

European Beer Star 2017

Kategoriebeschreibungen





Kategorien 2017

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

NEUE KATEGORIEN

NEUE KATEGORIEN



01 German-Style Leichtbier

Analytik

Stammwürze:	6,0 - 10,9 °Plato
Extrakt scheinbar:	1,5 - 2,5 °Plato
Alkohol:	2,0 - 3,0 Gew.% 2,5 - 3,8 Vol.%
Bittere:	14 - 28 IBU

Beschreibung

Untergärig

Geringe Vollmundigkeit, schlanker Körper

Malzcharakter: gering bis mittel

Hopfenbittere: gering bis mittel

Hopfengeschmack /-geruch: gering bis mittel

Keine fruchtigen Ester- oder Diacetylnoten

02 German-Style Pilsner



Analytik

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

Beschreibung

Untergärig

Farbe: strohgelb bis goldfarben

Hopfenbittere: hoch

Hopfengeschmack /-geruch: fein, ausgeprägt

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

Vergärungsgrad: hoch

Vollmundigkeit: mittel bis schlank

Geschmack und Geruch: geringe Restsüße

Keine fruchtigen Ester- oder Diacetylnoten

Sehr guter und dichter Schaum

Dieses Bier ist filtriert

Keine Kältetrübung

03 Bohemian-Style Pilsner



Analytik

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

Beschreibung

Untergärig

Farbe: kräftig gelb bis dunkel gold

Vollmundiger als German-Style Pilsner

Hopfenbittere: hoch und ausgeglichen

Feiner Hopfengeruch und -geschmack

Malzig, leicht süßlich, mittlere Vollmundigkeit

Diacetyl in geringen Mengen zulässig

Sehr guter und dichter Schaum

Dieses Bier ist filtriert

Keine Kälte trübung



04 German-Style Märzen



Analytik

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

Beschreibung

Untergärig

Farbe: bernsteinfarben

Vollmundigkeit: kräftig, mit süßer Malznote

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

Geruch und Geschmack: leichter Brot- oder Biskuitcharakter

Hopfengeruch und -geschmack: gering aber erkennbar und rein

Keine fruchtigen Ester- oder Diacetylnoten

Dieses Bier ist filtriert

Keine Kälte trübung

05 German-Style Festbier



Analytik

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

Beschreibung

Untergärig

Farbe: gold

Vollmundigkeit: mittel bis sehr kräftig, mit süßer Malznote

Malzcharakter: rein, leicht süßlich

Geruch und Geschmack: leichter Brot- oder Biskuitcharakter möglich

Hopfenbittere: rein

Hopfengeruch und -geschmack: gering aber erkennbar

Keine fruchtigen Ester- oder Diacetylnoten

Dieses Bier ist filtriert

Keine Kälte trübung



06 German-Style Helles/Lager



Analytik

Stammwürze:	11,0 - 11,9 °Plato
Extrakt scheinbar:	2,0 - 3,0 °Plato
Alkohol:	3,7 - 4,1 Gew.% 4,6 - 5,1 Vol.%
Bittere:	15 - 25 IBU

Beschreibung

Untergärig

Farbe: stroh- bis goldfarben

Geringe bis mittlere Bittere

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

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

Kein Karamellcharakter

Keine fruchtigen Ester- oder Diacetylnoten

Dieses Bier ist filtriert

Keine Kältetrübung



07 *European-Style Mild Lager*

Analytik

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

Beschreibung

Untergärig

Farbe: strohgelb bis goldfarben

Sehr geringe Bittere

Vollmundigkeit leicht bis mittel, leichtes Malzaroma

Geschmack: neutral, leicht süß

Kein Karamellcharakter

Keine fruchtigen Ester- oder Diacetylnoten

Dieses Bier ist filtriert

Keine Kälte trübung



08 *European-Style Export*



Analytik

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



09 *European-Style Dunkel*



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:	15 - 25 IBU
Farbe:	40-60 EBC

Beschreibung

Untergärig

Farbe: mittel- bis dunkelbraun

Hopfenbittere: rein und ausgeglichen

Das für den Biertyp erwünschte kräftige schokoladen-, röst-, brot- oder biskuitartige Malzaroma

wird durch den Einsatz von dunklem / Münchner Malz erreicht

Geringe Mengen an Röst- oder Karamellmalz können eingesetzt werden

Hopfengeschmack und -geruch: gering aber wahrnehmbar

Keine fruchtigen Ester- oder Diacetylnoten

Dieses Bier ist filtriert

Keine Kältetrübung

10 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



11 Bohemian-Style Schwarzbier

Analytik

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

Beschreibung

Untergärig

Farbe: fast schwarz bis tiefschwarz

Malz: Röstmalz mit charakteristischer Bittere

Malzgeschmack und -geruch: rein, leicht süßlich

Hopfenbittere: gering bis mittel

Hopfengeschmack / -geruch: schwach erkennbar

Keine fruchtigen Esternoten

Diacetylnoten in geringen Mengen zulässig



12 German-Style Heller Bock



Analytik

Stammwürze:	16,0 - 17,9 °Plato
Extrakt scheinbar:	3,0 - 5,5 °Plato
Alkohol:	5,2 - 6,4 Gew.% 6,5 - 8,0 Vol.%
Farbe:	< 40 EBC

Beschreibung

Untergärig

Farbe: helles gelb bis bernsteinfarben

Maibock gehört zur Kategorie der hellen Bockbiere

Erkennbarer Malzgeschmack und -geruch

Körper: mittel bis voll, hoher Alkoholgehalt

Mittlere Hopfenbittere

Hopfengeschmack und -geruch: gering bis mittel

Fruchtige Esternoten: gering

Diacetyl: nicht erkennbar oder sehr gering

Bitte bei Anmeldung die Einhaltung der vorgegebenen Farbgrößen beachten!

13 German-Style Dunkler Bock



Analytik

Stammwürze:	16,0 - 17,9 °Plato
Extrakt scheinbar:	3,5 - 6,0 °Plato
Alkohol:	5,0 - 6,4 Gew.% 6,3 - 8,0 Vol.%
Farbe:	> 40 EBC

Beschreibung

Untergärig

Farbe: dunkles kupfer bis schwarz

Malzcharakter: kräftig aber nicht zu süß

Körper: voll

Kein ausgeprägter Röstmalzcharakter

Hoher Alkoholgehalt

Hopfenbittere und -geschmack eher gering

Geringe bis mittlere Mengen an fruchtigen Estern

Bitte bei Anmeldung die Einhaltung der vorgegebenen Farbgrößen beachten!



14 German-Style Heller Doppelbock

Analytik

Stammwürze:	18,0 - 22,0 °Plato
Scheinbarer Extrakt:	3,5 - 5,5 °Plato
Alkohol:	5,6 - 6,8 % Gew.% 7,0 - 10,0 Vol.%
Farbe:	< 40 EBC

Beschreibung

Untergärig

Farbe: helles gelb bis bernsteinfarben

Deutliche Malzaromen und kräftiger Malzcharakter

Kräftiger Körper

Kräftig alkoholaromatisch

Hopfenaroma und Bittere: mittel

Bitte bei Anmeldung die Einhaltung der vorgegebenen Farbgrößen beachten!

15 German-Style Dunkler Doppelbock



Analytik

Stammwürze:	18,0 - 22,0 °Plato
Scheinbarer Extrakt:	3,5 - 5,5 °Plato
Alkohol:	5,6 - 6,8 % Gew.% 7,0 - 10,0 Vol.%
Farbe:	> 40 EBC

Beschreibung

Untergärig

Farbe: dunkles kupfer bis schwarz

Malzcharakter: dominant mit deutlicher Süße

Kein adstringierender Röstmalzcharakter

Kräftiger Körper

Kräftig alkoholaromatisch

Hopfenaroma und Bittere: eher schwach ausgeprägt

Geringe bis mittlere Mengen an fruchtigen Estern

Bitte bei Anmeldung die Einhaltung der vorgegebenen Farbgrößen beachten!

16 *Belgian-Style Blond Ale*



Analytik

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

Beschreibung

Obergärig

Farbe: hell bis kräftig goldfarben

Hopfenbittere, -geschmack, -geruch: gering aber wahrnehmbar

Körper: leicht bis mittel, leichtes Malzaroma

Geringe bis mittlere Mengen an fruchtigen Estern

Geringe Mengen an phenolischen Noten durch Gärungsnebenprodukte

Geringer Karamell- oder Röstmalzgeschmack

Kein Diacetyl

Kälte trübung bei kalten Temperaturen zulässig

17 *Belgian-Style Strong Ale*



Analytik

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

Beschreibung

Obergärig

Hopfenbittere, -geschmack, -geruch: unterschiedlich aber wahrnehmbar

Körper: mittel mit einem deutlich wahrnehmbaren hohen Alkoholgehalt

Erkennbare vielschichtige Fruchtaromen

Geringe bis mittlere Mengen an phenolischen Noten durch Gärungsnebenprodukte

Bei hellen Strong Ales mittlerer Malzcharakter,

bei dunklen Strong Ales reicht die Bandbreite von voll, cremig bis hin zu süß,

mit -einer zusätzlichen leichten Note von Röstmalz

Kein Diacetyl

Kälte trübung bei kalten Temperaturen zulässig

18 *Belgian-Style Dubbel*



Analytik

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

Beschreibung

Obergärig

Farbe: bernsteinfarben bis dunkelbraun

Körper: mittel bis voll

Süße, nuss- / schokoladen- und röstartige Malznote

Mittleres Hopfenaroma

Mittlere Bittere, geringer Hopfengeschmack

Geringe Mengen an Diacetyl

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

Geringe bis mittlere Mengen an phenolischen Noten durch Gärungsnebenprodukte

Dichter und cremeartiger Schaum

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

19 *Belgian-Style Tripel*



Analytik

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

Beschreibung

Obergärig

Farbe: hellgelb bis bernsteinfarben

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

Fruchtige Bananen-Ester sind zulässig aber nicht notwendig

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

Wärmender süßlicher aber leichter Nachgeschmack

Kein Röst- oder Dunkelmalzcharakter, kein Diacetyl

Erkennbares Hopfenaroma, mittlere Hopfenbittere

Dichter und cremeartiger Schaum

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

20 Sour Beer



Analytik

Stammwürze	7,0 - 18,0 °Plato
Extrakt scheinbar:	0 - 3,5 °Plato
Alkohol:	2,0 – 6,3 Gew.% 2,5 - 8,0 Vol.%
Bittere:	5 - 25 IBU

Beschreibung

Ober- oder Untergärig

Eine Holzfassreifung ist bei diesen Bieren nicht notwendig.

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

Farbe: helles gelb bis dunkles Braun

Ausgeprägte Säure, entweder Milchsäure- oder Zitronensäurecharakter (Essigsäure ist nicht erlaubt)

Hopfenbittere: sehr gering

Kein Diacetyl

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

Eine Trübung ist zulässig

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

Typische Beispiele für „Sauerbiere“ sind **Berliner Weiße** (ohne Fruchtzusatz), **Gose** und andere Biere, die unter Verwendung von Milchsäurebakterien vergoren wurden

Biere deren Aromatik von Holz geprägt wird, sind in der Kategorie 21) Holzfassgereiftes Sauerbier anzumelden



21 Wood and Barrel Aged Sour Beer

Analytik

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

Beschreibung

Ober- oder Untergärig, Spontangärung

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

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

Farbe: helles gelb bis dunkles Braun

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

Hopfenbittere: sehr gering

Kein Diacetyl / Eine Trübung ist zulässig

Ein charakteristischer Pferdegeruch (ähnlich einer nassen 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

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

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

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

22 *Belgian-Style Fruit Sour Beer*



Analytik

Stammwürze	9,0 - 18,0 °Plato
Extrakt scheinbar:	0 - 3,5 °Plato
Alkohol:	2,8 - 6,7 Gew.% 3,5 - 8,5 Vol.%
Bittere:	5 - 25 IBU

Beschreibung

Ober- oder Untergärig, Spontangärung

Farbe: abhängig von der Fruchtzugabe

Der Charakter der durch Säurebakterien beeinflussten Vergärung ist erkennbar, sie unterstützen den säuerlichen Charakter und verbessern die fruchtige Ausgewogenheit

Der Fruchtzucker der zugegebenen Früchte verursacht eine zweite Gärung

Ein ausgewogenes Fruchtaroma sollte vorhanden sein

Ein süßer Malzcharakter ist nicht erkennbar

Der Hopfencharakter sollte den Fruchtcharakter nicht überdecken

Hopfenbittere: sehr gering

Kein Diacetylaroma

Eine Trübung ist zulässig

Trockener Geschmack mit einer kräftigen Säure

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



NEUE KATEGORIE
EBS 2017

Analytik

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

Beschreibung

Farbe: helles gelb bis orangefarben

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

Fruchtaromen, vor allem citrusartige Noten sind gut wahrnehmbar

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

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

Erdige und kellerartige Aromen sind ebenfalls erlaubt

Sehr spritzig und erfrischend im Trunk

Schlanker bis mittlerer Körper

Leichte bis mittlere Bittere, nur gering wahrnehmbare Hopfenaromen

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

Kein Diacetyl

24 *New Style Saison*



NEUE KATEGORIE
EBS 2017

Analytik

Stammwürze:	16,0 - 20,0 °Plato
Extrakt scheinbar:	1,5 - 3,5 °Plato
Alkohol:	5,1 – 6,7 Gew. % 6,5 – 8,5 Vol. %
Bittere:	20 - 60 IBU

Beschreibung

Farbe: helles gelb bis orangefarben

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

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

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

Honigaromen und eine leichte Süße sind bei Zugabe von Honig erlaubt

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

Erdige und kellerartige Aromen sind ebenfalls erlaubt

Sehr spritzig und erfrischend im Trunk

Mittlerer bis kräftiger Körper / Mittlere bis deutliche Bittere

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

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

Kein Diacetyl

25 *Belgian-Style Witbier*



Analytik

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

Beschreibung

Obergärig

Farbe: sehr helles bis helles gelb

Rohstoffe: Gemälzte Gerste, Rohweizen, optional Hafer

Zur Abrundung des Aromas werden Orangenschalen (-extrakte) und Koriander zugegeben

Leichte bis mittlere Frucht- und Gewürzaromen sind wahrnehmbar

Durch die Flaschengärung ist eine leichte Trübung erkennbar

Schlanker bis mittlerer Körper, der eine gewisse Cremigkeit erkennen lässt

Geringe Bittere und kaum erkennbare Hopfenaromen

Milde Säure im Geschmack

Kein Diacetyl

26 *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 - 6,0 Vol.%
Bittere:	20 - 40 IBU

Beschreibung

Farbe: gold- bis kupferfarben

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

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

Körper: mittel

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

Geringe bis mittlere fruchtige Esternoten

Kältetrübung bei niedriger Serviertemperatur erlaubt

Sehr geringe Mengen an Diacetyl sind zulässig

27 *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 – 6,0 Vol.%
Bittere:	25- 45 IBU

Beschreibung

Farbe: gold- bis kupferfarben

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

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

Fruchtige, zitrusartige Hopfenaromen sollen erkennbar sein

Körper: mittel

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

Geringe bis mittlere fruchtige Esternoten

Kältetrübung bei niedriger Serviertemperatur erlaubt

Kein Diacetyl

28 *Traditional India Pale Ale*



Analytik

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

Beschreibung

Obergärig

Farbe: hell gold- bis dunkel kupferfarben

Intensive Hopfenbittere

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

Heuartiges, florales bis starkes Hopfenaroma

Malzcharakter und Vollmundigkeit: mittel

Mittlere fruchtige Esternoten

Sehr geringe Mengen an Diacetyl erlaubt

Kältetrübung bei niedriger Serviertemperatur

29 *New Style India Pale Ale*



Analytik

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

Beschreibung

Obergärig

Farbe: hell gold- bis dunkel kupferfarben

Intensive Hopfenbittere

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

Fruchtiges, zitrusartiges, harziges bis starkes Hopfenaroma

Malzcharakter und Vollmundigkeit: mittel

Mittlere bis sehr starke fruchtige Esternoten

Kein Diacetyl

Kältetrübung bei niedriger Serviertemperatur

30 Imperial India Pale Ale



Analytik

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

Beschreibung

Obergärig

Farbe: tiefes gold bis dunkel kupferfarben

Intensive Hopfenbittere

Ausgeprägtes Hopfenflavor und –aroma

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

Der hohe Alkoholgehalt ist sensorisch deutlich ausgeprägt

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

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

Malzcharakter

Ausgeprägter, kräftiger Körper

Kein Diacetyl

Kältetrübung bei niedriger Serviertemperatur

31 *English-Style Bitter*



Analytik

Stammwürze:	8,0 - 15,0 °Plato
Extrakt scheinbar:	1,5 - 3,5 °Plato
Alkohol:	2,4 - 5,0 Gew.% 3,0 - 6,3 Vol.%
Bittere:	20 - 45 IBU

Beschreibung

Obergärig

Farbe: gold- bis kupferfarben

Bittere: mittel bis hoch

Leichter bis mittlerer Körper

Geringe bis mittlere Restmalzsüße

Feine Aromahopfennote erkennbar

Geringe fruchtige Esternoten und ein sehr niedriger Diacetylgehalt sind zulässig

Kältetrübung bei kalten Temperaturen möglich



32 *English-Style Golden Ale / Summer Ale*



Analytik

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

Beschreibung

Obergärig

Farbe: helles strohgelb bis kräftig goldfarben

Geringer Malzcharakter mit manchmal leichter Biskuit-Note

Hopfenaroma nur gering ausgeprägt

Geringe Bittere

Nachtrunk: trocken und erfrischend

Fruchtige Esteraromen: nur in geringer Ausprägung erlaubt

Diacetyl und Schwefelnoten sollten nicht erkennbar sein

Grundsätzlich sehr rein im Aroma und mit durstlöschendem Charakter

Kältetrübung bei kalten Temperaturen möglich

33 *English-Style Brown Ale*



Analytik

Stammwürze:	10,0 – 12,5 °Plato
Extrakt scheinbar:	2,0 – 3,5 ° Plato
Alkohol:	3,3- 4,7 Gew. % 4,2 – 6,0 Vol. %
Bittere:	15 - 25 IBU

Beschreibung

Obergärig

Farbe: kupferfarben bis dunkelbraun

Hopfenbittere, -geschmack und -geruch: gering

Biskuit- oder karamellartige Röstmalzaromen sollen erkennbar sein

Körper: mittel mit süßer Malzigkeit

Geringe fruchtige Esternoten erlaubt

Kältetrübung bei niedriger Serviertemperatur erlaubt

Sehr geringe Mengen an Diacetyl sind zulässig

34 *Scotch Ale / Wee Heavy*



Analytik

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

Beschreibung

Obergärig

Farbe: kupferfarben bis braun

Körper: wuchtig mit dominanter süßer Malzigkeit und häufig deutliche Karamellnoten

Röstmalzflavor und fruchtige Esternoten: kaum erkennbar bis gering

Alkoholaromatisches Flavor: kräftig

Hopfenflavor und Hopfenbittere: sehr gering

Diacetyl: geringe Ausprägung erlaubt

Traditionelle Scotch Ales können einen Torf-Rauch Charakter aufweisen

Kälte trübung bei kalten Temperaturen

35 *English-Style Porter*



Analytik

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

Beschreibung

Obergärig

Farbe: mittelbraun bis schwarz

Röstmalz- aber kein Röstgerstenaroma

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

oder Kohlegesmack

Mittlerer bis vollmundiger Körper

Mittlere bis hohe Hopfenbittere

Leichtes bis mittleres Hopfenaroma

Ausgewogene Fruchttester-Noten im Hinblick auf Röstmalz und Hopfenbittere

36 *Baltic-Style Porter*



Analytik

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

Beschreibung

Ober- oder Untergärig

Farbe: tiefes rubin-/granatrof bis schwarz

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

Der Röstmalzcharakter sollte weder die Bittere beeinflussen noch adstringierend wirken

Geringe Rauchnoten sind erlaubt.

Obergärig-fruchtige Ale-Aromen sind nicht erwünscht

Hopfenaromen im Hintergrund; leichte florale Hopfennoten sind erlaubt.

Aufgrund der hohen Stammwürze stehen alkoholaromatische Aromen im Vordergrund

Bittere: leicht bis mittel

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

Kein Diacetyl

37 Dry Stout



Analytik

Stammwürze:	9,5 - 15,0 °Plato
Extrakt scheinbar:	2,0 - 5,0 °Plato
Alkohol:	3,2 - 5,2 Gew.% 4,0 - 6,7 Vol.%
Bittere:	> 30 IBU

Beschreibung

Obergärig

Farbe: tiefschwarz (undurchsichtig)

Antrunk: Malz-, Kaffee- oder Schokoladen-Geschmack

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

Körper: mittel bis vollmundig

Leicht adstringierender Geschmack

38 Sweet Stout / Milk Stout



Analytik

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

Beschreibung

Obergärig

Farbe: dunkles braun bis tiefschwarz

Geringes Röstmalzaroma, vollmundig

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

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

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

39 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



40 *Düsseldorf-Style Altbier*



Analytik

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

Beschreibung

Obergärig

Farbe: kupferfarben bis braun

Körper: mittel

Geschmack: malzig

Hopfenaroma: gering bis deutlich

Altbier kann deutlich gehopft sein

Der Gesamteindruck ist rein, frisch mit vollem Geschmack

Oft mit einem trockenen Nachgeschmack

Geringe bis mittlere Fruchtster-Aromen

Kein Diacetyl

Dieses Bier ist filtriert

Keine Kälte trübung





41 South German-Style Leichtes Weizen

Analytik

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

Beschreibung

Obergärig

Niedrigere Stammwürze und geringerer Alkoholgehalt als Hefeweizen

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

Hopfengeschmack und -geruch: nicht erkennbar

Aufgrund des geringeren Alkoholgehalts ist das Geschmacksprofil geringer ausgeprägt

Leichtes Weizen hat eine geringere Vollmundigkeit als Hefeweizen

Keine Diacetylnote

Dieses Bier kann eine Hefetrübung aufweisen

42 *South German-Style Hefeweizen Hell*



Analytik

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

Beschreibung

Obergärig

Farbe: helles bis kräftiges gelb

Geschmack und Geruch: fruchtig und phenolisch

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

Dieses Bier wird mit mindestens 50 % Weizenmalz hergestellt

Die Hopfengaben sind relativ gering

Hopfengeschmack und -geruch fehlen

Das Bier ist hoch vergoren und hat einen hohen Kohlensäuregehalt

Die Vollmundigkeit ist sehr stark ausgeprägt

Keine Diacetylnote

Dieses Bier kann eine Hefetrübung aufweisen

Bitte bei Anmeldung die Einhaltung der vorgegebenen Farbgrenzen beachten!

43 South German-Style Hefeweizen Bernsteinfarben



Analytik

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

Beschreibung

Obergärig

Farbe: bernsteinfarbene Noten

Geruch: fruchtig und phenolisch mit leichten Karamelltönen

Geschmack: angenehme Malzsüße mit leichtem Karamell- oder Brotcharakter

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

Dieses Bier wird mit mindestens 50 % Weizenmalz hergestellt

Die Hopfengaben sind relativ gering

Hopfengeschmack und -geruch fehlen

Hefeweizen ist hoch vergoren und hat einen sehr hohen Kohlensäuregehalt

Die Vollmundigkeit ist ausgeprägt

Keine Diacetylnote

Dieses Bier kann eine Hefetrübung aufweisen

Bitte bei Anmeldung die Einhaltung der vorgegebenen Farbgrößen beachten!



44 South German-Style Hefeweizen Dunkel

Analytik

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

Beschreibung

Obergärig

Farbe: kupferfarben bis dunkelbraun

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

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

Der Weizenmalzanteil beträgt mindestens 50 %.

Die Vollmundigkeit ist ausgeprägt.

Die Hopfenbittere ist gering.

Keine Diacetylnote.

Dieses Bier kann eine Hefetrübung aufweisen.

Bitte bei Anmeldung die Einhaltung der vorgegebenen Farbgrößen beachten!

45 *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

Die Vollmundigkeit ist ausgeprägt

Keine Kältetrübung

Keine Diacetylnote

Dieses Bier ist filtriert

46 *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.% 6,9 - 9,5 Vol.%
Farbe:	< 30 EBC

Beschreibung

Obergärig

Farbe: goldfarben bis hell bernsteinfarben

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

Hopfenbittere und -aroma: leicht bis mittel

Körper: kräftig, vollmundig

Kohlensäuregehalt: hoch

Keine Diacetylnote

Dieses Bier kann eine Hefetrübung aufweisen

Bitte bei Anmeldung die Einhaltung der vorgegebenen Farbgrößen beachten!

47 *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.% 6,9 - 9,5 Vol.%
Farbe:	> 30 EBC

Beschreibung

Obergärig

Farbe: kräftig bernsteinfarben bis dunkelbraun

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

Hopfenbittere und -aroma: leicht bis mittel

Körper: kräftig, vollmundig

Kohlensäuregehalt: hoch

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

Keine Diacetylnote

Dieses Bier kann eine Hefetrübung aufweisen

Bitte bei Anmeldung die Einhaltung der vorgegebenen Farbgrößen beachten!

48 *Smoke Beer*



Analytik

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

Beschreibung

Ober- oder Untergärig

Neben den klassischen Bamberg-Style Rauchbieren (z.B. **Rauchbiermärzen**) sind in dieser Kategorie auch **Smoked Ale** oder **Smoked Porter** zugelassen, aber keine Starkbier-Varianten (Alkoholgehalt beachten)

Rauchiger Geruch und Geschmack

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

Süße Röstmalznote erkennbar, vollmundig mit geringer oder mittlerer Hopfenbittere

Geringer aber wahrnehmbarer feiner Hopfengeschmack

Keine fruchtigen Ester und Diacetyl

Bei unfiltrierten Rauchbieren ist eine leichte bis mittlere Trübung vorhanden

49 *Strong Smoke Beer*



Analytik

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

Beschreibung

Ober- oder Untergärig

Neben den klassischen Bamberg-Style **Rauch-Starkbieren** (Rauchbock) sind in dieser Kategorie auch **Imperial Smoked Ale** oder **Imperial Smoked Porter** zugelassen (Alkoholgehalt beachten)

Rauchiger Geruch und Geschmack

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

Kräftiger Körper mit geringer oder mittlerer Hopfenbittere

Geringer aber wahrnehmbarer feiner Hopfengeschmack

Fruchtige Esternoten bei obergärigen Varianten dürfen nicht im Vordergrund stehen

Kein Diacetyl

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

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

- **Angabe des Biertyps (z.B. Rauchbock, Imperial Smoked Porter....)**

50 *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**



51 *Speciality Honey Beer*

Analytik

Stammwürze:	7,5 - 27,5 °Plato
Extrakt scheinbar:	1,5 - 7,5 °Plato
Alkohol:	2,0 - 9,5 Gew.% 2,5 - 12,0 Vol.%
Bittere:	0 - 100 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

52 German-Style Kellerbier Hell



Analytik

Stammwürze:	11,0 - 12,9 °Plato
Extrakt scheinbar:	1,5 - 3,0 °Plato
Alkohol:	3,8 - 4,4 Gew.% 4,5 - 5,5 Vol.%
Bittere:	18 - 25 IBU
Farbe:	< 30 EBC

Beschreibung

Untergärig

Farbe: helles gelb bis bernsteinfarben

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

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

durch das Malz ausgeglichen, um die typischen Sortenmerkmale zu bewahren

Kein Karamellcharakter

Hopfenbittere: leicht bis mittel

Leichte bis deutliche Kellertrübung

Keine fruchtigen Ester- oder Diacetylnoten

Bitte bei Anmeldung die Einhaltung der vorgegebenen Farbgrößen beachten!

53 German-Style Kellerbier Dunkel



Analytik

Stammwürze:	11,0 - 12,9 °Plato
Extrakt scheinbar:	1,5 - 3,0 °Plato
Alkohol:	3,8 - 4,4 Gew.% 4,5 - 5,5 Vol.%
Bittere:	18 - 25 IBU
Farbe:	> 30 EBC

Beschreibung

Untergärig

Farbe: kräftig bernsteinfarben bis schwarz

Das Malzaroma dominiert vor einer reinen, klaren und ausgeglichenen Hopfenbittere

Durch den Einsatz von dunklem Münchener Malz sollte ein schokoladen-, röst-, oder biskuitartiges

Aroma wahrnehmbar sein

Geringe Mengen an Röst- oder Karamellmalz können eingesetzt werden

Hopfengeschmack und -geruch: gering aber erkennbar

Leichte bis deutliche Kellertrübung

Keine fruchtigen Ester- oder Diacetylnoten

Bitte bei Anmeldung die Einhaltung der vorgegebenen Farbgrößen beachten!

54 German-Style Kellerpils



Analytik

Stammwürze:	11,0 - 12,9 °Plato
Extrakt scheinbar:	1,5 - 3,0 °Plato
Alkohol:	3,8 - 4,4 Gew.% 4,5 - 5,5 Vol.%
Bittere:	25 - 50 IBU

Beschreibung

Untergärig

Farbe: hellgelb bis goldfarben

Hopfenbittere: deutlich bis hoch

Hopfengeschmack /-geruch: fein, ausgeprägt

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

Vergärungsgrad: hoch

Vollmundigkeit: mittel bis schlank

Geschmack und Geruch: geringe Restsüße

Keine fruchtigen Ester- oder Diacetylnoten

Sehr guter und dichter Schaum

Leichte bis deutliche Kellertrübung



55 *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 - 5,9 Vol.%
Bittere:	10 - 25 IBU

Beschreibung

Ober- oder Untergärig

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

Geschmack und Geruch: ausgewogen malzaromatisch bis getreideartig

Hopfenaroma: leicht bis mittel ausgeprägt

Leichter bis vollmundiger Körper

Hopfenbittere: leicht bis mittel

Unfiltrierte Biere können trüb sein

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

Keine Diacetylnote

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

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

56 *Red and Amber Lager*



Analytik

Stammwürze:	11,0 - 12,5 °Plato
Extrakt scheinbar:	2,0 - 3,5 °Plato
Alkohol:	4,0 - 4,3 Gew.% 5,0 - 5,5 Vol.%
Bittere:	15 - 25 IBU

Beschreibung

Untergärig

Farbe: bernsteinfarbene bis rötliche Farbnoten (Einsatz von Spezialmalzen)

Vollmundigkeit: mittel

Eine leicht süße Malznote dominiert vor einer reinen Hopfenbittere

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

Geruch und Geschmack: leichter Brot- oder Biskuitcharakter

Hopfengeruch und -geschmack: gering aber erkennbar

Keine fruchtigen Ester- oder Diacetylnoten

Keine Kälte trübung

Dieses Bier ist filtriert



57 Wood and Barrel Aged Strong Beer

Analytik

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

Beschreibung

Ober- oder Untergärig

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

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

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

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

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

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

Holzfassgereifte Starkbiere, die durch die Fassreifung einen Sauergeschmack angenommen haben, sind in der Kategorie 21) Holzfassgereifte Sauerbiere anzumelden.

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

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

58 *Ultra Strong Beer*



Analytik

Stammwürze:	> 22 °Plato
Scheinbarer Extrakt:	> 6 ° Plato
Alkohol:	> 7,9 Gew.% > 10,0 Vol.%
Bittere:	20 - 100 IBU

Beschreibung

Ober- oder Untergärig

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

Körper: wuchtig mit kräftiger Malzsüße

Hopfenaroma und Bittere: gering bis mittel

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

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

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

Aroma sollten ausgeglichen sein

Sehr geringe Diacetyl-Noten sind erlaubt

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

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

Diese Biere müssen in den entsprechenden Kategorien angemeldet werden

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

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



59 *Non-Alcoholic Beer (Bottom Fermented)*

Analytik

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

NEUE KATEGORIE
EBS 2017

Beschreibung

Farbe: strohgelb bis bronzefarben

Guter und dichter Schaum

Dieses Bier kann filtriert oder unfiltriert sein

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

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

Keine bis geringe fruchtigen Esternoten; kein Diacetyl

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

Vollmundigkeit: sehr schlank bis mittel (bei ausgeprägter Süße)

Geschmack und Geruch: geringe bis deutliche Restsüße

Hopfenbittere: gering bis deutlich



60 *Non-Alcoholic Beer (Top Fermented)*

Analytik

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

NEUE KATEGORIE
EBS 2017

Beschreibung

Farbe: strohgelb bis bronzefarben

Guter und dichter Schaum

Dieses Bier kann filtriert oder unfiltriert sein

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

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

Geringe bis leichte fruchtige Esternoten; kein Diacetyl

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

Vollmundigkeit: sehr schlank bis mittel (bei ausgeprägter Süße)

Geschmack und Geruch: geringe bis deutliche Restsüße

Hopfenbittere: sehr gering bis deutlich