



EUROPEAN BEER STAR

# 2014

Kategoriebeschreibung

## 1) German-Style Leichtbier

Untergärig  
Geringe Vollmundigkeit, schlanker Körper  
Malzcharakter: gering bis mittel  
Hopfenbittere: gering bis mittel  
Hopfengeschmack /-geruch: gering bis mittel  
Rein, ohne fruchtigen Ester- oder Diacetylgeruch /-geschmack

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

## 2) German-Style Pilsner

Farbe: strohgelb bis goldfarben  
Hopfenbittere: hoch  
Hopfengeschmack /-geruch: fein, ausgeprägt  
Vergärungsgrad: hoch  
Vollmundigkeit: mittel bis schlank  
Geschmack und Geruch: geringe Restsüße  
Kein fruchtiger Ester- oder Diacetylgeruch/-geschmack  
Sehr guter und dichter Schaum  
Dieses Bier ist filtriert  
Keine Kälte trübung

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

## 3) Bohemian-Style Pilsner

Farbe: kräftig gelb bis dunkel gold  
Vollmundiger als German-Style Pilsner  
Ausgeglichene Bittere  
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

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

#### 4) German-Style Märzen

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

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

#### 5) German-Style Festbier

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

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

#### 6) German-Style Helles / Lager

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 Diacetyl

Dieses Bier ist filtriert

Keine Kälte trübung

Analytik:

Stammwürze: 11,0 - 12,0 °Plato

Extrakt scheinbar: 2,0 - 3,0 °Plato

Alkohol: 3,7 - 4,1 Gew.%, 4,6 - 5,1 Vol.%

Bittere: 15 - 25 IBU

## 7) European-Style Mild Lager

Sehr geringe Bittere  
Vollmundigkeit leicht bis mittel, leichtes Malzaroma  
Geschmack: neutral, leicht süß  
Kein Karamellcharakter  
Keine fruchtigen Ester oder Diacetyl  
Dieses Bier ist filtriert  
Keine Kälte trübung

Analytik:

Stammwürze: 10,0 - 12,0 °Plato  
Extrakt scheinbar: 2,0 - 3,0 °Plato  
Alkohol: 3,3 - 4,1 Gew.%, 4,1 - 5,1 Vol.%  
Bittere: 10 - 15 IBU

## 8) European-Style Export

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

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

## 9) European-Style Dunkel

Farbe: mittel- bis dunkelbraun  
Hopfenbittere: rein und ausgeglichen  
Das für den Biertyp erwünschte kräftige schokoladen-, röst-, brot- oder biskuitartige Malzaroma wird durch den Einsatz von dunklem / Münchner Malz erreicht  
Geringe Mengen an Röst- oder Karamellmalz können eingesetzt werden  
Hopfengeschmack und -geruch: gering aber wahrnehmbar  
Keine fruchtigen Ester- oder Diacetylnoten  
Dieses Bier ist filtriert  
Keine Kälte trübung

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: 35-60 EBC

## 10) German-Style Schwarzbier

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

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

## 11) Bohemian-Style Schwarzbier

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

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

## 12) German-Style Heller Bock

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

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: < 30 EBC

## 13) German-Style Dunkler Bock

Farbe: kräftig bernsteinfarben 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

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: > 30 EBC

## 14) German-Style Heller Doppelbock

Untergärig  
Helles Gelb bis Bernsteinfarben  
Deutliche Malzaromen und kräftiger Malzcharakter  
Kräftiger Körper  
Kräftig alkoholaromatisch  
Hopfenaroma und Bittere: mittel

Analytik:  
Stammwürze: 18,0 – 20,0 °Plato  
Scheinbarer Extrakt: 3,5 – 5,5 °Plato  
Alkohol: 5,6 – 6,8 % Gew.%, 7,0 – 8,5 % Vol.%  
Farbe: < 30 EBC

## 15) German-Style Dunkler Doppelbock

Untergärig  
Farbe: kräftig bernsteinfarben 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

Analytik:  
Stammwürze: 18,0 – 20,0 °Plato  
Scheinbarer Extrakt: 3,5 – 5,5 °Plato  
Alkohol: 5,6 – 6,8 % Gew.%, 7,0 – 8,5 % Vol.%  
Farbe: > 30 EBC

## 16) Belgian-Style Ale

Farbe: gold- bis dunkel bernsteinfarben  
Hopfenbittere, -geschmack, -geruch: gering aber wahrnehmbar  
Körper: leicht bis mittel, leichtes Malzaroma  
Geringe bis mittlere Mengen an fruchtigen Estern  
Geringe Mengen an phenolischen Noten durch Gärungsnebenprodukte  
Geringer Karamell- oder Röstmalzgeschmack  
Kein Diacetyl  
Kältetrübung bei kalten Temperaturen zulässig

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

## 17) Belgian-Style Strong Ale

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  
Kältetrübung bei kalten Temperaturen zulässig

Analytik:

Stammwürze: 15,0 - 30,0 °Plato

Extrakt scheinbar: 2,0 - 5,0 °Plato

Alkohol: 5,1 - 11 Gew.%, 6,5 - 14,0 Vol.%

Bittere: 15 - 50 IBU

## 18) Belgian-Style Dubbel

Farbe: dunkel bernsteinfarben bis braun

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) aufgrund der Hefeherführung

Geringe bis mittlere Mengen an phenolischen Noten durch Gärungsnebenprodukte

Dichter und cremeartiger Schaum

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

Analytik:

Stammwürze: 13,0 - 18,0 °Plato

Extrakt scheinbar: 2,5 - 4,0 °Plato

Alkohol: 5,0 - 6,5 Gew.%, 6,0 - 8,0 Vol.%

Bittere: 20 - 35 IBU

## 19) Belgian-Style Tripel

Farbe: hellgelb bis dunkel bernsteinfarben

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

Fruchtige Bananen-Ester durch die Hefeherführung 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

Analytik:

Stammwürze: 16,0 - 22,0 °Plato

Extrakt scheinbar: 2,5 - 5,0 °Plato

Alkohol: 5,5 - 8,0 Gew.%, 7,0 - 10,0 Vol.%

Bittere: 20 - 40 IBU

## 20) Belgian-Style Sour Ale (i.e. Gueuze Lambic, Oude Bruin)

Farbe: helles gelb bis dunkles Braun

Ausgeprägte Säure, vorzugsweise entweder Milchsäure- oder Zitronensäurecharakter (Essigsäure ist bis zu einem geringen Grad erlaubt)

Die Hopfenbittere ist sehr gering

Kein Diacetyl

Ein charakteristischer Pferdegeruch (ähnlich einer nassen Pferdedecke) aus der Brettanomyces

Hefe kann in geringen Maßen vorhanden sein

Eine Trübung ist zulässig

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

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

Analytik:

Stammwürze 10,0 - 18,0 °Plato

Extrakt scheinbar: 0 - 3,5 °Plato

Alkohol: 3,2 – 6,3 Gew.%, 4,0 - 8,0 Vol.%

Bittere: 5 - 25 IBU

## 21) Belgian-Style Fruit Sour Ale (i.e. Fruit Lambic, Kriek, Framboise)

Farbe: abhängig von der Fruchtzugabe

Der Charakter der durch Säurebakterien (keine wilden Hefen) beeinflussten Vergärung ist erkennbar, sie unterstützen den säuerlichen Charakter und verbessern die fruchtige Ausgewogenheit

Der Fruchtzucker der zugegebenen Früchte verursacht eine zweite Gärung

Ein intensives 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

Analytik:

Stammwürze 9,0 - 15,0 °Plato

Extrakt scheinbar: 0 – 3,5 °Plato

Alkohol: 2,8 - 6,0 Gew.%, 3,5 - 7,5 Vol.%

Bittere: 5 - 25 IBU

## 22) Belgian-Style Witbier

Farbe: sehr helles bis helles gelb

Rohstoffe: gemälzte Gerste und Rohweizen

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

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

## 23) English-Style Pale Ale

Farbe: gold- bis kupferfarben

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

Körper: mittel

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

Geringe bis stark fruchtige Esternoten

Kältetrübung bei niedriger Serviertemperatur

Sehr geringe Mengen an Diacetyl (Butter-Whisky-Charakter) sind zulässig und typisch

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

## 24) India Pale Ale (IPA)

Farbe: hell gold- bis dunkel kupferfarben  
Intensive Hopfenbittere  
Verwendung von Aromahopfen im Kaltbereich („dry hopped“, „hopfengestopft“)  
Volles, blumiges bis starkes Hopfenaroma  
Malzcharakter und Vollmundigkeit: mittel  
Mittlere bis sehr starke fruchtige Esternoten  
Kein Diacetyl  
Kältetrübung bei niedriger Serviertemperatur

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: > 40 IBU

## 25) Imperial India Pale Ale

Farbe: tiefes gold bis dunkel kupferfarben  
Intensive Hopfenbittere, ausgeprägtes Hopfenflavour 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

Analytik:

Stammwürze: > 17,0 °Plato  
Extrakt scheinbar: 4,0-5,0 °Plato  
Alkohol: > 6,0 Gew.%, > 7,5 Vol.%  
Bittere: > 40 IBU

## 26) English-Style Bitter

Farbe: gold- bis kupferfarben  
Bittere: mittel  
Leichter bis mittlerer Körper  
Geringe bis mittlere Restmalzsüße  
feine Aromahopfennote, geringe bis mittlere Bittere  
Fruchtige Esternoten und ein sehr niedriger Diacetylgehalt (Butter-Whisky) sind zulässig, sollten aber gering sein  
Kältetrübung bei kalten Temperaturen möglich

Analytik:

Stammwürze: 8,0 - 11,0 °Plato  
Extrakt scheinbar: 1,5 - 3,0 °Plato  
Alkohol: 2,4 - 4,0 Gew.%, 3,0 - 5,0 Vol.%  
Bittere: 20 - 40 IBU



## 27) English-Style Golden Ale / Summer Ale

Farbe: helles strohgelb bis kräftig goldfarben  
Geringer Malzcharakter mit manchmal leichter Biskuit-Note  
Feine Aromahopfennote  
Geringe bis mittlere 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

Analytik:

Stammwürze: 9,0 – 12,5 °Plato

Scheinbarer Extrakt: 1,5 – 3,0 °Plato

Alkohol: 3,0 – 4,4 Gew.%, 3,8 – 5,5 % Vol.%

Bittere: 20 – 30 IBU

## 28) Scotch Ale / Wee Heavy

Obergärig

Farbe: kupferfarben bis braun

Körper: wuchtig mit dominanter süßer Malzigkeit und häufig deutliche Karamellnoten

Röstmalzflavor und fruchtige Esternoten: kaum erkennbar bis gering

Alkoholaromatisches Flavor: kräftig

Hopfenflavor und Hopfenbittere: sehr gering

Diacetyl: geringe Ausprägung erlaubt

Traditionelle Scotch Ales können einen Torf-Rauch Charakter aufweisen

Kältetrübung bei kalten Temperaturen

Analytik:

Stammwürze: 16 – 21 °Plato

Scheinbarer Extrakt: 4 – 7 °Plato

Alkohol: 5,2 – 7,1 Gew.%, 6,5 – 9,0 % Vol.%

Bittere: 20 – 40 IBU

## 29) English-Style Porter

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

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

### 30) Baltic-Style Porter

Untergärig (im Gegensatz zum English-Style Porter)

Farbe: tiefes rubin-/granatrot bis schwarz

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

Der Röstmalzcharakter sollte weder die Bittere beeinflussen noch adstringierend wirken

Geringe Rauchnoten sind erlaubt.

Obergärig-fruchtige Ale-Aromen sind nicht erwünscht

Hopfenaromen im Hintergrund; leichte florale Hopfennoten sind erlaubt.

Aufgrund der hohen Stammwürze stehen alkohol aromatische Aromen im Vordergrund

Bittere: leicht bis mittel

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

Kein Diacetyl oder DMS

Analytik:

Stammwürze: 15 - 22 °Plato

Extrakt scheinbar: 3,0 – 5,5 °Plato

Alkohol: 5,2 - 7,9 Gew.%, 6,5 – 10 Vol.%

Bittere: 20 - 40 IBU

### 31) Dry Stout

Farbe: tiefschwarz

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

Analytik:

Stammwürze: 9,5 - 15,0 °Plato

Extrakt scheinbar: 2,0 - 5,0 °Plato

Alkohol: 3,2 - 5,2 Gew.%, 4,0 - 6,5 Vol.%

Bittere: > 30 IBU

### 32) Sweet Stout

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.

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

### 33) Imperial Stout

Farbe: tiefschwarz

Hoher Alkoholgehalt

Sehr malziger Geruch und Geschmack

Hoher Hopfen- und Fruchtstergehalt

Die Bittere variiert von mittel bis hoch und hängt vom eingesetzten Malz ab

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

Hopfenaroma: fein bis blumig, zitrus- oder kräuterartig

Sehr niedriger Diacetyl- (Butterwhisky) -gehalt

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

### 34) Düsseldorf-Style Altbier

Obergärig

Farbe: kupferfarben bis braun

Altbier kann deutlich gehopft sein

Körper: mittel

Geschmack: malzig

Hopfenaroma: gering bis deutlich

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 Kälteübung

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

### 35) South German-Style Leichtes Weizen

Niedrigere Stammwürze und geringerer Alkoholgehalt als Hefeweizen

Obergäriges Bier, trüb (ähnlich Hefeweizen)

Die für Weißbiere typischen phenolischen und estrigen Aromen sind hier weniger stark ausgeprägt

Hopfengeschmack und -geruch sind normalerweise nicht erkennbar

Aufgrund des geringeren Alkoholgehalts ist das Geschmacksprofil geringer ausgeprägt

Leichtes Weizen hat eine geringere Vollmundigkeit als Hefeweizen Hell

Dieses Bier kann eine Hefetrübung aufweisen

Analytik:

Stammwürze 7,0 - 10 °Plato

Extrakt scheinbar: 1,0 – 2,0 °Plato

Alkohol: 2,0 - 3,0 Gew.%, 2,5 - 3,8 Vol.%

Bittere: 6 - 16 IBU

### 36) South German-Style Hefeweizen Hell

Farbe: helles bis kräftiges gelb

Bitte bei Anmeldung die Einhaltung der vorgegebenen Farbgrößen beachten!

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

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

### 37) South German-Style Hefeweizen Bernsteinfarben

Farbe: bernsteinfarbene Noten

Bitte bei Anmeldung die Einhaltung der vorgegebenen Farbgrößen beachten!

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

Weizenbier ist hoch vergoren und hat einen sehr hohen Kohlensäuregehalt

Die Vollmundigkeit ist ausgeprägt

Keine Diacetylnote

Dieses Bier kann eine Hefetrübung aufweisen

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

### 38) South German-Style Hefeweizen Dunkel

Farbe: kupferfarben bis dunkelbraun

Bitte bei Anmeldung die Einhaltung der vorgegebenen Farbgrößen beachten!

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

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

### 39) South German-Style Kristallweizen

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.

Dieses Bier wird mit mindestens 50 % Weizenmalz hergestellt

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 Kälte trübung

Keine Diacetylnote

Dieses Bier ist filtriert

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

### 40) South German-Style Weizenbock Hell

Farbe: goldfarben bis hell bernsteinfarben

Bitte bei Anmeldung die Einhaltung der vorgegebenen Farbgrößen beachten!

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

Hopfenbittere und -aroma: leicht bis mittel

Körper: kräftig, vollmundig

Kohlensäuregehalt: hoch (typisch für Weizenbock)

Keine Diacetylnote

Dieses Bier kann eine Hefetrübung aufweisen

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

Bittere: 10 - 20 IBU

### 41) South German-Style Weizenbock Dunkel

Farbe: kräftig bernsteinfarben bis dunkelbraun

Bitte bei Anmeldung die Einhaltung der vorgegebenen Farbgrößen beachten!

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

Hopfenbittere und -aroma: leicht bis mittel

Körper: kräftig, vollmundig

Kohlensäuregehalt: hoch (typisch für Weizenbock)

Der dunkle Weizenbock sollte im Geschmack einen leichten Röstmalzcharakter aufweisen, nicht aber im Geruch

Keine Diacetylnote

Dieses Bier kann eine Hefetrübung aufweisen

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 - 60 EBC

## 42) Rauchbier

Ober- oder untergärig  
Rauchiger Geruch und Geschmack  
Die geschmacklichen Noten von Malz, Hopfen und rauchigem Aroma sollten ausgeglichen sein  
Neben den klassischen Rauchbieren (z.B. Rauchbiermärzen) sind in dieser Kategorie auch stärkere Rauchbiere (z.B. Rauchbierbock, Smoked Porter) zugelassen  
Süße Röstmalznote, 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

Analytik:  
Stammwürze: 11,0 - 22,0 °Plato  
Extrakt scheinbar: 2,5 - 5,5 °Plato  
Alkohol: 3,6 – 7,5 Gew.%, 4,5 – 9,5 Vol.%  
Bittere: 20 - 35 IBU

## 43) Herb and Spice Beer

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 (-extrakte) zugesetzt  
Der Hopfencharakter sollte den würzigen Charakter nicht überdecken  
Bei Zusatz von herben oder pikanten Früchten (z.B. Wacholderbeeren) sollte das Bier auch dieser Kategorie zugeordnet werden  
Das Bier kann klar oder trüb sein

**Für die sensorische Beurteilung ist es notwendig, dass die Brauerei bei der Anmeldung zusätzliche Angaben zum Bier macht:**

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

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

## 44) Speciality Honey Beer

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

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

## 45) German-Style Kellerbier Hell

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

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

## 46) German-Style Kellerbier Dunkel

Untergärig

Farbe: kräftig bernsteinfarben bis schwarz

Das Malzaroma dominiert vor einer reinen, klaren und ausgeglichenen Hopfenbittere

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

Aroma wahrnehmbar sein

Geringe Mengen an Röst- oder Karamellmalz können eingesetzt werden

Hopfengeschmack und -geruch: gering aber erkennbar

Leichte bis deutliche Kellertrübung

Keine fruchtigen Ester- oder Diacetylnoten

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

## 47) German-Style Kellerpils

Farbe: hellgelb bis goldfarben

Hopfenbittere: deutlich bis hoch

Hopfengeschmack /-geruch: fein, ausgeprägt

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

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

## 48) Untergäriges Bier mit Alternativen Getreidesorten

Untergärige Biere, die mit alternativen Getreidesorten (Roggen, Dinkel, Triticale, Hafer, Mais, Einkorn, Emmer etc.) gebraut werden, ähneln in ihrem Flavour-Spektrum untergärigen Bieren, die mit Gerste als Getreidebasis eingebraut wurden

Geschmack und Geruch: ausgewogen malzaromatisch bis getreideartig und hopfig

Der Hopfengeruch sollte erkennbar sein, die Hopfenbittere ist mittel

Körper: vollmundig

Unfiltrierte Biere können trüb sein

Keine Diacetylnote

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: 15 - 25 IBU

## 49) Obergäriges Bier mit Alternativen Getreidesorten

Obergärige Biere, die mit alternativen Getreidesorten (Roggen, Dinkel, Triticale, Hafer, Mais, Einkorn, Emmer etc.) gebraut werden

Die besonderen Geschmacksnuancen der entsprechenden Getreidesorte sollten wahrnehmbar sein

Die Hopfengaben sind meist relativ gering, Hopfengeschmack und -geruch sind kaum wahrnehmbar

Die Biere sind in der Regel hoch vergoren und haben einen höheren Kohlensäuregehalt

Der Hefegeschmack kann deutlich erkennbar sein, da das Bier oft Hefe enthält

Es ist vollmundig und meist deutlich trüb

Keine Diacetylnote

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

## 50) Rot- und Bernsteinfarbenes Lager

Untergärig

Farbe: bernsteinfarbene bis rötliche Farbnoten (Einsatz von Spezialmalzen)

Vollmundigkeit: mittel

Eine leicht süße Malznote dominiert vor einer reinen Hopfenbittere

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

Geruch und Geschmack: leichter Brot- oder Biskuitcharakter

Hopfengeruch und -geschmack: gering aber erkennbar

Keine fruchtigen Ester- oder Diacetylnoten

Keine Kältetrübung

Dieses Bier ist filtriert

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



## 51) Holzfassgereiftes Starkbier

Unter- und obergärige 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) oder aus dem zuvor im Fass gelagerten Produkt (z.B. Whisky, Sherry, Portwein)

Typische Beispiele für „Holzfassgereiftes Starkbier“ sind Strong Porter, Imperial Stouts, Bockbiere oder Eisböcke, Tripel Pale Ales, aber auch andere Starkbiere  
Imperial IPAs sind bei dieser Kategorie ausgeschlossen!

Aufgrund des speziellen Reifungsverfahrens können diese Biere auch einen sehr geringen CO<sub>2</sub> Gehalt aufweisen, auch Biere ohne Schaum können deshalb als sortentypisch bezeichnet werden.

**Für die sensorische Beurteilung ist es notwendig, dass die Brauerei bei der Anmeldung zusätzliche Angaben zum Bier macht:**

- **Bierstil des Starkbieres, bevor es der Reifung im Holz unterzogen wurde**
- **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)**

Analytik:

Stammwürze: > 16 °Plato

Extrakt scheinbar:> 4 °Plato

Alkohol: > 5,2 Gew.%, > 6,5 Vol.%

Bittere: > 20 IBU

## 52) Ultra Strong Beer

Der Bierstil kann sowohl untergärig wie auch obergärig eingebraut sein

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

Körper: wuchtig mit kräftiger Malzsüße

Hopfenaroma und Bittere: gering bis mittel

Ultra Strong Biere mit einem sehr ausgeprägten Hopfencharakter müssen in der Kategorie Imperial IPA gemeldet werden.

Ultra Strong Biere, die über einen längeren Zeitraum im Holzfass oder in Kontakt mit Holz gereift wurden, müssen in der Kategorie Holzfassgereiftes Starkbier gemeldet werden.

Imperial IPAs sind bei dieser Kategorie ausgeschlossen!

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

**Für die sensorische Beurteilung ist es notwendig, dass die Brauerei bei der Anmeldung zusätzliche Angaben zum Bier macht:**

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

Analytik:

Stammwürze: > 22 °Plato

Scheinbarer Extrakt: > 6 °Plato

Alkohol: > 7,9 Gew.%, > 10,0 Vol.%

Bittere: 20 -100 IBU