

MEININGER'S INTERNATIONAL CRAFT BEER AWARD



Anmeldung Online:
www.bier-anmelden.de

Anmeldeschluss: 23. März 2018

Partner:

BARTH-HAASGROUP
FOR YOUR SUCCESS

rastal
DAS GLAS. Und mehr.

THE **KATZ** GROUP
Member of the Koehler Paper Group


BESTMALZ
FOR THE BEST BEER

Veranstalter:

MEININGER
VERLAG

MEININGER'S INTERNATIONAL CRAFT BEER AWARD (MICBA) 2018 prämiert Biere in unterschiedlichen Kategorien. Wählen Sie bei der Anmeldung - verschiedene Bierstile - oder eine der folgenden 6 Kategorien.

I. verschiedene Bierstile

II. Bier mit alternativem Getreide

Bier, das neben Gerste und Weizen mit anderen gemälzten und ggf. auch ungemälzten Getreidesorten wie beispielsweise Dinkel, Roggen, Hafer, Mais, Reis, Triticale, Einkorn und Emmer eingebraut wurde. Die alternativen Getreide sind in brautechnisch relevanten Mengen enthalten und tragen zum Geschmacksbild des Bieres bei. Bier mit alternativem Getreide kann mit untergäriger oder obergäriger Hefe vergoren sein und einem breiten analytischen und sensorischen Spektrum unterliegen. Deshalb ist für die sensorische Beurteilung eine Zuordnung zu einem Bierstil notwendig.

„Bier mit alternativem Getreide“ ist eine Prämierungskategorie beim MEININGERS INTERNATIONAL CRAFT BEER AWARD 2018.

III. Experimental Style Bier

Bier, zu dem während des Brau-, Gär oder Lagerprozesses weitere, ungewöhnliche oder untypische Zutaten zugesetzt wurden, um damit besondere sensorische Merkmale herauszustellen (z.B. Milk Stout mit Lactose, Grutbier mit Salbei, Schafgarbe und Wacholder). Bier, das eine Mischung unterschiedlicher Bierstile darstellt oder das aufgrund abweichender analytischer Werte keinem bestimmten Bierstil zugeordnet werden kann. Die Zuordnung zu einem Bierstil ist nur aus Gründen der Verkostungsmethodik wichtig (die analytischen Werte dürfen von den Angaben in der Bierstilbeschreibung abweichen).

„Experimental Style Bier“ ist eine Prämierungskategorie beim MEININGERS INTERNATIONAL CRAFT BEER AWARD 2018.

IV. Fruchtbier

Bier, dem vor der ersten oder zweiten Gärung frische Früchte, Fruchtsaft oder Fruchtextrakt zugesetzt wurde. Sensorisch fällt die Fruchtprägung sowohl geruchlich als auch geschmacklich dominant aus, der Charakter des zugrundeliegenden Bieres sollte erkennbar sein. Fruchtbier kann auf der Basis sämtlicher Bierstile hergestellt sein. Die Zuordnung zu einem Bierstil ist nur aus Gründen der Verkostungsmethodik wichtig (die analytischen Werte dürfen von den Angaben in der Bierstilbeschreibung abweichen).

"Fruchtbier" ist eine Prämierungskategorie beim MEININGERS INTERNATIONAL CRAFT BEER AWARD 2018.

V. Rauchbier

Bier, das unter Verwendung von Rauchmalz hergestellt wurde und das sich sensorisch durch Raucharomen auszeichnet. Rauchbier kann mit untergäriger oder obergäriger Hefe vergoren sein und einem breiten analytischen und sensorischen Spektrum unterliegen. Deshalb ist für die sensorische Beurteilung eine Zuordnung zu einem Bierstil notwendig.

„Rauchbier“ ist eine Prämierungskategorie beim MEININGERS INTERNATIONAL CRAFT BEER AWARD 2018.

VI. Holz-/Holzfassgereiftes Bier

Bier, das im Holzfass oder in Kontakt mit Holz gereift wurde und sensorisch deutlich wahrnehmbare Aromen nach Holz, Vanille, Kokos, dunkle Schokolade, Kaffee, Teer bzw. nach dem zuvor im Fass gelagerten Produkt (z.B. Whisky, Wein, Cognac, Sherry, Portwein) aufweist. Typischerweise werden starke Biere, wie beispielsweise Imperial Porter/Stouts, Bockbiere oder Eisböcke oder Strong Ales, in Holzfässern oder in Kontakt mit Holz gereift. Durch die Holzfasslagerung ist holzfassgereiftes Bier oft gar nicht oder nur schwach rezent. Der Sauerstoffeintrag durch das Holzfass kann zu kräutrig-würzigen Aromen führen, auch lösungsmittelartige Noten (wie sie in vielen Whiskeys gefunden werden) oder Rumtopf-Aromen sind nicht ungewöhnlich. Von Brettanomyces Hefen herrührende ledrige und rauchige Noten können bei holzfassgereiften Bieren eine Rolle spielen, sollten aber den Grundcharakter des Bieres nicht maskieren. Da sehr unterschiedliche Bierstile in Holzfässern oder in Kontakt mit Holz gereift werden, ist für die sensorische Beurteilung eine Zuordnung zu einem Bierstil notwendig.

„Holzfassgereiftes Bier“ ist eine Prämierungskategorie beim MEININGERS INTERNATIONAL CRAFT BEER AWARD 2018.

Bitte beachten Sie, dass die angegebenen Wertbereiche Stammwürze, Alkohol, Farbe (EBC) und Bittereinheiten (IBU) lediglich Richtwerte zur besseren Einordnung Ihrer Bierspezialität in die jeweilige Kategorie darstellen. Abweichungen stellen keinen Grund zur Nichtzulassung zum Wettbewerb dar. Sollten Sie weitere Fragen zu den einzelnen Kategorien haben, stehen wir Ihnen gerne telefonisch oder per E-Mail zur Verfügung.

Nach Festlegen der Bierart stehen 74 Bierstile zur Auswahl. Die 74 Bierstile, die bei der Anmeldung genauer differenziert werden, sind:

Kategorien

1 Alkoholfreies Bier (obergärig)

Stammwürze: 5 – 12 °P

Alkohol: 0 – 0,5 % vol.

Farbe: 5 – 40 EBC

Bittereinheiten: 10 – 60 IBU

Obergärige alkoholfreie Biere sind hell bis mahagonifarben. Der Schaum ist stabil und meist grobporig. Das Malzaroma ist mäßig stark, hinzukommen fruchtige Gärungsester und je nach Hopfensorte auch exotische Aromen. Die Rezenz der Biere ist in der Regel sehr hoch, die Vollmundigkeit mäßig. Alkoholfreie Biere sind oft sehr süß, der Bittergeschmack in der Regel gering bis mittel. Der Nachtrunk fällt kurz aus.

2 Alkoholfreies Bier (untergärig)

Stammwürze: 5 – 12 °P

Alkohol: 0 – 0,5 % vol.

Farbe: 5 – 40 EBC

Bittereinheiten: 10 – 60 IBU

Untergärige alkoholfreie Biere sind meist hell bis kupferfarben und weißen einen stabilen, grobporigen Schaum auf. Die Biere verfügen über ein starkes Malzaroma, das je nach Malzart von brotig bis röstig reicht. Der Malzkörper ist in der Regel gering. Die Biere sind schlank, oftmals dominiert aber eine deutliche Süße. Die Hopfung reicht von sehr gering bis sehr stark, was den Bittergeschmack sehr variabel macht. Und auch im Hopfenaroma sind alle Nuancierungen möglich. Die Rezenz alkoholfreier Biere ist in der Regel hoch, der Nachtrunk fällt meist sehr kurz aus.

3 Barley Wine

Stammwürze: 20 – 28 °P

Alkohol: 8 – 12 % vol.

Farbe: 25 – 45 EBC

Bittereinheiten: 40 – 70 IBU

Barley Wines sind obergärig, dunkelbernsteinfarben, kupferfarben bis rotbräunlich und nur wenig oder gar nicht durch Hopfen geprägt, dafür aber umso stärker durch das Malz. Der Schaum ist kaum vorhanden und kann sehr grobporig sein. Die Rezenz ist sehr schwach. Komplexe, süßliche Aromen wie Karamell oder Weintrauben treffen auf leichte säuerliche Noten und einen sehr dichten Körper. Hinzu kommen ausgeprägte fruchtige Ester, mehr in Richtung von Zitrusfrüchten. Auch nussige Röstaromen, bis hin zu Kaffee, sowie der Eindruck von schwarzer Brotkruste sind hier nicht

ungewöhnlich. Barley Wines beeindrucken durch einen langanhaltenden Nachtrunk, oft mit deutlichen Alkoholnoten. Oxidative Noten nach Sherry oder Rumtopf sind ebenfalls zu finden. In einigen Barley Wines können Aromen, die an Pferdeschweiß, Leder, Heftpflaster oder verbrannten Gummi erinnern, vorkommen. Dahinter verbirgt sich die Hefe Brettanomyces, die von einigen Produzenten – nach belgischem Vorbild – absichtlich eingesetzt wird. Barley Wines sind i.d.R. nicht trüb.

4 Berliner Weiße Style

Stammwürze: 7 – 8 °P

Alkohol: 2,5 – 4 % vol.

Farbe: 5 – 25 EBC

Bittereinheiten: 5 – 15 IBU

Die Berliner Weiße ist ein spritziges, hefetrübes Bier, das mit einer Mischung aus Weizen- und Gerstenmalz gebraut wird. Sie ist gelb bis dunkelgelb, mit obergäriger Hefe, Milchsäurebakterien und zum Teil auch Brettanomyces vergoren und schmeckt leicht bis mittelstark säuerlich. Die Biere sind in der Regel trocken, eine leichte Süße kann den Säurecharakter abrunden. Hopfenaroma und Hopfenbittere sind sehr gering bis nicht vorhanden. Leicht würzige und rauchige Aromen können den Geruch prägen. Der Nachtrunk ist sehr kurz.

5 Blonde Ale (American Style)

Stammwürze: 11 – 14 °P

Alkohol: 4 – 6,5 % vol.

Farbe: 5 – 20 EBC

Bittereinheiten: 15 – 30 IBU

Hellgelbe bis goldfarbene Golden Ales oder Blonde Ales sind obergärige Biere mit weißem, mittelmäßig beständigem Schaum und einer starken Rezenz. Eine gleichmäßige Trübung widerspricht diesem Stil nicht. Blonde Ales haben oft eine süßliche Malznote. Die an Gelbfrüchte erinnernden Gärungsester sind klar erkennbar, aber nicht dominierend. Zitrusaromen, die vom Hopfen herrühren und florale Hopfentöne sollten vorhanden sein. Blonde Ales gehören nicht zu den körperreichen Ales und sollen eher erfrischenden Charakter haben (Summer Ale).

6 Blonde Ale (Belgian Style)

Stammwürze: 13 – 16 °P

Alkohol: 5,5 – 7,5 % vol.

Farbe: 5 – 20 EBC

Bittereinheiten: 15 – 30 IBU

Dieses obergärige, hellgelb bis goldfarbene Bier hat eine mittelgute Schaumhaltbarkeit sowie eine mittelstarke Rezenz und ist – wenn überhaupt – nur sehr schwach im Hopfenaroma. Dementsprechend stark kann der vom Malz herrührende Eindruck nach frischer Bierwürze zur Geltung kommen. Ein belgisches Blonde Ale sollte aber auch fruchtige Gärungsester aufweisen und darf exotische Noten haben. Es ist geruchlich und geschmacklich stets balanciert, wirkt leicht bitter und ist zugleich auch ein wenig süßlich.

7 Blonde Ale (Kölsch Style)

Stammwürze: 11 – 13 °P

Alkohol: 4,5 – 5,5 % vol.

Farbe: 5 – 20 EBC

Bittereinheiten: 15 – 25 IBU

Nach Kölscher Art gebraute Biere sind obergärig, stroh- bis goldgelb in der Farbe und glanzklar. Der Schaum sollte sehr feinporig und schneeweiß sein, die Schaumhaltbarkeit ist i.d.R. moderat bis schwach. Auf gelbfruchtige Aromen stößt man allerhöchstens in geringen Konzentrationen. Typisch sind jedoch Apfel- oder Birnenaromen. Ein dezenter Hopfengeschmack, eine spürbare Bitterkeit, begleitet von einer feinen Süße zeichnet Kölsch Biere ebenso aus wie der trockene Eindruck am Gaumen im Nachtrunk.

8 Bock (dunkel/bernsteinfarben)

Stammwürze: 16,5 – 18,5 °P

Alkohol: 6 – 8 % vol.

Farbe: 25 – 60 EBC

Bittereinheiten: 20 – 40 IBU

Das dunkle Bockbier ist untergärig, mit cremigem, langwährendem Schaum, der weiß ist und am Rand beigefarben sein kann. Die Rezenz ist moderat bis stark. Dunkle Bockbiere präsentieren sich in Braun-, Kastanien- oder Kupfertönen. Dementsprechend kräftig ist der Malzcharakter, allerdings sollten Bockbiere nicht allzu süß sein. Der Hopfen ist im Geruch zurückhaltend, die Bittere darf ausgeprägt sein. Moderate Mengen von fruchtigen Estern tragen zu einem Geruch nach reifen Beerenfrüchten bei. Nussige Röstaromen, Karamellnoten und würzige Aromen müssen aber im Vordergrund stehen. Wie die hellen Bockbiere werden auch dunkle Bockbiere i.d.R. filtriert abgefüllt.

9 Bock (hell)

Stammwürze: 16,5 – 18,5 °P

Alkohol: 6 – 8 % vol.

Farbe: 10 – 25 EBC

Bittereinheiten: 20 – 35 IBU

Bockbiere sind untergärig, hellgelb bis hell bernsteinfarben, bilden einen standhaften, weißen Schaum und haben trotz eines spürbaren Körpers eine moderate bis starke Rezenz. Das Geruchsbild wird vom Malz dominiert, Hopfenaromen sind ebenfalls erkennbar, jedoch nur schwach ausgeprägt. Würzig, pfeffrige Noten sind neben Aromen, die an Cerealien erinnern, möglich. Der Nachtrunk ist geprägt von einer moderaten Hopfenbitterkeit. Bockbiere werden i.d.R. filtriert abgefüllt.

10 Brown Ale (American Style)

Stammwürze: 11 – 15 °P

Alkohol: 4,5 – 6,5 % vol.

Farbe: 30 – 50 EBC

Bittereinheiten: 25 – 45 IBU

Brown Ales sind braune, kupferfarbene, obergärige Biere, meist klar, mit wenig bis moderater Schaumbildung. Die Schaumkrone ist meist creme- oder beigefarben. Amerikanische Brown Ales zeichnen sich durch eine relativ hohe Rezenz, durch hohe Konzentrationen an fruchtigen Estern, einen mittelstarken Röstmalzcharakter und einem deutlich wahrnehmbaren Hopfenaroma aus. Aromen wie Karamell und Schokolade runden den Geschmack ab, oftmals kommen aber auch Zitrusnoten mit ins Spiel. Brown Ales sind moderat bis stark bitter.

11 Brown Ale (Belgian Style)

Stammwürze: 11 – 16 °P

Alkohol: 4,5 – 6,5 % vol.

Farbe: 35– 60 EBC

Bittereinheiten: 20 – 35 IBU

Belgische Brown Ales sind obergärige, sehr dunkelbraune, meist klare Biere mit dezenter, cremefarbener aber und nicht sehr fester Schaumkrone. Sie sind stark rezent mit dominantem Malzaroma. So kommen Karamell-, Schokoladen-, Röst- und Biskuitaromen zum Tragen, wie auch würzig, nussige Töne. Der Hopfencharakter ist schwach. Die Bittere ist schwach bis moderat. Fruchttige Ester sollten wahrnehmbar sein. Oft präsentieren sich Belgische Brown Ales etwas säuerlicher als ihre Englischen oder Amerikanischen Pendanten.

12 Brown Ale (Düsseldorf Style)

Stammwürze: 11 – 14 °P

Alkohol: 4,5 – 6 % vol.

Farbe: 20– 40 EBC

Bittereinheiten: 25 – 55 IBU

Nach Düsseldorfer Art gebraute Brown Ales (Altbiere) sind obergärig, kastanienbraun, kupferfarben oder dunkelbraun mit cremartigem, dichtem und gut haltbarem Schaum. Sie können mit unterschiedlichen Gerstenmalzarten sowie mit Weizenmalz hergestellt werden. Ein markantes Malzaroma sollte jedoch stets im Vordergrund des Geruchsbildes sein, begleitet von deutlichen Fruchtaromen, einem geringen bis mittelstarken Hopfenaroma und einer prägnanten Hopfenbittere. Altbiere sind moderat bis stark rezent. Der Gesamteindruck beim Genuss eines Altbieres muss lauten: spritzig, frisch und klar im Geschmack.

13 Brown Ale (English Style)

Stammwürze: 11 – 13 °P

Alkohol: 4,5 – 6 % vol.

Farbe: 25– 50 EBC

Bittereinheiten: 15 – 25 IBU

Obergärige Brown Ales der englischen Stilrichtung sind dunkelbraun oder dunkel kupferfarben, schwach bis moderat rezent und haben einen feinen, festen Schaum. Der Eindruck vom Malz präsentiert sich trocken mit Röstaromen, schokoladigen und nussigen Noten. Englische Brown Ales bestechen durch einen dichten Körper. Sie weisen nur ein schwaches Hopfenaroma auf, eine gleichermaßen verhaltene Bittere und nur sehr schwache Konzentrationen an fruchtigen Estern.

14 Dark Ale (American Style)

Stammwürze: 13 – 16 °P

Alkohol: 5,5 – 7,5 % vol.

Farbe: 40 – 100 EBC

Bittereinheiten: 40 – 70 IBU

Dark oder Black Ales sind sehr dunkel braun bis schwarz, obergärig, moderat bis stark rezent und werden mit cremefarbenem, relativ festen Schaum serviert. Röstmalzaromen stehen im Vordergrund, allerdings sollte sich das dunkle Röstaroma nicht in eine brandige, rauchige oder adstringierende Richtung bewegen. Sowohl das Hopfenaroma als auch die Hopfenbittere können durchaus präsent sein. Amerikanische Dark Ales weisen neben den Röstmalzaromen fruchtige, blumige, würzige, harzige und auch kräutrige Noten auf und können manchmal auch mit Aromen nach Zitrus, Melone und Brombeeren aufwarten.

15 Dark Ale (Belgian Style)

Stammwürze: 12 – 16 °P

Alkohol: 5 – 7,5 % vol.

Farbe: 40 – 100 EBC

Bittereinheiten: 35 – 60 IBU

Belgian Style Dark Ales reichen in ihrer Farbe von braun bis schwarz, sind obergärig und moderat bis stark rezent. Der Schaum ist weiß bis cremefarbenem und verhältnismäßig stabil. Die Röstmalzaromen werden von fruchtigen Gärungsestern, die nach Waldbeeren riechen, begleitet, weiterhin können würzige und kräutrige Noten das Bouquet abrunden. Das Hopfenaroma ist kaum spürbar. Anklänge von Nelken und Orangen sind vorhanden. Der Nachtrunk ist bitter, im ersten Moment auch süßlich und oftmals leicht adstringierend. Eine dezente Säure verleiht diesem Bierstil einen markanten Abgang.

16 Dark Ale (English Style)

Stammwürze: 11 – 16 °P

Alkohol: 4 – 7,5 % vol.

Farbe: 40 – 100 EBC

Bittereinheiten: 20 – 50 IBU

English Dark Ales, obergärig, dunkel bernsteinfarben, dunkelbraun oder schwarz haben einen relativ festen, cremefarbenen, feinporigen Schaum und eine moderate Rezenz. Im Geruch sind Malz-, Karamell- und Röstaromen die maßgeblichen Attribute. Häufig sind auch Noten von Lakritz und Bitterschokolade wahrzunehmen, der Hopfen kommt nur in sehr geringem Maße zur Geltung. Ebenfalls sehr verhalten ist die Hopfenbittere, jedoch verleiht das Röstmalz dem English Dark Ale einen insgesamt sehr trockenen, bitteren Nachtrunk.

17 Dark Strong Ale

Stammwürze: 16 – 28 °P

Alkohol: 7,5 – 11 % vol.

Farbe: 30 – 100 EBC

Bittereinheiten: 20 – 60 IBU

Dark Strong Ales sind obergärig, bernsteinfarben, braun oder fast schwarz mit Mousse-artigem, weiß, creme- oder beigefarbenem Schaum. Sie sind leicht bis mittel rezent und meist klar. Das ausgeprägte Malzaroma bildet zusammen mit verschiedenen Fruchtnoten und Anklängen von Honig ein komplexes Aromaspiel. Man stößt auch nicht selten auf phenolische Kräuter- und Gewürzaromen, u. U. hervorgerufen durch den Einsatz von Brettanomyces Hefen. Ein klares Hopfenaroma ist nicht erkennbar, die Hopfenbittere ist ebenfalls nicht stark ausgeprägt. Ein süßlich cremiger Eindruck und ein voller Körper sind charakteristisch für diesen Bierstil.

18 Doppelbock (dunkel)

Stammwürze: 18 – 20 °P

Alkohol: 6,5 – 8 % vol.

Farbe: 25 - 60 EBC

Bittereinheiten: 20 – 35 IBU

Dunkle Doppelbockbiere sind untergärig, die Farbpalette reicht von bernsteinfarben bis dunkelbraun, der Schaum ist weiß bis cremefarben. Sie sind nur schwach bis moderat rezent. Karamell-, Schokoladen- und Kaffeenoten sind vorhanden, im Vordergrund stehen aber nussige Röstaromen. Zusammen mit den fruchtigen Estern, die an Orangenschalen, Konservenfrüchte oder Waldbeeren erinnern können, ist das Aromabild sehr vielschichtig. Im Antrunk fällt zu allererst eine dominante Süße auf, die einem dichten Körper und einem cremigen Nachtrunk Platz macht. Ein klares Hopfenaroma ist nicht wahrnehmbar, ebenso gering ist die Hopfenbittere.

19 Doppelbock (hell)

Stammwürze: 18 – 20 °P

Alkohol: 6,5 – 8 % vol.

Farbe: 10 - 25 EBC

Bittereinheiten: 15 – 30 IBU

Untergärige, helle Doppelbockbiere sind gold- bis bernsteinfarben, haben einen weißen, beständigen Schaum und eine schwache bis mittlere Rezenz. Das Geruchsbild des hellen Doppelbocks wird vom Malz dominiert, wobei im Vergleich zum dunklen Doppelbock der Einfluss des Hopfens etwas stärker wiegt, dennoch ist er sehr hintergründig. Neben Gerüchen nach Cerealien oder leichten Röstaromen durch das Malz kommen florale und zitrusartige Noten zum Tragen. Aromen nach Karamell und Honig werden durch die hohen Alkoholgehalte gefördert. Oftmals werden hellen Doppelbockbieren auch Gerüche nach Pflaumen oder Trauben beigegeben, was insgesamt zu einem sehr vielschichtigen Aromabild führt. Im Nachtrunk präsentieren sie sich wuchtig, süßlich und bitter, wobei letzteres nicht auf den Hopfen, sondern maßgeblich auf den Alkohol zurückzuführen ist.

20 Dubble

Stammwürze: 12,5 – 17 °P

Alkohol: 6 – 7,5 % vol.

Farbe: 25 - 40 EBC

Bittereinheiten: 15 – 25 IBU

Dubble sind obergärige, braune bis dunkel-bernsteinfarbene Biere. Sie sind oft auch hefetrüb. Die Biere haben einen dichten, cremigen Schaum. Der erste Geschmackseindruck ist karamellig und schokoladig. Dubble sind mittelstark bis stark rezent, das Hopfenaroma und die Hopfenbittere sind sehr unterschiedlich stark ausgeprägt. Der Geruch von Banane kann durch moderate bis hohe

Konzentrationen an fruchtigen Estern deutlich hervortreten. Weiterhin sind Noten von Rosinen und Kakao zu finden. Geringe Mengen an Diacetyl können vorhanden sein.

21 Dunkles

Stammwürze: 12 – 14 °P

Alkohol: 4,5 – 6 % vol.

Farbe: 30 - 60 EBC

Bittereinheiten: 15 – 30 IBU

Dunkles ist untergärig, in der Regel klar, mittel- bis dunkelbraun, mit rötlichen Reflexen. Der Schaum ist weiß oder cremefarben, oftmals nicht allzu stabil, trotz der verhältnismäßig offensiven Rezenz. In der Nase zeichnen sich Dunkle durch einen dominierenden Malzcharakter aus, der sich durch Röstaromen, brotkrustigen, nussigen, Schokolade- und Kaffee-artigen Gerüchen manifestiert. Das Hopfenaroma und dessen Bittere sind gering. Ebenfalls sind fruchtige Gärungsester und buttrige Töne untypisch. Im Mund präsentiert sich das Dunkle meistens schlank mit einer ausgewogenen Süße-Bittere-Balance.

22 Eisbock (untergärig)

Stammwürze: 20 – 30 °P

Alkohol: 8 – 15 % vol.

Farbe: 30 - 60 EBC

Bittereinheiten: 25 – 50 IBU

Eisbock sind kupfer-, mahagonifarbene bis dunkelbraune Bockbiere, die durch eine Gefrierkonzentrierung höhere Alkoholgehalte erreichen. Die Schaumbildung fällt bei diesen Bieren sehr schwach aus, kann unter Umständen gar nicht vorhanden sein. Ebenso wenig sind diese Biere von Rezenz geprägt. Ein sehr süßlicher Malzcharakter ist typisch, die Hopfenbittere ist nicht vorhanden oder sehr dezent, das Hopfenaroma ist gänzlich abwesend. Der sehr hohe Alkoholgehalt bestimmt das Geschmacksbild vom Antrunk bis zum Nachtrunk und hebt die Karamell- und Honig-artigen Aromen stark hervor. Gleichzeitig erinnern Eisbock Biere an Pflaumen oder Trauben, mit zunehmendem Alter auch an Liebstöckel, Pflaumenlikör und Rumtopf.

23 Export

Stammwürze: 12 – 14 °P

Alkohol: 5 – 5,5 % vol.

Farbe: 10 - 25 EBC

Bittereinheiten: 20 – 40 IBU

Untergärige Exportbiere sind meist stark rezent, glanzklar und präsentieren sich mit einer weißen, oft grobporigen Schaumschicht. Ihre Farbe reicht von strohgelb über goldgelb bis hin zu goldfarben. Sie zeigen sich anfänglich mit einer wahrnehmbaren Malzsüße und subtilen Honigaromen, im Abgang wandelt sich der Eindruck hin zu würzigen Aromen, die an Brotkruste oder Lebkuchen erinnern. Der Hopfeneinsatz bei Export Bieren ist moderat, im Aroma ist dieser kaum wahrzunehmen. Der vollmundige Körper wird von malzigen Komponenten bestimmt, im Nachtrunk ist eine Bittere durch den Hopfen wahrnehmbar, die immer in einem gesunden Verhältnis zur Süße stehen sollte.

24 Gose

Stammwürze: 11,5 – 13,5 °P

Alkohol: 5 – 6 % vol.

Farbe: 5 – 15 EBC

Bittereinheiten: 10 – 20 IBU

Gose ist ein traditionelles, obergäriges Bier aus Gersten- und Weizenmalz, das mit Salz und Koriander gewürzt wird. Obwohl oft nicht zu sauer, gehört Gose zur Familie der Saurbiere. Die Säure moderner Gose Biere wird durch die Verwendung von saurem Malz und/oder Milchsäurebakterien erreicht. Der Schaum von Gose ist schneeweiß, sehr stabil und oft grobporig. Die Farbe ist gelb mit goldenen Reflexen. Gose Biere sind in der Regel unfiltriert. Der Gesamtaromaeindruck ist intensiv, dominiert von Zitrusfrüchten, gelben Früchten und Koriander. Auch der erste Eindruck am Gaumen ist ziemlich fulminant. Der hohe CO₂-Gehalt in Verbindung mit dem moderaten Säuregehalt macht das Bier sehr erfrischend. Die Hopfenaromen und Bitterkeit sind im Hintergrund, wenn auch präsent. Der Nachgeschmack kann etwas Süße haben und ist recht kurz.

25 Helles

Stammwürze: 11 – 13 °P

Alkohol: 4,5 – 5,5 % vol.

Farbe: 5 – 10 EBC

Bittereinheiten: 15 – 25 IBU

Das strohgelbe bis goldblonde Helle ist untergärig, moderat bis stark rezent, glanzklar und hat einen beständigen, weißen Schaum. Die Hopfenprägung fällt i.d.R. sehr gering aus, auch die von der Hefe produzierten fruchtigen Aromen äußern sich nur sehr schwach. Dafür sind diese Biere stark vom Malz geprägt und weisen dementsprechend oft an Bierwürze und Brotkruste erinnernde Gerüche auf. Im

Antrunk kann eine leichte Süße zum Vorschein kommen, die in eine erfrischende, nur moderat ausgeprägte Bittere übergeht. Der Trunk sollte keinesfalls mit sauren Geschmackseindrücken einhergehen. Sulfidische Verbindungen (Schwefelwasserstoff, Böckser, gemüse- oder krautartige Noten) dürfen das Geruchsbild vom Hellen prägen.

26 Helles New Style

Stammwürze: 11 – 13 °P

Alkohol: 4,5 – 5,5 % vol.

Farbe: 5 – 10 EBC

Bittereinheiten: 15 – 35 IBU

Die unfiltrierte und/oder kaltgehopfte Ausführung des ursprünglichen Typs.

27 Honigbier

Stammwürze:

Alkohol:

Farbe:

Bittereinheiten:

Honigbiere können sämtliche Bierstile sein, die unter der Zugabe von Honig eine dezente Restsüße und ein weiches, angenehmes Honigaroma erhalten.

28 IPA (Americian Style)

Stammwürze: 13 – 18 °P

Alkohol: 5,5 – 7,5 % vol.

Farbe: 15 – 35 EBC

Bittereinheiten: 40 – 90 IBU

Die trüben, obergärigen, gelb, kupfer- oder rotbraunen IPA's nach amerikanischer Brauart sind sehr stark vom Hopfen dominiert (v.a. West Coast IPA's treiben den Hopfencharakter auf die Spitze). Ihr weiß- bis cremefarbener Schaum kann grobporig sein, hält aber aufgrund der hohen Kohlensäuregehalte typischerweise lange. Trotz des dominierenden Aromahopfens sind auch ein intensiver Malzcharakter (v.a. bei East Coast IPA's) und hohe Konzentrationen an fruchtigen Estern vorhanden. Im Geruch ergeben sich dann meistens Zitrus- oder Grapefruitaromen, Geranie, Maracujatöne und blumig-florale Aromen. Insgesamt kann das Geruchsprofil äußerst abwechslungsreich sein. Im Geschmack präsentieren sich American IPA's vollmundig, fruchtig, frisch, der Nachtrunk kann von einer lang anhaltenden, starken Hopfenbittere geprägt sein.

29 IPA (Black IPA)

Stammwürze: 13 – 28 °P

Alkohol: 6 – 10 % vol.

Farbe: 30 – 100 EBC

Bittereinheiten: 35 – 90 IBU

Black IPAs sind obergärige Biere, dunkelbraun oder fast schwarz mit creme- oder beigefarbenem Schaum. Sie sind meist stark rezent. Prägend sind das Hopfenaroma und die Hopfenbittere. Dementsprechend sind fruchtige, blumige, harzige und auch kräutrige Noten zu finden, die sich im Abgang mit der Röstbittere paaren. Dazu kommen eindeutige Röstmalzaromen, die diesen Bieren ein herbes, balsamisches, Zigarren-artiges Bouquet verleihen. Der hohe Alkoholgehalt macht die Biere vollmundig, spannend ist aber vor allem die Wärme-Kälte-Balance zwischen dem Alkohol und den ätherischen Ölen des Hopfens. Ein bitter-süßer Nachtrunk ist charakteristisch für diesen Bierstil

30 IPA (English Style)

Stammwürze: 10 – 16 °P

Alkohol: 4 – 7 % vol.

Farbe: 15 – 35 EBC

Bittereinheiten: 40 – 70 IBU

Obergärig, manchmal trüb, manchmal glanzklar, in der Farbe hell golden bis kupferfarben, mit einem beständigen und cremefarben bis nahezu weißem Schaum, so präsentieren sich die Englischen IPAs. Die Rezenz ist mittel bis stark, das Hopfenaroma und die Hopfenbittere sind hoch, fruchtige Ester tragen zum sensorischen Bild bei. Die Biere weisen einen hohen Malzcharakter auf, wodurch sich die Gerüche nach Karamell und Biskuit erklären. Hinzu kommen die vom Hopfen stammenden Aromen nach Kräutern, Heu und Piniennadeln sowie erdige, harzige und grasige Eindrücke. Durch das Brauen mit hartem, stark mineralischem Wasser zeichnen sich die Biere durch eine trockene Frische aus. Der Alkohol ist sensorisch hintergründig. Die Hopfenbittere im Nachtrunk kann sehr stark sein.

31 IPA (Imperial)

Stammwürze: 16 – 24 °P

Alkohol: 7,5 – 11 % vol.

Farbe: 20 – 40 EBC

Bittereinheiten: 60 – 80 IBU

Imperial IPAs sind obergärige, goldene bis kastanienfarbene Biere mit guter Schaumfestigkeit und wirken trotz des hohen Alkoholgehalts frisch. Die starke Rezenz und das dominierende Hopfenaroma stehen nicht im Widerspruch mit dem kräftigen Körper dieser Biere. Das Aromaprofil wird durch Maracuja, Beerenfrüchte sowie Honig und Karamell bestimmt. Der hohe Alkoholgehalt verleiht dem Bier einen süßlichen Charakter. Im Nachtrunk sind Imperial IPAs bitter, der Alkohol ist deutlich erkennbar und begründet den langen, warmen Nachhall.

32 IPA (New England Style)

Stammwürze: 11 – 16 °P

Alkohol: 4,5 – 7,5 % vol.

Farbe: 5 – 25 EBC

Bittereinheiten: 20 – 50 IBU

Als New England IPA, kurz: NEIPA, als Vermont IPA oder Hazy IPA begründet dieser Bierstil einen neuen Typus. New England IPAs sind extrem trüb, hellgelb, zum Teil mit weißlich-opaleszierenden Reflektionen. Sie haben einen weißen, gut haltbaren Schaum. New England IPAs sind weniger alkoholreich und bitter als ihre Verwandten. Sie zeichnen sich dadurch aus, dass sie deutlich fruchtiger und in der Regel auch schlanker schmecken als klassische American IPAs oder West Coast IPAs. Die Aromenvielfalt reicht von tropischen Früchten bis Zitrus und auch im Geschmack bringt der Hopfen hier vor allem Fruchtigkeit und wenig Bittere hervor. Der Malzkörper ist präsent, aber nicht vordergründig. Die Rezens ist hoch, der Nachtrunk kurz.

33 IPA (Weizen IPA)

Stammwürze: 12 – 18 °P

Alkohol: 5,5 – 7,5 % vol.

Farbe: 5 – 40 EBC

Bittereinheiten: 35 – 75 IBU

Weizen IPAs sind trüb, stark rezent und deutlich durch den Hopfen geprägt. Von hellem Goldgelb bis dunkelbernsteinfarben reicht die Farbpalette, der Schaum ist weiß, feinporig und sehr fest. Im Geruch sind Maracuja, Zitrone, Kiwi und florale Noten zu erkennen. Der hohe Kohlensäuregehalt und ein leichterer Körper wie andere IPAs fördern die Trinkfreude. Der Nachtrunk der Weizen IPAs ist langanhaltend, bitter.

34 Kellerbier (bernsteinfarben/dunkel)

Stammwürze: 11 – 13 °P

Alkohol: 4,5 – 5,5 % vol.

Farbe: 30 – 60 EBC

Bittereinheiten: 15 – 35 IBU

Dunkle Kellerbiere sind untergärig mit einer dunkel-bernsteinfarbenen bis dunkelbraunen Farbe. Der weiße bis beigefarbene Schaum ist meist grobporig und ziemlich fest. Die Trübung ist ebenso wie ein sehr geringer Kohlensäuregehalt Teil der Stilistik. Volle, intensive Malzaromen, die an Schokolade, Biskuit oder Brotkruste erinnern und moderate Karamellnoten bestimmen das Aroma von dunklen Kellerbieren. Das Hopfenaroma ist nur geringfügig wahrnehmbar, die Hopfenbittere moderat und im Einklang mit dem Malzgeschmack.

35 Kellerbier (hell)

Stammwürze: 11 – 13 °P

Alkohol: 4,5 – 5,5 % vol.

Farbe: 10 – 30 EBC

Bittereinheiten: 15 – 35 IBU

Helles Kellerbier ist untergärig, hellgelb bis bernsteinfarben, trüb, schwach rezent und präsentiert sich mit einem weißen, stabilen, teilweise grobporigen Schaum. Wie beim filtrierten Lagerbier sollte auch beim Kellerbier der Malzcharakter vordergründig sein. Und wie bei einigen Hellen dürfen auch sulfidische Stoffe, die an Weißkohl, Sauerkraut oder Schalotten erinnern, eine gewisse Rolle spielen. Die Prägung durch den Hopfen fällt beim Kellerbier schwach bis moderat aus. Kellerbier hat eine mittlere bis hohe Vollmundigkeit. Im Nachtrunk sind Kellerbiere leicht bis moderat bitter.

36 Kellerpils

Stammwürze: 11 – 13 °P

Alkohol: 4,5 – 5,5 % vol.

Farbe: 10 – 30 EBC

Bittereinheiten: 15 – 35 IBU

Kellerpils ist untergärig, hell- bis goldgelb, trüb, rezent und präsentiert sich mit einem weißen, teilweise grobporigen Schaum. Im Unterschied zum Kellerbier fällt beim Kellerpils die Prägung durch den Hopfen deutlich aus. Neben der klassischen Hopfenblume des Pils können auch Aromahopfen, die dem Bier zitrusartige und blumig-florale Gerüche verleihen, prägend sein. Neben diesen Attributen sollte auch ein gewisser Malzcharakter zum Tragen kommen. Gerüche, die an grüne Bohnen, Kraut oder Spargel erinnern, können eine gewisse Rolle spielen. Der Nachtrunk von Kellerpils ist von einer deutlichen Bittere geprägt, die süße Anklänge schnell verdrängt.

37 Lager

Stammwürze: 11 – 13 °P

Alkohol: 4,5 – 5,5 % vol.

Farbe: 5 – 20 EBC

Bittereinheiten: 15 – 25 IBU

Stroh- bis dunkelgoldfarbene Lagerbiere sind untergärig, meist stark rezent, glanzklar und haben einen beständigen, weißen Schaum. Die Hopfenprägung kann von kaum wahrnehmbar bis stark vorhanden extrem variieren. Lagerbiere sollten immer stark vom Malz geprägt sein und dementsprechend an Bierwürze und Brotkruste erinnernde Gerüche aufweisen. Im Antrunk kann eine leichte Süße zum Vorschein kommen, die in einer ausgeprägten Vollmundigkeit mündet.

38 Lager (bernsteinfarben)

Stammwürze: 11 – 13 °P

Alkohol: 4,5 – 5,5 % vol.

Farbe: 15 – 35 EBC

Bittereinheiten: 15 – 30 IBU

Bernsteinfarbene Lager und untergärige Rotbiere sind i.d.R. glanzklar, rotgoldfarben, bernsteinfarben oder dunkel bernsteinfarben und stark rezent mit weißem, nicht allzu haltbarem, grobem Schaum. Die Intensivität des Hopfenaromas variiert von gering bis deutlich präsent. Der Malzcharakter des Bieres zeigt sich sehr karamellartig und süßlich. Brotige oder Brioche-artige Aromen prägen diesen Bierstil.

39 Lager (kaltgehopft/IPL)

Stammwürze: 11 – 13 °P

Alkohol: 4,5 – 5,5 % vol.

Farbe: 5 – 35 EBC

Bittereinheiten: 15 – 45 IBU

Kaltgehopfte Lagerbiere sind untergärige Biere, stark rezent, glanzklar und haben einen weißen Schaum. Die Hopfenprägung ist deutlich erkennbar durch den Einsatz von Aromahopfen und kommt meist in zitrus-, apfel- und maracujaartigen Gerüchen zum Ausdruck. Fruchttige Gärungsester äußern sich nur sehr schwach. Trotz der Kalthopfung sollten Lagerbiere vom Malz geprägt sein und dementsprechend an Bierwürze erinnern. Im Antrunk kann eine leichte Süße anklingen. Die Bittere kann aufgrund des starken Hopfeneinsatzes deutlicher als bei klassischen Lagerbieren ausfallen.

40 Märzen / Festbier

Stammwürze: 12 – 16 °P

Alkohol: 5,5 – 6,5 % vol.

Farbe: 5 – 35 EBC

Bittereinheiten: 15 – 30 IBU

Goldgelbe, hell bernsteinfarbene bis rötlich-braune Märzen und Festbiere sind nahe Verwandte zum Hellen oder Lagerbier, dementsprechend untergärig, glanzklar und mit einem beständigen, weißen Schaum. Die Rezenz ist in der Regel etwas geringer, die Hopfennote fällt schwach aus. Mit ihrem sehr malztypischen Aroma erinnern Märzen und Festbiere im Geruch an Bierwürze und Brotkruste, z.T. auch an Toffee. Der im Vergleich zum Hellen etwas höhere Alkoholgehalt mag im Mund zunächst den Eindruck eines Exports erwecken, die geringere Süße und die stärkere Hopfenbittere grenzt Märzen und Festbiere aber von diesem Bierstil ab.

41 Pale / Blone Strong Ale

Stammwürze: 16 – 28 °P

Alkohol: 7,5 – 11 % vol.

Farbe: 15 – 30 EBC

Bittereinheiten: 20 – 60 IBU

Pale oder Blonde Strong Ales sind gelb, goldgelb oder hell-bernsteinfarben, der Schaum ist weiß, oft grobporig und nicht allzu stabil. Die Malzaromatik ist nicht zu stark ausgeprägt, leichte Karamellnoten können jedoch zum Vorschein kommen. Viel stärker vorhanden ist eine komplexe, süßliche Fruchtaromatik, die durch eine hohe Konzentration an Gärungsestern zu erklären ist. Aufgrund des hohen Alkoholgehalts erinnern Pale oder Blonde Strong Ales oft an flambierte Honigbananen, Waldfruchtgelees oder Fruchtbowle. Durch eine teilweise intensive Hopfung treffen diese Früchte oft auch auf fruchtig-blumige, harzige und zitrusartige Aromen. In ihrer Rezenz sind diese Biere moderat bis stark, der Körper ist sehr dicht. Retronasal können, zusammen mit dem stark alkoholischen Eindruck, leicht süßliche Aromen spürbar sein. Im Nachtrunk treffen diese auf eine starke Bittere, die vom Hopfen ausgeht und durch den Alkohol durchaus einen Ale-typischen Nachhall findet.

42 Pale Ale (American Style)

Stammwürze: 12 – 18 °P

Alkohol: 5 – 7,5 % vol.

Farbe: 15 – 30 EBC

Bittereinheiten: 25 – 65 IBU

American Pale Ales, mit kräftig goldfarbenem bis hell-bernsteinfarbenem Aussehen, sind obergärige Biere mit einem weißen bis cremefarbenen Schaum mit guter Beständigkeit. Die Biere sind stark rezent, frisch im Antrunk und eher herb im Abgang. Ein moderates Malzaroma mit geringen Karamellnoten wird von einem deutlichen Hopfenaroma begleitet, es zeigen sich Zitrus- und Kernobst-artige und blumig-florale Noten. Darüber hinaus sind die an Gelbfrüchte oder rote Beeren erinnernden Gärungsester klar erkennbar. Die vollmundigen American Pale Ales sind oft sehr fruchtig im Geschmack und präsentieren sich im Nachtrunk durch eine lang anhaltende Hopfenbittere. Eine gleichmäßige Trübung widerspricht diesem Stil nicht.

43 Pale Ale (Belgian Style)

Stammwürze: 13 – 16 °P

Alkohol: 5,5 – 7,5 % vol.

Farbe: 15 – 30 EBC

Bittereinheiten: 15 – 35 IBU

Das Belgische Pale Ale ist ein gold- bis kupferfarbenes Bier mit einer nicht allzu starken Rezenz und einer cremeartigen, weißen Schaumkrone, die eine nicht allzu gute Beständigkeit aufweist. Die Hopfenprägung ist schwach, weitaus geringer als bei American Pale Ales. Der Malz- und der

Hopfeneinfluss auf das Aroma stehen in einer Balance zueinander und lassen den fruchtigen Gärungsestern, den Orangen- und Birnenaromen, den Vortritt. Würzige Noten runden das Aromaprofil dieses Bierstils ab. Belgische Pale Ales sind auch geschmacklich ausgewogene Biere, wirken im Antrug süß und später angenehm bitter mit nicht allzu langer Persistenz.

44 Pale Ale (English Style)

Stammwürze: 12 – 16 °P

Alkohol: 5 – 6,5 % vol.

Farbe: 10 – 30 EBC

Bittereinheiten: 20 - 50 IBU

Englische Pale Ales, zu denen auch die Ordinary, Special, Strong oder Extra Strong Bitter zählen, haben eine schwache bis mittelstarke Schaumbildung. Sie sind weniger rezent wie die English Golden Ales und in ihrer Farbe gleichen sie, mit den gold- bis kupferfarbenen Tönen, den Belgischen Pale Ales, im Geschmack hingegen unterscheiden sie sich stark von diesen. Englische Pale Ales sind herbe Biere, sie sind durch den Hopfen, vor allem durch die Hopfenbittere geprägt. Das Aromabild wird durch erdige, kräuterige Noten bestimmt, fruchtige Aromen durch Gärungsester können ebenfalls im Vordergrund stehen. Die Malzaromatik ist weniger stark ausgeprägt, biskuit- oder karamellartige Noten können eine gewisse Rolle spielen. Die Hopfenbittere ist je nach Unterkategorie moderat, stark oder sehr stark ausgeprägt.

45 Pilsner (Bohemian Style)

Stammwürze: 11 – 13 °P

Alkohol: 4,5 – 5,5 % vol.

Farbe: 5 EBC

Bittereinheiten: 25 – 45 IBU

Böhmisches Pilsner präsentiert sich in einer stroh- bis hell-bernsteinfarbenen und klaren Optik, einem dichten, weißen Schaum und einer starken Rezenz. Der Malzcharakter ist deutlich vorhanden und wird durch dezent brotliche Noten und einem leicht süßlichen Eindruck beschrieben. Das Hopfenaroma ist pointiert, aber im Durchschnitt etwas schwächer ausgeprägt als im deutschen Abkömmling, dafür tragen geringe Mengen an Diacetyl (buttrig) zu einem komplexen Aromaspiel bei. Im Antrunk präsentiert sich das böhmische Pilsner malzig, im Abgang ist es hopfen-aromatisch.

46 Pils (German Style)

Stammwürze: 11 – 13 °P

Alkohol: 4,5 – 5,5 % vol.

Farbe: 5 EBC

Bittereinheiten: 25 – 40 IBU

Das deutsche Pils ist glanzklar, hell- bis strohgelb, untergärig und wird von einem feinporigen, schneeweißen Schaum geziert. Die Rezenz ist stark, das sensorische Bild wird von Hopfen und Malz bestimmt. Vordergründig zeigt sich der Hopfen mit grasigen oder floralen Noten. Der Malzcharakter erinnert an Brot. Im Mund präsentieren sich deutsche Pils schlank und schnörkellos. Die leichte Malzsüße wird schnell durch die starke Hopfenbittere übertönt, die je nach Herkunft der Biere mit mineralischen Tönen unterlegt sein kann. Der Nachtrunk ist bitter.

47 Pils (New style)

Stammwürze: 11 – 14 °P

Alkohol: 4,5 – 5,5 % vol.

Farbe: 5 EBC

Bittereinheiten: 25 – 50 IBU

New-Style Pils sind stark hopfenaromatische, meist trübe Pils, hell- bis strohgelb, und zeigen einen feinporigen, schneeweißen Schaum. Die Rezenz ist stark, das sensorische Bild wird deutlich starker vom Hopfen als vom Malz bestimmt. Neben der klassisch floralen Hopfenblume sind kaltgehopfte Pils stärker zitrusbetont und weisen durchaus auch Aromen nach Mango, Maracuja und Nektarinen auf. Im Mund präsentieren sich kaltgehopfte Pils schlank. Die leichte Malzsüße macht schnell der Hopfenbittere Platz, die lange anhalten kann.

48 Porter

Stammwürze: 12 – 18 °P

Alkohol: 5,5 – 7,5 % vol.

Farbe: 60 – 100 EBC

Bittereinheiten: 40 – 75 IBU

Tiefschwarze, obergärige Porter zeigen einen stabilen Schaum, der sich feinporig und creme- bis braunfarben präsentiert. Im Aroma steht vordergründig das dunkle Malz, Noten von Kaffee, dunkler Schokolade oder Röstaromen sind zu erwarten. Im Antrunk kann sich eine Malzsüße bemerkbar machen, die aber durch die Kohlensäure sehr schnell in den Hintergrund tritt. Neben der mittleren bis starken Hopfenbittere können die Biere im Nachtrunk adstringierend sein.

49 Porter / Stout (Baltic Style)

Stammwürze: 12 – 18 °P

Alkohol: 5 – 7,5 % vol.

Farbe: 60 – 100 EBC

Bittereinheiten: 25 – 65 IBU

Baltic Style Porter haben eine sehr dunkelrote bis schwarze Farbe und einen sehr haltbaren, dichten Schaum, der mit steigendem Alkoholgehalt auch grobporiger ausfallen kann. Viele Baltic Porter sind mit untergäriger Hefe hergestellt, gleichermaßen gibt es aber auch Biere mit dieser Bezeichnung, die mit obergärigen Hefen – ggf. bei kälteren Temperaturen – vergoren wurden. Ungeachtet der Hefe sollten Baltic Porter ein sehr markantes Malzaroma mit Noten nach karamellisiertem Zucker, Süßholz, Schokolade oder Kaffee aufweisen. Die Malzsüße ist mittel bis stark, der Hopfencharakter hingegen sehr schwach und trägt maximal zu einer süßlich-blumigen Note bei. Komplexe Fruchtaromen wie beispielsweise rote oder schwarze Beeren, Trauben und Pflaumen sind typisch.

50 Porter / Stout (Imperial)

Stammwürze: 18 – 24 °P

Alkohol: 7,5 – 12 % vol.

Farbe: 50 – 100 EBC

Bittereinheiten: 35 – 60 IBU

Imperial Stouts sind tief schwarze, obergärige Biere mit moderater bis starker Rezenz. Sie haben einen cremeartigen, hellbraunen Schaum mit mittelmäßiger Festigkeit. Die Biere beeindruckt mit einem fulminanten Körper und einem extrem vollen, intensiven und süßlichen Malzaroma. Röstaromen und honigartige Noten bestimmen den Gesamteindruck, sollten die Biere aber nicht alleine beschreiben. Fruchttige Gärungsester, die im Zusammenwirken mit einem z.T. starken Hopfencharakter Orangeat-artige, blumige, kräuterige, Lakritz-artige und harzige Noten ergeben, werden unterstrichen von reifen Eindrücken nach Pflaume, Trauben oder Beerenfrüchten. Der Malzcharakter zeigt sich im Geschmack vollmundig, retronasal von Karamellaromen und Sherrynoten begleitet. Der hohe Alkoholgehalt ist klar erkennbar, ergibt zusammen mit der Malzsüße und der röstig-bitteren Note eine interessante bitter-süße Kombination. Die Hopfenbittere ist vorhanden, aber nicht dominierend, gibt dem durch das Röstmalz bedingten Bittergeschmack die notwendige Länge.

51 Red Ale / Amber Ale

Stammwürze: 12 – 14,5 °P

Alkohol: 4,5 – 6 % vol.

Farbe: 20 - 40 EBC

Bittereinheiten: 30 – 40 IBU

Red Ales und Amber Ales sind obergärige, bernstein- oder kastanienfarbene bis dunkelbernsteinfarbene Biere mit hoher Farbbrillanz. Sie zeichnen sich durch eine mittelstarke Bildung von cremefarbenem, haltbarem Schaum aus, sind moderat bis stark rezent, weisen geringe Mengen an fruchtigen Estern, ein moderates Hopfenaroma und leichte Hopfenbittere auf. Um einiges stärker präsentiert sich das Malzaroma mit moderaten bis starken Karamellnoten, unterlegt von Pinien- und Vanilletönen. Im Zusammenspiel mit den Gärungsestern und den Hopfenaromen können Red Ales auch an Orangenschalen, Grapefruit oder Beerenfrüchte erinnern.

52 Saison (Belgian Style)

Stammwürze: 12 – 19,5 °P

Alkohol: 3,5 – 8 % vol.

Farbe: 5 - 25 EBC

Bittereinheiten: 20 – 40 IBU

Für hellgelbe bis orangefarbene Saison Biere ist eine starke Rezenz charakteristisch, ein weiß- bis cremefarbener, beständiger Schaum zeichnet diesen Bierstil aus. Auch das Vergären in der Flasche ist typisch, wodurch die Gäraromen eine maßgebliche Rolle spielen. Man trifft auf Honig, Koriander, andere Würznoten wie Pfeffer und ledrig-animalische Noten (Brettanomyces). Zudem findet man ein mildes, zum Teil sehr süßes Malzaroma, ein schwach- bis mittelstark ausgeprägtes Hopfenaroma und erdige Noten. Saison Biere haben einen säuerlichen Charakter, weisen oftmals einen etwas prägnanteren Bitterton auf und können aufgrund hoher Phenolgehalte sogar adstringierend sein. Fruchtige Ester prägen das obergärige Bier ebenfalls, Orangen- und Limettenaromen sind wahrzunehmen.

53 Saison (New Style, Farmhouse Ale)

Stammwürze: 12 – 19,5 °P

Alkohol: 3,5 – 8 % vol.

Farbe: 5 – 25 EBC

Bittereinheiten: 20 – 40 IBU

Für hellgelbe bis orangefarbene Saison Biere ist eine starke Rezenz charakteristisch, ein weiß- bis cremefarbener, beständiger Schaum zeichnet diesen Bierstil aus. Auch das Vergären in der Flasche ist typisch, wodurch die Gäraromen eine maßgebliche Rolle spielen. Man trifft auf Honig, Koriander, andere Würznoten wie Pfeffer und ledrig-animalische Noten (Brettanomyces). Zudem findet man ein mildes, zum Teil sehr süßes Malzaroma, ein schwach- bis mittelstark ausgeprägtes Hopfenaroma und

erdige Noten. Saison Biere haben einen säuerlichen Charakter, weisen oftmals einen etwas prägnanteren Bitterton auf und können aufgrund hoher Phenolgehalte sogar adstringierend sein. Fruchtige Ester prägen das obergärige Bier ebenfalls, Orangen- und Limettenaromen sind wahrzunehmen.

54 Sauerbier

Stammwürze: 11 – 19 °P

Alkohol: 5 – 11 % vol.

Farbe: 15 - 30 EBC

Bittereinheiten: 10 – 20 IBU

Sauerbiere sind kräftig gelb bis dunkel. Sie haben einen weißen, meist nur wenig stabilen Schaum. Eine Trübung ist nicht untypisch. Das Hopfenaroma ist nur sehr schwach, bleibt meist aber unbemerkt. Die fruchtigen Ester aus erster und ggf. auch aus zweiter Gärung sind stark vordergründig und erinnern zusammen mit einem leichten Malzcharakter an Zitrusfrüchte, Biskuit und Brioche. Ein deutlich wahrnehmbarer, aber nicht maskierender Geruch nach Leder und verbranntem Gummi kann durch die Brettanomyces Hefe vorhanden sein. Im Mund ist die Säure dominant, die Milch- oder Zitronensäure, keinen Essigsäurecharakter haben sollte. Die Rezent kann sehr hoch sein, im Nachtrunk wirken Sauerbiere trocken. Der Alkohol ist wie die Hopfenbittere nur hintergründig wahrnehmbar.

55 Sauerbier (holzfassgereift / Gueuze)

Stammwürze: 11 – 19 °P

Alkohol: 5 – 11 % vol.

Farbe: 15 – 35 EBC

Bittereinheiten: 10 – 20 IBU

Sauerbiere sind kräftig gelb bis dunkel. Sie haben einen weißen, meist nur wenig stabilen Schaum. Eine Trübung ist nicht untypisch. Das Hopfenaroma ist nur sehr schwach, bleibt meist aber unbemerkt. Die fruchtigen Ester aus erster und ggf. auch aus zweiter Gärung sind stark vordergründig und erinnern zusammen mit einem leichten Malzcharakter an Zitrusfrüchte, Biskuit und Brioche. Ein deutlich wahrnehmbarer, aber nicht maskierender Geruch nach Leder und verbranntem Gummi kann durch die Brettanomyces Hefe vorhanden sein. Im Mund ist die Säure dominant, die Milch- oder Zitronensäure, keinen Essigsäurecharakter haben sollte. Die Rezent kann sehr hoch sein, im Nachtrunk wirken Sauerbiere trocken. Der Alkohol ist wie die Hopfenbittere nur hintergründig wahrnehmbar.

56 Sauerbier (Fruchtsauerbier)

Stammwürze: 11 – 19 °P

Alkohol: 5 – 11 % vol.

Farbe:

Bittereinheiten: 10 – 20 IBU

Sauerbiere sind kräftig gelb bis dunkel. Sie haben einen weißen, meist nur wenig stabilen Schaum. Eine Trübung ist nicht untypisch. Das Hopfenaroma ist nur sehr schwach, bleibt meist aber unbemerkt. Die fruchtigen Ester aus erster und ggf. auch aus zweiter Gärung sind stark vordergründig und erinnern zusammen mit einem leichten Malzcharakter an Zitrusfrüchte, Biskuit und Brioche. Ein deutlich wahrnehmbarer, aber nicht maskierender Geruch nach Leder und verbranntem Gummi kann durch die Brettanomyces Hefe vorhanden sein. Im Mund ist die Säure dominant, die Milch- oder Zitronensäure, keinen Essigsäurecharakter haben sollte. Die Rezent kann sehr hoch sein, im Nachtrunk wirken Sauerbiere trocken. Der Alkohol ist wie die Hopfenbittere nur hintergründig wahrnehmbar.

57 Schwarzbier (Bohemian Style)

Stammwürze: 11 – 14 °P

Alkohol: 4,5 – 6 % vol.

Farbe: 50 - 100 EBC

Bittereinheiten: 15 – 30 IBU

Das untergärige, böhmische Schwarzbier hat eine hohe, feste und hellbraune Schaumkrone und zeichnet sich durch eine starke Rezenz aus. Gleichermäßen wird es vom Malz dominiert, Röstaromen, ein süßlicher Eindruck und dunkle Schokoladennoten sind charakteristisch und treffen auf ein eher zurückhaltendes Hopfenaroma. Der Antrunk wird das böhmische Schwarzbier von einer Malzsüße bestimmt, die zusammen mit einem leicht säuerlichen Eindruck eine interessante Kombination ergibt. Die Hopfenbittere ist schwach, dennoch hinterlassen auch die böhmischen Schwarzbiere den für sie typischen bitter-süßen Abgang. Böhmische Schwarzbiere können Spuren an Diacetyl (buttrig) enthalten.

58 Schwarzbier (German Style)

Stammwürze: 11 – 13 °P

Alkohol: 4,5 – 5,5 % vol.

Farbe: 50 - 100 EBC

Bittereinheiten: 20 – 30 IBU

Schwarzbiere sind untergärig, sehr dunkelrot, dunkelbraun oder schwarz und haben einen stabilen Schaum, der cremefarben oder hellbraun ist. Süßliche Röstnoten, Karamell- und Kaffeearomen prägen das Geruchsbild. Das Hopfenaroma ist hinter der starken Malzprägung meistens erkennbar, es äußert sich in Gerüchen nach Pinie oder Lakritz. Im Antrunk wirken viele Schwarzbiere süß und

vollmundig, die Rezenz ist mittelstark bis stark. Die Bittere durch die Hopfung ist schwach bis moderat, bitter-süße Röstnoten dürfen den Nachtrunk dominieren.

59 Session Lager / Leichtbier

Stammwürze: 7 – 11 °P

Alkohol: 2,5 – 5 % vol.

Farbe: 5 - 35 EBC

Bittereinheiten: 15 – 40 IBU

Einfaches Trinkvergnügen bei geringerem Alkoholgehalt, so können die Leichtbiere und Session Lager charakterisiert werden. Bei den untergärigen Leichtbieren nach klassischer Brauart steht oftmals die Bierwürze und ein brotkrustenartiger Charakter im Vordergrund. Meist sind untergärige Leichtbiere klar filtriert, strohgelb bis kupferfarben und stark rezent, wodurch sich auch der feste, weiße Schaum begründet. Bei den modernen Session Lager stehen oft ein intensives Hopfenaroma, ein fruchtiges Bouquet und ein spritzig, leichter Körper im Vordergrund. Leichtbiere und Session Lager sind oft sehr süß. Im Abgang kann der süße Antrunk auch schnell einer oftmals prägnanten Hopfenbittere Platz machen.

60 Session Ale / Summer Ale / leichtes Weizen

Stammwürze: 7 – 11 °P

Alkohol: 2,5 – 5 % vol.

Farbe: 5 - 35 EBC

Bittereinheiten: 15 – 50 IBU

Summer Ales und Session IPAs sind die leichtere, alkoholärmere Alternative zu den American IPAs bei ähnlichem Bouquet nach Zitrus, Geranie, Maracuja und Passionsfrucht. Summer Ales und Session Biere sind meist trüb, strohgelb bis kupferfarben und stark rezent, wodurch sich auch der feste, weiße Schaum begründet. Der obergärige Charakter kommt nicht vordergründig zum Ausdruck, dennoch kann etwas Ananas und Eisbonbon zum Vorschein kommen. Im Geschmack wirken Summer Ales fruchtig, süß und spritzig.

61 Stout

Stammwürze: 9 – 18 °P

Alkohol: 3,5 – 7,5 % vol.

Farbe: 60 EBC

Bittereinheiten: 20 – 50 IBU

Unter dieser Stilrichtung firmieren unterschiedliche Unterkategorien, wie beispielsweise das Dry Stout. Gemeinsam haben diese obergärigen Biere eine sehr dunkle bis schwarze Farbe und einen feinporigen, äußerst festen und hellbraun Schaum. In der Rezens können sich die Biere innerhalb dieses Stils stark unterscheiden, sie reicht von schwach beim Sweet Stout bis stark rezent beim Extra Stout. Gleichermaßen verhält es sich mit den rauchigen Aromen: Während beispielsweise bei einem Irish Stout keine rauchigen Aromen erwartet werden, können Foreign Stout stark rauchbetont sein. Neben dem stark malzigen Geruchsbild, geprägt durch Kaffee-, Kakao- und Röstnoten, können fruchtige Gärungsester zum Vorschein kommen, die an dunkle Beeren erinnern. Darüber hinaus gibt es Stout, die mit *Brettanomyces* inokuliert wurden und somit nach verbranntem Gummi riechen können. Diese Merkmale dürfen dem Bier durchaus seine Ecken und Kanten geben, niemals aber die charakteristischen Malzaromen maskieren. Im Geschmack wirken Stout Biere entweder trocken oder leicht süßlich, in jedem Fall muss nach kurzer Zeit ein trockenes, sanft adstringierendes Mundgefühl in Erscheinung treten. Dazu kommen kann ein leicht säuerlicher Geschmack. Die Hopfenprägung ist im Aroma meist hintergründig, hingegen zeigt sich die Hopfenbittere – zusammen mit der röstig-bitteren Note, die diesen Bierstil prägt – moderat bis stark.

62 Tripel (Belgian Style)

Stammwürze: 17 – 22 °P

Alkohol: 7 – 12 % vol.

Farbe: 10 - 20 EBC

Bittereinheiten: 20 – 45 IBU

Bei einem obergärigen, hell- bis goldgelben Tripel mit starker Rezens zeigt sich der Schaum dicht und cremartig. Das Hopfenaroma ist nur sehr schwach und bleibt meist unbemerkt, die Hopfenbittere kann mehr im Vordergrund stehen. Komplexe Aromen wie Orange und Gewürznelke, letzteres durch flüchtige Phenole, sind erwünscht. Ebenso charakteristisch sind ein prägnantes Bananenaroma durch die Flaschengärung und das damit einhergehende Hefelager. Trübe Tripel Biere sind immer häufiger anzutreffen. Tripels haben einen leichten, süßlichen Malzcharakter.

63 Weizen (bernsteinfarben)

Stammwürze: 11 – 15 °P

Alkohol: 4,5 – 6 % vol.

Farbe: 15 - 35 EBC

Bittereinheiten: 10 – 15 IBU

Bernsteinfarbene Weizenbiere sind obergärige Biere, hergestellt mit mindestens 50 % Weizen. Oft auch unter dem Namen Hefeweizen vermarktet handelt es sich um trübe Biere. Sie haben einen weißen sehr festen, standhaften Schaum. Sehr typisch für bernsteinfarbene Weizenbiere sind Aromen nach Karamell, Vanille, Muskatnuss, Bananen, Äpfel und Nelken. Hopfenaromen sind weitgehend abwesend. Im Antrunk kann eine malzig-fruchtige Süße zum Vorschein kommen, die aber schnell von der hohen Rezenz und der säuerlichen Note in den Hintergrund tritt. Die Entbindung der Kohlensäure ist sehr feinperlig, womit die Vollmundigkeit dieser Biere nicht im Widerspruch zur starken Rezenz steht. Im Nachtrunk sollte nur eine geringe oder keine Hopfenbittere spürbar sein.

64 Weizen (dunkel)

Stammwürze: 11 – 15 °P

Alkohol: 4,5 – 6 % vol.

Farbe: 25 – 50 EBC

Bittereinheiten: 10 – 15 IBU

Ein dunkles, trübes Weizenbier oder Hefeweizen gehört zu den obergärigen Bieren, hat eine braune, kupfer-, dunkel bernsteinfarbene bis dunkelbraune Farbe und ist mit mindestens 50 % gemälztem Weizen eingebraut. Der Schaum entwickelt sich beim Einschenken sehr stark, ist cremefarben, nimmt eine Mousse-artige Konsistenz an und ist sehr haltbar. Ein zentrales Merkmal von dunklen Weizenbieren ist der fulminante Malzcharakter. Nougat-artige Schokoladennoten, Röstaromen gepaart mit Aromen nach Bananen, Himbeeren und Nelken und ein süßlicher Antrunk machen diesen Bierstil unverwechselbar. Der Hopfen nimmt keinen oder nur sehr geringen Einfluss auf das Aromaprofil. Die Hopfenbittere ist sehr gering. Die nötige Frische erlangt ein dunkles Weizenbier durch einen hohen Kohlensäuregehalt und den säuerlichen Geschmack. Die Vollmundigkeit ist sehr stark ausgeprägt.

65 Weizen (hell)

Stammwürze: 11 – 15 °P

Alkohol: 4,5 – 6 % vol.

Farbe: 5 - 25 EBC

Bittereinheiten: 10 – 15 IBU

Helle Weizenbiere sind obergärige, hellgelbe bis strohfarbene Biere, hergestellt mit mindestens 50 % Weizen. Oft auch unter dem Namen Hefeweizen vermarktet sind Weizenbiere mit Ausnahme des Kristallweizens trübe Biere. Sie haben einen weißen, feinporigen, Mousse-artigen und sehr festen, standhaften Schaum. Sehr typisch für helle Weizenbiere sind Aromen nach Bananen, Zitrusfrüchten, Äpfel und Nelken. Im Antrunk kann eine malzig-fruchtige Süße zum Vorschein kommen, die aber schnell von der hohen Rezenz und der säuerlichen Note in den Hintergrund tritt. Die Entbindung der Kohlensäure ist sehr feinperlig, womit die Vollmundigkeit dieser Biere nicht im Widerspruch zur starken Rezenz steht. Im Nachtrunk sollte nur eine geringe oder keine Hopfenbittere spürbar sein.

66 Weizen (hopfenaromatisch)

Stammwürze: 13 – 18 °P

Alkohol: 5,5 – 6 % vol.

Farbe: 5 - 45 EBC

Bittereinheiten: 35 – 65 IBU

Von hellem Goldgelb bis dunkelbernsteinfarben reicht die Farbpalette, der Schaum ist weiß oder leicht cremefarben, feinporig und sehr fest. Kaltgehopfte Weizen oder Weizen IPA's sind trüb, stark rezent und im Unterschied zum klassischen Weizenbier deutlich durch Hopfen geprägt. Im Geruch sind demnach Maracuja, Orangen und muskatartig-florale Noten zu erkennen, die mit den gärungstypischen Aromen nach Banane, Nelke und Himbeeren einen unglaublichen Aromavielklang bilden. Auch Kräuter, Kiwi und Honignoten sind in Weizen IPA's zu finden. Im Antrunk wirken diese Biere oft etwas saurer, der hohe Kohlensäuregehalt steht nicht im Widerspruch zu dem sehr dichten Körper. Im Nachtrunk sind Weizen IPA's langanhaltend bitter.

67 Weizen (Kristall)

Stammwürze: 11 – 14 °P

Alkohol: 4,5 – 6 % vol.

Farbe: 5 – 20 EBC

Bittereinheiten: 10 – 15 IBU

Glanzklare Kristallweizen sind obergärige, stroh- bis kräftig gelbfarbene Biere, die mit min. 50 % gemälztem Weizen hergestellt werden. Der Schaum ist weiß, sehr fest und gut haltbar. Im Geruch weisen sich Kristallweizen durch bananig-fruchtige Noten und gewürznelken- oder muskatnussartige Aromen aus. Hopfenaromen sind weitgehend abwesend. Trotz der malzig-fruchtigen Süße im Antrunk wirken Kristallweizen meistens nicht sehr vollmundig, aufgrund der hohen Rezenz sogar eher schlank. Im Nachtrunk sollte nur eine geringe oder keine Hopfenbittere spürbar sein.

68 Weizenbock (dunkel / bernsteinfarben)

Stammwürze: 16 – 18 °P

Alkohol: 6,5 – 8 % vol.

Farbe: 20 - 55 EBC

Bittereinheiten: 10 – 20 IBU

Obergäriger dunkler oder bernsteinfarbener Weizenbock wird mit mindestens 50 % Weizenmalz gebraut, ist hefetrüb und weist einen stabilen, cremefarbenen Schaum auf. Aromen nach Banane und Gewürznelke, typisch für Weizenbiere, treffen bei dunkleren Bieren dieses Stils auf karamellig-schokoladige Röstnoten. Honig, würzige und kräuterige Töne sind nicht ungewöhnlich. Durch das dunkle Malz und den höheren Alkoholgehalt wirken Weizenbockbiere im Antrug oft stark süß, nach kurzer Zeit macht die Süße einer angenehmen Säure und einem wärmenden Nachgeschmack Platz. Die Rezenz ist hoch und der Körper sehr dicht. Das Hopfenaroma sollte nicht merkbar sein und die Bittere ist ebenfalls äußerst verhalten.

69 Weizenbock (hell)

Stammwürze: 16 – 18 °P

Alkohol: 6,5 – 8 % vol.

Farbe: 5 - 25 EBC

Bittereinheiten: 10 – 20 IBU

Helle Weizenbockbiere sind obergärige, stroh- bis goldfarbene Biere mit weißem, sehr festem, standhaftem Schaum. Neben den gärungstypischen Aromen nach Bananen, Orangenschalen und Nelken kommen Muskatnuss, Karamell, Vanille und Honig. Ein Hauch frischer Hopfenblume kann zur Raffinesse der Biere beitragen. Im Antrunk wirken Weizenbockbiere malzig-fruchtig, manchmal leicht säuerlich, durch den hohen Alkoholgehalt sehr cremig und vollmundig. Die Rezenz ist hoch, eine moderate Süße macht diese Biere sehr gefällig. Im Nachtrunk sollte nur eine geringe oder keine Hopfenbittere spürbar sein.

70 Weizenbock / Weizendoppelbock (hopfenaromatisiert)

Stammwürze: 16 – 21 °P

Alkohol: 6,5 – 9,5 % vol.

Farbe: 10 - 45 EBC

Bittereinheiten: 15 – 40 IBU

Durch Aromahopfen betonte Weizenbock- und Weizendoppelbockbiere sind farblich sehr variabel, reichen von hellem Goldgelb bis dunkelbernsteinfarben. Der Schaum ist weiß oder leicht cremefarben und feinporig. Das trübe Bier ist moderat bis stark rezent und im Unterschied zum klassischen Weizenbock- oder Weizendoppelbock deutlich durch Hopfen geprägt. Im Geruch treffen sich Maracuja, Orangenschalen mit Honig und Gewürznoten wie Muskat, Kardamom und Nelke. Im Antrunk sind diese Biere süß, weich und angenehm, cremig und vollmundig. Eine leichte Säure ist

vorhanden, der Abgang ist durch den mit hohen Alkoholgehalten gepaarten Hopfen extrem langanhaltend und bitter.

71 Weizendoppelbock (dunkel / bernsteinfarben)

Stammwürze: 17 – 21 °P

Alkohol: 7,5 – 9,5 % vol.

Farbe: 25 - 55 EBC

Bittereinheiten: 10 – 30 IBU

Obergäriger dunkler oder bernsteinfarbener Weizendoppelbock ist hefetrüb, in seiner Farbe reicht er von Bernstein über Kastanie bis Mahagoni bis dunkelbraun. Sein cremefarbener Schaum ist stabil. Das Bier ist malzgeprägt, Karamell- und Schokoladennoten sind vorhanden, im Vordergrund stehen aber meist nussige oder mandelartige Röstaromen. Zusammen mit den fruchtigen Estern, die an Orangenschalen, oder dunkle Beeren erinnern, ist das Aromabild sehr vielschichtig. Hinzukommen kann Gewürznelke, Honig, Liebstöckel oder Lakritze. Die Hopfenprägung fällt sehr schwach aus. Im Antrunk dominiert die Süße, die dann einem dichten Körper, einem breiten Mundgefühl und Sherry-Aromen Platz macht. Ein bitterer Nachhall durch den Alkohol gehört mit zu diesem Bier wie seine cremige Konsistenz.

72 Weizendoppelbock (hell)

Stammwürze: 17 – 21 °P

Alkohol: 7,5 – 9,5 % vol.

Farbe: 10 - 25 EBC

Bittereinheiten: 10 – 30 IBU

Obergäriger heller Weizendoppelbock kann goldgelb bis kastanienfarben sein. Das trübe Bier hat einen weißen, stabilen Schaum und ist moderat bis stark rezent. Der Duft wird geprägt von Gewürzen, bei denen Kardamom, Gewürznelke und Piment vordergründig sind. Die Hopfenprägung fällt schwach aus. Im Antrunk erscheint heller Weizendoppelbock süß, weich und angenehm, cremig und vollmundig. Eine leichte Säure unterstützt den spritzigen Eindruck. Der Abgang ist extrem kräftig und langanhaltend und von einer durch den Alkohol bestimmten Bittere.

73 Weizeneisbock

Stammwürze: 20 – 30 °P

Alkohol: 8 – 15 % vol.

Farbe: 20 - 60 EBC

Bittereinheiten: 25 – 50 IBU

Weizeneisbock sind meist bronze- bis mahagonifarbene Biere, die durch eine Gefrierkonzentrierung höhere Alkoholgehalte erreichen. Die Schaumbildung und die Rezenz fällt bei diesen Bieren moderat aus. Bei einem Weizeneisbock kommen im Bouquet Nelke, reife Banane und Muskat zum Vorschein. Im Antrug ist die Süße typisch, eine Hopfenbittere ist nicht vorhanden. Der sehr hohe Alkoholgehalt bestimmt das Geschmacksbild vom Antrunk bis zum Nachtrunk und hebt die Karamell- und Honigartigen Aromen stark hervor. Gleichzeitig erinnern Weizeneisbock Biere an Pflaumen oder Trauben, mit zunehmendem Alter auch an Liebstöckel, Pflaumenlikör und Rumtopf.

74 Witbier (Belgian Style)

Stammwürze: 11 – 13 °P

Alkohol: 4,5 – 5,5 % vol.

Farbe: 5 - 10 EBC

Bittereinheiten: 5 – 20 IBU

Witbiere sind obergärige, mit Koriander, Orangenschalen und anderen Zutaten gewürzte Biere, hell gelb, trüb und mit starker Rezenz. Der Schaum ist weiß, sehr haltbar und dicht. Gebraut werden sie aus ungemälztem Weizen und gemälzter Gerste, wodurch grasig, grüne Aromen nicht untypisch sind. Gärungsaromen nach Banane oder Ananas sind klar erkennbar, weniger aber Hopfenaromen, die nicht bis nur leicht vorhanden sind. Gleichermaßen schwach ist die Hopfenbittere, die maximal im Gleichgewicht mit einer deutlich spürbaren Säure und moderaten Mengen an fruchtigen Estern (Zitrusfrüchte, Orange) sowie Gewürznoten stehen sollte, wobei letztere nicht maskierend wirken dürfen. Der süßliche Eindruck ergänzt sich ideal mit Noten von Honig.