

European Beer Star 2018

Kategoriebeschreibungen



Kategorien 2018



- 01 German-Style Leichtbier
- 02 German-Style Pilsner
- 03 Bohemian-Style Pilsner
- 04 German-Style Märzen
- 05 German-Style Festbier
- 06 German-Style Helles/Lager / Austrian Style Märzen
- 07 European-Style Mild Lager
- 08 New-Style Lager **NEUE KATEGORIE**
- 09 European-Style Export
- 10 European-Style Dunkel
- 11 German-Style Schwarzbier
- 12 Bohemian-Style Schwarzbier
- 13 German-Style Heller Bock
- 14 German-Style Dunkler Bock
- 15 German-Style Heller Doppelbock
- 16 German-Style Dunkler Doppelbock
- 17 Belgian-Style Blond Ale
- 18 Belgian-Style Strong Blond Ale
- 19 Belgian-Style Strong Dark Ale **NEUE KATEGORIE**
- 20 Belgian-Style Dubbel
- 21 Belgian-Style Tripel
- 22 Sour and Fruit Sour Beer
- 23 Fruit Beer **NEUE KATEGORIE**
- 24 Wood and Barrel Aged Sour Beer
- 25 Traditional Belgian-Style Lambic, Geuze and Fruit Geuze
- 26 Traditional Belgian-Style Saison (Farmhouse Ales)
- 27 New Style Saison
- 28 Session Beer **NEUE KATEGORIE**
- 29 Belgian-Style Witbier
- 30 Traditional Style Pale Ale
- 31 New Style Pale Ale
- 32 Traditional India Pale Ale
- 33 New Style India Pale Ale
- 34 Imperial India Pale Ale
- 35 English-Style Bitter
- 36 English-Style Golden Ale / Summer Ale
- 37 English-Style Brown Ale
- 38 Scotch Ale / Wee Heavy
- 39 English-Style Porter
- 40 Baltic-Style Porter
- 41 Dry Stout
- 42 Sweet Stout / Milk Stout
- 43 Imperial Stout
- 44 Düsseldorf-Style Altbier
- 45 South German-Style Leichtes Weizen
- 46 South German-Style Hefeweizen Hell
- 47 South German-Style Hefeweizen Bernsteinfarben
- 48 South German-Style Hefeweizen Dunkel
- 49 South German-Style Kristallweizen
- 50 South German-Style Weizenbock Hell
- 51 South German-Style Weizenbock Dunkel
- 52 Smoke Beer
- 53 Smoke Beer Traditional Franconian Style **NEUE KATEGORIE**
- 54 Strong Smoke Beer
- 55 Herb and Spice Beer
- 56 Speciality Honey Beer
- 57 German-Style Kellerbier Hell
- 58 German-Style Kellerbier Dunkel
- 59 German-Style Kellerpils
- 60 Beer with alternative Cereals
- 61 Red and Amber Lager / Vienna Style Lager
- 62 Wood and Barrel Aged Strong Beer
- 63 Ultra Strong Beer
- 64 Non-Alcoholic Beer (Bottom Fermented)
- 65 Non-Alcoholic Beer (Top Fermented)



01 German-Style Leichtbier

Analytik

Stammwürze:	6,0 - 10,9 °Plato
Extrakt scheinbar:	1,5 - 2,5 °Plato
Alkohol:	2,0 - 3,0 Gew.% 2,0 - 3,9 Vol.%
Bittere:	14 - 28 IBU

Beschreibung

Untergärig

Geringe Vollmundigkeit, schlanker Körper

Malzcharakter: gering bis mittel

Hopfenbittere: gering bis mittel

Hopfengeschmack /-geruch: gering bis mittel

Keine fruchtigen Ester- oder Diacetylnoten





02 German-Style Pilsner

Analytik

Stammwürze:	11,0 - 12,9 °Plato
Extrakt scheinbar:	1,5 - 3,0 °Plato
Alkohol:	3,6 - 4,3 Gew.% 4,0 - 5,5 Vol.%
Bittere:	25 - 50 IBU

Beschreibung

Untergärig

Farbe: strohgelb bis goldfarben

Hopfenbittere: hoch

Hopfengeschmack /-geruch: fein, ausgeprägt

Das Aroma darf jedoch nicht geprägt sein durch die Verwendung von „modernen“ Aromahopfen (Amerika, Übersee, aber auch deutsche Flavor Hops) im Kaltbereich („dry hopped“, „hopfengestopft“)

Vergärungsgrad: hoch

Vollmundigkeit: mittel bis schlank

Geschmack und Geruch: geringe Restsüße

Keine fruchtigen Ester- oder Diacetylnoten

Sehr guter und dichter Schaum

Dieses Bier ist filtriert

Keine Kälte trübung



03 Bohemian-Style Pilsner

Analytik

Stammwürze:	11,0 - 12,9 °Plato
Extrakt scheinbar:	2,5 - 4,5 °Plato
Alkohol:	3,1 - 4,3 Gew.% 4,0 - 5,5 Vol.%
Bittere:	25 - 45 IBU

Beschreibung

Untergärig

Farbe: kräftig gelb bis dunkel gold

Vollmundiger als German-Style Pilsner

Hopfenbittere: hoch und ausgeglichen

Feiner Hopfengeruch und -geschmack

Malzig, leicht süßlich, mittlere Vollmundigkeit

Diacetyl in geringen Mengen zulässig

Sehr guter und dichter Schaum

Dieses Bier ist filtriert

Keine Kältetrübung





04 German-Style Märzen

Analytik

Stammwürze:	13,0 - 14,0 °Plato
Extrakt scheinbar:	3,0 - 5,0 °Plato
Alkohol:	4,3 - 5,0 Gew.% 5,2 - 6,7 Vol.%
Bittere:	18 - 28 IBU

Beschreibung

Untergärig

Farbe: bernsteinfarben

Vollmundigkeit: kräftig, mit süßer Malznote

Malzcharakter: leicht röstartig, jedoch nicht betont karamellartig
(auch wenn ein leichter Karamellcharakter akzeptiert wird)

Geruch und Geschmack: leichter Brot- oder Biskuitcharakter

Hopfengeruch und -geschmack: gering aber erkennbar und rein

Keine fruchtigen Ester- oder Diacetylnoten

Dieses Bier ist filtriert

Keine Kältetrübung



05 German-Style Festbier

Analytik

Stammwürze:	13,0 - 14,0 °Plato
Extrakt scheinbar:	3,0 - 5,0 °Plato
Alkohol:	4,3 - 5,0 Gew.% 5,2 - 6,7 Vol.%
Bittere:	18 - 35 IBU

Beschreibung

Untergärig

Farbe: gold

Vollmundigkeit: mittel bis sehr kräftig, mit süßer Malznote

Malzcharakter: rein, leicht süßlich

Geruch und Geschmack: leichter Brot- oder Biskuitcharakter möglich

Hopfenbittere: rein

Hopfengeruch und -geschmack: gering aber erkennbar

Keine fruchtigen Ester- oder Diacetylnoten

Dieses Bier ist filtriert

Keine Kälte trübung



06 German-Style Helles/Lager / Austrian Style **Märzen**

Analytik

Stammwürze:	11,0 - 11,9 °Plato
Extrakt scheinbar:	2,0 - 3,0 °Plato
Alkohol:	3,7 - 4,1 Gew.% 4,5 - 5,2 Vol.%
Bittere:	15 - 25 IBU

Beschreibung

Untergärig

Farbe: stroh- bis goldfarben

Geringe bis mittlere Bittere

Vollmundigkeit: mittel, malzbetont,
geringe Mengen an Schwefelstoffen (hefebedingt) sind erlaubt

Der Hopfengeschmack / -charakter wird durch die entsprechende Malzgabe ausgeglichen,
um einen ausgewogenen Charakter zu erzielen

Kein Karamellcharakter

Keine fruchtigen Ester- oder Diacetylnoten

Dieses Bier ist filtriert

Keine Kältetrübung





07 *European-Style Mild Lager*

Analytik

Stammwürze:	11,0 - 11,9 °Plato
Extrakt scheinbar:	2,0 - 3,0 °Plato
Alkohol:	3,3 - 4,1 Gew.%
	4,1 - 5,1 Vol.%
Bittere:	10 - 15 IBU

Beschreibung

Untergärig

Farbe: strohgelb bis goldfarben

Sehr geringe Bittere

Vollmundigkeit leicht bis mittel, leichtes Malzaroma

Geschmack: neutral, leicht süß

Kein Karamellcharakter

Keine fruchtigen Ester- oder Diacetylnoten

Dieses Bier ist filtriert

Keine Kältetrübung





08 *New Style Lager*

Analytik

Stammwürze:	11,0 - 12,9 °Plato
Extrakt scheinbar:	1,5 - 3,5 °Plato
Alkohol:	3,6 - 4,5 Gew.% 4,0 - 5,9 Vol.%
Bittere:	25 - 70 IBU

NEUE KATEGORIE
EBS 2018

Beschreibung

Untergärig

Farbe: strohgelb bis goldfarben

Hopfenbittere: hoch

Hopfengeschmack /-geruch: ausgeprägt

Das Aroma sollte von Hopfenaromen geprägt sein, wobei die Herkunft der Hopfensorten keinerlei Beschränkung hat. Die Verwendung von Hopfen im Kaltbereich („dry hopped“, „hopfengestopft“) ist ausdrücklich erwünscht

Vergärungsgrad: hoch

Vollmundigkeit: mittel bis schlank

Geringe Restsüße

Keine Diacetylnoten



09 *European-Style Export*

Analytik

Stammwürze:	11,5 - 14,0 °Plato
Extrakt scheinbar:	2,3 - 3,5 °Plato
Alkohol:	4,0 - 4,8 Gew.% 5,0 - 6,7 Vol.%
Bittere:	18 - 30 IBU

Beschreibung

Untergärig

Farbe: stroh- bis dunkel goldfarben

Hopfenbittere mittel

Hopfengeschmack /-geruch: wahrnehmbar aber gering

Malzcharakter: leicht süß, nicht karamellartig

Vollmundigkeit: mittel

Keine fruchtigen Ester- oder Diacetylnoten

Dieses Bier ist filtriert

Keine Kälte trübung





10 *European-Style Dunkel*

Analytik

Stammwürze:	11,0 - 14,0 °Plato
Extrakt scheinbar:	2,0 - 4,0 °Plato
Alkohol:	3,5 - 4,7 Gew.% 4,5 - 5,9 Vol.%
Bittere:	15 - 25 IBU
Farbe:	40 - 60 EBC

Beschreibung

Untergärig

Farbe: mittel- bis dunkelbraun

Hopfenbittere: rein und ausgeglichen

Das für den Biertyp erwünschte kräftige schokoladen-, röst-, brot- oder biskuitartige Malzaroma wird durch den Einsatz von dunklem / Münchner Malz erreicht

Geringe Mengen an Röst- oder Karamellmalz können eingesetzt werden

Hopfengeschmack und -geruch: gering aber wahrnehmbar

Keine fruchtigen Ester- oder Diacetylnoten

Dieses Bier ist filtriert

Keine Kälte trübung



11 German-Style Schwarzbier

Analytik

Stammwürze:	11,0 - 13,0 °Plato
Extrakt scheinbar:	2,0 - 4,0 °Plato
Alkohol:	3,5 - 4,7 Gew.% 4,5 - 5,9 Vol.%
Bittere:	22 - 32 IBU
Farbe:	> 60 EBC

Beschreibung

Untergärig

Farbe: dunkelbraun bis fast schwarz

Geruch: leichte bis mittlere Röstnoten erwünscht, ebenso leichte kaffeeartige Aromen und Lakritznoten

Malzgeschmack und -geruch: rein, kaum süß

Hopfenbittere: mittel bis deutlich

Hopfengeschmack / -geruch: gering aber erkennbar

Keine fruchtigen Ester oder Diacetylnoten





12 Bohemian-Style Schwarzbier

Analytik

Stammwürze:	10 - 13 °Plato
Extrakt scheinbar:	2,0 - 4,5 °Plato
Alkohol:	3,1 - 4,4 Gew.% 4,0 - 5,8 Vol.%
Bittere:	18 - 30 IBU
Farbe:	> 60 EBC

Beschreibung

Untergärig

Farbe: fast schwarz bis tiefschwarz

Malz: Röstmalz mit charakteristischer Bittere

Malzgeschmack und -geruch: rein, leicht süßlich

Hopfenbittere: gering bis mittel

Hopfengeschmack / -geruch: schwach erkennbar

Keine fruchtigen Esternoten

Diacetylnoten in geringen Mengen zulässig





13 German-Style Heller Bock

Analytik

Stammwürze:	16,0 - 17,9 °Plato
Extrakt scheinbar:	3,0 - 5,5 °Plato
Alkohol:	5,2 - 6,4 Gew.% 6,2 - 8,0 Vol.%
Farbe:	< 30 EBC

Beschreibung

Untergärig

Farbe: strohgelb bis helles Bernstein

Maibock gehört zur Kategorie der hellen Bockbiere

Erkennbarer Malzgeschmack und -geruch

Körper: mittel bis voll, hoher Alkoholgehalt

Mittlere Hopfenbittere

Hopfengeschmack und -geruch: gering bis mittel

Fruchtige Esternoten: gering

Diacetyl: nicht erkennbar oder sehr gering

Bitte bei Anmeldung die Einhaltung der vorgegebenen Farbgrenzen beachten!



14 German-Style Dunkler Bock

Analytik

Stammwürze:	16,0 - 17,9 °Plato
Extrakt scheinbar:	3,5 - 6,0 °Plato
Alkohol:	5,0 - 6,4 Gew.% 6,2 - 8,0 Vol.%
Farbe:	> 30 EBC

Beschreibung

Untergärig

Farbe: Kupfer bis schwarz

Malzcharakter: kräftig aber nicht zu süß

Körper: voll

Kein ausgeprägter Röstmalzcharakter

Hoher Alkoholgehalt

Hopfenbittere und -geschmack eher gering

Geringe bis mittlere Mengen an fruchtigen Estern

Bitte bei Anmeldung die Einhaltung der vorgegebenen Farbgrenzen beachten!



15 *German-Style Heller Doppelbock*

Analytik

Stammwürze:	18,0 - 22,0 °Plato
Scheinbarer Extrakt:	3,5 - 5,5 °Plato
Alkohol:	5,6 - 6,8 Gew.% 6,5 - 10,0 Vol.%
Farbe:	< 30 EBC

Beschreibung

Untergärig

Farbe: strohgelb bis helles Bernstein

Deutliche Malzaromen und kräftiger Malzcharakter

Kräftiger Körper

Kräftig alkoholaromatisch

Hopfenaroma und Bittere: mittel

Bitte bei Anmeldung die Einhaltung der vorgegebenen Farbgrößen beachten!



16 German-Style Dunkler Doppelbock

Analytik

Stammwürze:	18,0 - 22,0 °Plato
Scheinbarer Extrakt:	3,5 - 5,5 °Plato
Alkohol:	5,6 - 6,8 Gew.% 6,5 - 10,0 Vol.%
Farbe:	> 30 EBC

Beschreibung

Untergärig

Farbe: Kupfer bis schwarz

Malzcharakter: dominant mit deutlicher Süße

Kein adstringierender Röstmalzcharakter

Kräftiger Körper

Kräftig alkoholaromatisch

Hopfenaroma und Bittere: eher schwach ausgeprägt

Geringe bis mittlere Mengen an fruchtigen Estern

Bitte bei Anmeldung die Einhaltung der vorgegebenen Farbgrenzen beachten!



17 *Belgian-Style Blond Ale*

Analytik

Stammwürze:	11,0 - 15,0 °Plato
Extrakt scheinbar:	2,0 - 3,5 °Plato
Alkohol:	3,5 - 5,0 Gew.% 4,5 - 6,5 Vol.%
Bittere:	15 - 30 IBU

Beschreibung

Obergärig

Farbe: hell bis kräftig goldfarben

Hopfenbittere, -geschmack, -geruch: gering aber wahrnehmbar

Körper: leicht bis mittel, leichtes Malzaroma

Geringe bis mittlere Mengen an fruchtigen Estern

Geringe Mengen an phenolischen Noten durch Gärungsnebenprodukte

Geringer Karamell- oder Röstmalzgeschmack

Kein Diacetyl

Kältetrübung bei kalten Temperaturen zulässig



18 *Belgian-Style Strong Blond Ale*

Analytik

Stammwürze:	15,0 – 23,0 °Plato
Extrakt scheinbar:	2,0 - 5,0 °Plato
Alkohol:	> 5,0 Gew.% > 6,5 Vol.%
Farbe:	< 30 EBC
Bittere:	15 - 50 IBU

Beschreibung

Obergärig

Farbe: strohgelb bis helles Bernstein

Hopfenbittere und Hopfenaroma: gering bis ausgeprägt

Körper und Charakter: eher schlanker Körper im Verhältnis zur Stammwürze und Alkoholgehalt. Der Alkoholgehalt ist hoch, aber tendenziell nicht im Vordergrund und der Charakter des Bieres sollte trotz der Fülle eher elegant wirken.

Erkennbare und vielschichtige Fruchtaromen, die sowohl vom Hopfen als auch von der eingesetzten belgischen Ale-Hefe stammen können.

Geringe bis mittlere Mengen an phenolischen Noten durch Gärungsnebenprodukte sind erlaubt.

Mittlerer Malzcharakter

Kein Diacetyl



19 *Belgian-Style Strong Dark Ale*

Analytik

Stammwürze:	15,0 - 25,0 °Plato
Extrakt scheinbar:	2,5 - 6,0 °Plato
Alkohol:	> 5,0 Gew.% > 6,5 Vol.%
Farbe:	> 30 EBC
Bittere:	15 - 50 IBU

NEUE KATEGORIE
EBS 2018

Beschreibung

Obergärig

Farbe. dunkles Bernstein bis schwarz

Hopfenbittere und Aroma: gering bis mittel

Körper und Charakter: ausgeprägt und vollmundig mit einem wahrnehmbar hohen Alkoholgehalt. Eine deutliche Malzaromatik mit Karamell-, Schokolade- und Röstaromen ist ebenso typisch wie Aromen von Trockenfrüchten. Intensiver und Alkohol-aromatischer Abgang.

Geringe Mengen an phenolischen Noten durch Gärungsnebenprodukte sind zulässig

Keine oder nur sehr geringe Diacetylnoten



20 *Belgian-Style Dubbel*

Analytik

Stammwürze:	13,0 - 18,0 °Plato
Extrakt scheinbar:	2,5 - 4,0 °Plato
Alkohol:	5,0 - 6,7 Gew.% 6,0 - 8,5 Vol.%
Bittere:	20 - 35 IBU

Beschreibung

Obergärig

Farbe: bernsteinfarben bis dunkelbraun

Körper: mittel bis voll

Süße, nuss- / schokoladen- und röstartige Malznote

Mittleres Hopfenaroma

Mittlere Bittere, geringer Hopfengeschmack

Geringe Mengen an Diacetyl

Geringe bis mittlere Mengen an fruchtigen Ester-Noten (vor allem Banane)

Geringe bis mittlere Mengen an phenolischen Noten durch Gärungsnebenprodukte

Dichter und cremartiger Schaum

Traditionell hergestellte Dubbel werden in Flaschen abgefüllt und können eine leichte Hefetrübung aufweisen



21 *Belgian-Style Tripel*

Analytik

Stammwürze:	16,0 - 22,0 °Plato
Extrakt scheinbar:	2,5 - 4,0 °Plato
Alkohol:	5,5 - 8,0 Gew.% 7,0 - 10,0 Vol.%
Bittere:	20 - 40 IBU

Beschreibung

Obergärig

Farbe: hellgelb bis bernsteinfarben

Komplexer Geschmack, manchmal leicht würzig mit Nelkencharakter durch 4-Vinylguajacol

Fruchtige Bananen-Ester sind zulässig aber nicht notwendig

Körper: mittel bis voll mit einer neutralen, ausgewogenen Hopfen-/Malznote

Wärmender süßlicher aber leichter Nachgeschmack

Kein Röst- oder Dunkelmalzcharakter, kein Diacetyl

Erkennbares Hopfenaroma, mittlere Hopfenbittere

Dichter und cremeartiger Schaum

Traditionell hergestellte Tripels werden in Flaschen abgefüllt und können eine leichte Hefetrübung aufweisen.



22 Sour and Fruit Sour Beer

Analytik

Stammwürze	5,0 - 12,0 °Plato
Extrakt scheinbar:	1,5 - 3,0 °Plato
Alkohol:	2,0 - 4,5 Gew.% 2,5 - 5,5 Vol.%
Bittere:	5 - 25 IBU

Beschreibung

Ober- oder Untergärig

Farbe: helles gelb bis dunkles Braun, oder entsprechend der eingesetzten Frucht

Anmerkung: **Sauerbiere mit sensorisch erkennbarer Holzfassreifung sollten in der Kategorie „Wood and Barrel Aged Sour Beer“ eingereicht werden. Klassische belgische Lambic, Geuze, und Fruit Geuze sollten in der hierfür vorgesehenen Kategorie „Traditional Belgian Lambic, Geuze and Fruit Geuze“ eingereicht werden.**

Falls die Biere im Holzfass gelagert wurden, sollte das Gesamtaroma nicht vom Holz geprägt werden.

Ausgeprägte aber balancierte Säure, entweder Milchsäure- oder Zitronensäurecharakter; Essigsäure ist in geringer Ausprägung erlaubt, falls sie harmonisch im Gesamtaroma integriert ist.

Ein charakteristischer Pferdegeruch (ähnlich einer nassen Pferddecke) von Brettanomyces Hefen kann in geringen Maßen vorhanden sein.

Bei Verwendung von Frucht sollte diese weitgehend vergoren sein und zusammen mit dem Biercharakter eine harmonische Einheit ergeben.

Die Biere sind relativ trocken, eine leichte Süße kann den Säurecharakter abrunden.

Hopfenbittere: sehr gering bis mittel

Kein Diacetyl

Eine Trübung ist zulässig

Typische Vertreter für „Sour Beers“ sind **Berliner Weiße** oder **Gose** und andere Biere, die unter Verwendung von Milchsäurebakterien vergoren wurden.

Ein typischer Vertreter für „Fruit Sour Beer“ ist das brasilianische **Catharina Sour**.

23 Fruit Beer



Analytik

Stammwürze	8,0 - 20,0 °Plato
Extrakt scheinbar:	1,5 - 4,5 °Plato
Alkohol:	2,8 - 8,0 Gew.% 3,5 - 10,0 Vol.%
Bittere:	5 - 35 IBU

NEUE KATEGORIE
EBS 2018

Beschreibung

Ober- oder Untergärig

Farbe: abhängig von der Fruchtzugabe

Anmerkung: **Fruchtbiere mit einem ausgeprägt Milch-sauren Charakter sollten in der Kategorie Fruit Sour Beer eingereicht werden.**

Die Biere dieser Kategorie können mit dem Zusatz jeglicher Art von Früchten oder Fruchtsaft gebraut sein. Der Fruchtanteil sollte dabei aber weitestgehend vergoren sein.

Biermischgetränke zählen ausdrücklich NICHT zu dieser Kategorie.

Der Bier- und Fruchtanteil sollte eine harmonische Einheit bilden, wobei sowohl der jeweilige Charakter des zugrundeliegenden Bierstils wie auch ein ausgewogenes und natürliches, sowie dem Fruchtzusatz entsprechendes Fruchtaroma erkennbar sein sollte.

Das Fruchtaroma sollte nicht künstlich wirken.

Der Hopfencharakter sollte den Fruchtcharakter nicht überdecken.

Kein Diacetylaroma

Eine Trübung ist zulässig

In dieser Kategorie sind alle Fruit Geuze einzureichen, die nicht den Zusatz „Oude“ in der Bezeichnung tragen und, daher eher süß/sauer balanciert sind und weniger Brettanomyces Charakter zeigen.

Ein weiterer typischer Vertreter der „Fruit Beer“ Kategorie ist das **Italian Grape Ale**.



24 Wood and Barrel Aged Sour Beer

Analytik

Stammwürze	> 11 °Plato
Extrakt scheinbar:	> 2 °Plato
Alkohol:	> 4,0 Gew.% > 5,0 Vol.%
Bittere:	> 20 IBU

Beschreibung

Ober- oder Untergärig, Spontangärung

Biere die über einen längeren Zeitraum im Holzfass oder in Kontakt mit Holz gereift wurden und dadurch erkennbare sensorische Charaktereigenschaften besitzen, die vom Holz stammen, mit dem sie in Berührung waren (z.B. Aromen nach Vanille, Kokosnuss, Tabak, Karamell, Honig, erdige Aromen oder schwarzer Tee)

Aufgrund des speziellen Reifungsverfahrens können diese Biere auch einen sehr geringen CO₂-Gehalt aufweisen, auch Biere ohne Schaum können deshalb als sortentypisch bezeichnet werden.

Farbe: helles gelb bis dunkles Braun

Ausgeprägte Säure, entweder Milchsäure- oder Zitronensäurecharakter (Essigsäure ist in geringen Mengen erlaubt)

Hopfenbittere: sehr gering

Kein Diacetyl / Eine Trübung ist zulässig

Ein charakteristischer Pferdegeruch (ähnlich einer nassen Pferdedecke) von Brettanomyces Hefen kann vorhanden sein

Die Biere können trocken ausgebaut sein, eine leichte bis mittlere Süße kann jedoch den Säurecharakter abrunden

Fruchtig-estrige Aromen und leichte bis deutliche Fassnoten sind für diesen Bierstil ebenso typisch wie tabakartige, sherryartige und vanilleartige Aromen

Typische Beispiele für „Holzfassgereiftes Sauerbier“ sind z.B. **Flemish Red** oder **Oude Bruin** und andere Voll- oder Starkbiere, die in Fässern hergestellt wurden

Um die sensorische Beurteilung zu erleichtern ist es notwendig, dass die Brauerei bei der Anmeldung zusätzliche Angaben zum Bier macht:

- **Bierstil des Bieres, bevor es der Reifung im Holz unterzogen wurde**
- **Art des verwendeten Holzes bzw. Fasses (neu oder alt, Eichenfass oder anderer Holztyp)**



25 *Traditional Belgian-Style Lambic, Geuze and Fruit Geuze*

Analytik

Stammwürze	9,0 - 18,0 °Plato
Extrakt scheinbar:	1,0 - 3,5 °Plato
Alkohol:	2,8 - 6,7 Gew.% 3,5 - 8,5 Vol.%
Bittere:	5 - 20 IBU

Beschreibung

Spontangärung

Farbe: helles gelb bis Bernstein, oder entsprechend der eingesetzten Frucht

Die Biere dieser Kategorie sollten mit traditioneller Spontangärung und Reifung im alten Holzfass hergestellt werden und daher die typischen Milchsäure- und Brettanomyces-Aromen aufweisen. Essigsäure kann in geringer Konzentration ebenfalls erkennbar sein. Bei Geuze wird traditionell mit Flaschengärung eine relativ hohe Kohlensäurekonzentration eingestellt. Lambic dagegen kann mit sehr geringen Kohlensäuregehalten abgefüllt werden.

Traditionelle Fruit Geuze werden mit Früchten in alten Holzfässern vergoren und gereift. Daher sollte die Fruchtsüße weitgehend vergoren und nur noch sehr geringe Rest-Süße erkennbar sein. Das jeweilige Fruchtaroma sollte harmonisch und erkennbar sein.

Hopfenbittere: sehr gering

Kein oder nur geringes Diacetylaroma

Eine Trübung ist aufgrund der Flaschengärung üblich.

In dieser Kategorie sind alle Lambic, Geuze und Fruit Geuze einzureichen, die den Zusatz „Oude“ in der Bezeichnung tragen.



26 *Traditional Belgian-Style Saison (Farmhouse Ales)*

Analytik

Stammwürze:	7,0 - 16,0 °Plato
Extrakt scheinbar:	1,0 - 2,5 °Plato
Alkohol:	2,0 – 5,1 Gew. % 2,5 – 6,5 Vol. %
Bittere:	10 - 40 IBU

Beschreibung

Farbe: helles gelb bis orangefarben

Trübung erlaubt, da die Biere einer 2. Gärung in der Flasche unterzogen wurden

Fruchtaromen, vor allem citrusartige Noten sind gut wahrnehmbar

Gewürzaromen, vor allem nach Koriander, Gewürznelke und pfeffrige Aromen sind ebenfalls erkennbar

Ein charakteristischer Pferdegeruch (ähnlich einer nassen Pferdedecke) von Brettanomyces-Hefen kann in geringer Ausprägung vorhanden sein

Erdige und kellerartige Aromen sind ebenfalls erlaubt

Sehr spritzig und erfrischend im Trunk

Schlanker bis mittlerer Körper

Leichte bis mittlere Bittere, nur gering wahrnehmbare Hopfenaromen

Milde, aber erkennbare Säure im Geschmack fördert den erfrischenden Charakter des Bieres

Kein Diacetyl

27 *New Style Saison*



Analytik

Stammwürze:	10,0 - 20,0 °Plato
Extrakt scheinbar:	1,5 - 3,5 °Plato
Alkohol:	5,1 - 6,7 Gew. % 4,7 - 8,5 Vol.%
Bittere:	20 - 60 IBU

Beschreibung

Farbe: helles gelb bis orangefarben

Trübung erlaubt, da die Biere häufig einer 2. Gärung in der Flasche unterzogen wurden

Von den verwendeten Ale-Hefen stammende Fruchtaromen, vor allem citrusartige Noten sind gut wahrnehmbar. Vor allem bei Verwendung von Orangenschalen sind diese Aromen bisweilen dominant

Gewürzaromen, vor allem nach Koriander, Gewürznelke und pfeffrige Aromen sind ebenfalls erkennbar. Bei Zugabe von Gewürzen sind diese Aromen bisweilen dominant

Honigaromen und eine leichte Süße sind bei Zugabe von Honig erlaubt

Ein charakteristischer Pferdegeruch (ähnlich einer nassen Pferddecke) von Brettanomyces-Hefen kann (auch in deutlicher Ausprägung) vorhanden sein

Erdige und kellerartige Aromen sind ebenfalls erlaubt

Sehr spritzig und erfrischend im Trunk

Mittlerer bis kräftiger Körper / Mittlere bis deutliche Bittere

Bei hopfengestopften Bieren dominante Hopfenaromen, vor allem nach exotischer Frucht und/oder floralen Ausprägungen

Eine bisweilen deutliche Säure im Geschmack erhöht den erfrischenden Charakter des Bieres

Kein Diacetyl

28 Session Beer



NEUE KATEGORIE
EBS 2018

Analytik

Stammwürze:	6,0 - 10,9 °Plato
Extrakt scheinbar:	1,5 - 3,0 °Plato
Alkohol:	2,0 - 3,5 Gew.% 2,0 - 4,5 Vol.%
Bittere:	10 - 60 IBU

Beschreibung

Untergärig oder Obergärig

Farbe: Strohgelb bis dunkel

Geringe bis mittlere Vollmundigkeit, eher schlanker Körper

Malzcharakter: gering bis mittel

Hopfenbittere: gering bis stark ausgeprägt

Hopfenaroma: gering bis stark ausgeprägt

Die Kategorie steht für alle Biere, die leichter eingebraut sind, wie der jeweilige Bierstil und mit einer ausgeprägten Drinkability überzeugen können.

Anmerkung: Biere der beiden klassischen Kategorien „German-Style Leichtbier“ und „South German-Style Leichtes Weizen“ sollten in diesen beiden Spezial-Kategorien eingeschendet werden.

Keine deutlichen Diacetylnoten



29 *Belgian-Style Witbier*

Analytik

Stammwürze:	11,0 - 14,0 °Plato
Extrakt scheinbar:	1,5 - 2,5 °Plato
Alkohol:	3,5 - 4,7 Gew.% 4,5 - 6,5 Vol.%
Bittere:	6 - 20 IBU

Beschreibung

Obergärig

Farbe: sehr helles bis helles gelb

Rohstoffe: Gemälzte Gerste, Rohweizen, optional Hafer

Traditionell werden zur Abrundung des Aromas Orangenschalen (-extrakte) und Koriander zugegeben. Eine Variation dieser beiden Zusätze (z.B. andere Citrusfrüchte oder andere Gewürze) ist jedoch auch erlaubt, solange der typische Witbier Charakter erkennbar ist

Leichte bis mittlere Frucht- und Gewürzaromen sind wahrnehmbar

Durch die Flaschengärung ist eine leichte Trübung erkennbar

Schlanker bis mittlerer Körper, der eine gewisse Cremigkeit erkennen lässt

Geringe Bittere und kaum erkennbare Hopfenaromen

Milde Säure im Geschmack

Kein Diacetyl



30 *Traditional Style Pale Ale*

Analytik

Stammwürze:	11,0 - 14,0 °Plato
Extrakt scheinbar:	2,0 - 4,0 °Plato
Alkohol:	3,5 - 4,7 Gew.% 4,5 - 6,5 Vol.%
Bittere:	20 - 40 IBU

Beschreibung

Farbe: gold- bis kupferfarben

Hopfenbittere, -geschmack und -geruch: mittel bis hoch, aber nicht zu dominant

Verwendung geringer Mengen an traditionellen europäischen (englischen, deutschen oder tschechischen) Aromahopfen im Kaltbereich („dry hopped“, „hopfengestopft“) zulässig

Körper: mittel

Malzgeschmack und -geruch: gering bis mittel, ein geringer Karamellcharakter ist zulässig

Geringe bis mittlere fruchtige Esternoten

Kältetrübung bei niedriger Serviertemperatur erlaubt

Sehr geringe Mengen an Diacetyl sind zulässig



31 *New Style Pale Ale*

Analytik

Stammwürze:	11,0 - 14,0 °Plato
Extrakt scheinbar:	2,0 - 4,0 ° Plato
Alkohol:	3,5 - 4,7 Gew.% 4,5 - 6,5 Vol.%
Bittere:	25- 45 IBU

Beschreibung

Farbe: gold- bis kupferfarben

Hopfenbittere, -geschmack und -geruch: mittel bis hoch, aber nicht zu dominant

Verwendung geringer Mengen an „modernen“ Aromahopfen (Amerika, Übersee, aber auch deutsche Flavor Hops) im Kaltbereich („dry hopped“, „hopfengestopft“) zulässig

Fruchtige, zitrusartige Hopfenaromen sollen erkennbar sein

Körper: mittel

Malzgeschmack und -geruch: gering bis mittel, ein geringer Karamellcharakter ist zulässig

Geringe bis mittlere fruchtige Esternoten

Kältetrübung bei niedriger Serviertemperatur erlaubt

Kein Diacetyl



32 *Traditional India Pale Ale*

Analytik

Stammwürze:	11,0 - 17,0 °Plato
Extrakt scheinbar:	3,0 - 4,5 ° Plato
Alkohol:	4,0 - 6,0 Gew.% 4,5 - 7,5 Vol.%
Bittere:	> 35 IBU

Beschreibung

Obergärig

Farbe: hell gold- bis dunkel kupferfarben

Intensive Hopfenbittere

Verwendung von traditionellen europäischen (z.B. englischen, deutschen oder tschechischen) Aromahopfen im Kaltbereich („hopfengestopft“)

Heuartiges, florales bis starkes Hopfenaroma

Malzcharakter und Vollmundigkeit: mittel

Mittlere fruchtige Esternoten

Sehr geringe Mengen an Diacetyl erlaubt

Kältetrübung bei niedriger Serviertemperatur



33 *New Style India Pale Ale*

Analytik

Stammwürze:	12,0 - 17,0 °Plato
Extrakt scheinbar:	3,0 - 4,5 ° Plato
Alkohol:	4,0 - 6,0 Gew.% 5,0 - 7,5 Vol.%
Bittere:	> 50 IBU

Beschreibung

Obergärig

Farbe: hell gold- bis dunkel kupferfarben

Intensive Hopfenbittere

Verwendung von „modernen“ Aromahopfen (z.B. USA, Neuseeland, Australien, aber auch neue deutsche Flavor Hops) im Kaltbereich („dry hopped“, „hopfengestopft“)

Fruchtiges, zitrusartiges, harziges bis starkes Hopfenaroma

Malzcharakter und Vollmundigkeit: mittel

Mittlere bis sehr starke fruchtige Esternoten

Kein Diacetyl

Kältetrübung bei niedriger Serviertemperatur



34 Imperial India Pale Ale

Analytik

Stammwürze:	> 17,0 °Plato
Extrakt scheinbar:	4,0 - 5,0 °Plato
Alkohol:	> 6,0 Gew.% > 4,5 Vol.%
Bittere:	> 50 IBU

Beschreibung

Obergärig

Farbe: tiefes gold bis dunkel kupferfarben

Intensive Hopfenbittere

Ausgeprägtes Hopfenflavor und –aroma

Verwendung von Aromahopfen im Kaltbereich („dry hopped“, „hopfengestopft“)

Der hohe Alkoholgehalt ist sensorisch deutlich ausgeprägt

Trotz des intensiven Hopfencharakters befindet sich das Imperial IPA in Balance mit fruchtigen

Aromen (die von höheren Alkoholen und Estern herrühren) und einem mittleren bis ausgeprägten

Malzcharakter

Ausgeprägter, kräftiger Körper

Kein Diacetyl

Kältetrübung bei niedriger Serviertemperatur



35 *English-Style Bitter*

Analytik

Stammwürze:	8,0 - 15,0 °Plato
Extrakt scheinbar:	1,5 - 3,5 °Plato
Alkohol:	2,4 - 5,0 Gew.% 3,0 - 7,0 Vol.%
Bittere:	20 - 45 IBU

Beschreibung

Obergärig

Farbe: gold- bis kupferfarben

Bittere: mittel bis hoch

Leichter bis mittlerer Körper

Geringe bis mittlere Restmalzsüße

Feine Aromahopfennote erkennbar

Geringe fruchtige Esternoten und ein sehr niedriger Diacetylgehalt sind zulässig

Kälte trübung bei kalten Temperaturen möglich





36 *English-Style Golden Ale / Summer Ale*

Analytik

Stammwürze:	8,0 - 12,5 °Plato
Scheinbarer Extrakt:	1,5 - 3,0 °Plato
Alkohol:	2,2 - 4,4 Gew.% 2,8 - 5,5 % Vol.%
Bittere:	10 - 30 IBU

Beschreibung

Obergärig

Farbe: helles strohgelb bis kräftig goldfarben

Geringer Malzcharakter mit manchmal leichter Biskuit-Note

Hopfenaroma nur gering ausgeprägt

Geringe Bittere

Nachtrunk: trocken und erfrischend

Fruchtige Esteraromen: nur in geringer Ausprägung erlaubt

Diacetyl und Schwefelnoten sollten nicht erkennbar sein

Grundsätzlich sehr rein im Aroma und mit durstlöschendem Charakter

Kältetrübung bei kalten Temperaturen möglich



37 *English-Style Brown Ale*

Analytik

Stammwürze:	10,0 – 14,0 °Plato
Extrakt scheinbar:	2,0 – 3,5 ° Plato
Alkohol:	3,3 - 4,7 Gew.% 4,2 – 6,0 Vol.%
Bittere:	15 - 25 IBU

Beschreibung

Obergärig

Farbe: kupferfarben bis dunkelbraun

Hopfenbittere, -geschmack und -geruch: gering

Biskuit- oder karamellartige Röstmalzaromen sollen erkennbar sein

Körper: mittel mit süßer Malzigkeit

Geringe fruchtige Esternoten erlaubt

Kälte trubung bei niedriger Serviertemperatur erlaubt

Sehr geringe Mengen an Diacetyl sind zulässig



38 *Scotch Ale / Wee Heavy*

Analytik

Stammwürze:	16,0 - 21,0 °Plato
Scheinbarer Extrakt:	4,0 - 7,0 °Plato
Alkohol:	5,2 - 7,1 Gew.% 6,5 - 9,0 Vol.%
Bittere:	20 - 40 IBU

Beschreibung

Obergärig

Farbe: kupferfarben bis braun

Körper: wuchtig mit dominanter süßer Malzigkeit und häufig deutliche Karamellnoten

Röstmalzflavor und fruchtige Esternoten: kaum erkennbar bis gering

Alkoholaromatisches Flavor: kräftig

Hopfenflavor und Hopfenbittere: sehr gering

Diacetyl: geringe Ausprägung erlaubt

Traditionelle Scotch Ales können einen Torf-Rauch Charakter aufweisen

Kältetrübung bei kalten Temperaturen



39 *English-Style Porter*

Analytik

Stammwürze:	10,0 - 15,0 °Plato
Extrakt scheinbar:	1,5 - 4,0 °Plato
Alkohol:	3,5 - 5,2 Gew.% 4,5 - 6,5 Vol.%
Bittere:	20 - 40 IBU

Beschreibung

Obergärig

Farbe: mittelbraun bis schwarz

Röstmalz- aber kein Röstgerstenaroma

Malznoten: geringe bis mittlere Süße bis hin zu scharfer Bittere (Röstmalz), aber kein verbrannter oder Kohlegesmack

Mittlerer bis vollmundiger Körper

Mittlere bis hohe Hopfenbittere

Leichtes bis mittleres Hopfenaroma

Ausgewogene Fruchttester-Noten im Hinblick auf Röstmalz und Hopfenbittere



40 *Baltic-Style Porter*

Analytik

Stammwürze:	15 - 22 °Plato
Extrakt scheinbar:	3,0 - 5,5 °Plato
Alkohol:	5,2 - 7,9 Gew.% 6,5 - 10,0 Vol.%
Bittere:	20 - 40 IBU

Beschreibung

Ober- oder Untergärig

Farbe: tiefes rubin-/granatrof bis schwarz

Weiche Geruchs- und Geschmacksnoten nach Karamell, Lakritze, Kakao und Schokolade, an Röstmalz und dunklen Zucker erinnernd.

Der Röstmalzcharakter sollte weder die Bittere beeinflussen noch adstringierend wirken

Geringe Rauchnoten sind erlaubt.

Obergärig-fruchtige Ale-Aromen sind nicht erwünscht

Hopfenaromen im Hintergrund; leichte florale Hopfennoten sind erlaubt.

Aufgrund der hohen Stammwürze stehen alkohol aromatische Aromen im Vordergrund

Bittere: leicht bis mittel

Körper: mittel bis kräftig, unterlegt mit leichter bis mittlerer malzige Süße

Kein Diacetyl



41 Dry Stout

Analytik

Stammwürze:	9,5 - 17,0 °Plato
Extrakt scheinbar:	2,0 - 5,0 °Plato
Alkohol:	3,2 - 5,2 Gew.% 4,0 - 7,0 Vol.%
Bittere:	> 30 IBU

Beschreibung

Obergärig

Farbe: tiefschwarz (undurchsichtig)

Antrunk: Malz-, Kaffee- oder Schokoladen-Geschmack

Nachtrunk: charakteristisches Röstaroma durch Verwendung von Röstmalz
(dies dominiert oftmals den Geschmack und drängt andere Eindrücke in den Hintergrund)

Körper: mittel bis vollmundig

Leicht adstringierender Geschmack



42 Sweet Stout / Milk Stout

Analytik

Stammwürze:	12,0 - 18,0 °Plato
Extrakt scheinbar:	3,0 - 6,0 °Plato
Alkohol:	4,0 - 6,3 Gew.% 5,0 - 8,0 Vol.%
Bittere:	15 - 30 IBU

Beschreibung

Obergärig

Farbe: dunkles braun bis tiefschwarz

Geringes Röstmalzaroma, vollmundig

Durch Zugabe von Milchzucker (Laktose) vor der Abfüllung wird das Bier vollmundiger

Malzsüße, Schokolade und Karamell dominieren das Geschmacksprofil und verstärken das Aroma

Der Hopfen sollte einen Ausgleich zur Süße schaffen, ohne den Geschmack oder den Geruch zu beeinflussen.



43 Imperial Stout

Analytik

Stammwürze:	16,0 - 25,0 °Plato
Extrakt scheinbar:	4,0 - 7,5 °Plato
Alkohol:	5,5 - 9,5 Gew.% 7,0 - 12,0 Vol.%
Bittere:	> 40 IBU

Beschreibung

Obergärig

Farbe: tiefschwarz

Hoher Alkoholgehalt

Sehr malziger Geruch und Geschmack

Hoher Hopfen- und Fruchtstergehalt

Die Bittere variiert von mittel bis hoch

Die Röstmalz- und Bitteraromen sollen den Gesamtcharakter des Bieres nicht vollständig überdecken

Hopfenaroma: fein bis blumig, zitrus- oder kräuterartig

Sehr niedriger Diacetylgehalt





44 Düsseldorf-Style Altbier

Analytik

Stammwürze	11,0 - 12,5 °Plato
Extrakt scheinbar:	2,0 - 3,0 °Plato
Alkohol:	3,8 - 4,2 Gew.% 4,8 - 5,2 Vol.%
Bittere:	20 - 45 IBU

Beschreibung

Obergärig

Farbe: kupferfarben bis braun

Körper: mittel

Geschmack: malzig

Hopfenaroma: gering bis deutlich

Altbier kann deutlich gehopft sein

Der Gesamteindruck ist rein, frisch mit vollem Geschmack

Oft mit einem trockenen Nachgeschmack

Geringe bis mittlere Fruchtster-Aromen

Kein Diacetyl

Dieses Bier ist filtriert

Keine Kälte-trübung





45 South German-Style Leichtes Weizen

Analytik

Stammwürze	6,0- 10,9 °Plato
Extrakt scheinbar:	1,0 - 2,0 °Plato
Alkohol:	2,0 - 3,0 Gew.% 2,5 - 3,8 Vol.%
Bittere:	6 - 16 IBU

Beschreibung

Obergärig

Niedrigere Stammwürze und geringerer Alkoholgehalt als Hefeweizen

Die für Hefeweizen typischen phenolischen und estrigen Aromen sind wahrnehmbar aber weniger stark ausgeprägt als bei Hefeweizen

Hopfengeschmack und -geruch: nicht erkennbar

Aufgrund des geringeren Alkoholgehalts ist das Geschmacksprofil geringer ausgeprägt

Leichtes Weizen hat eine geringere Vollmundigkeit als Hefeweizen

Keine Diacetylnote

Dieses Bier kann eine Hefetrübung aufweisen



46 South German-Style Hefeweizen Hell

Analytik

Stammwürze	11,0 - 14,0 °Plato
Extrakt scheinbar:	2,0 - 4,0 °Plato
Alkohol:	3,7 - 4,7 Gew.% 4,6 - 5,9 Vol.%
Bittere:	10 - 20 IBU
Farbe:	< 18 EBC

Beschreibung

Obergärig

Farbe: helles bis kräftiges gelb

Geschmack und Geruch: fruchtig und phenolisch

Die phenolischen Merkmale werden oft als gewürznelken- oder muskatnussartig beschrieben, können aber auch rauchig oder vanilleähnlich sein

Dieses Bier wird mit mindestens 50 % Weizenmalz hergestellt

Die Hopfengaben sind relativ gering

Hopfengeschmack und -geruch fehlen

Das Bier ist hoch vergoren und hat einen hohen Kohlensäuregehalt

Die Vollmundigkeit ist sehr stark ausgeprägt

Keine Diacetylnote

Dieses Bier kann eine Hefetrübung aufweisen

Bitte bei Anmeldung die Einhaltung der vorgegebenen Farbgrößen beachten!



47 South German-Style Hefeweizen Bernsteinfarben

Analytik

Stammwürze	11,0 - 14,0 °Plato
Extrakt scheinbar:	2,0 - 4,0 °Plato
Alkohol:	3,7 - 4,7 Gew.% 4,6 - 5,9 Vol.%
Bittere:	10 - 20 IBU
Farbe:	18 - 30 EBC

Beschreibung

Obergärig

Farbe: bernsteinfarbene Noten

Geruch: fruchtig und phenolisch mit leichten Karamelltönen

Geschmack: angenehme Malzsüße mit leichtem Karamell- oder Brotcharakter

Die phenolischen Merkmale werden oft als gewürznelken- oder muskatnussartig beschrieben, können aber auch rauchig oder vanilleähnlich sein

Dieses Bier wird mit mindestens 50 % Weizenmalz hergestellt

Die Hopfengaben sind relativ gering

Hopfengeschmack und -geruch fehlen

Hefeweizen ist hoch vergoren und hat einen sehr hohen Kohlensäuregehalt

Die Vollmundigkeit ist ausgeprägt

Keine Diacetylnote

Dieses Bier kann eine Hefetrübung aufweisen

Bitte bei Anmeldung die Einhaltung der vorgegebenen Farbgrößen beachten!



48 South German-Style Hefeweizen Dunkel

Analytik

Stammwürze:	11,0 - 14,0 °Plato
Extrakt scheinbar:	2,0 - 4,0 °Plato
Alkohol:	3,7 - 4,7 Gew.% 4,6 - 5,9 Vol.%
Bittere:	10 - 20 IBU
Farbe:	> 30 EBC

Beschreibung

Obergärig

Farbe: kupferfarben bis dunkelbraun

Aufgrund der Verwendung von Röstmalz zeichnet sich das Bier durch eine deutliche Malzsüße und einen Karamell- oder Brotcharakter aus. Estrige und phenolische Noten sollten erkennbar, aber nicht vordringlich sein.

Dunkles Hefeweizen ist hoch vergoren und hat einen sehr hohen Kohlensäuregehalt.

Der Weizenmalzanteil beträgt mindestens 50 %.

Die Vollmundigkeit ist ausgeprägt.

Die Hopfenbittere ist gering.

Keine Diacetylnote.

Dieses Bier kann eine Hefetrübung aufweisen.

Bitte bei Anmeldung die Einhaltung der vorgegebenen Farbgrößen beachten!



49 South German-Style Kristallweizen

Analytik

Stammwürze:	11,0 - 14,0 °Plato
Extrakt scheinbar:	2,0 - 4,0 °Plato
Alkohol:	3,7 - 4,7 Gew.% 4,6 - 5,9 Vol.%
Bittere:	10 - 20 IBU

Beschreibung

Obergärig

Farbe: helles bis kräftiges gelb

Geschmack und Geruch: leicht fruchtig, phenolische Noten im Hintergrund

Die phenolischen Merkmale werden oft als gewürznelken- oder muskatnussartig beschrieben, können aber auch rauchig oder vanilleähnlich sein.

Der Weizenmalzanteil beträgt mindestens 50 %

Die Hopfengaben sind relativ gering, Hopfengeschmack und -geruch fehlen

Kristallweizen ist hoch vergoren und hat einen sehr hohen Kohlensäuregehalt

Da das Bier keine Hefe mehr enthält, ist kein oder nur ein leichter Hefeschmack wahrnehmbar

Die Vollmundigkeit ist ausgeprägt

Keine Kältetrübung

Keine Diacetylnote

Dieses Bier ist filtriert



50 *South German-Style Weizenbock Hell*

Analytik

Stammwürze:	16,0 - 22,0 °Plato
Extrakt scheinbar:	4,0 - 7,0 °Plato
Alkohol:	5,5 - 7,5 Gew.% 6,0 - 9,5 Vol.%
Farbe:	< 30 EBC

Beschreibung

Obergärig

Farbe: goldfarben bis hell bernsteinfarben

Die Malzsüße wird durch eine gewürznelkenartige, phenolische und fruchtig-estrige Bananennote ausgeglichen

Hopfenbittere und -aroma: leicht bis mittel

Körper: kräftig, vollmundig

Kohlensäuregehalt: hoch

Keine Diacetylnote

Dieses Bier kann eine Hefetrübung aufweisen

Bitte bei Anmeldung die Einhaltung der vorgegebenen Farbgrößen beachten!



51 *South German-Style Weizenbock Dunkel*

Analytik

Stammwürze:	16,0 - 22,0 °Plato
Extrakt scheinbar:	4,0 - 7,0 °Plato
Alkohol:	5,5 - 7,5 Gew.% 6,0 - 9,5 Vol.%
Farbe:	> 30 EBC

Beschreibung

Obergärig

Farbe: kräftig bernsteinfarben bis dunkelbraun

Die Malzsüße des Weizenbocks wird durch eine gewürznelkenartige, phenolische und fruchtig-estrige Bananennote ausgeglichen

Hopfenbittere und -aroma: leicht bis mittel

Körper: kräftig, vollmundig

Kohlensäuregehalt: hoch

Das Bier sollte im Geschmack einen leichten Röstmalzcharakter aufweisen, nicht aber im Geruch

Keine Diacetylnote

Dieses Bier kann eine Hefetrübung aufweisen

Bitte bei Anmeldung die Einhaltung der vorgegebenen Farbgrößen beachten!



52 Smoke Beer

Analytik

Stammwürze:	11,0 - 15,9 °Plato
Extrakt scheinbar:	2,5 - 4,5 °Plato
Alkohol:	3,6 - 5,4 Gew.% 4,5 - 6,5 Vol.%
Bittere:	20 - 35 IBU

Beschreibung

Ober- oder Untergärig

In dieser Kategorie sind sowohl Lager Biere als auch Ales mit geringem bis ausgeprägtem Raucharoma zugelassen. Rauchbiervarianten anderer Stile wie etwa **Smoke Porter oder Rauchweizen** sind ebenso zugelassen wie traditionelle Stile mit Rauchbieraroma wie etwa **Grätzer**.

Ein Raucharoma muss klar erkennbar sein.

Die geschmacklichen Noten von Malz, Hopfen und rauchigem Aroma sollten ausgeglichen sein. Insbesondere bei kaltgehopften Bieren sollte eine Harmonie zwischen den Hopfen- und Raucharomen bestehen.

Hopfenbitter: gering bis mittel

Hopfenaroma: gering bis mittel

Kein Diacetyl

Eine Trübung ist zugelassen.

Anmerkung: Rauchbiere, die dem klassischen fränkischen Rauchbier Stil entsprechen, sind in der hierfür vorgesehenen Kategorie „Smoke Beer Traditional Franconian Style“ einzusenden.



53 *Smoke Beer Traditional Franconian Style*

Analytik

Stammwürze:	11,0 - 13,9 °Plato
Extrakt scheinbar:	2,0 - 4,0 °Plato
Alkohol:	3,7 - 5,0 Gew.% 4,6 - 6,5 Vol.%
Bittere:	15 - 35 IBU

NEUE KATEGORIE
EBS 2018

Beschreibung

Untergärig

In dieser Kategorie sollten ausschließlich Lagerbiere mit einer erkennbaren bis hin zu einer deutlich ausgeprägten Rauch-Aromatik, entsprechend dem klassischen fränkischen Rauchbier eingereicht werden.

Rauchiger Geruch und Geschmack.

Die geschmacklichen Noten von Malz, Hopfen und rauchigem Aroma sollten ausgeglichen sein.

Süße Röstmalznote erkennbar, vollmundig mit geringer bis mittlerer Hopfenbittere.

Kräftiger Körper und cremige Textur durch gut eingebundene Kohlensäure.

Gering aber wahrnehmbar feines Hopfenaroma.

Kein Diacetyl



54 Strong Smoke Beer

Analytik

Stammwürze:	> 16,0 °Plato
Extrakt scheinbar:	3,5 - 6,5 °Plato
Alkohol:	> 5,4 Gew.% > 6,5 Vol.%
Bittere:	20 - 45 IBU

Beschreibung

Ober- oder Untergärig

Neben den klassischen fränkischen Stil **Rauch-Starkbieren** (Rauchbock) sind in dieser Kategorie auch **Imperial Smoke Ale** oder **Imperial Smoke Porter** zugelassen (Alkoholgehalt beachten)

Rauchiger Geruch und Geschmack

Die geschmacklichen Noten von Malz, Hopfen und rauchigem Aroma sollten ausgeglichen sein

Kräftiger Körper mit geringer oder mittlerer Hopfenbittere

Geringer aber wahrnehmbarer feiner Hopfengeschmack

Fruchtige Esternoten bei obergärigen Varianten dürfen nicht im Vordergrund stehen

Kein Diacetyl

Bei unfiltrierten Rauch-Starkbieren ist eine leichte bis mittlere Trübung vorhanden

Um die sensorische Beurteilung zu erleichtern ist es notwendig, dass die Brauerei bei der Anmeldung zusätzliche Angaben zum Bier macht:

Angabe des Biertyps (z.B. Rauchbock, Imperial Smoke Porter...)



55 *Herb and Spice Beer*

Analytik

Stammwürze:	7,5 - 27,5 °Plato
Extrakt scheinbar:	1,5 - 7,5 °Plato
Alkohol:	2,0 - 9,5 Gew.% 2,5 - 12,0 Vol.%
Bittere:	5 - 70 IBU

Beschreibung

Ober- oder Untergärig

Farbe: sehr helles gelb bis schwarz

Gewürz- und Kräuterbieren werden während des Kochens oder der Haupt- bzw. Nachgärung Gewürze und/oder Kräuter zugesetzt.

Der Hopfencharakter sollte den würzigen Charakter nicht überdecken

Auch bei Zusatz von herben oder pikanten Früchten (z.B. Wacholderbeeren) muss das Bier dieser

Kategorie zugeordnet werden

Das Bier kann klar oder trüb sein

Um die sensorische Beurteilung zu erleichtern ist es notwendig, dass die Brauerei bei der Anmeldung zusätzliche Angaben zum Bier macht:

- **Angabe aller zugesetzten Kräuter und/oder Gewürze**



56 *Speciality Honey Beer*

Analytik

Stammwürze:	7,5 - 27,5 °Plato
Extrakt scheinbar:	1,5 - 7,5 °Plato
Alkohol:	2,0 - 9,5 Gew.% 2,5 - 12,0 Vol.%
Bittere:	5 - 70 IBU

Beschreibung

Ober- oder Untergärig

Diese Biere werden mit Malz und unter Zusatz von Honig hergestellt

Sie können traditionell oder experimentell hergestellt werden

Der Honigcharakter sollte in Geschmack und Geruch erkennbar sein aber mit den anderen Inhaltsstoffen harmonieren, ohne diese zu überdecken



57 German-Style Kellerbier Hell

Analytik

Stammwürze:	11,0 - 13,9 °Plato
Extrakt scheinbar:	1,5 - 3,0 °Plato
Alkohol:	3,8 - 4,4 Gew.% 4,5 - 6,2 Vol.%
Bittere:	18 - 25 IBU
Farbe:	< 30 EBC

Beschreibung

Untergärig

Farbe: helles gelb bis bernsteinfarben

Vollmundigkeit mittel, malzbetont, oftmals mit geringen Mengen an Schwefelstoffen (hefebedingt)

Bestimmte Sorten weisen einen intensiveren Hopfengeschmack / -charakter auf, dies wird jedoch

durch das Malz ausgeglichen, um die typischen Sortenmerkmale zu bewahren

Kein Karamellcharakter

Hopfenbittere: leicht bis mittel

Leichte bis deutliche Kellertrübung

Keine fruchtigen Ester- oder Diacetylnoten

Bitte bei Anmeldung die Einhaltung der vorgegebenen Farbgrößen beachten!



58 German-Style Kellerbier Dunkel

Analytik

Stammwürze:	11,0 - 13,9 °Plato
Extrakt scheinbar:	1,5 - 3,0 °Plato
Alkohol:	3,8 - 4,4 Gew.% 4,5 - 6,2 Vol.%
Bittere:	18 - 25 IBU
Farbe:	> 30 EBC

Beschreibung

Untergärig

Farbe: kräftig bernsteinfarben bis schwarz

Das Malzaroma dominiert vor einer reinen, klaren und ausgeglichenen Hopfenbittere

Durch den Einsatz von dunklem Münchner Malz sollte ein schokoladen-, röst-, oder biskuitartiges Aroma wahrnehmbar sein

Geringe Mengen an Röst- oder Karamellmalz können eingesetzt werden

Hopfengeschmack und -geruch: gering aber erkennbar

Leichte bis deutliche Kellertrübung

Keine fruchtigen Ester- oder Diacetylnoten

Bitte bei Anmeldung die Einhaltung der vorgegebenen Farbgrößen beachten!



59 German-Style Kellerpils

Analytik

Stammwürze:	11,0 - 13,9 °Plato
Extrakt scheinbar:	1,5 - 3,0 °Plato
Alkohol:	3,8 - 4,4 Gew.% 4,5 - 6,2 Vol.%
Bittere:	25 - 50 IBU

Beschreibung

Untergärig

Farbe: hellgelb bis goldfarben

Hopfenbittere: deutlich bis hoch

Hopfengeschmack /-geruch: fein, ausgeprägt

Das Aroma darf jedoch nicht geprägt sein durch die Verwendung von „modernen“ Aromahopfen (Amerika, Übersee, aber auch deutsche Flavor Hops) im Kaltbereich („dry hopped“, „hopfengestopft“)

Vergärungsgrad: hoch

Vollmundigkeit: mittel bis schlank

Geschmack und Geruch: geringe Restsüße

Keine fruchtigen Ester- oder Diacetylnoten

Sehr guter und dichter Schaum

Leichte bis deutliche Kellertrübung



60 *Beer with alternative Cereals*

Analytik

Stammwürze	11,0 - 14,0 °Plato
Extrakt scheinbar:	2,0 - 4,0 °Plato
Alkohol:	3,9 - 4,9 Gew.% 4,9 - 6,2 Vol.%
Bittere:	10 - 25 IBU

Beschreibung

Ober- oder Untergärig

Die besonderen Geschmacksnuancen der verwendeten Getreidesorte(n) bzw. „Stärkelieferanten“ (Roggen, Dinkel, Triticale, Hirse, Reis, Hafer, Mais, Einkorn, Emmer etc.) sollten sensorisch wahrnehmbar sein

Geschmack und Geruch: ausgewogen malzaromatisch bis getreideartig

Hopfenaroma: leicht bis mittel ausgeprägt

Leichter bis vollmundiger Körper

Hopfenbittere: leicht bis mittel

Unfiltrierte Biere können trüb sein

Bei obergärigen Bieren kann der Hefegeschmack deutlich erkennbar sein, da das Bier oft Hefe enthält

Keine Diacetylnote

Um die sensorische Beurteilung zu erleichtern ist es notwendig, dass die Brauerei bei der Anmeldung zusätzliche Angaben zum Bier macht:

- **Angabe des Biertyps**
- **Art der Vergärung (obergärig/Untergärig)**
- **Angabe der zugegebenen alternativen Getreidesorten**



61 Red and Amber Lager / Vienna Style Lager

Analytik

Stammwürze:	11,0 - 13,0 °Plato
Extrakt scheinbar:	2,0 - 3,5 °Plato
Alkohol:	4,0 - 4,3 Gew.% 4,8 - 5,6 Vol.%
Bittere:	15 - 25 IBU

Beschreibung

Untergärig

Farbe: bernsteinfarbene bis rötliche Farbnoten (Einsatz von Spezialmalzen)

Vollmundigkeit: mittel

Eine leicht süße Malznote dominiert vor einer reinen Hopfenbittere

Malzcharakter: leicht röstartig, jedoch nicht betont karamellartig (auch wenn ein leichter Karamellcharakter akzeptiert wird)

Geruch und Geschmack: leichter Brot- oder Biskuitcharakter

Hopfengeruch und -geschmack: gering aber erkennbar

Keine fruchtigen Ester- oder Diacetylnoten

Keine Kältetrübung

Dieses Bier ist filtriert



62 Wood and Barrel Aged Strong Beer

Analytik

Stammwürze:	> 16 °Plato
Extrakt scheinbar:	> 4 °Plato
Alkohol:	> 5,2 Gew.% > 6,5 Vol.%
Bittere:	> 20 IBU

Beschreibung

Ober- oder Untergärig

Biere die über einen längeren Zeitraum im Holzfass oder in Kontakt mit Holz gereift wurden und die die u.a. Kriterien für den Alkoholgehalt erfüllen

Ziel dieses speziellen Reifungsverfahrens ist es, dem Bier einen besonderen Charakter zu verleihen, der vom Holz selbst beeinflusst wird (z.B. Aromen nach Vanille, Kokosnuss, Tabak, Karamell, Honig, erdige Aromen oder schwarzer Tee) oder aus dem zuvor im Fass gelagerten Produkt (z.B. Whisky, Bourbon, Sherry, Rot- oder Weißweine, Rum, Tequila, Portwein)

Typische Beispiele für „Holzfassgereiftes Starkbier“ sind **Strong Porter, Stout oder Imperial Stout, Bock oder Eisbock, Tripel, Barley Wine** und andere Starkbiere, die in Fässern mit Vorbelegung durch andere alkoholische Getränke hergestellt wurden

Aufgrund des speziellen Reifungsverfahrens können diese Biere auch einen sehr geringen CO₂-Gehalt aufweisen, auch Biere ohne Schaum können deshalb als sortentypisch bezeichnet werden.

Hopfenbittere ist sehr gering // Kein Diacetyl // Eine Trübung ist zulässig

Leichte bis deutliche Fassnoten sind für diesen Bierstil ebenso typisch wie tabakartige, sherryartige und vanilleartige Aromen

Holzfassgereifte Starkbiere, die durch die Fassreifung einen Sauergeschmack angenommen haben, sind in der Kategorie 24) Holzfassgereifte Sauerbiere anzumelden.

Um die sensorische Beurteilung zu erleichtern ist es notwendig, dass die Brauerei bei der Anmeldung zusätzliche Angaben zum Bier macht:

- **Angabe des Biertyps (z.B. Strong Porter, Stout oder Imperial Stout, Bockbier)**
- **Art des verwendeten Holzes bzw. Fasses (neu oder alt, Eichenfass oder anderer Holztyp)**
- **Angaben über die Produkte, die vorher in dem Fass gelagert wurden (z.B. Whisky, Sherry, Portwein)**



63 Ultra Strong Beer

Analytik

Stammwürze:	> 22 °Plato
Scheinbarer Extrakt:	> 6 ° Plato
Alkohol:	> 7,9 Gew.% > 9,0 Vol.%
Bittere:	20 - 100 IBU

Beschreibung

Ober- oder Untergärig

Häufig wird nach der Vergärung Wasser durch Ausfrieren entzogen (Eisbock-Verfahren)

Körper: wuchtig mit kräftiger Malzsüße

Hopfenaroma und Bittere: gering bis mittel

Fruchtige Esternoten sind erwünscht (manchmal auch sehr intensiv) und werden oft von komplexen alkohol-aromatischen Aromen abgerundet.

Häufig bestimmen auch brot- und biskuitartige und/oder Karamellnoten den Charakter

Rauchiger Charakter ist erlaubt, die geschmacklichen Noten von Malz, Hopfen und rauchigem

Aroma sollten ausgeglichen sein

Sehr geringe Diacetyl-Noten sind erlaubt

In dieser Kategorie sind folgende Bierstile nicht zugelassen (out of style):

- **Imperial India Pale Ale**
- **Holzfassgereiftes Starkbier**
- **Holzfassgereiftes Sauerbier**

Diese Biere müssen in den entsprechenden Kategorien angemeldet werden

Um die sensorische Beurteilung zu erleichtern ist es notwendig, dass die Brauerei bei der Anmeldung zusätzliche Angaben zum Bier macht:

- **Angabe des Biertyps (z.B. Barleywine, Strong Ale, Eisbock....)**



64 Non-Alcoholic Beer (Bottom Fermented)

Analytik

Stammwürze:	5 – 13,5 °Plato
Extrakt scheinbar:	0,5 - 7,0 °Plato
Alkohol:	< 0,4 Gew. % < 0,5 Vol. %
Bittere:	5 - 50 IBU

Beschreibung

Farbe: strohgelb bis bronzefarben

Guter und dichter Schaum

Dieses Bier kann filtriert oder unfiltriert sein

Hopfengeschmack /-geruch: gering bis mittel (bei hopfengestopften Bieren kann das Hopfenaroma auch dominierend sein)

Malzgeschmack /-geruch: je nach Herstellungsweise sehr gering (entalkoholisierte Biere) bis sehr ausgeprägt (Kältekontakt-Gärverfahren)

Keine bis geringe fruchtigen Esternoten; kein Diacetyl

Vergärungsgrad: je nach Herstellungsweise sehr niedrig (Kältekontakt-Gärverfahren) bis hoch (entalkoholisierte Biere)

Vollmundigkeit: sehr schlank bis mittel (bei ausgeprägter Süße)

Geschmack und Geruch: geringe bis deutliche Restsüße

Hopfenbittere: gering bis deutlich



65 *Non-Alcoholic Beer (Top Fermented)*

Analytik

Stammwürze:	5 – 13,5 °Plato
Extrakt scheinbar:	0,5 - 7,0 °Plato
Alkohol:	< 0,4 Gew. % < 0,5 Vol. %
Bittere:	5 - 50 IBU

Beschreibung

Farbe: strohgelb bis bronzefarben

Guter und dichter Schaum

Dieses Bier kann filtriert oder unfiltriert sein

Hopfengeschmack /-geruch: gering bis mittel (bei hopfengestopften Bieren kann das Hopfenaroma auch dominierend sein)

Malzgeschmack /-geruch: je nach Herstellungsweise sehr gering (entalkoholisierte Biere) bis sehr ausgeprägt (Kältekontakt-Gärverfahren)

Geringe bis leichte fruchtige Esternoten; kein Diacetyl

Vergärungsgrad: je nach Herstellungsweise sehr niedrig (Kältekontakt-Gärverfahren) bis hoch (entalkoholisierte Biere)

Vollmundigkeit: sehr schlank bis mittel (bei ausgeprägter Süße)

Geschmack und Geruch: geringe bis deutliche Restsüße

Hopfenbittere: sehr gering bis deutlich