

European Beer Star 2026

Kategoriebeschreibung



**EUROPEAN
BEER STAR**

Kategorien 2026

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

NEU

NEU

ÄNDERUNG

NEU

73 Non-Alcoholic Hefeweizen

74 Non-Alcoholic Belgian-Style Ale

75 Experimental Beer

76 Beer Mix Beverage

77 Non-Alcoholic Beer Mix Beverage

NEU



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

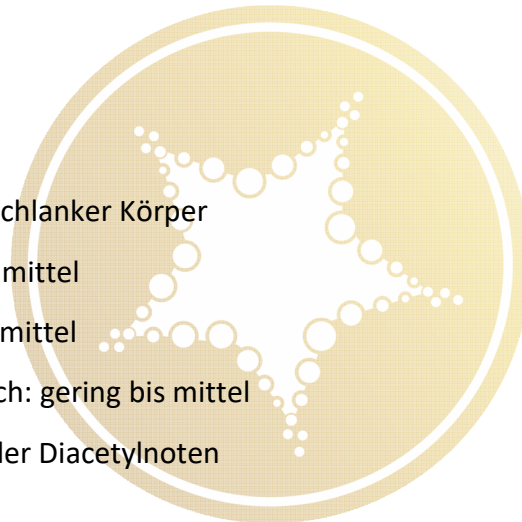
Malzcharakter: gering bis mittel

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

Hopfengeschmack /-geruch: fein, ausgeprägt

Das Aroma darf jedoch nicht geprägt sein durch die Verwendung von Hopfen 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: | 1,5 - 3,5 °Plato |
| Alkohol: | 2,4 -3,5 Gew. % 3,0 -4,5 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)

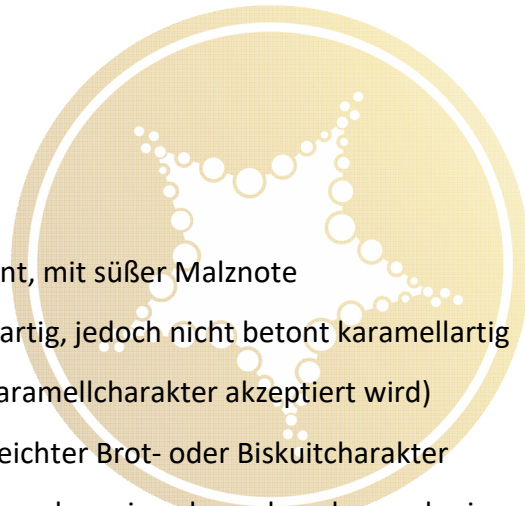
Geruch und Geschmack: leichter Brot- oder Biskuitcharakter

Hopfingeruch und -geschmack: gering aber erkennbar und rein

Keine fruchtigen Ester- oder Diacetylnoten

Dieses Bier ist filtriert

Keine Kälte trübung





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 Kälte trübung





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

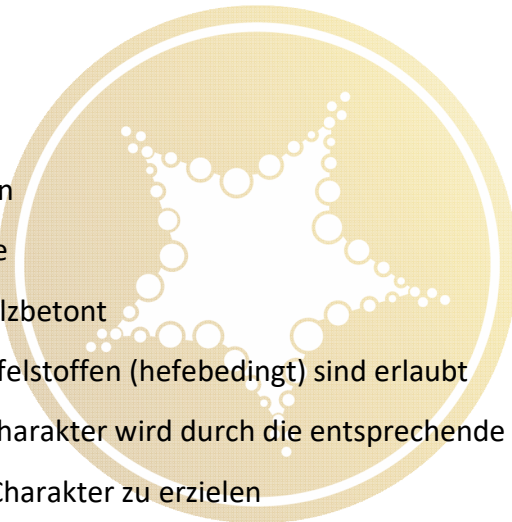
Der Hopfengeschmack / -charakter wird durch die entsprechende Malzgabe ausgeglichen, um einen ausgewogenen Charakter zu erzielen

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 Kälte trübung



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 - 20 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 Kälte trübung

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

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

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 Kälte trübung





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

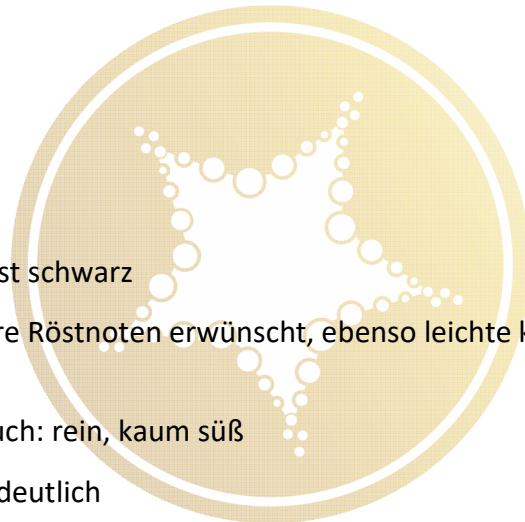
Geruch: leichte bis mittlere Röstnoten erwünscht, ebenso leichte kaffeeartige Aromen und Lakritznoten

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 Farbgrenzen 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 cremartiger 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 – 6,5 Vol.% |
| Bitterness: | 3 - 15 IBU |

Typische Vertreter:

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

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 traditioneller 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 unvermälzte 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 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

Anmerkung: Sauerbiere mit sensorisch erkennbarer Holzfassreifung sollten in der Kategorie „Wood and Barrel Aged Sour Beer“ eingereicht werden. Klassische belgische Geuze ohne Fruchtzugabemüssen 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 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

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 Rebsorten**
- **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

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: Dezente 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 Citruschalen 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:

- *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 *European-Style Farmhouse Ale*

Analytik

| | |
|--------------------|------------------------------------|
| Stammwürze: | 7,0 - 19,0 °Plato |
| Extrakt scheinbar: | 1,0 – 3,0 °Plato |
| Alkohol: | 2,0 - 6,3 Gew.% 2,5 - 8,0 Vol.% |
| Bittere: | 30 - 55 IBU |

Typische Vertreter:

- *Bière de garde*
- *Kaimiškas*

NEU

Beschreibung

Diese Kategorie ist für die vielfältigen Varianten traditioneller Landbiere aus Europa vorgesehen.

Farbe: strohgelb bis dunkel bernsteinfarben.

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

Die Biere können sowohl mit *Saccharomyces* Hefen als auch gemischt mit wilden *Brettanomyces* und Milchsäurebakterien vergoren sein. Eine leichte Säure ist akzeptabel.

Phenolische Noten sind in moderaten Mengen vorhanden, aber nicht obligatorisch. Wenn sie vorhanden sind, dürfen sie nicht dominieren, sondern müssen gut integriert sein. Auch die Ester Noten sollten gering bis moderat ausgeprägt sein.

Malz: 100% Gerstenmalz kann verwendet werden, aber auch gemälzte oder unvermälzte Braugetreide (je nach Herkunftsland) können zugesetzt werden.

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

Das Hopfenaroma und -geschmack ist gering bis mittel ausgeprägt.

Gewürze sind erlaubt, aber nicht vorgeschrieben. Farmhouse Ales mit Fruchtzugaben sollten in die Kategorie Fruit Beer eingereicht werden.

Ein "rustikaler" oder auch funky 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**



33 *International-Style Ale*

Analytik

| | |
|--------------------|------------------------------------|
| Stammwürze: | 8,5 – 13,5 °Plato |
| Extrakt scheinbar: | 1,5 - 3,0 °Plato |
| Alkohol: | 3,0 – 4,1 Gew.% 3,5 - 5,7 Vol.% |
| Bittere: | 10 - 40 IBU |

Typische Vertreter:

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

Beschreibung

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

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**



34 Grodziskie

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.



35 *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





36 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 - 45 IBU |

Beschreibung

Farbe: gelb- bis kupferfarben

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

Das Spektrum des Hopfenaromas kann von heuartig, grasig floral bis fruchtig, zitrusartig, harzig, kiefernartig reichen. Auch hopfenbedingte Aromen von Zwiebel und Knoblauch sind zulässig.

Körper: mittel

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

Geringe bis mittlere fruchtige Esternoten

Diacetyl sollte nicht vorhanden sein

Trübung zulässig



37 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 und starkes Hopfenaroma

Das Spektrum des Hopfenaromas kann von heuartig, grasig floral bis fruchtig, zitrusartig, harzig, kiefernartig reichen. Auch hopfenbedingte Aromen von Zwiebel und Knoblauch sind zulässig.

Malzcharakter und Vollmundigkeit: mittel

Mittlere fruchtige Esternoten

Diacetyl sollte nicht vorhanden sein

Trübung zulässig



38 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 brotliges 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 an fruchtigen, zitrusartigen Aromahopfen im Kaltbereich ("dry hopped") sind charakteristisch

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

Kein Diacetyl

Trübung erwünscht



39 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





40 *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





41 *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

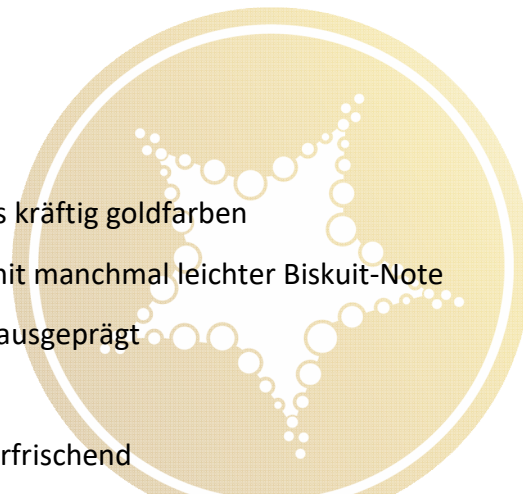
Nachtrunk: trocken und erfrischend

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





42 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

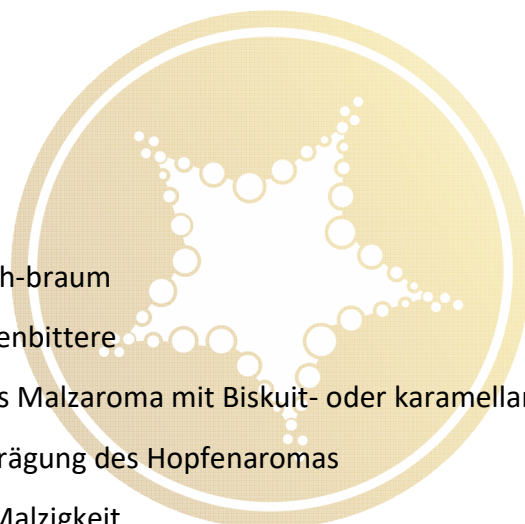
Geringe bis mittlere Ausprägung des Hopfenaromas

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





43 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**



44 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**



45 *Baltic Porter*

Analytik

| | |
|--------------------|-------------------------------------|
| 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.



46 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**



47 *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**



48 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

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





49 Alt

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

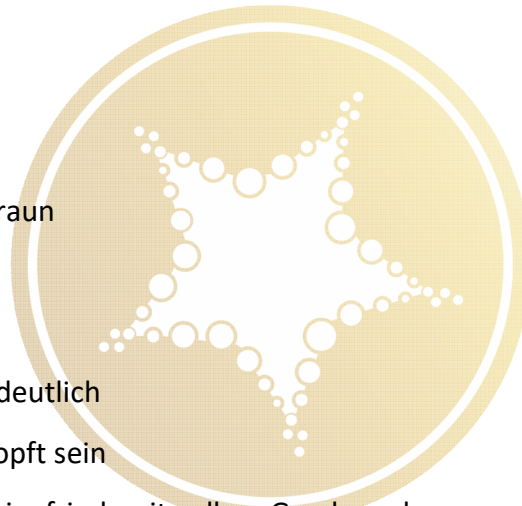
Der Gesamteindruck ist rein, frisch mit vollem Geschmack

Oft mit einem trockenen Nachgeschmack

Geringe bis mittlere Fruchtster-Aromen

Kein Diacetyl

Trübung zulässig





50 *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



51 *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: | < 20 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.

Die fruchtigen Komponenten werden oft als Banane, Eisbonbon oder Erdbeere wahrgenommen.

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!



52 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 - 35 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.

Die fruchtigen Komponenten werden oft als Banane, Eisbonbon oder Erdbeere wahrgenommen

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!



53 *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 Farbgrenzen beachten!



54 *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.

Die fruchtigen Komponenten werden oft als Banane, Eisbonbon oder Erdbeere wahrgenommen

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



55 *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-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 Farbgrenzen beachten!



56 *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!



57 *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**



58 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 , Dunkles oder Bock 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**



59 *Franconian-Style Smoke Beer*

Analytik

| | |
|--------------------|------------------------------------|
| Stammwürze: | 11,0 - 18,5 °Plato |
| Extrakt scheinbar: | 2,0 - 4,0 °Plato |
| Alkohol: | 3,8 - 5,7 Gew.% 4,5 – 7,0 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
- Bock und Doppelbock



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**



60 *Franconian-Style Landbier*

Analytik

| | |
|--------------------|------------------------------------|
| Stammwürze: | 11,0 - 13,0 °Plato |
| Extrakt scheinbar: | 1,5 - 4,0 °Plato |
| Alkohol: | 3,8 - 4,4 Gew.% 4,8 - 5,6 Vol.% |
| Bittere: | 20 - 35 IBU |

Typische Vertreter:

- *Vollbier*
- *Fränkisches Kellerbier / Zwick'l*
- *Ungespundetes Lagerbier*

NEU

Beschreibung

Untergärig

Farbe: kupfer bis hellbraun

Vollmundigkeit: mittel, meist trockener Abgang

Hopfen: mittlere bis kräftigere Bittere, Hopfenaromatik ist gering ausgeprägt.

Geruch und Geschmack: Brot- und Biskuitcharakter sind vorhanden

Keine fruchtigen Ester- oder Diacetylnoten

Biere können filtriert und unfiltriert sein

Rezenz: gering bis moderat

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

- **Angabe des Biertyps**



61 *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**



62 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**



63 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 Farbgrößen beachten!



64 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!



65 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 Aromahopfen im Kaltbereich („dry hopped“, „hopfengestopft“)

Vergärungsgrad: hoch

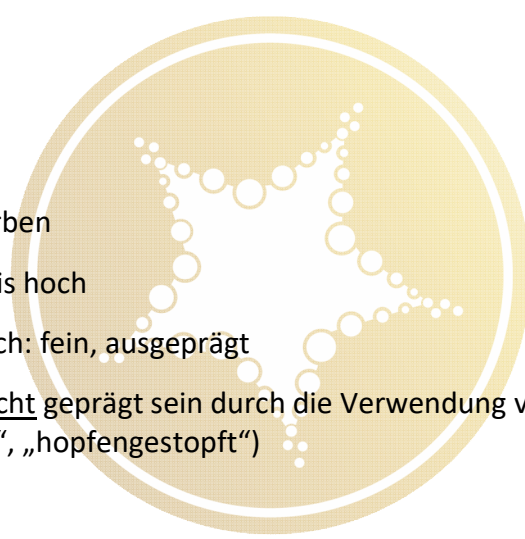
Vollmundigkeit: mittel

Geschmack und Geruch: geringe Restsüße

Keine fruchtigen Ester- oder Diacetylnoten

Sehr guter und dichter Schaum

Leichte bis deutliche Kellertrübung





66 *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**



67 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 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

Kann auch Trübung enthalten



68 *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 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**



69 Ultra Strong Beer

Analytik

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

Typische Vertreter:

- *Eisbock*
- *English Barley Wine*
- *American Barley Wine*
- *Imperial Smoke Porter*
- *Imperial Smoke Stout*

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**



70 *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 - 30 IBU |

Beschreibung

Farbe: strohgelb bis kupferfarben

Guter und dichter Schaum

Dieses Bier kann filtriert oder unfiltriert sein

Hopfenaroma: gering bis mittel

Hopfenbittere: gering bis mittel

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



71 *Non-Alcoholic Hoppy Beer*

Analytik

| | |
|--------------------|----------------------------|
| Stammwürze: | 4,0 - 17,0 °Plato |
| Extrakt scheinbar: | 0,5 - 7,0 °Plato |
| Alkohol: | < 0,4 Gew.% < 0,5 Vol.% |
| Bittere: | 30 - 50 IBU |

Typische Vertreter:

- Hopfengestopftes alkoholfreies Lager / IPL
- Alkoholfreies Pale Ale, IPA

Beschreibung

Unter- und obergärig

Farbe: strohgelb bis dunkelbraun

Guter und dichter Schaum

Dieses Bier kann filtriert oder unfiltriert sein

Hopfenbittere: mittel bis deutlich

Hopfenaroma: mittel bis ausgeprägte Aromatik

Im Vergleich zum Non-Alcoholic Lager steht hier eine ausgeprägtere Hopfenbittere und -aromatik im Vordergrund. Der Hopfen sollte dabei nicht adstringierend wirken.

Das Spektrum des Hopfenaromas kann von heuartig, grasig floral bis fruchtig, zitrusartig, harzig, kiefernartig reichen. Auch hopfenbedingte Aromen von Zwiebel und Knoblauch sind zulässig.

Malzcharakter und Vollmundigkeit: abhängig vom jeweiligen Bierstil

Esternoten: abhängig vom jeweiligen Bierstil

Diacetyl sollte nicht vorhanden sein

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**



72 *Non-Alcoholic Dark Beer*

Analytik

| | |
|--------------------|----------------------------|
| Stammwürze: | 4,0 - 15,0°Plato |
| Extrakt scheinbar: | 0,5 - 7,0 °Plato |
| Alkohol: | < 0,4 Gew.% < 0,5 Vol.% |
| Bittere: | 10 - 60 IBU |

Typische Vertreter:

- *Alkoholfreies Dunkles*
- *Alkoholfreies Stout*
- *Alkoholfreies Porter*
- *Alkoholfreies Rauchbier*

Beschreibung

Ober- und untergärig

Farbe: hellbraun bis tiefschwarz

Hopfenbittere: gering bis deutlich

Hopfenaroma: geringe bis mittlere Aromatik

Malznoten: Ausprägungen der Schokoladen-, Brot-, Biskuit- sowie Kaffee- und Röstaromen sind abhängig vom zugrundeliegenden Bierstil.

Zugabe von Röstmalz, Rauchmalz oder Haferflocken sind zulässig

Malzcharakter und Vollmundigkeit: abhängig vom jeweiligen Bierstil

Esternoten: abhängig vom jeweiligen Bierstil

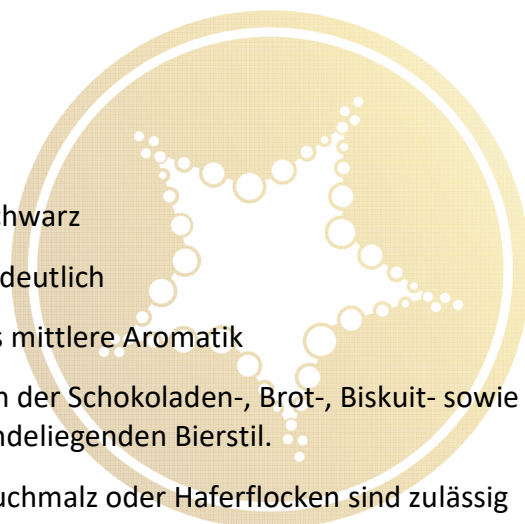
Dieses Bier kann filtriert oder unfiltriert sein

Kein Diacetyl erlaubt

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**



NEU



73 *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 „Non-Alcoholic Hoppy Beer“ eingeschendet werden



74 *Non-Alcoholic Belgian-Style Ale*

Analytik

| | |
|--------------------|----------------------------|
| Stammwürze: | 4,0 - 15,0°Plato |
| Extrakt scheinbar: | 0,5 – 7,0 °Plato |
| Alkohol: | < 0,4 Gew.% < 0,5 Vol.% |
| Bittere: | 6 - 40 IBU |

Typische Vertreter:

- *Alkoholfreies Blond*
- *Alkoholfreies Witbier*
- *Alkoholfreies Dubbel*

NEU

Beschreibung

Obergärig

Farbe: sehr hell bis dunkelbraun

Rohstoffe und Zusätze: je nach zugrundeliegendem Bierstil

Hopfenaroma und -bittere: sehr gering bis mittel

Geringe bis deutlich fruchtige Esternoten

Phenolische Noten können gering bis deutlich erkennbar sein, sollten jedoch mild und ausbalanciert sein.

Körper: schlank bis mittlerer Körper

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

Diese Biere können eine geringe Trübung aufweisen.

Kein Diacetyl erlaubt



75 *Experimental Beer*

Beschreibung

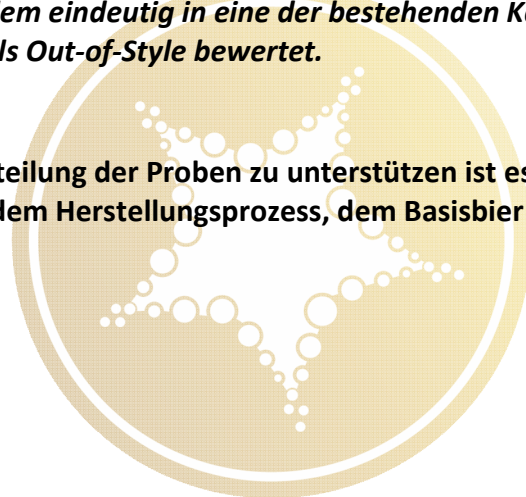
Die Kreativität der Brauer ist weltweit der Motor für ständig neue Bierideen.

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 Experimental 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.





Alcoholic Beer Mix Beverage

Analytik

| | |
|---------------------------------|------------------------------|
| Stammwürze (Bieranteil): | 7,0 - 14,0 °Plato |
| Extrakt scheinbar (Bieranteil): | 2,0 - 4,5 °Plato |
| Alkohol (Biermischgetränk): | ≤ 2,4 Gew. % ≤ 3,5 Vol. % |

Typische Vertreter:

-
- *Radler, Alsterwasser*
- *Russ*

Beschreibung

- Biermischgetränke werden aus endvergorenem Bier und fertigen Erfrischungsgetränken (u.a. Limonaden oder Säften) gemischt
- Ursprungsbier: ober- oder untergärig
- Farbe: abhängig von Ursprungsbier und Erfrischungsgetränk
- Das Verhältnis Bier zu Erfrischungsgetränk soll zu einem harmonischen Gesamteindruck führen
- Das Biermischgetränk wird durch den Bieranteil körperreicher als das Erfrischungsgetränk. Körper und biertypische Geschmacksnoten, wie Malzigkeit und Herbe balancieren Fruchtigkeit und Süße des Erfrischungsgetränks dabei aus
- Ein dem Erfrischungsgetränk entsprechendes Fruchtaroma muss erkennbar sein
- Das Fruchtaroma sollte nicht künstlich wirken
- Sehr geringe bis kaum wahrnehmbare Bittere
- Vollmundigkeit: geringe bis mittlere Vollmundigkeit
- Ausgeglichenes Süße – Säureverhältnis
- Deutlich unbalancierte Säure oder Süße werden als Fehler bewertet
- Keine Adstringenz durch Süßungsmittel zulässig
- Eine angenehme, biertypische, Rezenz sollte vorhanden sein
- DMS, Oxidations- oder Diacetylnoten sind nicht zulässig
- Eine Trübung ist zulässig

Biere, bei denen der Fruchtanteil weitestgehend vergoren ist, sind in der Kategorie Fruchtbiere einzureichen.

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

- **Beschreibende Verkehrsbezeichnung (z.B. Mischgetränk aus x% Bier und y% Erfrischungsgetränk)**
- **Angabe der Gärungsart und des Biertyps (ober- oder untergärig; z.B. Helles, Weizen)**
- **Art des Erfrischungsgetränks (z.B. Zitronenlimonade mit / ohne Zucker)**

Angabe des Mischungsverhältnis Bier / Erfrischungsgetränk (z.B. 50%-50%)



// **Non-Alcoholic Beer Mix Beverage**

Analytik

| | |
|---------------------------------|------------------------------|
| Stammwürze (Bieranteil): | 4,0 -14,0 °Plato |
| Extrakt scheinbar (Bieranteil): | 0,5 -4,5 °Plato |
| Alkohol (Biermischgetränk): | ≤ 0,3 Gew. % ≤ 0,5 Vol. % |

Beschreibung

- Biermischgetränke werden aus endvergorenem alkoholfreiem Bier und fertigen Erfrischungsgetränken (u.a. Limonaden oder Säften) gemischt
- Ursprungsbier: ober- oder untergärig
- Farbe: abhängig von Ursprungsbier und Erfrischungsgetränk
- Das Verhältnis Bier zu Erfrischungsgetränk soll zu einem harmonischen Gesamteindruck führen
- Das Biermischgetränk wird durch den Bieranteil körperreicher als das Erfrischungsgetränk. Körper und biertypische Geschmacksnoten, wie Malzigkeit und Herbe balancieren Fruchtigkeit und Süße des Erfrischungsgetränks dabei aus
- Ein dem Erfrischungsgetränk entsprechendes Fruchtaroma muss erkennbar sein
- Das Fruchtaroma sollte nicht künstlich wirken
- Sehr geringe bis kaum wahrnehmbare Bittere
- Vollmundigkeit: geringe bis mittlere Vollmundigkeit
- Ausgeglichenes Süße – Säureverhältnis
- Deutlich unbalancierte Säure oder Süße werden als Fehler bewertet
- Keine Adstringenz durch Süßungsmittel zulässig
- Eine angenehme, biertypische, Rezenz sollte vorhanden sein
- DMS, Oxidations- oder Diacetylnoten sind nicht zulässig
- Eine Trübung ist zulässig

Biere, bei denen der Fruchtanteil weitestgehend vergoren ist, sind in der Kategorie Fruchtbiere einzureichen.

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

- **Beschreibende Verkehrsbezeichnung (z.B. Mischgetränk aus x% Bier und y% Erfrischungsgetränk)**
- **Angabe der Gärungsart und des Biertyps (ober- oder untergärig; z.B. Helles, Weizen)**
- **Art des Erfrischungsgetränks (z.B. Zitronenlimonade mit / ohne Zucker)**
- **Angabe des Mischungsverhältnis Bier / Erfrischungsgetränk (z.B. 50%-50%)**