

European Beer Star 2024

Kategoriebeschreibungen



Kategorien 2024

- 
- 01** German-Style Leichtbier
- 02** German-Style Pilsner
- 03** Bohemian-Style Pale Lager (Ležák)
- 04** Bohemian-Style Session Lager (Výčepní)
- 05** German-Style Märzen
- 06** German-Style Festbier
- 07** German-Style Helles
- 08** Austrian-Style Märzen
- 09** International-Style Lager
- 10** New-Style Lager
- 11** German-Style Export
- 12** German-Style Dunkel
- 13** German-Style Schwarzbier
- 14** Bohemian-Style Dark Lager
- 15** German-Style Heller Bock
- 16** German-Style Dunkler Bock
- 17** German-Style Heller Doppelbock
- 18** German-Style Dunkler Doppelbock
- 19** Belgian-Style Blond Ale
- 20** Belgian-Style Strong Blond Ale
- 21** Belgian-Style Strong Dark Ale
- 22** Belgian-Style Dubbel
- 23** Belgian-Style Tripel
- 24** German-Style Sour Beer
- 25** Sour and Fruit Sour Beer
- 26** Fruit Beer
- 27** Wood and Barrel Aged Sour Beer
- 28** Italian Grape Ale
- 29** Belgian-Style Geuze **ÄNDERUNG 2024**
- 30** Belgian-Style Witbier
- 31** Belgian-Style Saison **ÄNDERUNG 2024**
- 32** Session Ale
- 33** Grodziskie
- 34** Session IPA
- 35** Traditional-Style Pale Ale
- 36** New-Style Pale Ale
- 37** Traditional-Style India Pale Ale
- 38** New-Style India Pale Ale
- 39** Hazy India Pale Ale
- 40** Imperial India Pale Ale
- 41** English-Style Bitter
- 42** English-Style Golden Ale
- 43** Red Ale
- 44** English-Style Strong Ale
- 45** English-Style Porter
- 46** Baltic Porter **ÄNDERUNG 2024**
- 47** Stout
- 48** Flavoured or Pastry Stout
- 49** Imperial Stout
- 50** Alt
- 51** South German-Style Leichtes Weizen
- 52** South German-Style Hefeweizen Hell
- 53** South German-Style Hefeweizen Bernsteinfarben
- 54** South German-Style Hefeweizen Dunkel
- 55** South German-Style Kristallweizen
- 56** South German-Style Weizenbock Hell
- 57** South German-Style Weizenbock Dunkel
- 58** New-Style Hefeweizen
- 59** Smoke Beer
- 60** Franconian-Style Smoke Beer **ÄNDERUNG 2024**
- 61** Strong Smoke Beer
- 62** Herb and Spice Beer
- 63** Honey Beer
- 64** German-Style Kellerbier Hell
- 65** German-Style Kellerbier Dunkel
- 66** German-Style Kellerpils
- 67** Beer with alternative Cereals
- 68** Vienna-Style Lager
- 69** Wood and Barrel Aged Strong Beer
- 70** Ultra Strong Beer
- 71** Non-Alcoholic Lager
- 72** New-Style Non-Alcoholic Lager
- 73** New-Style Non-Alcoholic Ale
- 74** Non-Alcoholic Hefeweizen
- 75** Free-Style Beer



01 German-Style Leichtbier

Analytik

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

Typische Vertreter:

- Session Pils
- Session Helles

Beschreibung

Untergärig

Geringe Vollmundigkeit, schlanker Körper

Malzcharakter: gering bis mittel

Hopfenbittere: gering bis mittel

Hopfengeschmack /-geruch: gering bis mittel

Keine fruchtigen Ester- oder Diacetylnoten

Trübung ist zulässig



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

Hopfungeschmack /-geruch: fein, ausgeprägt

Das Aroma darf jedoch nicht geprägt sein durch die Verwendung von Aromahopfen 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 Pale Lager („Ležák“)

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:	20 - 40 IBU

Typische Vertreter:

- Bohemian-Style Pilsner
- Bohemian Style Lager
- Světlé Ležák

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

Trübung zulässig





04 Bohemian-Style Session Lager („Výčepní“)

Analytik

Stammwürze:	7,0 - 10,9 °Plato
Extrakt scheinbar:	1,8 - 3,0 °Plato
Alkohol:	3,0 - 3,6 Gew.% 3,5 - 4,0 Vol.%
Bittere:	20 - 40 IBU

Typische Vertreter:

- Světlé Výčepní
- Tmavé Výčepní
- Polotmavé Výčepní

Beschreibung

Untergärig

Farbe: goldfarben bis dunkelbraun

Eine leichtere, erfrischende Alltagsversion von Bohemian Lager mit geringerer Intensität.

Durch die geringere Stammwürze weniger Körper und Alkohol.

Ein helles (Světlé) besitzt weniger Süße, während das dunkle (Tmavé) deutlich süße und vom dunklen Malz geprägte Aromen aufweist.

Hopfenbittere: gering bis mittel und sehr ausgeglichen

Feine und zurückhaltende Hopfenaromatik

Diacetyl in geringen Mengen zulässig

Sehr guter und dichter Schaum

Trübung ist zulässig



05 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 - 6,4 Vol.%
Bittere:	18 - 28 IBU

Beschreibung

Untergärig

Farbe: bernsteinfarben

Vollmundigkeit: malzbetont, 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

06 German-Style Festbier



Analytik

Stammwürze:	13,0 - 14,5 °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

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 Kältetrübung





07 German-Style Helles

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

08 *Austrian-Style Märzen*



Analytik

Stammwürze:	11,4 - 12,2 °Plato
Extrakt scheinbar:	1,5 - 2,9 °Plato
Alkohol:	3,7 - 4,2 Gew.% 4,7 - 5,4 Vol.%
Bittere:	17 - 25 IBU

Beschreibung

Untergärig

Der Einsatz von bis zu 25 Prozent Rohfrucht oder anderen Malzersatzstoffen ist zulässig, aber meist nicht üblich. Tendenziell ist das Österreichische Märzen im Vergleich zum Bayrischen Hellen etwas kräftiger gehopft, weniger malzig und leicht fruchtig.

Farbe: goldfarben

Mittlere Bittere

Vollmundigkeit: mittel, malzbetont,

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

Kein Karamellcharakter

Keine Diacetylnoten

Dieses Bier ist filtriert

Keine Kältetrübung

09 *International-Style Lager*



Analytik

Stammwürze:	9,6 - 11,5 °Plato
Extrakt scheinbar:	2,0 - 3,0 °Plato
Alkohol:	3,2 - 3,9 Gew.% 3,6 - 4,7 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

Filtrierte Lagerbiere mit der Namensgebung „Hell“ sind in Kategorie 7 einzureichen.

10 *New-Style Lager*



Analytik

Stammwürze:	7,0 - 15,9 °Plato
Extrakt scheinbar:	2,0 - 3,5 °Plato
Alkohol:	2,0 - 6,2 Gew.% 2,5 - 7,0 Vol.%
Bittere:	25 - 70 IBU

Typische Vertreter:

- Italian-Style Pilsner
- Hoppy Lager
- India Pale Lager

Beschreibung

Untergärig

Farbe: strohgelb bis schwarz

Hopfenbittere: hoch

Hopfungeschmack /-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

Trübung zulässig

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

- **Angabe des Biertyps**



11 German-Style Export

Analytik

Stammwürze:	12,0 - 14,0 °Plato
Extrakt scheinbar:	2,3 - 3,5 °Plato
Alkohol:	4,0 - 4,8 Gew.% 5,0 - 6,4 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



12 German-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

Malzaroma: stark

Hopfenbittere: rein und ausgeglichen

Das für den Biertyp erwünschte kräftige schokoladen-, 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 Kältetrübung

13 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



14 Bohemian-Style Dark Lager

Analytik

Stammwürze:	10,0 - 13,0 °Plato
Extrakt scheinbar:	2,0 - 4,5 °Plato
Alkohol:	3,1 - 4,4 Gew.% 4,0 - 5,8 Vol.%
Bittere:	20 - 30 IBU
Farbe:	> 60 EBC

Typische Vertreter:

- Bohemian-Style Schwarzbier
- Tmavé Ležák

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



15 German-Style Heller Bock



Analytik

Typische Vertreter:

- Maibock

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: < 29 EBC

Beschreibung

Untergärig

Farbe: strohgelb bis hellbraun

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 Farbgrößen und Alkoholgehalte beachten!

Holzfassgereifte Vertreter müssen in Kategorie *Wood and Barrel Aged Strong Beer* eingereicht werden



16 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: hellbraun 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 Farbgrößen und Alkoholgehalte beachten!

Holzfassgereifte Vertreter müssen in Kategorie *Wood and Barrel Aged Strong Beer* eingereicht werden



17 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:	< 29 EBC

Beschreibung

Untergärig

Farbe: strohgelb bis hellbraun

Deutliche Malzaromen und kräftiger Malzcharakter

Kräftiger Körper

Kräftig alkoholaromatisch

Hopfenaroma und Bittere: mittel

Geringe bis mittlere Mengen an fruchtigen Estern

Bitte bei Anmeldung die Einhaltung der vorgegebenen Farbgrößen und Alkoholgehalte beachten!

Holzfassgereifte Vertreter müssen in Kategorie *Wood and Barrel Aged Strong Beer* eingereicht werden

18 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: hellbraun 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 Farbgrößen und Alkoholgehalte beachten!

Holzfassgereifte Vertreter müssen in Kategorie *Wood and Barrel Aged Strong Beer* eingereicht werden



19 *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 - 40 IBU

Beschreibung

Obergärig

Farbe: hell bis kräftig goldfarben

Hopfenbittere, -geschmack, -geruch: gering bis mittel

Körper: leicht bis mittel, leichtes Malzaroma

Mittlere bis hohe Mengen an fruchtigen Estern

Geringe Mengen an phenolischen Noten durch Gärungsnebenprodukte sind erlaubt, aber nicht zwingend vorhanden

Geringer Karamellgeschmack ist erlaubt

Kein Diacetyl

Geringe Trübung ist zulässig, da die Biere flaschenvergoren sein können

20 *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:	< 29 EBC
Bittere:	20 - 50 IBU

Beschreibung

Obergärig

Farbe: strohgelb bis bernsteinfarben

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 vorwiegend vom Hopfen, aber auch von der eingesetzten belgischen Ale-Hefe stammen können.

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

Kräuterzusätze wie etwa Koriander werden teilweise verwendet, sind aber traditionell bei diesem Bierstil nicht üblich und sollten daher, falls präsent, nicht dominant in den Vordergrund treten.

Geringer bis mittlerer Malzcharakter

Kein Diacetyl



21 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

Beschreibung

Obergärig

Farbe. dunkles bernsteinfarben bis schwarz

Hopfenbittere und Aroma: gering bis hoch

Körper und Charakter: ausgeprägt und vollmundig mit einem wahrnehmbar hohen Alkoholgehalt. Eine deutliche von Süße geprägte Malzaromatik mit Karamell-, Schokolade- und Röstaromen ist ebenso typisch wie Aromen von Trockenfrüchten. Typische Hefearomatik von belgischen Ale Hefestämmen sollte erkennbar sein. Intensiver und Alkohol-aromatischer Abgang.

Geringe Mengen an phenolischen Noten durch Gärungsnebenprodukte sind zulässig

Keine oder nur sehr geringe Diacetylnoten

22 *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 - 8,0 Vol.%
Bittere:	20 - 40 IBU

Beschreibung

Obergärig

Farbe: dunkles bernsteinfarben bis dunkelbraun

Körper: mittel bis voll

Süße, nuss- / schokoladen- und röstartige Malznote

Dieser Bierstil kann einen trockenen oder leicht süßen Abgang haben. Jedoch sollte die Süße nicht dominieren

Mittleres Hopfenaroma

Mittlere Bittere

Geringer Hopfengeschmack

Geringe Mengen an Diacetyl erlaubt

Mittlere Mengen an fruchtigen Ester-Noten (z.B. Banane)

Geringe bis mittlere Mengen an phenolischen Noten durch Gärungsnebenprodukte sind erlaubt, aber nicht vorgeschrieben
Dichter und cremartiger Schaum

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

23 *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 Charakter

Geringe Mengen an Gärungsnebenprodukten, ausgedrückt zum Beispiel durch Nelkencharakter (4-Vinylguajacol) sind erlaubt, aber nicht vorgeschrieben

Kräuterzusätze wie etwa Koriander werden teilweise verwendet, sind aber traditionell bei diesem Bierstil nicht üblich und sollten daher nicht dominant in den Vordergrund treten.

Eine deutliches, aber ausgewogenes Ester-Profil ist Teil stiltypisch

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

Ein wärmendes Gefühl und Süße können im Mundgefühl vorhanden sein, aber nicht überfordernd. Der Nachtrunk kann trocken sein mit einer hohen Drinkability.

Kein Röst- oder Dunkelmalzcharakter, kein Diacetyl

Erkennbares Hopfenaroma, geringe bis mittlere Hopfenbittere

Dichter und cremeartiger Schaum

Traditionell hergestellte Tripels sind Flaschenvergoren und können eine geringe Hefetrübung aufweisen.



24 German-Style Sour Beer

Analytik

Stammwürze:	7,0 – 12,5 °Plato
Extract scheinbar:	1,5 – 3,5 °Plato
Alkohol:	2,0 – 4,0 Gew.% 2,5 – 5,0 Vol.%
Bitterness:	3 - 15 IBU

Typische Vertreter:

- Berliner Weiße ohne Fruchtzugabe
- Gose ohne Fruchtzugabe
- Broyhan
- Lichtenhainer

NEUE KATEGORIE 2024

Beschreibung

Obergärig

Farbe: strohgelb bis goldfarben

Hopfenbittere und -aroma: sehr gering

Fruchtige Ester sind erlaubt, sollten aber nicht dominant sein. Das Gärungsprofil ist schlank. Bei traditionellen Berliner Weiße sind neben Milchsäurearomen auch „funky“ Brettanomyces-Noten (Leder, Pferddecke) erwünscht. Bei Lichtenhainer Bieren sind rauchiger Aroma- und Flavoureindrücke erlaubt.

Zur Herstellung können sowohl ungemälzte als auch gemälzte Gerste und Weizen verwendet werden.

Vergärungsgrad: mittel (Gose) bis sehr hoch (Berliner Weiße)

Vollmundigkeit: schlanker Körper, geringe Restsüße. Bei Gose kann eine gewisse Restsüße zur Balance des Milchsäuregehalts vorhanden sein.

Ein mittlerer bis starker Milchsäurecharakter sollte vorhanden sein und sich in einer deutlichen, jedoch ausgewogenen und erfrischenden Säure ausdrücken.

Trockener Abgang

Bei Gose ist die Zugabe von Koriander und Salz verpflichtend. Der Zusatz führt zu einem höheren Körper zu leicht mineralischen Flavoureindrücken.

Unfiltriertes Bier, das durch lange Lagerzeiten klar erscheint, oder eine leichte Trübung aufweisen kann

Kein Diacetyl

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

- **Angabe des Biertyps**

25 *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

Typische Vertreter:

- *Catharina Sour*
- *Berliner Weiße mit Fruchtzusatz*
- *Gose mit Fruchtzusatz*
- *Fruit Lambic mit betontem Säurecharakter*

Beschreibung

Ober- oder Untergärig

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

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

Deutliche unbalancierte Säure ist ein Fehler

Ein charakteristischer Pferdegeruch (ähnlich einer nassen Pferdedecke) 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

Anmerkung: Sauerbiere mit sensorisch erkennbarer Holzfassreife sollten in der Kategorie „Wood and Barrel Aged Sour Beer“ eingereicht werden. Klassische belgische Geuze ohne Fruchtzugabe müssen in der hierfür vorgesehenen Kategorie „Belgian-Style Geuze“ eingereicht werden. Klassische Berliner Weiße und Gose ohne Fruchtzugabe müssen in der Kategorie „German-Style Sour Beer“ eingereicht werden

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

- Angabe des Biertyps
- Angabe der verwendeten Frucht

26 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

Typische Vertreter:

- Kriek
- Framboise
- Fruit Lambic mit betontem Fruchtcharakter

Beschreibung

Ober- oder Untergärig

Farbe: abhängig von der Fruchtzugabe

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

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.

Deutliche unbalancierte Säure ist ein Fehler

Der Hopfencharakter sollte den Fruchtcharakter nicht überdecken.

Kein Diacetylaroma

Eine Trübung ist zulässig

Fruchtbiere mit einem ausgeprägt milchsauren Charakter sollten in der Kategorie Fruit Sour Beer eingereicht werden.

Biermischgetränke zählen ausdrücklich NICHT zu dieser Kategorie.

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

- Angabe des Biertyps
- Angabe der verwendeten Frucht



27 *Wood and Barrel Aged Sour Beer*

Analytik

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

Typische Vertreter:

- *Flemish or Flanders Red*
- *Oude Bruin*
- *Barrel Aged Fruit Sour*

Beschreibung

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.

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)

Deutliche unbalancierte Säure ist ein Fehler

Hopfenbittere: sehr gering

Kein Diacetyl / Eine Trübung ist zulässig

Ein charakteristischer Pferdegeruch (ähnlich einer nassen Pferddecke) 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

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, Eiche oder anderer Holztyp)**
- **Angaben über die Produkte, die vorher in dem Fass gelagert wurden**
- **Zugesetzte Früchte**

28 Italian Grape Ale (IGA)



Analytik

Stammwürze:	7,0 - 25,0 °Plato
Extrakt scheinbar:	0,5 - 7,0 °Plato
Alkohol:	2,5 - 11,5 Gew.% 3,1 - 14,5 Vol.%
Bittere:	6 - 35 IBU

Beschreibung

Der Traubenanteil dieses Hybrid aus Malz und Trauben kann bis zu 40 % des Gesamtextraktes betragen. Es können sowohl Trauben als auch Traubenmost (dieser teilweise auch eingekocht) in verschiedenen Phasen des Brauprozesses eingesetzt werden.

Die Zielsetzung dieses Bierstils besteht in einer ausgewogenen Balance zwischen dem Wein- und Bier-Charakter. Die vielfältigen Möglichkeiten der Rohstoffauswahl, wie z.B. der Einsatz heller Malzsorten bis hin zu Röstmalzen und verschiedene Brautechniken ergeben bei diesem Bierstil ein sehr breites sensorisches Spektrum.

Die Hopfenaromen sind zurückhaltend.

Eine Trübung ist zulässig.

Keine Diacetylnoten.

Die eingesetzten Rebsorten (rot oder weiß) sollten in ihrer Typizität erkennbar sein.

Sowohl klassische Brauhefen (ober oder untergärig) oder/und wilde Weinhefen sowie säurebildende Bakterien sind bei der Fermentation zulässig. Dementsprechend sind Säurenoten als auch harmonisch eingebundene Brettanomyces Aromen möglich.

Fassgelagerte Versionen können dementsprechend typische Aromen aufweisen, diese sollten aber nicht zu stark hervortreten.

Hinweis: Um den Verkostern die Möglichkeit zu geben, die Typizität der verwendeten Rebsorte(n), sowie den zugrundeliegenden Bier-Charakter beurteilen zu können und um die sensorische Beurteilung zu erleichtern ist es notwendig, dass die Brauerei bei der Anmeldung zusätzliche Angaben zum Bier macht:

- **Angabe zu den verwendeten Rebsorte**
- **Angabe zur Fermentation (ober-untergärig, Mischgärung, Spontangärung)**

29 Belgian-Style Geuze



Analytik

Stammwürze	12,5 - 16,0 °Plato
Extrakt scheinbar:	0 - 2,5 °Plato
Alkohol:	4,2 - 6,6 Gew.% 5,2 - 8,5 Vol.%
Bittere:	3 - 15 IBU

Typische Vertreter:

- Geuze
- Oude Geuze

ÄNDERUNG 2024

Beschreibung

Spontangärung

Farbe: gold bis bernsteinfarben

Die Biere sollten klar erscheinen, durch Sediment aus der Flaschengärung kann es jedoch zu einer leichten Trübung kommen.

Aroma: Dezent Säure, untermalt durch Ethylester und Grapefruit-Aroma. Komplexe, aber ausgewogene „funky“ Aromen wie Leder, Ziegenfleisch oder Pferdedecke können vorhanden sein. Barrique-Noten sind akzeptabel, sollten aber nicht dominant sein. Eine geringe Menge DMS wird toleriert.

Für diesen Bierstil werden gemälzte Gerste und ungemälzte Weizen (mindestens 30%) verwendet. Das Bier hat einen Geschmack, der an Sekt erinnert, aber der ungemälzte Weizen kann der Gesamtwahrnehmung getreideartige Aromen hinzufügen.

Die Biere dieser Kategorie sollten mit traditioneller Spontangärung hergestellt und in Holzfässern gereift werden und daher komplexe und typische Milchsäure- und Brettanomyces-Aromen aufweisen. Der wahrgenommene Säuregehalt sollte nicht eindimensional sein. Geuze ist eine flaschenvergorene Mischung aus jungen und bis zu 3 Jahre gereiften Lambics. Die Komplexität nimmt zu, wenn der Verschnitt größere Anteile an gereiftem Lambic enthält. Durch die Flaschengärung ist die Karbonisierung hoch bis sehr hoch und führt zu einem lebendigen, herben und erfrischenden Mundgefühl mit geringer Adstringenz. Dominante Essigsäurenoten werden als Fehler angesehen.

Der Körper ist mittel.

Hopfenbittere: gering; Hopfenaroma: nicht vorhanden

Kein Diacetyl; Verbrannte Gummi- und Plastikeindrücke sind Off-Flavour.

30 *Belgian-Style Witbier*



Analytik

Stammwürze:	9,0 - 14,0 °Plato
Extrakt scheinbar:	1,5 - 3,5 °Plato
Alkohol:	3,0 - 4,2 Gew.% 3,5 - 5,8 Vol.%
Bittere:	6 - 20 IBU

Beschreibung

Obergärig

Farbe: sehr helles bis helles gelb

Rohstoffe: Gemälzte Gerste, Rohweizen, optional unvermälzter Hafer

Der Weizengeschmack sollte klar erkennbar sein

Seit den 1960ern werden zur Abrundung des Aromas Orangenschalen (-extrakte) und Koriander zugegeben. Eine Variation dieser beiden Zusätze (z.B. andere Citrusshalen oder Gewürze) ist jedoch auch erlaubt, solange der typische Witbier Charakter erkennbar ist

Das traditionelle Witbier wurde jedoch ohne Gewürze gebraut. Daher ist eine ungewürzte Variation mit Betonung des Weizengeschmacks und optionalen Milchsäurenoten erlaubt

Leichte bis mittlere Frucht- und Gewürzaromen sind wahrnehmbar

Phenolische Aromen sind im Aromaprofil eingebunden, sollten jedoch mild und balanciert sein

Durch die Flaschengärung und die verwendeten Rohstoffe ist eine leichte Trübung erkennbar

Schlanker bis mittlerer Körper, der eine gewisse Cremigkeit erkennen lässt

Geringe Bittere

kaum erkennbare Hopfenaromen

Milde Säure im Geschmack

Kein Diacetyl

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

- **Angabe der verwendeten Zusätze**

31 *Belgian-Style Saison*



Analytik

Stammwürze:	7,0 - 15,5 °Plato
Extrakt scheinbar:	1,0 - 2,5 °Plato
Alkohol:	2,0 - 5,1 Gew.% 2,5 - 6,5 Vol.%
Bittere:	30 - 55 IBU

Typische Vertreter:

- *Farmhouse Ale*
- *Traditionelles Saison*
- *New-Style Saison*

Beschreibung

Farbe: strohgelb bis dunkel bernsteinfarben.

Hefe(n): Es kann eine breite Palette von Hefen verwendet werden.

Historisch gesehen reicht dieser Stil von weinhaltigen und sauren, gemischt vergorenen Bieren mit wilden Brettanomyces und Milchsäurebakterien bis hin zu mit Saccharomyces vergorenen Bieren.

Phenolische Noten sind häufig anzutreffen, aber nicht obligatorisch. Wenn sie vorhanden sind, dürfen sie nicht dominieren, sondern müssen gut integriert sein. Ester der unter Umständen beteiligten Mikroorganismen sind vorhanden, aber im Gleichgewicht.

Malz: 100% Gerstenmalz kann verwendet werden, aber auch gemälzter oder ungemälzter Dinkel, Weizen, Hafer oder Buchweizen können zugesetzt werden.

Die Bittere ist mild bis stark, gut eingebettet, auch bei den sauren Versionen

Bei den hopfigen Varianten sollten edle oder erdige Hopfenaromen oder erdige Aromen wahrnehmbar sein. Sie können zu einer gewissen Fruchtigkeit führen, insbesondere eine leichte Zitrusnote, die jedoch ausgewogen sein muss.

Gewürze sind erlaubt, aber nicht vorgeschrieben. Der Zusatz von Früchten ist nicht erlaubt.

Ein "rustikaler" Charakter ist ein Unterscheidungsmerkmal zu anderen Bierstilen, der entweder von den Gärungsorganismen, dem Getreide oder dem verwendeten Hopfen kommen kann.

Trockener Abgang

Kein Diacetyl

Trübung ist erlaubt

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

- **Angabe der verwendeten Zusätze**

32 Session Ale



Analytik

Stammwürze:	6,0 - 11,5 °Plato
Extrakt scheinbar:	1,5 - 3,0 °Plato
Alkohol:	2,0 - 3,5 Gew.% 2,0 - 4,5 Vol.%
Bittere:	10 - 40 IBU

Typische Vertreter:

- Kölsch-Style Ale
- Session Pale Ale
- Session American Pale Ale

ÄNDERUNG 2024

Beschreibung

Obergärig

Farbe: Strohhgelb bis dunkel

Geringe bis mittlere Vollmundigkeit, eher schlanker Körper

Malzcharakter: gering bis mittel

Hopfenbittere: gering bis stark ausgeprägt

Hopfenaroma: gering bis stark ausgeprägt

Typisch für diese Kategorie ist eine ausgeprägte Drinkability. Dies wird erreicht, indem das Bier etwas leichter eingebraut oder durch die Technologie und/oder Rezeptur auf eine leichte und wenig fordernde Sensorik abgestimmt wird.

Keine deutlichen Diacetylnoten

Anmerkung: „German-Style Leichtbier“, „South German-Style Leichtes Weizen“, „Grodziskie“, „Session India Pale Ale“ und „Bohemian-Style Session Lager“ müssen in den jeweiligen Kategorien eingesendet werden

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

- **Angabe des Biertyps**



Analytik

Stammwürze:	7.7 - 8.5 °Plato
Extrakt scheinbar:	2.5 - 3.0 °Plato
Alkohol:	2.0 - 2.6 % by weight 2.5 - 3.3 % by volume
Bittere:	20 - 30 IBU

Beschreibung

Obergärig

Farbe: strohgelb bis gelb

Geringer Körper

Malzcharakter: mittel-niedriger bis mittlerer Eichen-Räuchermalzcharakter, Lagerfeuer- oder Räucherkäsecharakter, scharfer oder schinkenartiger Rauchcharakter ist nicht stiltypisch

Geringer bis mittlerer Malzcharakter

Hopfenbittere: gering bis mittel; hohe Reinheit

Hopfengeschmack und -aroma: geringer mittel. Würziger, kräuterartiger oder blumiger Hopfencharakter

Keine fruchtigen Ester oder Diacetyl

Das Bier sollte klar erscheinen, obwohl bei unvorsichtigem Einschenken eine Hefetrübung auftreten kann.

Ein leichtes Weizenbier mit niedrigem Alkoholgehalt und leichtem Körper, mit einer Note von Eichenrauch in Aroma und Geschmack, sauberer Hopfenbittere und einer großen, weißen Schaumkrone mit ausgezeichneter Haltbarkeit. Frischer und trockener Abgang. Sehr süffig, erfrischend und mit viel Kohlensäure. Wird oft als "polnischer Champagner" bezeichnet.

34 Session India Pale Ale



Analytik

Stammwürze:	9,5 - 12,4 °Plato
Extrakt scheinbar:	2,0 - 4,3 °Plato
Alkohol:	3,0 - 4,0 Gew.% 3,7 - 5,1 Vol.%
Bittere:	20 - 50 IBU

Beschreibung

Obergärig

Farbe: strohgelb bis kupferfarben

Malzcharakter: geringe bis mittel

Körper: Gering bis mittlere Vollmundigkeit

Hopfenbittere: Mittel bis stark

Hopfenaroma und -geschmack sind mittel bis stark ausgeprägt und können eine breite Palette von Eigenschaften aufweisen.

Gärungseigenschaften: Fruchtige Ester sind gering bis mittel.

Kein Diacetyl

Trübung erlaubt

35 *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: gelb- 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

Sehr geringe Mengen an Diacetyl sind zulässig

Trübung zulässig

36 *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: gelb- 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

Kein Diacetyl

Trübung zulässig



37 *Traditional India Pale Ale*

Analytik

Stammwürze:	12,5 - 17,0 °Plato
Extrakt scheinbar:	3,0 - 4,5 °Plato
Alkohol:	4,2 - 6,0 Gew.% 5,2 - 7,5 Vol.%
Bittere:	> 35 IBU

Beschreibung

Obergärig

Farbe: gelb- 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

Trübung zulässig

38 *New-Style India Pale Ale*



Analytik

Stammwürze:	12,5 - 17,0 °Plato
Extrakt scheinbar:	3,0 - 4,5 °Plato
Alkohol:	4,2 - 6,0 Gew.% 5,2 - 7,5 Vol.%
Bittere:	> 50 IBU

Beschreibung

Obergärig

Farbe: gelb- 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

Trübung zulässig

39 Hazy India Pale Ale



Analytics

Original gravity:	13.5 - 17.5 °Plato
Apparent extract:	2.5 - 5.0 °Plato
Alcohol:	4,6 - 6.5 % by weight 5,8 - 8.0 % by volume
Bitterness:	10 - 65 IBU

Typische Vertreter:

- New England-Style India Pale Ale
- Juicy India Pale Ale
- Milkshake India Pale Ale

Beschreibung

Farbe von strohgelb bis goldgelb

Obergärig

Körper: Mittel bis vollmundig

Malzcharakter: gering bis mittel, leicht brotiges Malz im Hintergrund; kein Karamell oder Toast

Hopfenbittere: Gut integrierte, weiche Bittere, die hauptsächlich von den starken Mengen an trockenem Hopfen stammt, aber gerade genug, um die Süße auszugleichen.

Hopfengeschmack und -aroma: sehr intensiv mit Steinobst, tropischen Früchten und Zitrusnoten. Hohe Mengen "moderner" Aromahopfen (z.B. USA, Neuseeland, Australien, aber auch neuer deutscher Aromahopfen) im Kaltbereich ("trocken gehopft") sind charakteristisch

Fruchtige Ester aus der Gärung sind erlaubt, dürfen aber nicht der Fruchtigkeit des Hopfens entgegenwirken

Kein Diacetyl

Trübung erwünscht

40 Imperial India Pale Ale



Analytik

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

Beschreibung

Obergärig

Farbe: strohgelb bis 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

Trübung zulässig



41 *English-Style Bitter*

Analytik

Stammwürze:	8,5 - 14,9 °Plato
Extrakt scheinbar:	1,5 - 4,0 °Plato
Alkohol:	2,4 - 4,6 Gew.% 3,5 - 6,5 Vol.%
Bittere:	20 - 45 IBU

Typische Vertreter:

- *Ordinary Bitter*
- *Best Bitter*
- *Special Bitter*
- *Extra-Special Bitter*

Beschreibung

Obergärig

Farbe: gold- bis kupferfarben

Bittere: mittel bis hoch

Leichter bis mittlerer Körper

Geringe bis mittlere Malzsüße

Feine Aromahopfennote erkennbar

Geringe fruchtige Esternoten und ein sehr niedriger Diacetylgehalt sind zulässig

Trübung zulässig





42 *English-Style Golden 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

Typische Vertreter:

- *Summer Ale*
- *Golden Ale*
- *American Blonde Ale*

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

Trübung zulässig

43 Red Ale



Analytik

Stammwürze:	10,0 - 15,0 °Plato
Extrakt scheinbar:	1,5 - 4,6 ° Plato
Alkohol:	3,3 - 5,2 Gew.% 4,5 - 6,5 Vol.%
Bittere:	15 - 40 IBU
Farbe	16 - 36 EBC

Typische Vertreter:

- Irish Red Ale
- American Red Ale

Beschreibung

Obergärig

Farbe: Bernstein bis rötlich-braun

Geringe bis mittlere Hopfenbittere

Mittleres bis ausgeprägtes Malzaroma mit Biskuit- oder karamellartigen Noten

Geringe bis mittlere Ausprägung des Hopfenaromas

Körper: mittel mit süßer Malzigkeit

Geringe fruchtige Esternoten erlaubt

Sehr geringe Mengen an Diacetyl sind zulässig, falls sie gut in den Malzkörper eingebunden sind

Trübung zulässig



44 *English-Style Strong Ale*

Analytik

Stammwürze:	14,5 - 21,9° Plato
Scheinbarer Extrakt:	3,6 - 7,6° Plato
Alkohol:	5,0 - 7,2 Gew. % 6,3 - 9,1 Vol %
Bittere:	30 - 65 IBU

Typische Vertreter:

- *Wee Heavy*
- *Scotch Ale*
- *Old Ale*
- *Strong Golden Ale*

Beschreibung

Obergärig

Farbe: Gold-farben bis braun

Charakter: wuchtiger Körper mit dominanter süßer Malzigkeit und ausgeprägter Malzaromatik. Aromen von Nüssen, Karamell und Toffee sind ebenso typisch wie eine deutlich erkennbare, aber balancierte Alkoholaromatik.

Röstmalzaromen sollte nicht vorhanden oder nur wenig ausgeprägt sein.

Je nach Stil können fruchtig-estrige Aromen der Hefe oder aufgrund einer längeren Reifung den Malzcharakter unterstützen.

Hopfenaroma eher gering, Hopfenbittere gering bis mittel, aber immer harmonisch eingebunden.

Diacetyl: geringe Ausprägung erlaubt

Traditionelle Scotch Ales können einen Torf-Rauch Charakter aufweisen

Trübung zulässig

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

- **Angabe des Biertyps**



45 *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

Typische Vertreter:

- *Brown Porter*
- *Mild Porter*
- *Robust Porter*

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 Fruchtster-Noten im Hinblick auf Röstmalz und Hopfenbittere

Kein Diacetyl

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

- **Angabe des Biertyps**

46 *Baltic Porter*



Analytik

ÄNDERUNG 2024

Stammwürze:	18,0 – 22,0 °Plato
Extrakt scheinbar:	4,0 – 6,0 °Plato
Alkohol:	5,2 - 7,9 Gew.% 7,0 – 10,0 Vol.%
Bittere:	20 - 40 IBU

Beschreibung

Untergärig

Farbe: Dunkelbraun bis schwarz mit rubinroten Reflexen. Klares Erscheinungsbild

Mittlere bis hohe, reichhaltige und komplexe Malzaromen und -geschmacksnoten: süß, Karamell, Biskuit, geröstete Brotkruste, Vollkornbrot, Nüsse oder brauner Zucker. Mittlere bis starke Röstmalzaromen: schokoladig, kaffeeartig, lakritzartig, weniger intensiv wie bei Stouts und nie aschig, verbrannt oder zu adstringierend.

Wünschenswert sind mittelstarke bis starke Noten von Trockenfrüchten wie Kirschen, Pflaumen oder Sultaninen. Die Fruchtigkeit sollte vom Malz, der edlen Oxidation oder einer Kombination aus beidem kommen und nicht von der Gärung.

Eindeutig fruchtige Ester, z. B. Banane oder roter Apfel, sind ein Fehler.

In den besten Fällen zeigt sich die Oxidation auch in Form von Aromen wie Sherry, Portwein oder Madeira auf niedrigem bis mittlerem Niveau. Oxidierte Noten sollten nicht dominieren.

Aufgrund der hohen Stammwürze ist eine niedrige, edle Alkoholnote akzeptabel, aber niemals scharf oder lösungsmittelartig.

Das Hopfenaroma ist in der Regel nicht vorhanden.

Bitterkeit: mittel-niedrig bis mittel.

Körper: mittelvoll bis vollmundig, weich und etwas cremig, elegant.

Kein Diacetyl

Baltic Porter mit Zusätzen sind in der Kategorie „Herb and Spice Beer“ einzureichen. Holzfassgereifte Vertreter müssen in der Kategorie „Wood and Barrel Aged Beer“ eingereicht werden.

47 *Stout*



Analytik

Stammwürze:	9,5 - 16,0 °Plato
Extrakt scheinbar:	2,0 - 4,5 °Plato
Alkohol:	3,2 - 5,2 Gew.% 4,0 - 7,0 Vol.%
Bittere:	25 - 60 IBU

Typische Vertreter:

- *Dry Stout*
- *Oatmeal Stout*
- *Extra Stout*
- *Foreign Stout*

Beschreibung

Obergärig

Farbe: tiefschwarz (undurchsichtig)

Antrunk: Malz-, Kaffee- oder Bitterschokoladengeschmack

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

Haferflocken als Zutat sind zulässig

Je nach Stout Variante kann die Charakteristik von trocken-bitter bis zu cremig-vollmundig reichen

Kein Diacetyl

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

- **Angabe des Biertyps**



48 *Flavoured or Pastry Stout*

Analytik

Stammwürze:	12,0 - 25,0 °Plato
Extrakt scheinbar:	3,0 - 7,5 °Plato
Alkohol:	4,0 - 9,5 Gew.% 5,0 - 12,0 Vol.%
Bittere:	10 - 40 IBU

Typische Vertreter:

- *Milk Stout*
- *Cream Stout*
- *Pastry Stout*
- *Coffee Stout*
- *Chocolate Stout*

Beschreibung

Obergärig

Farbe: dunkles braun bis tiefschwarz

Aromatik abhängig von den jeweiligen Zugaben

Meist sehr aroma-intensiv, häufig süßlich und cremig mit hoher Viskosität und hoher Vollmundigkeit

Unterschiedlich stark ausgeprägte Röstaromatik

Aromatisierung durch Zugabe von beispielsweise Kaffee, Kakao oder Schokolade, sowie allen Zutaten, die üblicherweise für Dessert, Kuchen oder Gebäck Verwendung finden

Häufig auch Zugabe von Milchzucker (Laktose) zur Erhöhung der Restsüße

Der Hopfen sollte einen Ausgleich zur Süße schaffen, ohne zu sehr im Vordergrund zu stehen

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

- **Angabe des Biertyps**
- **Angabe aller zugesetzten Aromen und Zugaben**

49 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 Fruchtestergehalt

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

Holzfassgereifte Vertreter müssen in Kategorie *Wood and Barrel Aged Strong Beer* eingereicht werden



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 Fruchttester-Aromen

Kein Diacetyl

Trübung zulässig





51 *South German-Style Leichtes Weizen*

Analytik

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

52 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 gelb bis orange

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!

53 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 - 29 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!



54 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: hellbraun bis schwarz

Aufgrund der Verwendung von dunklem Malz zeichnet sich das Bier durch eine deutliche Malzsüße und einen Karamell- oder Brotcharakter aus. Auch Aromen von dunkler Schokolade können auftreten.

Estrige und phenolische Noten sollten erkennbar, aber nicht vordringlich sein

Hefeweizen ist hoch vergoren und hat einen sehr hohen Kohlensäuregehalt

Der Weizenmalzanteil beträgt mindestens 50 %

Die Vollmundigkeit ist ausgeprägt

Die Hopfenbittere ist gering

Kein Hopfenaromen erkennbar

Keine Diacetylnote

Dieses Bier kann eine Hefetrübung aufweisen

Bitte bei Anmeldung die Einhaltung der vorgegebenen Farbgrößen beachten!

55 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 Hefegeschmack wahrnehmbar

Keine Kältetrübung

Keine Diacetylnote

Dieses Bier ist filtriert



56 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 hellbraun

Die Malzsüße wird durch eine gewürznelkenartige, phenolische und fruchtig-estrig-e 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!



57 *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: hellbraun bis schwarz

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!

58 *New-Style Hefeweizen*



Analytik

Stammwürze:	11,0 - 22,0 °Plato
Extrakt scheinbar:	2,0 - 7,0 °Plato
Alkohol:	3,7 - 7,5 Gew.%
	4,6 - 9,5 Vol.%

Beschreibung

Obergärig

Farbe: strohgelb bis dunkelbraun

Intensive Hopfenbittere

Verwendung von sowohl traditionellen europäischen (z.B. englischen, deutschen oder tschechischen) als auch „modernen“ Aromahopfen (z.B. USA, Neuseeland, Australien, aber auch neue deutsche Flavor Hops) im Kaltbereich („dry hopped“, „hopfengestopft“)

Deutliche Hopfen-Charakteristik: je nach verwendeten Hopfensorten fruchtiges, zitrusartiges, florales oder harziges Aroma

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

Körper: leicht bis kräftig vollmundig

Kohlensäuregehalt: hoch

Keine Diacetylnote

Dieses Bier kann eine Hefetrübung aufweisen

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

- **Angabe des Biertyps**

59 *Smoke Beer*



Analytik

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

Typische Vertreter:

- *Smoke Porter*
- *Smoke Stout*
- *Rauchweizen*

Beschreibung

Ober- oder Untergärig

In dieser Kategorie sind sowohl Lager Biere als auch Ales mit geringem bis ausgeprägtem Raucharoma zugelassen.

Ein Raucharoma muss klar erkennbar und balanciert sein, wobei der ursprüngliche Bierstil klar identifizierbar sein muss

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 als Märzen, Kellerbier, Helles oder Dunkles eingebraut wurden, sind in der hierfür vorgesehenen Kategorie „Franconian-Style Smoke Beer“ einzusenden.

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

- **Angabe des Biertyps**

60 *Franconian-Style Smoke Beer*



Analytik

ÄNDERUNG 2024

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

Beschreibung

Untergärig

In dieser Kategorie sollten ausschließlich folgende Bierstile eingereicht werden, die traditionell in Franken unter Verwendung von Rauchmalz hergestellt wurden:

- Märzen
- Kellerbier
- Helles
- Dunkles

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

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

- **Angabe des Biertyps**



61 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

Typische Vertreter:

- Rauchbock
- Imperial Smoke Ale
- Imperial Smoke Porter
- Imperial Smoke Stout

Beschreibung

Ober- oder Untergärig

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**



62 *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**
- **Angabe des Biertyps**

63 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

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

- **Angabe der zugesetzten Honigart**
- **Angabe des Biertyps**



64 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 hellbraun

Vollmundigkeit mittel, malzbetont

Geringe Mengen an Schwefelstoffen können wahrnehmbar sein (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

Keine fruchtigen Ester- oder Diacetylnoten

Leichte bis deutliche Kellertrübung

Bitte bei Anmeldung die Einhaltung der vorgegebenen Farbgrenzen beachten!



65 *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:	≥ 40 EBC

Beschreibung

Untergärig

Farbe: kräftig hellbraun 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

Keine fruchtigen Ester- oder Diacetylnoten

Leichte bis deutliche Kellertrübung

Bitte bei Anmeldung die Einhaltung der vorgegebenen Farbgrenzen beachten!



66 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

Hopfungeschmack /-geruch: fein, ausgeprägt

Das Aroma darf jedoch nicht geprägt sein durch die Verwendung von Aromahopfen 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



67 *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**
- **Angabe der zugegebenen alternativen Getreidesorten**

68 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

Typische Vertreter:

- Red Lager
- Amber Lager
- Rotbier

Beschreibung

Untergärig

Farbe: bernsteinfarbene bis rötliche Farbtöne (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

Kann auch Trübung enthalten



69 Wood and Barrel Aged Strong Beer

Analytik

Stammwürze:	> 16,0 °Plato
Extrakt scheinbar:	> 4,0 °Plato
Alkohol:	> 5,2 Gew.% > 6,5 Vol.%

Typische Vertreter:

- Barrel Aged Baltic Porter
- Barrel Aged Imperial Stout
- Barrel Aged Bock
- Barrel Aged Eisbock
- Barrel Aged Tripel
- Barrel Aged Barley Wine

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 oder aus dem zuvor im Fass gelagerten Produkt

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 gering

Kein Diacetyl

Eine Trübung ist zulässig

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

Holzfassgereifte Vertreter, die durch die Fassreifung einen Sauergeschmack angenommen haben, sind in der Kategorie 26 Wood and Barrel Aged Sour Beer anzumelden

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

- **Angabe des Biertyps**
- **Art des verwendeten Holzes bzw. Fasses (neu/alt, Holztyp)**
- **Angaben über die Produkte, die vorher in dem Fass gelagert wurden**

70 *Ultra Strong Beer*



Analytik

Stammwürze: > 22,0 °Plato
Alkohol: > 7,9 Gew.%
> 9,0 Vol.%

Typische Vertreter:

- *Eisbock*
- *English Barley Wine*
- *American Barley Wine*

Beschreibung

Ober- oder Untergärig

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

Körper: wuchtig mit kräftiger Malzsüße

Alkohol: Trotz hohem Alkoholgehalt sollte der Alkohol sanft und wärmend sein, aber nicht scharf

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**

71 *Non-Alcoholic Lager*



Analytik

Stammwürze:	4,0 - 14,0 °Plato
Extrakt scheinbar:	0,5 - 7,0 °Plato
Alkohol:	< 0,4 Gew.% < 0,5 Vol.%
Bittere:	5 - 50 IBU

Beschreibung

Farbe: strohgelb bis dunkelbraun

Guter und dichter Schaum

Dieses Bier kann filtriert oder unfiltriert sein

Hopfenaroma: gering bis mittel

Hopfenbittere: gering bis deutlich

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

72 *New-Style Non-Alcoholic Lager*



Analytik

Stammwürze:	4,0 - 14,0 °Plato
Extrakt scheinbar:	0,5 - 7,0 °Plato
Alkohol:	< 0,4 Gew.% < 0,5 Vol.%
Bittere:	10 - 50 IBU

Typische Vertreter:

- *Hopfengestopfte Alkoholfreie Lager*
- *Alkoholfreie dunkle Lager*
- *Alkoholfreie Lager mit Gewürzen*

Beschreibung

Untergärig

Farbe: strohgelb bis dunkelbraun

Guter und dichter Schaum

Dieses Bier kann filtriert oder unfiltriert sein

Hopfenbittere: gering bis deutlich

Hopfenaroma: geringe bis ausgeprägte Aromatik

Optionale Verwendung von traditionellen deutschen/englischen/tschechischen oder „modernen“ Aromahopfen (z.B. USA, Neuseeland, Australien, aber auch neue deutsche Flavour Hops) im Kaltbereich („dry hopped“, „hopfengestopft“)

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

Geringe bis deutliche fruchtige Esternoten; kein Diacetyl

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

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

- **Angabe des Biertyps**

73 *New-Style Non-Alcoholic Ale*



Analytik

Stammwürze:	4,0 - 14,0°Plato
Extrakt scheinbar:	0,5 - 7,0 °Plato
Alkohol:	< 0,4 Gew.% < 0,5 Vol.%
Bittere:	10 - 50 IBU

Typische Vertreter:

- *Hopfengestopfte alkoholfreie Ales*
- *Alkoholfreie dunkle Ales*
- *Alkoholfreie Ales mit Gewürzen*
- *Alkoholfreie Saure Ales*

Beschreibung

Obergärig

Farbe: strohgelb bis dunkelbraun

Guter und dichter Schaum

Dieses Bier kann filtriert oder unfiltriert sein

Hopfenbittere: gering bis deutlich

Hopfenaroma: geringe bis ausgeprägte Aromatik

Optionale Verwendung von traditionellen deutschen/englischen/tschechischen oder „modernen“ Aromahopfen (z.B. USA, Neuseeland, Australien, aber auch neue deutsche Flavour Hops) im Kaltbereich („dry hopped“, „hopfengestopft“)

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

Geringe bis deutliche fruchtige Esternoten; kein Diacetyl

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

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

- **Angabe des Biertyps**



74 Non-Alcoholic Hefeweizen

Analytik

Stammwürze:	4,0 - 14,0 °Plato
Extrakt scheinbar:	0,5 - 7,0 °Plato
Alkohol:	< 0,4 Gew.% < 0,5 Vol.%
Bittere:	5 - 20 IBU

Beschreibung

Farbe: strohgelb bis dunkelbraun

Guter und dichter Schaum

Dieses Bier ist unfiltriert

Hopfenbittere: gering bis mittel

Hopfenaroma: gering

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

Je nach verwendeter Hefe geringe bis deutlich 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

Hinweis: Hopfendominierte alkoholfreie Hefeweizen entsprechen nicht dieser Kategorie und müssen in Kategorie „New-Style Non-Alcoholic Ale“ eingesendet werden

75 Free-Style Beer



Beschreibung

Die Kreativität der Brauer ist weltweit der Motor für ständig neue Bierideen.

Trotz der vielen verschiedenen Kategorien des European Beer Star lassen sich manche Biere nicht in die bisherigen Kategorien einordnen. Um solchen Bieren trotzdem die Möglichkeit zu geben, sich beim EBS zu messen, steht die offene Spezial-Kategorie Free-Style Beers bereit.

Die Experimentierfreude des Brauers ist gefragt

Entscheidend für die Teilnahme und Akzeptanz eines Bieres in dieser Kategorie ist die Tatsache, dass das Bier nicht in eine der bestehenden Kategorie-Beschreibungen passt. Sollte sich das Bier trotzdem eindeutig in eine der bestehenden Kategorien einordnen lassen, wird dieses Bier als Out-of-Style bewertet.

Um die Jury bei der Beurteilung der Proben zu unterstützen ist es notwendig Informationen zur Idee, dem Herstellungsprozess, dem Basisbier und ggf. Zusätzen anzugeben.

