5-8 C

РЕКОМЕНДОВАНИЙ КЕЛИХ

PILSNER

Висока форма підкреслює чистоту лагера, делікатність рису та сухий мінеральний фініш.

PB-I06 THIOL LAGER

ВИСОКОРИЗИКОВИЙ ВИНАХІД ПОТЕНЦІАЛ СТИЛЮ: 4 із 10

СИГНАТУРА Точність лагера x тропічна ферментація.

Загальне враження: Чистий світлий lager, чия тропічна або винна ароматика визначається виразним тіольним профілем, але без IPA-рівня гіркоти й без втрати лагерної структури.

Аромат: Середньо-високий аромат маракуї, гуави, грейпфрута, аґрусу, чорної смородини або білого винограду.

Зовнішній вигляд: Солом'яний до золотого; прозорий або з легкою мутністю.

Смак: Сухий і чистий; гіркота помірна; тіольний аромат і смак виразні, але солод і дріжджовий профіль залишаються нейтральними.

Відчуття в роті: Тіло легке або середньо-легке, висока карбонізація, сухий освіжаючий фініш.

Порівняння / це не: Не будь-який лагер на thiolized yeast; не Hoppy Lager, де тропічний характер пояснюється лише сортами хмелю.

Сліпа дегустація: Панель повинна відрізнити його від matched Hoppy Lager за характерною тіольною ароматикою без інформації про технологію.

VALIDATION PROTOCOL

Найважливіше - довести, що сенсорний ефект незалежний від конкретного комерційного штаму або одного постачальника технології.

- 3+ незалежні броварні.
- 2+ різні yeast/process approaches, що дають споріднений профіль.
- Сліпа панель стабільно відрізняє його від matched Hoppy Lager.
- Тіольні descriptors повторюються без технічної підказки.
- Назва описує сенсорний результат, а не бренд дріжджів.

ЩО СПРОСТУЄ ГІПОТЕЗУ

Якщо стиль існує лише разом із конкретною технологією/штамом або не відрізняється наосліп від hoppy lager, це не стиль.

Джерела: [T01-T02]

OG	FG	ABV	IBU	EBC	ПОДАЧА
1.040-1.056	1.004-1.010	4.2-5.8%	15-35	3-10	4-7 C

РЕКОМЕНДОВАНИЙ КЕЛИХ

IPA GLASS

Звужена середина й розкритий верх допомагають вивести тіольну ароматику, не втрачаючи лагерної легкості.

Джерела та довідкова база

Офіційні гайдлайни нижче використані як точки відліку для меж стилів, а не як твердження про офіційне визнання PubBoard-кандидатів. Пивоварні сторінки використовуються як докази ринкових сигналів і реальних релізів.

STYLE AUTHORITIES

A01 BJCP 2021 Beer Style Guidelines
https://www.bjcp.org/download/2021_Guidelines_Beer.pdf

A02 Brewers Association Beer Style Guidelines 2026
https://www.brewersassociation.org/edu/brewers-association-beer-style-guidelines/

A03 European Beer Star 2026 Category Description
https://european-beer-star.com/ebs-wAssets/docs/kategorien-en/EN-Kategoriebeschreibung-2026.pdf

A04 EBCU Beer Styles
https://beer-styles.ebcu.org/

A05 EBCU - What is a beer style?
https://beer-styles.ebcu.org/what-is-a-beer-style/

A06 EBCU - Evolution and change
https://beer-styles.ebcu.org/evolution-and-change/

Ринкові та технологічні джерела

MARKET EVIDENCE

M01 Wayfinder Beer - Cold IPA / The Original Cold IPA
https://www.wayfinder.beer/cold-ipa

M02 Firestone Walker - Hopnosis: A New Way To IPA
https://www.firestonewalker.com/hopnosis-a-new-way-to-ipa/

M03 Fremont Brewing - Legend Cold IPA
https://www.fremontbrewing.com/legend

M04 Flying Monkeys - Quantum Hugs Cold IPA
https://www.flyingmonkeys.ca/beers/quantumhugscoldipa/

M05 Trzech Kumpli - Our New IPA: Cold IPA
https://trzechkumpli.com/piwo/our-new-ipa-cold-ipa-2/

M06 14th Star - CodeName Hazy Session IPA
https://www.14thstarbrewing.com/beer/codename/

M07 Northern Monk - A Little Faith Hazy Session IPA
https://www.northernmonk.com/collections/hazy-ipas-pale-ales

M08 Shaketown Brewing - Itty-BittyIPA
https://untappd.com/b/shaketown-brewing-itty-bitty-ipa/4766079

M09 Kirkstall Brewery - Jasper Hazy Session IPA
https://www.kirkstallbrewery.com/our-beers/jasper

M10 West Coast Brewing - Bright Future Super Session Hazy IPA
https://www.westcoastbrewing.jp/beer/bright-future/

M11 Samuel Adams - Just the Haze Non-Alcoholic Hazy IPA
https://www.bostonbeer.com/news/2025/01/samuel-adams-offers-two-dry-january-tips-try-just-the-haze-ipa-and-dont-waste-great-beer

M12 Athletic Brewing - Free Wave Non-Alcoholic Hazy IPA
https://athleticbrewing.com/products/free-wave

M13 Sierra Nevada - Trail Pass Hazy IPA
https://shop.sierranevada.com/products/trail-pass-hazy-ipa?from=beer

M14 Chuckanut Brewery - Hoppy Lager
https://www.chuckanutbrewery.com/pages/hoppy-lager

M15 Coast Mountain - Queen of Hops Hoppy Lager
https://www.coastmountainbrewing.com/?p=12456

M16 HHH / Toombro - HHHoppy Lager
https://h-h-h.co.kr/22

M17 DEYA - Tappy Pils, hoppy lager signal
https://www.deyabrewing.com/products/500ml-tappy-pils-4-4-pilsner

M18 Threes + Cellarmaker - The New Me Thiolized West Coast IPA
https://threesbrewing.com/products/the-new-me-collaboration-with-cellarmaker-brewing-thiolized-west-coast-ipa

M19 Three Notch'd - Future IPA
https://threenotchdbrewing.com/products/future-ipa

M20 Rhinegeist - Now and Ten Thiolized IPA
https://rhinegeist.com/blog/beer-reviews/now-and-ten-tenth-anniversary-thiolized-ipa/

M21 Wye Hill - Magic Totem / thiolized hazy IPA
https://wyehill.com/magic-totem-a-towering-monument-to-the-modern-ipa/

M22 Dangerous Man - The Werks Experimental Thiolized Double IPA
https://www.dangerousmanbrewing.com/beer/the-werks-iipa-collab-with-maltwerks/

M23 Trig Brewery - Ridge Hoppy Black Lager
https://trigbrewery.com/products/ridge-5-black-lager-440ml-can

M24 Philadelphia Brewing - Black Cat Double Dry Hopped Black Lager
https://philadelphiabrewing.com/black-cat-lager/

M25 Faction + Riip - Bergs of A Feather Hoppy Black Lager (Untappd market record)
https://untappd.com/b/faction-brewing-bergs-of-a-feather/6162943/photos

TECHNOLOGY & TREND SOURCES

T01 Omega Yeast - How to Thiol / Thiolized yeast resources
https://omegayeast.com/blogs/brewing-guides/how-to-thiol

T02 Craft Beer & Brewing / Omega - Guide to Thiolized Yeast
https://www.beerandbrewing.com/your-guide-to-thiolized-yeast

T03 Craft Brewers Conference 2026
https://www.craftbrewersconference.com/

T04 Lallemand Brewing - thiol resources
https://www.lallemandbrewing.com/

Принцип PubBoard: майбутній стиль має довести себе в келиху раніше, ніж у класифікаторі.

PB PUBBOARD · WEB EDITION

ДОСЛІДЖУЙТЕ КАРТУ ПИВНИХ СТИЛІВ

pubboard.com.ua/beer-map

25 market-source посилань перевірено та звірено зі змістом 11 вересня 2026.

Рекомендоване цитування: PubBoard. Future Beer Style Guidelines v0.2.3. September 2026.