

European Beer Star 2022

Kategoriebeschreibungen



Kategorien 2022

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

NEUE KATEGORIE 2022

ÄNDERUNG 2022

NEUE KATEGORIE 2022

ÄNDERUNG 2022

ÄNDERUNG 2022

ÄNDERUNG 2022

NEUE KATEGORIE 2022

ÄNDERUNG 2022

ÄNDERUNG 2022

ÄNDERUNG 2022

NEUE KATEGORIE 2022



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

Beschreibung

Untergärig

Geringe Vollmundigkeit, schlanker Körper

Malzcharakter: gering bis mittel

Hopfenbittere: gering bis mittel

Hopfengeschmack /-geruch: gering bis mittel

Keine fruchtigen Ester- oder Diacetylnoten

Trübung ist zulässig



02 German-Style Pilsner



Analytik

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

Beschreibung

Untergärig

Farbe: strohgelb bis goldfarben

Hopfenbittere: hoch

Hopfungeschmack /-geruch: fein, ausgeprägt

Das Aroma darf jedoch nicht geprägt sein durch die Verwendung von Aromahopfen im Kaltbereich („dry hopped“, „hopfengestopft“)

Vergärungsgrad: hoch

Vollmundigkeit: mittel bis schlank

Geschmack und Geruch: geringe Restsüße

Keine fruchtigen Ester- oder Diacetylnoten

Sehr guter und dichter Schaum

Dieses Bier ist filtriert

Keine Kälte trübung



03 Bohemian-Style Pale Lager („Ležák“)

Analytik

Stammwürze:	11,0 - 12,9 °Plato
Extrakt scheinbar:	2,5 - 4,5 °Plato
Alkohol:	3,1 - 4,3 Gew.% 4,0 - 5,5 Vol.%
Bittere:	20 - 40 IBU

Typische Vertreter:

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

Beschreibung

Untergärig

Farbe: kräftig gelb bis dunkel gold

Vollmundiger als German-Style Pilsner

Hopfenbittere: hoch und ausgeglichen

Feiner Hopfengeruch und -geschmack

Malzig, leicht süßlich, mittlere Vollmundigkeit

Diacetyl in geringen Mengen zulässig

Sehr guter und dichter Schaum

Trübung zulässig





04 Bohemian-Style Session Lager („Výčepní“)

Analytik

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

Typische Vertreter:

- Světlé Výčepní
- Tmavé Výčepní
- Polotmavé Výčepní

Beschreibung

Untergärig

Farbe: goldfarben bis dunkelbraun

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

Durch die geringere Stammwürze weniger Körper und Alkohol.

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

Hopfenbittere: gering bis mittel und sehr ausgeglichen

Feine und zurückhaltende Hopfenaromatik

Diacetyl in geringen Mengen zulässig

Sehr guter und dichter Schaum

Trübung ist zulässig



05 German-Style Märzen

Analytik

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

Beschreibung

Untergärig

Farbe: bernsteinfarben

Vollmundigkeit: malzbetont, mit süßer Malznote

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

Geruch und Geschmack: leichter Brot- oder Biskuitcharakter

Hopfengeruch und -geschmack: gering aber erkennbar und rein

Keine fruchtigen Ester- oder Diacetylnoten

Dieses Bier ist filtriert

Keine Kältetrübung

06 German-Style Festbier



Analytik

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

Beschreibung

Untergärig

Farbe: gold

Vollmundigkeit: mittel

Malzcharakter: rein, leicht süßlich

Geruch und Geschmack: leichter Brot- oder Biskuitcharakter möglich

Hopfenbittere: rein

Hopfengeruch und -geschmack: gering aber erkennbar

Keine fruchtigen Ester- oder Diacetylnoten

Dieses Bier ist filtriert

Keine Kältetrübung



07 German-Style Helles



Analytik

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

Beschreibung

Untergärig

Farbe: stroh- bis goldfarben

Geringe bis mittlere Bittere

Vollmundigkeit: mittel, malzbetont

geringe Mengen an Schwefelstoffen (hefebedingt) sind erlaubt

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

Kein Karamellcharakter

Keine fruchtigen Ester- oder Diacetylnoten

Dieses Bier ist filtriert

Keine Kältetrübung

08 *Austrian-Style Märzen*



Analytik

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

Beschreibung

Untergärig

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

Farbe: goldfarben

Mittlere Bittere

Vollmundigkeit: mittel, malzbetont,

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

Kein Karamellcharakter

Keine Diacetylnoten

Dieses Bier ist filtriert

Keine Kältetrübung



09 *International-Style Lager*

Analytik

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

Beschreibung

Untergärig

Farbe: strohgelb bis goldfarben

Sehr geringe Bittere

Vollmundigkeit leicht bis mittel, leichtes Malzaroma

Geschmack: neutral, leicht süß

Kein Karamellcharakter

Keine fruchtigen Ester- oder Diacetylnoten

Dieses Bier ist filtriert

Keine Kältetrübung

Diese Kategorie ist Lagerbieren vorbehalten, die mit Malzersatzstoffen, Enzymen oder anderen international zugelassenen Hilfsstoffen eingebraut sind. Filtrierte Lagerbiere mit der Namensgebung „Hell“ sind in Kategorie 7 einzureichen.

10 *New-Style Lager*



Analytik

Stammwürze:	11,0 - 15,9 °Plato
Extrakt scheinbar:	2,0 - 3,5 °Plato
Alkohol:	3,6 - 6,2 Gew.% 4,0 - 7,8 Vol.%
Bittere:	25 - 70 IBU

ÄNDERUNG 2021

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



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 - 6,7 Vol.%
Bittere:	18 - 30 IBU

Beschreibung

Untergärig

Farbe: stroh- bis dunkel goldfarben

Hopfenbittere mittel

Hopfengeschmack /-geruch: wahrnehmbar aber gering

Malzcharakter: leicht süß, nicht karamellartig

Vollmundigkeit: mittel

Keine fruchtigen Ester- oder Diacetylnoten

Dieses Bier ist filtriert

Keine Kälte trübung



12 German-Style Dunkel



Analytik

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

Beschreibung

Untergärig

Farbe: mittel- bis dunkelbraun

Malzaroma: stark

Hopfenbittere: rein und ausgeglichen

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

Geringe Mengen an Röst- oder Karamellmalz können eingesetzt werden

Hopfengeschmack und -geruch: gering aber wahrnehmbar

Keine fruchtigen Ester- oder Diacetylnoten

Dieses Bier ist filtriert

Keine Kältetrübung



13 German-Style Schwarzbier

Analytik

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

Beschreibung

Untergärig

Farbe: dunkelbraun bis fast schwarz

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

Malzgeschmack und -geruch: rein, kaum süß

Hopfenbittere: mittel bis deutlich

Hopfengeschmack / -geruch: gering aber erkennbar

Keine fruchtigen Ester oder Diacetylnoten



14 Bohemian-Style Dark Lager

Analytik

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

Typische Vertreter:

- Bohemian-Style Schwarzbier
- Tmavé Ležák

Beschreibung

Untergärig

Farbe: fast schwarz bis tiefschwarz

Malz: Röstmalz mit charakteristischer Bittere

Malzgeschmack und -geruch: rein, leicht süßlich

Hopfenbittere: gering bis mittel

Hopfengeschmack / -geruch: schwach erkennbar

Keine fruchtigen Esternoten

Diacetylnoten in geringen Mengen zulässig





15 German-Style Heller Bock

Analytik

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

Maibock gehört zur Kategorie der hellen Bockbiere

Erkennbarer Malzgeschmack und -geruch

Körper: mittel bis voll, hoher Alkoholgehalt

Mittlere Hopfenbittere

Hopfengeschmack und -geruch: gering bis mittel

Fruchtige Esternoten: gering

Diacetyl: nicht erkennbar oder sehr gering

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



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!



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

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

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!



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 sowohl vom Hopfen als 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.

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 Bernstein 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, mittlere Hopfenbittere

Dichter und cremeartiger Schaum

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

24 *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
- Gose
- Lichtenhainer
- Broyhan

Beschreibung

Ober- oder Untergärig

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

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

Deutliche unbalancierte Säure ist ein Fehler

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

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

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

Hopfenbittere: sehr gering bis mittel

Kein Diacetyl

Eine Trübung ist zulässig

Typische Vertreter für „Sour Beers“ sind Biere, die unter Verwendung von Milchsäurebakterien vergoren wurden.

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



25 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:

- Fruit Geuze (**nicht Oude Fruit Geuze**)

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

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

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



26 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

ÄNDERUNG 2022

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**

27 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

NEUE KATEGORIE 2022

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 und der Brautechniken ergeben bei diesem Bierstil ein sehr breites sensorisches Spektrum.

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.

Hinweis: Um den Verkostern die Möglichkeit zu geben, die Typizität der verwendeten Rebsorte(n), sowie den zugrundeliegenden Bier-Charakter beurteilen zu können, sollten vom Einsender hierzu geeignete Informationen zur Verfügung gestellt werden.

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

- Angabe des Biertyps

28 Belgian-Style Oude Geuze and Oude Lambic



Analytik

Stammwürze	9,0 - 16,0 °Plato
Extrakt scheinbar:	1,0 - 3,5 °Plato
Alkohol:	2,8 - 6,7 Gew.% 4,0 - 8,0 Vol.%
Bittere:	5 - 20 IBU

Typische Vertreter:

- Oude Fruit Lambic
- Oude Lambic
- Oude Geuze

Beschreibung

Spontangärung

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

Die Biere dieser Kategorie sollten mit traditioneller Spontangärung und Reifung im alten Holzfass hergestellt werden und daher die typischen, komplexen Milchsäure- und Brettanomyces- Aromen aufweisen. Essigsäure kann in geringer Konzentration ebenfalls erkennbar sein. Geuze ist traditionell in der Flasche vergoren und kann eine hohe Kohlensäurekonzentration vorweisen. Lambic dagegen kann mit sehr geringen Kohlensäuregehalten abgefüllt werden, oder bevorzugt sogar komplett ohne.

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

Hopfenbittere: sehr gering

Kein oder nur geringes Diacetylaroma

Eine Trübung ist aufgrund der Flaschengärung üblich.

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, falls zutreffend**

29 *Belgian-Style Saison*



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

Typische Vertreter:

- *Farmhouse Ale*
- *Traditionelles Saison*

ÄNDERUNG 2022

Beschreibung

Farbe: helles gelb bis orangefarben

Trübung erlaubt

Von den verwendeten Saison-Hefen stammende Fruchtaromen, vor allem zitrusartige Noten sind gut wahrnehmbar

Gewürze, wie etwa Koriander oder Pfeffer können Anwendung finden, sollten aber nicht zu dominant sein

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 mit einem trockenem Abgang

Schlanker bis mittlerer Körper

Leichte bis betonte Bittere, nur gering wahrnehmbare Hopfenaromen

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

Kein Diacetyl

30 *New-Style Saison*



Analytik

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

ÄNDERUNG 2022

Beschreibung

Farbe: helles gelb bis schwarz

Trübung erlaubt

Von den verwendeten Saison-Hefen stammende Fruchtaromen, vor allem zitrusartige Noten sind gut wahrnehmbar

Sehr spritzig und erfrischend im Trunk mit einem trockenem Abgang

Neben dem höheren zulässigen Alkoholgehalt können im Unterschied zu den traditionellen belgischen Saisons die New Style Saisons eine oder mehrere der folgende sensorischen Ausprägungen deutlicher aufweisen:

1. Hopfenaromatik und Hopfenbittere
2. Brettanomyces Aromen
3. Kräuter- oder Gewürzzusätze
4. Milchsäure

Trotz aller zulässigen sensorischen Ausprägungen, sollte dennoch der typische Saison-Charakter erkennbar sein

Kein Diacetyl

31 *Session Beer*



Analytik

Stammwürze:	6,0 - 12,0 °Plato
Extrakt scheinbar:	1,5 - 3,0 °Plato
Alkohol:	2,0 - 3,8 Gew.% 2,0 - 4,9 Vol.%
Bittere:	10 - 60 IBU

Typische Vertreter:

- Kölsch-Style Ale
- Session Lager
- Session India Pale Ale
- Session Pale Ale

Beschreibung

Untergärig oder Obergärig

Farbe: Strohgelb bis dunkel

Geringe bis mittlere Vollmundigkeit, eher schlanker Körper

Malzcharakter: gering bis mittel

Hopfenbittere: gering bis stark ausgeprägt

Hopfenaroma: gering bis stark ausgeprägt

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“ 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**

32 *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 – 5,2 Vol.%
Bittere:	6 - 20 IBU

Beschreibung

Obergärig

Farbe: sehr helles bis helles gelb

Rohstoffe: Gemälzte Gerste, Rohweizen, optional unvermälzter Hafer

Der Weizengeschmack sollte klar erkennbar sein

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

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

Leichte bis mittlere Frucht- und Gewürzaromen sind wahrnehmbar

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

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

Schlanker bis mittlerer Körper, der eine gewisse Cremigkeit erkennen lässt

Geringe Bittere

kaum erkennbare Hopfenaromen

Milde Säure im Geschmack

Kein Diacetyl

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

- **Angabe der verwendeten Zusätze**



33 *Traditional Style Pale Ale*

Analytik

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

Beschreibung

Farbe: gold- bis kupferfarben

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

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

Körper: mittel

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

Geringe bis mittlere fruchtige Esternoten

Sehr geringe Mengen an Diacetyl sind zulässig

Trübung zulässig

34 *New-Style Pale Ale*



Analytik

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

Beschreibung

Farbe: gold- bis kupferfarben

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

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

Fruchtige, zitrusartige Hopfenaromen sollen erkennbar sein

Körper: mittel

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

Geringe bis mittlere fruchtige Esternoten

Kein Diacetyl

Trübung zulässig

35 *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

Trübung zulässig

36 *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

Trübung zulässig

37 Specialty India Pale Ale



Analytik

Stammwürze:	12,0 - 17,0 °Plato
Extrakt scheinbar:	1,0 - 4,5 ° Plato
Alkohol:	4,0 - 6,0 Gew.% 5,0 - 7,5 Vol.%
Bittere:	15 - 90 IBU

Typische Vertreter:

- *New England-Style India Pale Ale*
- *Hazy India Pale Ale*
- *Juicy India Pale Ale*
- *Black India Pale Ale*
- *Milkshake India Pale Ale*
- *Kveik India Pale Ale*
- *Brut oder Dry India Pale Ale*
- *Glitter India Pale Ale*

Beschreibung

Ausgehend von American IPA's entstehen zahlreiche neue Interpretationen, die sich sensorisch deutlich abheben.

Die Unterschiede zu klassischen IPA's können sowohl optisch hervortreten als auch im Flavour begründet liegen.

Typische Beispiele:

New England India Pale Ale (NEIPA): Eine orange-farbige milchige Trübung gepaart mit einer ausgeprägt fruchtigen Sensorik und einem eher cremigen Mundgefühl.

Black India Pale Ale: Sehr dunkle bis schwarze Farbe und ausgeprägte Charakteristik von dunklem Malz mit Röstaromen.

Brut / Dry India Pale Ale: Der sehr trockene Character ohne erkennbare Süße sollte die Fruchtigkeit in den Vordergrund stellen.

Glitter India Pale Ale: Durch Zugabe von lebensmittelechten Glitzerpartikeln wird eine metallische Optik erreicht.

Trotz aller Optik in dieser Kategorie, sollte ein guter Vertreter primär durch eine ausgeprägte sensorische Harmonie überzeugen.

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**

38 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: 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

Trübung zulässig

39 *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





40 *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

41 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

42 *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

43 *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



44 Strong Porter



Analytik

Stammwürze:	≥ 15,0 °Plato
Extrakt scheinbar:	3,0 - 7,5 °Plato
Alkohol:	5,2 - 9,5 Gew.% 6,5 - 12,0 Vol.%
Bittere:	20 - 40 IBU

Typische Vertreter:

- *Baltic-Style Porter*
- *Imperial Porter*

Beschreibung

Ober- oder Untergärig

Farbe: tiefes rubin-/granatroth bis schwarz

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

Der Röstmalzcharakter sollte weder die Bittere beeinflussen noch adstringierend wirken

Geringe Rauchnoten sind erlaubt.

Obergärig-fruchtige Ale-Aromen sind nicht erwünscht

Hopfenaromen im Hintergrund; leichte florale Hopfennoten sind erlaubt.

Aufgrund der hohen Stammwürze stehen alkohol aromatische Aromen im Vordergrund

Bittere: leicht bis mittel

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

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 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

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

- **Angabe des Biertyps**

ÄNDERUNG 2022



46 *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 Bierstils**
- **Angabe aller zugesetzten Aromen und Zugaben**

47 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 Imperial Stouts müssen in Kategorie **Wood and Barrel Aged Strong Beer** eingereicht werden



Analytik

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

Beschreibung

Obergärig

Farbe: kupferfarben bis braun

Körper: mittel

Geschmack: malzig

Hopfenaroma: gering bis deutlich

Altbier kann deutlich gehopft sein

Der Gesamteindruck ist rein, frisch mit vollem Geschmack

Oft mit einem trockenen Nachgeschmack

Geringe bis mittlere Fruchtster-Aromen

Kein Diacetyl

Trübung zulässig





49 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



50 *South German-Style Hefeweizen Hell*

Analytik

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

Beschreibung

Obergärig

Farbe: helles gelb bis orange

Geschmack und Geruch: fruchtig und phenolisch

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

Dieses Bier wird mit mindestens 50 % Weizenmalz hergestellt

Die Hopfengaben sind relativ gering

Hopfengeschmack und -geruch fehlen

Das Bier ist hoch vergoren und hat einen hohen Kohlensäuregehalt

Die Vollmundigkeit ist sehr stark ausgeprägt

Keine Diacetylnote

Dieses Bier kann eine Hefetrübung aufweisen

Bitte bei Anmeldung die Einhaltung der vorgegebenen Farbgrößen beachten!



51 South German-Style Hefeweizen Bernsteinfarben

Analytik

Stammwürze:	11,0 - 14,0 °Plato
Extrakt scheinbar:	2,0 - 4,0 °Plato
Alkohol:	3,7 - 4,7 Gew.% 4,6 - 5,9 Vol.%
Bittere:	10 - 20 IBU
Farbe:	18 - 29 EBC

Beschreibung

Obergärig

Farbe: bernsteinfarbene Noten

Geruch: fruchtig und phenolisch mit leichten Karamelltönen

Geschmack: angenehme Malzsüße mit leichtem Karamell- oder Brotcharakter

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

Dieses Bier wird mit mindestens 50 % Weizenmalz hergestellt

Die Hopfengaben sind relativ gering

Hopfengeschmack und -geruch fehlen

Hefeweizen ist hoch vergoren und hat einen sehr hohen Kohlensäuregehalt

Die Vollmundigkeit ist ausgeprägt

Keine Diacetylnote

Dieses Bier kann eine Hefetrübung aufweisen

Bitte bei Anmeldung die Einhaltung der vorgegebenen Farbgrößen beachten!

52 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.

Estrige und phenolische Noten sollten erkennbar, aber nicht vordringlich sein

Hefeweizen ist hoch vergoren und hat einen sehr hohen Kohlensäuregehalt

Der Weizenmalzanteil beträgt mindestens 50 %

Die Vollmundigkeit ist ausgeprägt

Die Hopfenbittere ist gering

Kein Hopfenaromen erkennbar

Keine Diacetylnote

Dieses Bier kann eine Hefetrübung aufweisen

Bitte bei Anmeldung die Einhaltung der vorgegebenen Farbgrößen beachten!

53 South German-Style Kristallweizen



Analytik

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

Beschreibung

Obergärig

Farbe: helles bis kräftiges gelb

Geschmack und Geruch: leicht fruchtig, phenolische Noten im Hintergrund

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

Der Weizenmalzanteil beträgt mindestens 50 %

Die Hopfengaben sind relativ gering, Hopfengeschmack und -geruch fehlen

Kristallweizen ist hoch vergoren und hat einen sehr hohen Kohlensäuregehalt

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

Keine Kältetrübung

Keine Diacetylnote

Dieses Bier ist filtriert



54 South German-Style Weizenbock Hell

Analytik

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

Beschreibung

Obergärig

Farbe: goldfarben bis hellbraun

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



55 *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!

56 *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

57 *Smoke Beer*



Analytik

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

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. Rauchbiervariationen wie Smoke Porter oder Rauchweizen sind zugelassen.

Ein Raucharoma muss klar erkennbar sein.

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

Hopfenbitter: gering bis mittel

Hopfenaroma: gering bis mittel

Kein Diacetyl

Eine Trübung ist zugelassen.

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

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

- **Angabe des Biertyps**

58 *Franconian-Style Smoke Beer*



Analytik

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

Beschreibung

Untergärig

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

Rauchiger Geruch und Geschmack.

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

Süße Röstmalznote erkennbar, vollmundig mit geringer bis mittlerer Hopfenbittere.

Kräftiger Körper und cremige Textur durch gut eingebundene Kohlensäure.

Gering aber wahrnehmbar feines Hopfenaroma.

Kein Diacetyl

59 *Strong Smoke Beer*



Analytik

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

Typische Vertreter:

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

Beschreibung

Ober- oder Untergärig

Rauchiger Geruch und Geschmack

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

Kräftiger Körper mit geringer oder mittlerer Hopfenbittere

Geringer aber wahrnehmbarer feiner Hopfengeschmack

Fruchtige Esternoten bei obergärigen Varianten dürfen nicht im Vordergrund stehen

Kein Diacetyl

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

Bitte bei Anmeldung die Einhaltung der vorgegebenen Alkoholgehalte beachten!

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

- **Angabe des Biertyps**



60 *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 Bierstils**



61 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



62 German-Style Kellerbier Hell

Analytik

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

Beschreibung

Untergärig

Farbe: helles gelb bis hellbraun

Vollmundigkeit mittel, malzbetont

Geringe Mengen an Schwefelstoffen können wahrnehmbar sein (hefebedingt)

Bestimmte Sorten weisen einen intensiveren Hopfengeschmack / -charakter auf, dies wird jedoch durch das Malz ausgeglichen, um die typischen Sortenmerkmale zu bewahren

Kein Karamellcharakter

Hopfenbittere: leicht bis mittel

Keine fruchtigen Ester- oder Diacetylnoten

Leichte bis deutliche Kellertrübung

Bitte bei Anmeldung die Einhaltung der vorgegebenen Farbgrenzen beachten!

63 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

ÄNDERUNG 2022

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!



64 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 bis schlank

Geschmack und Geruch: geringe Restsüße

Keine fruchtigen Ester- oder Diacetylnoten

Sehr guter und dichter Schaum

Leichte bis deutliche Kellertrübung



65 *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**



66 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

Beschreibung

Untergärig

Farbe: bernsteinfarbene bis rötliche Farbtöne (Einsatz von Spezialmalzen)

Vollmundigkeit: mittel

Eine leicht süße Malznote dominiert vor einer reinen Hopfenbittere

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

Geruch und Geschmack: leichter Brot- oder Biskuitcharakter

Hopfengeruch und -geschmack: gering aber erkennbar

Keine fruchtigen Ester- oder Diacetylnoten

Kann auch Trübung enthalten



67 Wood and Barrel Aged Strong Beer

Analytik

Stammwürze:	> 16,0 °Plato
Extrakt scheinbar:	> 4,0 °Plato
Alkohol:	> 5,2 Gew.% > 6,5 Vol.%
Bittere:	< 20 IBU

Typische Vertreter:

- Barrel Aged Strong Porter
- Barrel Aged Imperial Stout
- Barrel Aged Bock
- Barrel Aged Eisbock
- Barrel Aged Triple
- 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 Starkbiere, die durch die Fassreifung einen Sauergeschmack angenommen haben, sind in der Kategorie 26 Wood and Barrel Aged Sour Beer anzumelden

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

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

68 Ultra Strong Beer



Analytik

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

Typische Vertreter:

- Eisbock
- Strong Ale
- English Barley Wine
- American Barley Wine

Beschreibung

Ober- oder Untergärig

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

Körper: wuchtig mit kräftiger Malzsüße

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

Hopfenaroma und Bittere: gering bis mittel

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

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

Rauchiger Charakter ist erlaubt, die geschmacklichen Noten von Malz, Hopfen und rauchigem Aroma sollten ausgeglichen sein

Sehr geringe Diacetyl-Noten sind erlaubt

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

- Imperial India Pale Ale
- Holzfassgereiftes Starkbier
- Holzfassgereiftes Sauerbier

Diese Biere müssen in den entsprechenden Kategorien angemeldet werden

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

- Angabe des Biertyps

69 *Non-Alcoholic Lager*



Analytik

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

Beschreibung

Farbe: strohgelb bis dunkelbraun

Guter und dichter Schaum

Dieses Bier kann filtriert oder unfiltriert sein

Hopfenaroma: gering

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

70 *New-Style Non-Alcoholic Lager*



Analytik

Stammwürze:	5,0 - 13,5 °Plato
Extrakt scheinbar:	0,5 - 7,0 °Plato
Alkohol:	< 0,4 Gew. % < 0,5 Vol. %
Bittere:	10 - 50 IBU

Typische Vertreter:

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

Beschreibung

Untergärig

Farbe: strohgelb bis dunkelbraun

Guter und dichter Schaum

Dieses Bier kann filtriert oder unfiltriert sein

Hopfenbittere: gering bis deutlich

Hopfenaroma: geringe bis ausgeprägte Aromatik

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

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

Geringe bis deutliche fruchtige Esternoten; kein Diacetyl

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

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

- **Angabe des Biertyps**

ÄNDERUNG 2022

71 *New-Style Non-Alcoholic Ale*



Analytik

Stammwürze:	5,0 - 13,5 °Plato
Extrakt scheinbar:	0,5 - 7,0 °Plato
Alkohol:	< 0,4 Gew. % < 0,5 Vol. %
Bittere:	10 - 50 IBU

Typische Vertreter:

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

NEUE KATEGORIE 2022

Beschreibung

Obergärig

Farbe: strohgelb bis dunkelbraun

Guter und dichter Schaum

Dieses Bier kann filtriert oder unfiltriert sein

Hopfenbittere: gering bis deutlich

Hopfenaroma: geringe bis ausgeprägte Aromatik

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

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

Geringe bis deutliche fruchtige Esternoten; kein Diacetyl

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

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

- **Angabe des Biertyps**

72 *Non-Alcoholic Hefeweizen*



Analytik

Stammwürze:	5,0 - 13,5 °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 71 New-Style Non-Alcoholic Ale eingesendet werden



Beschreibung

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

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

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.

Aufgrund des Fehlens jeglicher vorgegebener Stilmerkmale sind auch die Bewertungskriterien für diese offene Kategorie andere als bei den regulären Kategorien:

1. Kreativität des Brauers
2. Geruch
3. Geschmack
4. Harmonie
5. Mundgefühl
6. Gesamteindruck

Um die Beurteilung der Kreativität zu erleichtern ist es notwendig, dass bei der Anmeldung eine Datei mit der Geschichte des eingereichten Biers hochgeladen wird. Folgende Kriterien gelten für den Datei-Upload:

- Maximale Dateigröße: 1 Megabyte
- Dateiformate: pdf oder MS-Word
- Maximale Wortanzahl: 250 Wörter
- Text in englischer Sprache
- Der Name der Brauerei oder des eingereichten Biers darf in der Beschreibung nicht vorkommen
- Collaboration Brews können Teil der Story sein, sollten aber nicht den Hauptteil der Geschichte ausmachen
- Es sollte sich um einen Text handeln, der an Konsumenten gerichtet ist, nicht an die Expertenjury