

2008

BJCP Sorten Richtlinien

Beer Judge Certification Program
(BJCP)

Sortenkriterien für Bier

Revision 2008 der Richtlinien von 2004

Copyright © 2008, BJCP, Inc.

*Die BJCP gewährt das Recht, Kopien anzufertigen für
BCJP- sanktionierte Wettbewerbe oder für Ausbildungszwecke und Training von Juroren.
Alle anderen Rechte vorbehalten.*

Updates und autorisierte Ausgaben sind nur auf www.bjcp.org verfügbar

2003-2004 BJCP Beer Style Komitee:

Gordon Strong, Chairman

Ron Bach

Peter Garofalo

Michael L. Hall

Dave Houseman

Mark Tumarkin

Aus dem Amerikanischen übersetzt von:

Hubert HANGHOFER

mit Beiträgen von

Andreas und Dominik PARRER,

Dr. Jörg PRÄHAUSER

2008 Contributors: Jamil Zainasheff, Kristen England, Stan Hieronymus, Tom Fitzpatrick, George DePiro

2003-2004 Contributors: Jeff Sparrow, Alan McKay, Steve Hamburg, Roger Deschner, Ben Jankowski, Jeff Renner, Randy Mosher, Phil Sides, Jr., Dick Dunn, Joel Plutchak, A.J. Zanyk, Joe Workman, Dave Sapsis, Ed Westemeier, Ken Schramm

1998-1999 Beer Style Committee: Bruce Brode, Steve Casselman, Tim Dawson, Peter Garofalo, Bryan Gros, Bob Hall, David Houseman, Al Korzonas, Martin Lodahl, Craig Pepin, Bob Rogers

INHALT

INHALT	2
URHEBERRECHT UND NUTZUNGSBESTIMMUNGEN	3
WAS IST BJCP?	3
VORWORT ZU DEN BJCP SORTENRICHTLINIEN	3
Allgemeine Hinweise	3
Beschreibung der Bierfarben	3
Hinweise an Brauer	3
Hinweise an Organisatoren / Veranstalter	3
Hinweise an Juroren	3
1 LEICHTES LAGERBIER	4
1A Leichtes (amerikanisches) Lagerbier	4
1B Standard (amerikanisches) Lagerbier	4
1C Premium Lagerbier	5
1D Münchner Helles	5
1E Dortmunder Export	5
2 PILS	6
2A Deutsches Pils	6
2B Böhmisches Pilsener	6
2C Klassisches Amerikanisches Pilsner	7
3 EUROPÄISCHE BERNSTEINFARBENE LAGERBIERE	7
3A Wiener Lager	7
3B Oktoberfest / Märzen	8
4 DUNKLE LAGERBIERE	8
4A Dunkle Amerikanische Lagerbiere	8
4B Münchner / Altbayrisch Dunkel	9
4C Schwarzbier	9
5 BOCKBIER	10
5A Maibock / Helles Bockbier	10
5B Traditioneller Bock	10
5C Doppelbock	11
5D Eisbock	12
6 HELLE HYBRIDBIERE	12
6A Cream Ale	12
6B Blonde Ale	13
6C Kölsch	13
6D Amerikanisches Weizen- oder Roggenbier	14
7 BERNSTEINFARBENE HYBRIDBIERE	14
7A Norddeutsches Altbier	14
7B California Common Bier	14
7C Düsseldorfer Altbier	15
8 ENGLISCHES PALE ALE	16
8A Standard / Ordinary Bitter	16
8B Special / Best / Premium Bitter	16
8C Extra Special / Strong Bitter (ESB)	16
9 SCHOTTISCHES UND IRISCHES ALE	16
9A Scottish Light 60/-	16
9B Scottish Heavy 70/-	16
9C Scottish Export 80/-	16
9D Irish Red Ale	16
9E Strong Scotch Ale	16
10 AMERIKANISCHES ALE	16
10A Amerikanisches Pale Ale	16
10B Amerikanisches Amber Ale	16
10C Amerikanisches Brown Ale	16
11 ENGLISCHES BROWN ALE	16

11A Mild	16
11B Southern English Brown Ale	16
11C Northern English Brown Ale	16
12 PORTER	16
12A Brown Porter	16
12B Robust Porter	17
12C Baltischer Porter	17
13 STOUT	18
13A Dry Stout	18
13B Sweet Stout	19
13C Oatmeal Stout	19
13D Foreign Extra Stout	19
13E Amerikanisches Stout	20
13F Imperial Stout	21
14 INDIA PALE ALE (IPA)	21
14A Englisches IPA	21
14B Amerikanisches IPA	22
14C Imperial IPA	23
15 DEUTSCHE WEIZEN- UND ROGGENBIERE ...	24
15A Weizen / Weißbier	24
15B Dunkles Weizenbier	24
15C Weizenbock	25
15D Roggenbier	26
16 BELGISCHES UND FRANZÖSISCHES ALE	26
16A Witbier	26
16B Belgisches Pale Ale	26
16C Saison	26
16D Bière de Garde	26
16E Belgisches Spezialbier	26
17 SÄUERLICHES BIER	27
17A Berliner Weisse	27
17B Flämisches Red Ale	27
17C Flämisches Oud Bruin	27
17D Lambic (unverschnitten)	27
17E Gueuze	27
17F Frucht Lambic	27
18 BELGISCHES STARKBIER (ALE)	27
18A Blond Ale	27
18B Dubbel	27
18C Tripel	27
18D Starkbier hell / golden	27
18E Starkbier dunkel	27
19 STRONG ALE	27
19A Old Ale	27
19B Englischer Barleywine	27
19C Amerikanischer Barleywine	27
20 FRUCHTBIER	27
21 GEWÜRZ- UND KRÄUTERBIER	28
21A Gewürz-, Kräuter- oder Gemüsebier	28
21B Speziell gewürztes Weihnachts- oder Winterbier	29
22 BIER MIT RAUCHGESCHMACK ODER FASSREIFUNG	30
22A Klassisches Rauchbier	30
22B Andere Rauchbiere	31
22C Holzgereiftes Bier	31
23 KREATIVE BIERESPEZIALITÄTEN	33

URHEBERRECHT UND NUTZUNGSBESTIMMUNGEN

Der gesamte Inhalt der BJCP Richtlinien ist urheberrechtlich geschützt. **Copyright © 2008 by BJCP (Beer Judge Certification Program, Inc.)**. BJCP hält auch alle Rechte an dieser Übersetzung!

Bitte beachte die Urheberrechts- und Nutzungsbestimmungen auf <http://bjcp.org>. Dort sind auch alle aktuellen Versionen (inkl. dieser Übersetzung) der Richtlinien zu finden.

BJCP gewährt das Recht, eine beschränkte Anzahl von Kopien der Richtlinien für folgende Zwecke anzufertigen:

Zur Verwendung durch Organisatoren und Juroren bei Bierprämierungen, die durch das BJCP sanktioniert sind.

Zur Verwendung bei Ausbildungsprogrammen für Bierjuroren.

Alle weiteren Rechte sind dem BJCP vorbehalten! Anfragen zur Nutzung der Richtlinien für alle nicht oben angeführten Zwecke sind via Email an communication_director@bjcp.org zu richten.

WAS IST BJCP?

Das Beer Judge Certification Program, Inc., allgemein bekannt als BJCP, ist eine gemeinnützige, nicht auf Gewinn ausgerichtete Organisation mit der Zielsetzung, die Kenntnisse über Bier und die Wertschätzung von hochwertigem Bier zu fördern sowie Qualifikationen zur Verkostung und Bewertung von Bier anzuerkennen. Juroren werden durch ein Prüf- und Überwachungsprogramm zertifiziert und klassifiziert.

Das BJCP wurde 1985 gegründet. Bis zum Zeitpunkt der Veröffentlichung dieses Handbuchs Anfang 2008 wurden über 4500 Bierjuroren zertifiziert. Davon sind über 2500 aktive Mitglieder in 8 Ländern und haben gut über 400.000 Biere beurteilt.

VORWORT ZU DEN BJCP SORTENRICHTLINIEN

Allgemeine Hinweise

Die Kategorien sind gegenüber zurückliegenden Ausgaben gründlich überarbeitet worden. In einigen Fällen wurden Spezifikationen, Beschreibungen und typische gewerbliche Beispiele geändert. Kategorien wurden neu nummeriert und neu zugeordnet. Bitte vergewissere dich, dass die von dir eingereichte Nummer des Bierstils den bestehenden Zuordnungen entspricht.

Beschreibung der Bierfarben

Die EBC Farbskala ist ein Maß für die Farbdichte und nicht für den Farbton. Das sollte beachtet werden, wenn versucht wird, nur die EBC Werte für Bierbeschreibungen zu verwenden. Innerhalb dieser Richtlinien sind Farbbeschreibungen generell folgenden EBC Werten zugeordnet:

strohfarben, strohgelb, hellgelb	4 - 6
gelb, gelblich	6 - 8
golden	10 - 12
bernsteinfarben, orange	12 - 18
dunkles Bernstein, helles Kupferrot	20 - 28
kupferfarben, kupferrot	28 - 33
kupferbraun, hellbraun	33 - 35
braun	37 - 43
dunkelbraun	43 - 59
schwarzbraun	59 - 69
schwarz	59+
tiefschwarz (opak, undurchsichtig)	79+

Hinweise an Brauer

Für einige Bierstile sind zusätzliche Informationen nötig, die den Juroren bei der Bewertung deines Bieres helfen. Bitte lese die Richtlinien sorgfältig durch und mache die erforderlichen Angaben. Das Weglassen notwendiger Informationen könnte zu einer falschen Beurteilung führen.

Dies ist besonders bei experimentellen Kreativbieren zu beachten, die in den Richtlinien nicht genau festgelegt sind, oder wenn besondere Zutaten verwendet werden. Wenn du solche Biere anmeldest, überlege dir bitte, welche ergänzenden Informationen du angeben solltest, damit die Juroren dein Bier und deine Vorstellungen richtig verstehen.

Einige Bierstile führen geschützte Ursprungsbezeichnungen (z.B. Kölsch) oder Marken (z.B. Oktoberfest) an. Der Brauer darf diese keinesfalls für die Namensgebung seines Bieres verwenden und ist darüber hinaus für die Einhaltung des Markenrechtes selbst verantwortlich!

Hinweise an Organisatoren / Veranstalter

Bitte sicherstellen, dass ergänzende Informationen, die vom Brauer bei der Anmeldung übermittelt wurden, den Juroren zur Verfügung stehen.

Wenn erforderliche Angaben weggelassen wurden, bitte diese mit dem Brauer vor dem Wettbewerb abklären.

Es steht euch frei, Bierstil-Kategorien und –Unterkategorien beliebig in logische Gruppen zusammen zu fassen - abhängig vom Zweck bzw. Thema des Wettbewerbs, der Anzahl eingegangener Anmeldungen und der verfügbaren Juroren.

Es steht euch ebenso frei, Kategorien neu aufzuteilen, wenn dies für die Teilnehmer oder Juroren vorteilhaft erscheint. Ihr seid also bei der Festlegung des Ablaufs der Verkostung nicht darauf beschränkt, alle Unterkategorien innerhalb der hier gelisteten Hauptkategorien zu halten.

Hinweise an Juroren

Bedenke, dass die meisten Biersorten nicht durch ein

einziges gewerbliches Beispiel definiert werden. Viele Stile sind ziemlich breit aufgestellt und können vielfache, jedoch stilistisch präzise Variationen umfassen. Die persönliche Vorliebe für ein ganz bestimmtes, sortentypisches Bier darf dich nicht dazu verleiten, dein Verständnis für die volle Spannweite des jeweiligen Bierstils einzuengen. Persönliche Favoriten definieren nicht unbedingt den richtigen (objektiven) Maßstab.

Es sei dir freigestellt, die Biere einer Verkostungsrunde in beliebiger Reihenfolge zu beurteilen, allerdings solltest Du versuchen, die Biere so zu reihen, dass deine sensorischen Fähigkeiten erhalten bleiben und du jedes Bier fair bewerten kannst (also immer zuerst die leichteren, schwächer gehopften, schlankeren oder helleren Biere verkosten, weil starke Aromen und Geschmacksnoten deine sensorischen Rezeptoren belegen, abstumpfen bzw. betäuben).

Achte besonders auf die für die Beschreibungen der Bierstile verwendeten Attribute. Suche nach Anhaltspunkten für Ausmaß und Qualität jedes Merkmals. Beachte, dass viele Sortenmerkmale optional sind; Biere, die diese entbehrlichen Merkmale nicht aufweisen, sollten nicht abgewertet werden.

Formulierungen wie „*kann ... haben*“, „*kann ... enthalten*“, „*könnte ... aufweisen*“, „*ist akzeptabel, annehmbar, angemessen oder typisch*“ bezeichnen alle optionale Merkmale.

Erforderliche Merkmale sind generell als Feststellung formuliert oder verwenden Modalverben wie „*muss*“ oder „*sollte*“.

Merkmale, die nicht vorhanden sein dürfen werden oft formuliert als „*ist nicht akzeptabel oder annehmbar*“, „*kein...*“, „*darf nicht ...*“, „*darf kein ...*“.

Versuche, die Bedeutung der Stil Kategorien zu verstehen und jedes Bier in vollem Umfang zu beurteilen. Konzentriere dich nicht allzu sehr auf einzelne Merkmale. Achte auch auf den Gesamteindruck des Bieres (Ausgewogenheit, Charakter), bevor du dich endgültig festlegst.

Wenn die Richtlinien für einen Bierstil zusätzliche Informationen durch den Brauer anfordern, dir diese Angaben aber nicht zur Verfügung gestellt wurden, dann fordere sie bitte vom Veranstalter an. Wenn der auch keine Informationen hat, führe eine kurze Verkostung durch und entscheide, welcher (Unter)Kategorie du dieses Bier zuordnen würdest. Notiere deine Einstufung am Bewertungsformular und beurteile das Bier dann entsprechend. Das wird zwar nicht immer eine exakte, angemessene Bewertung ergeben, aber es ist alles, was du unter diesen Umständen machen kannst. Vergib aber nicht allzu viele „Strafpunkte“ an den Brauer wegen fehlender Informationen; es war vielleicht nicht sein Fehler. Verwende deinen gesunden Menschenverstand und mach das Beste draus.

Wenn Du auf ein Bier stößt, das ganz eindeutig nicht dem Bierstil entspricht, dann lass vom Veranstalter prüfen, ob das Bier korrekt eingestuft und gekennzeichnet wurde – Registrierungsfehler können schon mal vorkommen ;-)

1 LEICHTES LAGERBIER

1A Leichtes (amerikanisches) Lagerbier

Geruch: Wenig bis kein Malzaroma, obwohl es getreide- oder (falls vorhanden) maisartig süß sein kann. Das Hopfenaroma kann schwanken zwischen nicht wahrnehmbar und einer schwachen, würzigen oder blumigen Note. Ein leichter Hefecharakter (grüne Äpfel, DMS oder fruchtig) ist optional aber akzeptabel. Kein Diacetyl.

Aussehen: Sehr helles Strohgelb bis Hellgelb. Weisse, selten beständige Schaumkrone. Sehr klar, glanzfein.

Geschmack: Sprizig und trocken mit geringem Grad an getreide- oder maisartiger Süße. Der Hopfengeschmack reicht von nicht vorhanden bis gering. Die Hopfenbittere liegt auf niedrigem Niveau. Die Balance kann von schwach malzig bis schwach bitter schwanken, ist aber ziemlich ausgeglichen. Hohe Karbonisierung kann eine leicht säuerliche oder trockene Note ergeben. Kein Diacetyl. Keine Fruchtigkeit.

Mundgefühl: Sehr schlanker Körper durch Verwendung eines hohen Rohfruchtanteils (Reis oder Mais). Sehr hoch karbonisiert mit leicht prickelnder Kohlensäure auf der Zunge. Kann wässrig erscheinen.

Gesamteindruck: Sehr erfrischend und durstlöschend.

Anmerkungen: Ein Bier mit niedrigerer Stammwürze und weniger Kalorien als internationale Standard-Lagerbiere. Starke Geschmacksnoten sind ein Fehler. Darauf zugeschnitten, bei der breiten Masse Anklang zu finden.

Zutaten: Malz aus zwei- oder sechszeiliger Gerste mit hohem Rohfruchtanteil (bis zu 40% Reis oder Mais).

Spezifikation:	Stammwürze: 7,1-10,0°P
Endvergoren: -0,5-2,1°P	Alkohol: 2,8-4,2% v/v
Bittere: 8-12 IBU	Farbe: 4-6 EBC

Gewerbliche Beispiele: Bitburger Light, Sam Adams Light, Heineken Premium Light, Miller Lite, Bud Light, Coors Light, Baltika #1 Light, Old Milwaukee Light, Amstel Light.

1B Standard (amerikanisches) Lagerbier

Geruch: Wenig bis kein Malzaroma, obwohl es getreide- oder (falls vorhanden) maisartig süß sein kann. Das Hopfenaroma kann schwanken zwischen nicht wahrnehmbar und einer schwachen, würzigen oder blumigen Note. Ein leichter Hefecharakter (grüne Äpfel, DMS oder fruchtig) ist optional, aber akzeptabel. Kein Diacetyl.

Aussehen: Sehr helles Strohgelb bis Hellgelb. Weisse, selten beständige Schaumkrone. Sehr klar, glanzfein.

Geschmack: Spritzig und trocken mit geringem Grad an getreide- oder maisartiger Süße. Der Hopfengeschmack reicht von nicht vorhanden bis gering. Die Hopfenbittere liegt auf niedrigem bis unterdurchschnittlichem Niveau. Die Balance kann von schwach malzig bis schwach bitter schwanken, ist aber ziemlich ausgeglichen. Hohe Karbonisierung kann eine leicht säuerliche oder trockene Note ergeben. Kein Diacetyl. Keine Fruchtigkeit.

Mundgefühl: Sehr schlanker Körper durch Verwendung eines hohen Rohfruchtanteils (Reis oder Mais). Sehr hoch karbonisiert mit leicht prickelnder Kohlensäure auf der Zunge.

Gesamteindruck: Sehr erfrischend und durstlöschend.

Anmerkungen: Starke Geschmacksnoten sind ein Fehler. Ein internationaler Bierstil, dem die standard-Massenmarkt-Lagerbiere der meisten Länder zuzuordnen sind.

Zutaten: Malz aus zwei- oder sechszeiliger Gerste mit hohem Rohfruchtanteil (bis zu 40% Reis oder Mais).

Spezifikation:	Stammwürze: 10,0-12,4°P
Endvergoren: 1,0-2,6°P	Alkohol: 4,2-5,3% v/v
Bittere: 8-15 IBU	Farbe: 4-8 EBC

Gewerbliche Beispiele: Pabst Blue Ribbon, Miller High Life, Budweiser, Baltika #3 Classic, Kirin Lager, Grain Belt Premium Lager, Molson Golden, Labatt Blue, Coors Original, Foster's Lager.

1C Premium Lagerbier

Geruch: Schwaches bis unterdurchschnittliches Malzaroma, welches getreideartig, süß oder maisartig sein kann. Das Hopfenaroma kann variieren von sehr schwachen bis zu unterdurchschnittlichen, würzig oder blumig ausgeprägten Noten. Ein leichter Hefecharakter (grüne Äpfel, DMS, fruchtig) ist optional, aber akzeptabel. Kein Diacetyl.

Aussehen: Hell strohgelb bis goldfarben. Weiße Schaumkrone, die eine geringe Dauerhaftigkeit aufweisen kann. Sehr klar, glanzfein.

Geschmack: Spritzig und trocken mit geringem Grad an getreideartiger oder malziger Süße. Der Hopfengeschmack reicht von nicht wahrnehmbar bis gering. Die Hopfenbittere liegt auf niedrigem bis mittlerem Niveau. Die Balance kann von schwach malzig bis schwach bitter schwanken, ist aber ziemlich ausgeglichen. Hohe Karbonisierung kann eine leicht säuerliche oder trockene Note ergeben. Kein Diacetyl. Keine Fruchtigkeit.

Mundgefühl: Schlanker Körper durch Verwendung von Rohfrucht (Reis oder Mais). Hoch karbonisiert mit leicht prickelnder Kohlensäure auf der Zunge.

Gesamteindruck: Erfrischend und durstlöschend obwohl es fülliger als die Standard / Leicht Versionen ist.

Anmerkungen: Premium Biere weisen im Allgemeinen einen geringeren Rohfruchtanteil auf als die Lagerbiere der Kategorie Standard- oder Leicht und sie können auch ausschließlich auf Malz basieren. Starke Geschmacksnoten sind zwar ein Fehler, aber Premium Lagerbiere haben mehr Geschmack als die Standard- und Leicht-Varianten. Eine breite Kategorie internationaler Massenmarkt Lagerbiere, die von gehobenen amerikanischen Lagerbieren bis zu den typischen, internationalen Importbieren reicht, wie man sie in Amerika finden kann.

Zutaten: Malz aus zwei- oder sechszeiliger Gerste mit bis zu 25% Rohfrucht (Reis oder Mais).

Spezifikation:	Stammwürze: 11,4-13,8°P
Endvergoren: 2,1-3,1°P	Alkohol: 4,6-6,0% v/v
Bittere: 15-25 IBU	Farbe: 4-12 EBC

Gewerbliche Beispiele: Full Sail Session Premium Lager, Miller Genuine Draft, Corona Extra, Michelob, Coors Extra Gold, Birra Moretti, Heineken, Beck's, Stella Artois, Red Stripe, Singha

1D Münchner Helles

Geruch: Angenehm getreideartig-süßes, reines Pilsner-Malzaroma dominiert. Schwaches bis mäßiges, vornehm würziges Hopfenaroma und eine hintergründige schwache DMS Note (vom Pilsner Malz). Keine Ester oder Diacetyl.

Aussehen: Mittleres Gelb bis hell golden, klar, mit einer weißen, cremigen Schaumkrone.

Geschmack: Leicht süßliches, malziges Profil. Getreideartige und Pilsner-Malz Noten dominieren, mit einer schwachen bis unterdurchschnittlichen Hopfenbittere, die den Malzgeschmack unterstützt. Bleibt im Abgang und Nachgeschmack malzig. Rein - keine fruchtigen Ester, kein Diacetyl.

Mundgefühl: Körper und Karbonisierung mittelmäßig, fein malzig ohne eine Spur Adstringenz.

Gesamteindruck: Malziger, aber hochvergorener Pilsnermalz Prototyp.

Geschichte: 1895 von Gabriel Sedlmayr in der Münchner Spaten Brauerei entwickelt, um mit Pilsner Bieren zu konkurrieren.

Kommentare: Im Gegensatz zu Pilsner ist Helles -so wie sein Cousin „Münchner Dunkles“- ein malzbetontes Bier, das nicht übermäßig süß ist. Der Geschmack konzentriert sich eher auf Malznoten, die durch grundlegende Hopfenbittere gestützt werden.

Zutaten: Wasser mittlerer Carbonathärte, Pilsner Malz, feinsten deutscher Aromahopfen.

Spezifikation:	Stammwürze: 11,2-12,6°P
Endvergoren: 2,1-3,1°P	Alkohol: 4,7-5,4% v/v
Bittere: 16-22 IBU	Farbe: 6-10 EBC

Gewerbliche Beispiele: Weihenstephaner Original, Hacker-Pschorr Münchner Gold, Bürgerbräu Wolznacher Hell Naturtrüb, Mahr's Hell, Paulaner Premium Lager, Spaten Premium Lager, Stoudt's Gold Lager.

1E Dortmunder Export

Geruch: Leichtes bis mittleres, vornehmes Hopfenaroma (von deutschen oder tschechischen Sorten). Mäßiges Pilsner Malzaroma; kann getreideartig bis süßlich sein. Darf eine leicht schweflige Kopfnote (vom Wasser und / oder Hefe) sowie eine hintergründige schwache DMS Note (vom Pilsner Malz) aufweisen. Kein Diacetyl.

Aussehen: Helles bis sattes Gold, klar mit einer lang anhaltenden, weißen Schaumkrone.

Geschmack: Weder Pilsner Malz noch Aromahopfen dominieren, sind aber gut abgestimmt mit einem Hauch malziger Süße, was in einem milden, jedoch spritzig erfrischendem Bier resultiert. Diese Ausgewogenheit hält

an bis zum Abgang und die Hopfenbittere hält an im Nachgeschmack (obwohl einige Beispiele auch leicht süßlich ausklingen können). Reintönig, keine fruchtigen Ester, kein Diacetyl. Ein leichter mineralischer Charakter kann vom Wasser stammen, wobei er die Grenze zum markant salzigen Mineralgeschmack nicht überschreitet.

Mundgefühl: Körper und Karbonisierung mittelmäßig.

Gesamteindruck: Ausgewogenheit und Milde kennzeichnen diesen Bierstil. Er weist das Malzprofil eines Hellen und den Hopfencharakter eines Pilseners auf, ist aber etwas stärker als diese Bierstile.

Geschichte: Ursprünglich in der Dortmunder Industrieregion beheimatet, ist dieser Bierstil in Deutschland heute rückläufig.

Anmerkungen: Wird mit etwas höherer Stammwürze als andere leichte Lagerbiere eingebraut, was einen soliden malzigen Körper ergibt, der die durch Sulfate des Brauwassers verstärkte Hopfenbittere gut ausgleicht. Der Begriff „Export“ ist im deutschen Biersteuergesetz eine Stammwürzekategorie und nicht gleichbedeutend mit dem ursprünglichen Dortmunder Bierstil. Bier aus anderen Städten oder Regionen kann in „Export-Stärke“ eingebraut und dann als solches bezeichnet werden.

Zutaten: Hartes Wasser mit hohem Anteil an Sulfaten, Chloriden und geringer Karbonathärte. Deutscher oder tschechischer Aromahopfen, Pilsner Malz, deutsche untergärrige (Lager)Hefe.

Spezifikation:	Stammwürze: 11,9-13,8°P
Endvergoren: 2,6-3,8°P	Alkohol: 4,8-6,0% v/v
Bittere: 23-30 IBU	Farbe: 8-12 EBC

Gewerbliche Beispiele: DAB Export, Dortmunder Union Export, Dortmunder Kronen, Ayinger Jahrhundert, Great Lakes Dortmunder Gold, Barrel House Duveneck's Dortmunder, Bell's Lager, Dominion Lager, Gordon Biersch Golden Export, Flensburger Gold.

2 PILS

2A Deutsches Pils

Geruch: Leichter getreideartiger Pilsner Malzcharakter und blumig oder würzig ausgeprägte, feine Hopfenaromen. Reintönig, keine fruchtigen Ester, kein Diacetyl. Darf eine leicht schweflige Kopfnote (vom Wasser und / oder Hefe) sowie eine hintergründige schwache DMS Note (vom Pilsner Malz) aufweisen.

Aussehen: Strohgelb bis leicht golden, glanzfein, sehr klar, cremige und lang anhaltende weiße Schaumkrone.

Geschmack: Spritzig rezent und bitter, mit einem trockenen bis halbtrockenem Abgang. Hochvergoren mit mäßiger bis geringer Malzigkeit. Ein schwacher getreidiger Geschmack und eine leichte Süße vom Pilsner Malz sind jedoch akzeptabel. Hopfenbittere dominiert den Geschmack bis zum Abgang und hängt leicht nach. Der Hopfengeschmack kann stark variieren, sollte aber nur von deutschem Edelhopfen stammen. Reintönig, keine fruchtigen Ester, kein Diacetyl.

Mundgefühl: Schlanker Körper, mittlere bis hohe Karbonisierung.

Gesamteindruck: Spritziges, reintöniges, erfrischendes Bier, das sich durch eine edle deutsche Hopfenbittere auszeichnet, die durch Sulfate im Brauwasser verstärkt ist.

Geschichte: Eine an die deutschen Brauverhältnisse angepasste Nachahmung des Böhmisches Pilseners.

Anmerkungen: Trockener und rezenter als ein Böhmisches Pilsener, mit einer Bittere, die aufgrund des höheren Vergärungsgrades und höheren Sulfatgehaltes des Brauwassers im Nachtrunk stärker anhält. Schlankere Körper, hellere Farbe und stärkere Karbonisierung als Böhmisches Pilsener. Moderne deutsche Pilsbiere zeigen einen Trend zu hellerer Farbe, trockenerem Abgang und sind umso bitterer je weiter nördlich man in Deutschland kommt.

Zutaten: Pilsner Malz, deutsche Hopfensorten (speziell Edelhopfen-Sorten wie Hallertauer, Tettnanger und Spalt für die Aroma-, aber durchaus auch Bitterhopfung), Brauwasser mit mittlerem Sulfatgehalt, deutsche untergärrige (Lager)Hefe.

Spezifikation:	Stammwürze: 11,0-12,4°P
Endvergoren: 2,1-3,3°P	Alkohol: 4,4-5,2 %v/v
Bittere: 25-45 IBU	Farbe: 4-10 EBC

Gewerbliche Beispiele: Victory Prima Pils, Bitburger, Warsteiner, Trumer Pils, Old Dominion Tupper's Hop Pocket Pils, König Pilsener, Jever Pils, Left Hand Polestar Pilsner, Holsten Pils, Spaten Pils, Brooklyn Pilsner

2B Böhmisches Pilsener

Geruch: Reichhaltige, komplexe Malzaromen und ein würziges, blumiges Saazer Hopfenbouquet. Angenehm dezenter Diacetylgeruch ist akzeptabel, aber nicht zwingend erforderlich. Ansonsten reintönig, ohne fruchtige Ester.

Aussehen: Sehr helles bis sattes Gold, glanzfein bis sehr klar. Dichter, lang anhaltender, cremiger weißer Schaum.

Geschmack: Reichhaltiger, komplexer Malzgeschmack kombiniert mit einer betonten, aber weich abgerundeten Bittere und würzigem Saazer Hopfengeschmack. Ein wenig Diacetyl ist akzeptabel, aber nicht zwingend erforderlich. Die Bittere ist markant aber nie kratzig herb und nicht nachhängend. Der Nachtrunk ist ausgeglichen zwischen Hopfen und Malz. Reintönig, keine fruchtigen Ester.

Mundgefühl: Durchschnittlicher Körper (kann allerdings durch ggf. anwesendes Diacetyl auch robust erscheinen), durchschnittliche Karbonisierung.

Gesamteindruck: Rezent, komplex und gut abgerundet, aber dennoch erfrischend.

Geschichte: Erstmals 1842 gebraut repräsentiert dieser Bierstil das ursprüngliche klare, helle „Original“.

Anmerkungen: Mährisches Gerstenmalz und Dekoktionsverfahren ergeben einen reichhaltigen Malzcharakter. Saazer Hopfen und weiches (karbonat- und sulfatarmes) Wasser führen zu einem unverwechselbarem, sanft abgerundetem Hopfenprofil. Die traditionelle Hefe kann manchmal eine hintergründige Diacetylnote ergeben. Dextrine stützen den Körper und Diacetyl verstärkt die

Empfindung eines volleren Geschmacks (Vollmundigkeit).

Zutaten: Weiches Wasser, Saazer Hopfen, mährisches Gerstenmalz, tschechische untergärige (Lager)Hefe.

Spezifikation:	Stammwürze 11,0-13,8°P
Endvergoren 3,3-4,3°P	Alkohol 4,2-5,4 % v/v
Bittere 35-45 IBU	Farbe 7-12 EBC

Gewerbliche Beispiele: Pilsner Urquell, Krušovice Imperial 12°, Budweiser Budvar (Czechvar in the US), Czech Rebel, Staropramen, Gambrinus Pilsner, Zlaty Bazant Golden Pheasant, Dock Street Bohemian Pilsner

2C Klassisches Amerikanisches Pilsner

Geruch: Schwache bis mittlere getreideartige, maisähnliche oder süßliche Malzaromen können vorkommen (auf Reis basierte Biere sind aber eher neutral). Durchschnittliches bis mäßig erhöhtes Hopfenaroma, stammt meist von klassischen Edelhopfen Sorten. Reintöniger Lagerbier-Charakter ohne Fruchtigkeit oder Diacetyl. Etwas DMS ist akzeptabel.

Aussehen: Gelb bis satt golden. Beachtlicher, lange anhaltender, weißer Schaum. Glanzfein, sehr klar.

Geschmack: Durchschnittlicher bis mäßig erhöhter Malzcharakter, der den europäischen Pilsbieren ähnelt, aber aufgrund des Rohfruchtanteils von bis zu 30% (Mais oder Reis) weniger intensiv ausfällt. Leichte getreideartige, maisähnliche Süße bei Verwendung von Mais, mit beachtlicher Hopfenbittere als Gegenpol. Auf Reis basierende Versionen sind rezenter, trockener und lassen oft die getreideartigen Geschmacksnoten vermissen. Mittlerer bis kräftiger Hopfengeschmack von Edelsorten (entweder durch späte Hopfengaben oder Vorderwürzehopfung). Mittlere bis starke Hopfenbittere, die nicht breit und kratzig nachhängen sollte. Kein Fruchtroma oder Diacetyl. Soll weich und gut ausgereift (gelagert) sein.

Mundgefühl: Mittelmäßiger, reichhaltiger und cremiger Körper, durchschnittliche bis hohe, spritzige Karbonisierung.

Gesamteindruck: Beachtliches Pilsner das durchaus mit den klassischen europäischen Pilsbieren mithalten kann, aber die amerikanischen Getreide- und Hopfensorten präsentiert, die den deutschen Brauern zur Verfügung standen, als sie begannen, dieses Bier in den USA zu brauen. Erfrischend, aber mit einem grundlegenden Hopfen- und Malzcharakter, der es im Vergleich zu modernen, leichten amerikanischen Lagerbieren auszeichnet und deutlich abhebt. Der Mais verleiht eine markante, getreideartige Süße. Reis ergibt einen rezenteren (spritzigeren), neutraleren Charakter.

Geschichte: Eine Pilsner Version – kreiert in den USA von immigrierten deutschen Brauern, die den Brauprozess und die Hefe mitbrachten, als sie sich in Amerika ansiedelten. Sie arbeiteten mit den Zutaten, die ihnen in Amerika zur Verfügung standen und brauten so eine eigenständige Version des originalen Pilseners. Dieser Bierstil starb mit Einführung der Prohibition aus, wurde aber durch enthusiastische Heimbrauer wiederbelebt.

Anmerkungen: Das klassische amerikanische Pilsner wurde vor und nach der Prohibition unterschiedlich

eingebraut. Eine Stammwürze von 12,4-14,7°P wäre typisch für Biere vor der Prohibition gewesen, wohingegen sie nach der Prohibition auf 11-11,9°P fiel. Gleichermaßen wurde die Bittere von ursprünglich 30-40 IBUs nach der Prohibition auf 25-30 IBUs zurückgenommen.

Zutaten: Sechszellige Gerste mit 20 bis 30% Maisflocken zur Ausdünnung des überhöhten Proteinlevels. Amerikanischer Hopfen wie Clusters, traditioneller Aromahopfen aus Kontinentaleuropa, aber Aromasorten neuerer Kreuzungen (Ultra, Liberty, Crystal) sind ebenfalls passend. Moderne amerikanische Hopfensorten wie z.B. Cascade sind ungeeignet. Hartes Wasser mit einem hohen Gehalt an Mineralsalzen kann einen unpassenden rauhen Geschmack und einen breit nachhängenden, kratzigen Nachtrunk ergeben.

Spezifikation:	Stammwürze 11,0-14,7°P
Endvergoren 2,6-3,8°P	Alkohol 4,5-6,0 % v/v
Bittere 25-40 IBU	Farbe 6-12 EBC

Gewerbliche Beispiele: Wird gelegentlich als Spezialität von US-Brewpubs und Kleinbrauereien angeboten.

3 EUROPÄISCHE BERNSTEINFARBENE LAGERBIERE

3A Wiener Lager

Geruch: Moderates Malzaroma (nach Wiener und / oder Münchner Malz). Eine leicht toastige Malznote kann vorhanden sein. -Ähnlich, aber weniger Intensiv, wie beim Oktoberfestbier. Reintöniger Lagerbier-Charakter ohne fruchtige Ester oder Diacetyl. Ein edles Hopfenaroma kann leicht bis nicht erkennbar sein. Caramellaroma ist unpassend.

Aussehen: Farbe helles rötliches Bernstein bis Kupfer. Glanzfein, sehr klar. Hohe, cremefarbene, langlebige Schaumkrone.

Geschmack: Weiche, elegante, komplexe Malznoten stehen im Vordergrund, mit genügend Hopfenbittere, um einen ausgewogenen Abgang zu erreichen. Leicht toastiger Charakter aufgrund der Verwendung von Wiener Malz. Kein Röst- oder Caramellgeschmack. Ziemlich trockener Abgang, sowohl mit Malz- als auch Hopfenbittere im Nachtrunk. Ein feiner Hopfengeschmack kann leicht bis nicht erkennbar sein.

Mundgefühl: Mittelschlanker bis durchschnittlicher Körper, der dezent cremig ist. Mäßige Karbonisierung. Weich und mild. Im Abgang mäßig rezent. Kann ein leicht alkoholisch wärmendes Mundgefühl aufweisen.

Gesamteindruck: Gekennzeichnet durch weiche, elegante Malznoten, die im Abgang austrocknen, um nicht süß zu werden.

Geschichte: Das ursprüngliche bernsteinfarbene Lagerbier, von Anton Dreher kurz nach der Isolation bzw. Kultivierung der untergärigen (Lager)Hefe entwickelt. In seiner ursprünglichen Heimat nahezu ausgestorben wurde der Bierstil im späten 19. Jahrhundert in Mexiko durch österreichische Einwanderer fortgeführt (Graf Santiago...).

Leider enthalten die meisten modernen Beispiele Rohfruchtzusätze, was die reichhaltigen, komplexen Malznoten ausdünnert, die charakteristisch für die typischen und besten Vertreter dieses Bierstils sind. Der Biertyp verdankt seinen Charakter hauptsächlich dem Mälzungsverfahren (Wiener Malz). Insgesamt leichterer Malzcharakter als Oktoberfest, aber immer noch entschieden malzbetont.

Anmerkungen: Amerikanische Versionen können etwas stärker, trockener und bitterer sein während europäische Versionen tendenziell eher süßer sind. Viele mexikanischen bernsteinfarbenen und dunklen Lagerbiere waren gewöhnlich authentischer, ähneln jedoch heute mehr den süßen, rohfruchtreichen amerikanischen dunklen Lagerbieren.

Zutaten: Wiener Malz erzeugt ein leicht toastiges und komplexes, melanoidinreiches Malzprofil. So wie für Oktoberfest sollte nur die feinste Malzqualität verwendet werden, gemeinsam mit Hopfen aus Kontinentaleuropa (vorzugsweise edle Aromasorten). Mäßig hartes, karbonatreiches Wasser. Kann etwas Caramel-Malz oder dunklere Malze enthalten, um Farbe und Süße zu beeinflussen, jedoch sollten Caramel Malze nicht signifikant zum Aroma und Geschmack beitragen und dunkle Malze dürfen keinen Röstcharakter beisteuern.

Spezifikation:	Stammwürze: 11,4-12,9°P
Endvergoren: 2,6-3,6°P	Alkohol: 4,5-5,5% v/v
Bittere: 18-30 IBU	Farbe: 20-32 EBC

Gewerbliche Beispiele: Great Lakes Eliot Ness, Boulevard Bobs 47 Munich-Style Lager, Negra Modelo, Old Dominion Aviator Amber Lager, Gordon Biersch Vienna Lager, Capital Wisconsin Amber, Olde Saratoga Lager, Penn Pilsner.

3B Oktoberfest / Märzen

Geruch: Reichhaltiges Malzaroma (nach Wiener und / oder Münchner Malz). Eine leicht bis mäßig toastige Malznote ist häufig vorhanden. Reintöniger Lagerbier-Charakter ohne fruchtige Ester oder Diacetyl. Kein Hopfenaroma. Caramellaroma ist unpassend.

Aussehen: Farbe dunkles Gold bis sattes Orangerot. Glanzfein, sehr klar. Feste, cremefarbene Schaumkrone.

Geschmack: Anfänglich malzig süß, aber im Abgang mäßig trocken. Charakteristische und komplexe Malznoten beinhalten oft einen toastigen Aspekt. Mäßige Hopfenbittere; Hopfengeschmack ist gering bis nicht vorhanden. Der Schwerpunkt liegt auf dem Malz, wobei der Abgang nicht süß ist. Caramell oder Röstgeschmack ist unpassend. Reintöniger Lagercharakter ohne Diacetyl oder fruchtigen Estern.

Mundgefühl: Mittelmäßiger Körper mit cremiger Textur und mittlerer Karbonisierung. Weich und mild. Hochvergoren ohne nachhängendem Abgang.

Gesamteindruck: Lieblich, reintönig und mit ziemlich reichhaltigem Malzcharakter ausgestattet. Dies ist einer der klassischen malzbetonten Bierstile - mit Malznoten, die oft als weich, komplex und elegant, aber niemals unangenehm nachhängend beschrieben werden.

Geschichte: Die Herkunft wird Gabriel Sedlmayr

zugeschrieben, der mit dem Bierstil das Wiener Lager adaptieren wollte, das sein Freund Anton Dreher um 1840 entwickelt hat – also kurz nachdem die untergärige (Lager)Bierhefe isoliert und kultiviert wurde. Wurde zum Ende der Brausaison (im „Märzen“) eingebraut und in kalten Kellern während der Sommermonate gelagert, um schließlich im Herbst auf traditionellen Festen ausgeschenkt zu werden.

Anmerkungen: Für den deutschen Massenmarkt bestimmte Biere sind eher heller (goldfarben) – etwa so wie ein starkes Helles. Exportversionen und Biere aus kleineren traditionellen Brauereien sind normalerweise orange / bernsteinfarben und haben einen eigenständigen, toastigen Malzcharakter. Die deutschen Biersteuergesetze beschränken die Stammwürze auf 14°P (Obergrenze für die Vollbier-Kategorie), amerikanische Interpretationen können auch stärker eingebraut sein. Festbiere sind generell stärker als die „normalen“ Märzenbiere.

Zutaten: Die Schüttung variiert, wobei Wiener Malz häufig den Hauptanteil ausmacht, neben etwas Münchner Malz, Pilsner Malz und eventuell etwas Kristallmalz (helles Karamelmalz). Das gesamte Malz sollte von hochwertiger zweizeiliger Gerste stammen. Hopfen aus Kontinentaleuropa – speziell die edlen Aromasorten sind authentisch. Ebenso Brauwasser hoher Karbonathärte. Das Dekoktionsverfahren kann für die Ausbildung eines reichhaltigen Malzprofils vorteilhaft sein.

Spezifikation:	Stammwürze: 12,4-14,0°P
Endvergoren: 3,1-4,1°P	Alkohol: 4,8-5,7% v/v
Bittere: 20-28 IBU	Farbe: 14-28 EBC

Gewerbliche Beispiele: Paulaner Oktoberfest, Ayinger Oktoberfest-Märzen, Hacker-Pschorr Original Oktoberfest, Hofbräu Oktoberfest, Victory Festbier, Great Lakes, Spaten Oktoberfest, Capital, Gordon Biersch Märzen, Goose Island.

4 DUNKLE LAGERBIERE

4A Dunkle Amerikanische Lagerbiere

Geruch: Wenig bis kein Malzaroma. Mäßiges bis kein Röst- oder Caramellaroma. Hopfenaroma reicht von nicht wahrnehmbar bis leicht würzig oder floral. Kann ein wenig Hefecharakter aufweisen (grüne Äpfel, DMS oder Fruchtaroma). Kein Diacetyl.

Aussehen: Dunkles Bernstein bis dunkelbraun. Sehr klar mit rubinrotem Glanz. Die Schaumkrone kann eine verminderte Haltbarkeit aufweisen und hat für gewöhnlich einen leicht gelblichen bis bräunlichen Farbton.

Geschmack: Mäßig rezent, wenig bis mäßig süß. Mäßiger bis kein Caramel- und / oder Röstmalz-Geschmack (eventuell mit einem Hauch Kaffee, Sirup oder Kakao). Hopfengeschmack nicht wahrnehmbar bis gering. Die Hopfenbittere ist gering bis mittelmäßig. Kein Diacetyl. Kann eine sehr leichte Fruchtigkeit aufweisen. Ein angebrannter Geschmack oder ein mäßig starker Röstgeschmack ist ein Fehler.

Mundgefühl: Leichter bis mittlerer Körper. Trotz hoher

Karbonisierung ein weiches, mildes Bier.

Gesamteindruck: Eine etwas süßere Version des Standard / Premium Lagers mit etwas mehr Körper und Geschmack.

Anmerkungen: Ein breites Spektrum internationaler Lagerbiere, die dunkler (bzw. nicht hell) sind und weder eine betonte Bittere noch einen Röstcharakter aufweisen.

Zutaten: Malz aus zwei- oder sechszeiliger Gerste, Mais oder Reis als Rohfrucht. Geringe Mengen Caramelmalz und dunklere Malze. Industrielle Versionen können auch Färbemittel enthalten.

Spezifikation:	Stammwürze: 11,0-13,8°P
Endvergoren: 2,1-3,1°P	Alkohol: 4,2-6,0% v/v
Bittere: 8-20 IBU	Farbe: 28-43 EBC

Gewerbliche Beispiele: Dixie Blackened Voodoo, Shiner Bock, San Miguel Dark, Baltika #4, Beck's Dark, Saint Pauli Girl Dark, Warsteiner Dunkel, Heineken Dark Lager, Crystal Diplomat Dark Beer

4B Münchner / Altbayrisch Dunkel

Geruch: Reichhaltige Münchner Malzaromen, die an Brotkruste und manchmal Toast erinnern. Ein Hauch Schokolade, Nuss und Caramel sind ebenfalls akzeptabel. Fruchtige Ester oder Diacetyl sollten NICHT erkennbar sein, aber ein feines leichtes Hopfenaroma ist akzeptabel.

Aussehen: Satt kupferfarben bis dunkelbraun, oft mit rötlichem, granartigem Glanz. Cremige Schaumkrone mit gelblicher bis bräunlicher Tönung. Meist klar, es existieren aber auch trübe unfiltrierte Versionen.

Geschmack: Dominiert durch den reichhaltigen und komplexen Geschmack des Münchner Malzes – der charakterisiert ist durch Melanoidine, die an Brotkruste erinnern. Kann mäßig süß sein, darf aber nicht übermäßig oder gar widerlich süß nachhängen. Milde caramel-, schokolade- oder nussartige Noten können anwesend sein. Angebrannte oder bittere Röstmalznoten sind genauso unpassend wie betonte Caramelnoten von Kristallmalz (hellem Caramelmalz). Die Hopfenbittere ist mäßig schwach, aber erkennbar. Der Schwerpunkt liegt eindeutig beim Malz. Ein feiner Hopfengeschmack kann leicht bis gar nicht vorhanden sein. Malzige Noten dauern im Nachgeschmack an, wobei die Hopfenbittere durch den halbtrockenen Abgang mitunter stärker wahrgenommen werden kann. Reintöniger Lagerbier Charakter ohne fruchtige Ester. Kein Diacetyl.

Mundgefühl: Mittelmäßiger bis fülliger, dextrinreicher Körper, der ein robustes Mundgefühl ergibt ohne übertrieben mastig zu wirken. Mäßige Karbonisierung. Kann leicht adstringierend sein und ein schwach alkoholisch-wärmendes Gefühl erzeugen.

Gesamteindruck: Charakterisiert durch die Fülle und Vielschichtigkeit des melanoidinreichen Münchner Malzes. Die reichhaltigen (Münchner) Malzaromen sind aber nicht so intensiv wie bei Bockbier oder haben soviel Röstcharakter wie Schwarzbier.

Geschichte: Hervorgegangen aus dem historischen bayerischen „Braunbier“, das zur Kompensation der Karbonathärte / Restalkalität des alpinen Brauwassers dunkler eingebraut wurde.

Anmerkungen: Unfiltrierte Sorten aus Deutschland können einen Geschmack wie flüssiges Brot aufweisen – mit einer hefigen, erdigen Reichhaltigkeit, die in filtrierten Sorten fehlt.

Zutaten: Traditionelle Schüttungen bestehen aus bis zu 100% Münchner Malz mit Pilsner Malz als Rest. Kleine Anteile Kristallmalz können Dextrine und Farbtiefe beisteuern, sollten aber keine übermäßige Restsüße ergeben. Geringe Zusätze von Röstmalz (wie z.B. Carafa®) können verwendet werden, um die Farbe zu intensivieren – sollten aber keine starken Geschmacksnoten beisteuern. Edle deutsche Aromahopfsorten und deutsche Lagerhefe sollten verwendet werden. Mittelhartes, karbonatreiches Brauwasser. Um Malzcharakter und Farbtiefe zu verstärken, wird beim Maischen häufig das Dekoktionsverfahren angewendet (bis zur Dreifach-Dekoktion).

Spezifikation:	Stammwürze: 11,9-13,8°P
Endvergoren: 2,6-4,1°P	Alkohol: 4,5-5,6% v/v
Bittere: 18-28 IBU	Farbe: 28-55 EBC

Gewerbliche Beispiele: Ayinger Altbayrisch Dunkel, Hacker- Pschorr Alt Munich Dark, Paulaner Alt Münchner Dunkel, Weltenburger Kloster Barock-Dunkel, Ettaler Kloster Dunkel, Hofbräu Dunkel, Penn Dark Lager, König Ludwig Dunkel, Capital Munich Dark, Harpoon Munich-type Dark Beer, Gor don Biersch Dunkels, Dinkel Acker Dark. In Bavaria, Ettaler Dunkel, Löwenbräu Dunkel, Hartmann Dunkel, Kneitinger Dunkel, Augustiner Dunkel.

4C Schwarzbier

Geruch: Leichtes bis mittelmäßiges Malzaroma mit schwach aromatischer Süße und / oder einem Hauch Röstcharakter. Der Malzcharakter reicht von reintönig / neutral bis zum reichhaltigen Münchner Typ und kann eine leichte Caramelnote aufweisen. Die Röstung kann kaffeeähnlich sein, sollte aber niemals angebrannt riechen. Ein dezentes, feines Hopfenaroma kann präsent sein. Reintöniger Lagerbier Charakter (eventuell etwas schweflig) ohne fruchtige Ester. Kein Diacetyl.

Aussehen: Braun bis schwarzbraun, häufig mit rubinrotem oder granartigem Glanz, aber selten wirklich schwarz. Sehr klar, lang anhaltende, bräunliche Schaumkrone.

Geschmack: Leichter bis mittelmäßiger Malzgeschmack, der entweder schlicht und neutral oder vielschichtig süß wie bei Münchner Malz ausgeprägt sein kann. Leichte bis mäßige Röstmalznoten – die niemals angebrannt erscheinen - können an Bitterschokolade erinnern und bis zum Abgang bestehen bleiben. Mäßige bis mittlere Bittere, die ebenfalls bis zum Abgang anhalten kann. Leichter bis mäßiger, sehr feiner Hopfengeschmack. Reintöniger Lagerbier-Charakter ohne fruchtige Ester. Kein Diacetyl. Im Nachgeschmack langsam austrocknend und leicht nachhängend - mit einer Hopfenbittere, die hintergründig durch Röstmalznoten gestützt wird. Eine geringe Restsüße ist akzeptabel aber nicht erforderlich.

Mundgefühl: Mäßiger bis mittlerer Körper. Mäßige bis robuste Karbonisierung. Weich und mild. Trotz Verwendung von dunklen, gerösteten Malzen weder herb noch adstringent.

Gesamteindruck: Ein dunkles deutsches Lagerbier, das milde Röstmalznoten mit dezenter Bittere verbindet.

Geschichte: Eine deutsche Bierspezialität aus der Region südliches Thüringen / nördliches Franken - vermutlich eine Variante des Münchner Dunklen.

Anmerkungen: Verglichen mit dem Münchner Dunklen für gewöhnlich dunkler in der Farbe, trockener am Gaumen und mit einer wahrnehmbaren (aber nicht zu starken) Röstmalznote zur Abrundung der starken Malzbasis. Obwohl manchmal als „schwarzes Pils“ bezeichnet ist dieses Bier selten derart dunkel; erwarte keinen starken Röstgeschmack wie beim Porter.

Zutaten: Münchner und Pilsner als Malzbasis, ergänzt mit etwas Röstmalz (wie z.B. Carafa®) für die dunkle Farbe und den hintergründigen Röstgeschmack. Deutsche Edelhopfensorten und reintonig vergärende, untergärige deutsche (Lager)Hefe werden bevorzugt.

Spezifikation:	Stammwürze: 11,4-12,9°P
Endvergoren: 2,6-4,1°P	Alkohol: 4,4-5,4% v/v
Bittere: 22-32 IBU	Farbe: 33-59 EBC

Gewerbliche Beispiele: Köstritzer Schwarzbier, Kulmbacher Mönchshof Premium Schwarzbier, Samuel Adams Black Lager, Krušovice Cerne, Original Badebier, Einbecker Schwarzbier, Gordon Biersch Schwarzbier, Weeping Radish Black Radish Dark Lager, Sprecher Black Bavarian.

5 BOCKBIER

5A Maibock / Helles Bockbier

Geruch: Mäßiges bis starkes Malzaroma, oft mit leicht toastigem Charakter und wenig Melanoidin. Mäßig dezentes bis kein Hopfenaroma, wenn dann von edlen Aromasorten mit würzigem Charakter. Reintonig. Kein Diacetyl. Fruchtige Ester sollten nur schwach bis gar nicht wahrnehmbar sein. Kann ein leichtes DMS-Aroma vom Pilsner Malz aufweisen.

Aussehen: Tief golden bis hell bernsteinfarben. Durch ausreichende Lagerung sollte eine weitgehende Klärung des Bieres erzielt werden. Hohe, weiße, beständige, cremige Schaumkrone.

Geschmack: Der reichhaltige Geschmack von kontinentaleuropäischen hellen Malzen dominiert (Pilsner Malzgeschmack mit etwas toastigen Noten und / oder Melanoidin). Wenig bis keine Caramelisierung. Kann einen leichten DMS-Geschmack vom Pilsner Malz aufweisen. Hopfengeschmack von edlen Aromasorten kann mäßig ausgeprägt bis nicht wahrnehmbar sein. Hopfen und / oder Alkohol können einen schwach würzigen oder mild pfeffrigen Charakter verleihen. Mäßige Hopfenbittere (aber in der Balance etwas stärker betont als in anderen Bockbieren). Reintonig, ohne fruchtige Ester oder Diacetyl. Hoch vergoren ohne nachhängender Süße, mäßig trockener Abgang mit Malz und Hopfen im Nachgeschmack.

Mundgefühl: Mittelmäßig ausgeprägter Körper, mäßige bis mittelhohe Karbonisierung. Weich und reintonig, in

keiner Weise rau oder adstringent, obwohl die Hopfenbittere etwas stärker betont ist (als in anderen Bockbieren). Kann ein leicht alkoholisch wärmendes Gefühl erzeugen.

Gesamteindruck: Relativ helles, starkes und malziges Lagerbier. Abgestimmt als Grenzgänger zwischen „heller Milde“ und zu intensiver Farbe. Im Großen und Ganzen mehr Hopfencharakter als in anderen Bockbieren.

Geschichte: Im Vergleich zu anderen Mitgliedern der Bockbier-Kategorie eine relativ junge Entwicklung. Maibock wird vor allem in der Frühlingszeit und speziell im Monat Mai ausgeschenkt.

Anmerkungen: Man könnte es auffassen als helle Variante eines traditionellen Bockbiers oder als Münchner Helles, das in Bockbier-Stärke eingebraut wird. Obwohl es ziemlich malzig ist, weist dieses Bier üblicherweise weniger vom reichhaltigeren dunklen Malzcharakter auf als ein traditioneller Bock. Kann im Vergleich zu traditionellem Bock auch trockener, hopfiger und bitterer sein. Der Hopfen kompensiert den geringeren Melanoidingehalt. Es gibt einige Debatten, ob „Heller Bock“ und Maibock gleichbedeutend sind. Die meisten stimmen überein, dass diese Bierstile identisch sind (so wie beim Konsens für Märzen und Oktoberfestbier), aber vereinzelt besteht die Meinung, dass Maibock ein Festbier ist, das die Obergrenzen für Hopfung und Farbe auslotet. Jedwede Fruchtigkeit stammt von Münchner- oder anderen Spezialmalzen, nicht von Estern, die während der Gärung durch Hefe gebildet werden.

Zutaten: Pils- und/oder Wiener als Malzbasis, ein wenig Münchner Malz (aber viel weniger als im traditionellen Bock). Rein auf Malz basierende Schüttung - keine Rohfrucht oder sonstigen Zusätze. Um raue, kratzige Noten zu vermeiden, wird weiches Wasser bevorzugt. Reintonige, untergärige (Lager)Hefe. Das Dekoktionsverfahren ist üblich, wird aber zur Begrenzung der Zufärbung mit geringerer Intensität geführt.

Spezifikation:	Stammwürze: 15,7-17,5°P
Endvergoren: 2,8-4,6°P	Alkohol: 6,3-7,4% v/v
Bittere: 23-35 IBU	Farbe: 12-22 EBC

Gewerbliche Beispiele: Ayinger Maibock, Mahr's Bock, Hacker-Pschorr Hubertus Bock, Capital Maibock, Einbecker Mai-Urbock, Hofbräu Maibock, Victory St. Boisterous, Gordon Biersch Blonde Bock, Smuttynose Maibock.

5B Traditioneller Bock

Geruch: Starkes Malzaroma, häufig mit mäßigem Beiklang an reichhaltigen Melanoidinen und / oder toastigen Noten. Nahezu kein Hopfenaroma. Etwas Alkohol kann wahrnehmbar sein. Reintonig, kein Diacetyl, wenig bis gar keine fruchtigen Ester.

Aussehen: Hell kupferrot bis braun, häufig mit attraktivem granatfarbenem Glanz. Trotz der dunklen Farbe sollte durch ausreichende Lagerung eine weitgehende Klärung des Bieres erzielt werden. Hohe, cremige, beständige, cremefarbene Schaumkrone.

Geschmack: Vielschichtiges Malzaroma, dominiert durch Wiener und Münchner Malz, die Melanoidine und toastige Noten beisteuern. Durch ein intensives

Dekoktionsverfahren und lange Würzekochung können leichte Caramelnoten vorhanden sein. Die Hopfenbittere ist üblicherweise gerade so stark, dass sie den Malzgeschmack hervortreten und den Abgang leicht süßlich ausklingen lässt. Hoch vergoren ohne markant nachhängender Süße. Reintönig, ohne Ester oder Diacetyl. Kein Hopfengeschmack. Kein gerösteter oder angebrannter Charakter.

Mundgefühl: Mäßiger bis fülliger Körper. Mäßige bis dezente Karbonisierung. Eine leichte (niemals starke) alkoholische Wärme kann wahrnehmbar sein. Weich, ohne kratzige Rauheit oder Adstringenz.

Gesamteindruck: Ein dunkles, starkes, malziges Lagerbier.

Geschichte: Stammt ursprünglich aus der norddeutschen Stadt Einbeck, die in Zeiten der Hanse (14.-17. Jahrhundert) als Brauzentrum und Exporteur bekannt war. Wiederbelebt in München im 17. Jahrhundert. Der Name Bock basiert auf einer Verfälschung des Namens „Einbeck“ im bayerischen Dialekt und wurde erst nach der Einführung des Bierstils in München genutzt. „Bock“ bedeutet im Deutschen auch „Ziegenbock“, der daher oft auf Logos, Etiketten und in der Werbung verwendet wird.

Anmerkungen: Dekoktionsmaischen und lange Würzekochung spielen wichtige Rollen in der Geschmacksentwicklung, da es die Caramel- und Melanoidinnoten des Malzes verstärkt. Jedwede Fruchtigkeit stammt von Münchner- oder anderen Spezialmalzen, nicht von Estern, die während der Gärung durch Hefe gebildet werden.

Zutaten: Münchner und Wiener Malz, selten ein wenig Röstmalz zur Einstellung der Farbtiefe. Rein auf Malz basierende Schüttung - keine Rohfrucht oder sonstigen Zusätze. Hopfensorten aus Kontinentaleuropa, reintönige untergärige (Lager)Hefe. Wasserhärte kann variieren, typisch für München ist aber mittelhartes Wasser.

Spezifikation:	Stammwürze: 15,7-17,5°P
Endvergoren: 3,3-4,8°P	Alkohol: 6,3-7,2% v/v
Bittere: 20-27 IBU	Farbe: 28-43 EBC

Gewerbliche Beispiele: Einbecker Ur-Bock Dunkel, Pennsylvania Brewing St. Nick Bock, Aass Bock, Great Lakes Rockefeller Bock, Stegmaier Brewhouse Bock

5C Doppelbock

Geruch: Sehr stark malzbetont. Dunklere Varianten entfalten signifikant Melanoidine und häufig etwas getoastete Aromen. Leichte Caramelaromen als Folge der langen Würzekochung sind akzeptabel. Leichtere / hellere Varianten weisen diese Merkmale in etwas abgeschwächter Form auf. Praktisch kein Hopfenaroma, obgleich eine leichte, vornehme Hopfennote in helleren Varianten akzeptabel ist. Kein Diacetyl. Ein dezenter, mäßig fruchtiger Aspekt – oft beschrieben als Dörrpflaume, Zwetschke oder Weinbeere – kann in dunklen Varianten wahrnehmbar sein (ist aber optional) – eine Folge der Alterung von Reaktionsprodukten des Malzes, die beim Würzekochen gebildet werden. Ein sehr leichtes, an Schokolade erinnerndes Aroma kann in dunkleren Varianten ebenfalls vorhanden sein, aber niemals sollten geröstete oder angebrannte Aromen

auftreten. Mäßiges Alkoholaroma kann wahrnehmbar sein.

Aussehen: Tief golden bis dunkelbraun. Dunklere Varianten weisen oft einen rubinroten Glanz auf. Durch ausreichende Lagerung sollte eine weitgehende Klärung des Bieres erzielt werden. Hohe, cremige, beständige Schaumkrone, deren Farbe mit dem Grundtyp variiert: Weiss bei hellen, cremefarben bei dunklen Varianten. Stärkere Versionen können eine beeinträchtigte Schaumhaltbarkeit aufweisen und können an der Glaswandung merkliche „Tränenbildung“ zeigen.

Geschmack: Sehr reichhaltig und malzig. Dunklere Varianten weisen einen signifikanten Melanoidincharakter und häufig einen etwas toastigen Geschmack auf. Leichtere / hellere Varianten haben einen starken Malzgeschmack mit etwas Melanoidin und toastigen Noten. Ein sehr leichter, an Schokolade erinnernder Geschmack ist in dunklen Varianten optional, sollte aber niemals als geröstet oder angebrannt empfunden werden. Reintöniger Lagerbier Geschmack ohne Diacetyl. Etwas Fruchtigkeit (Dörrpflaume, Zwetschke, Weinbeere) ist in dunkleren Versionen optional. Die alkoholische Stärke wird immer wahrnehmbar sein. Sie sollte aber eher einen weichen und wärmenden als einen rauen und brennenden Eindruck hinterlassen. Höhere Alkohole (Fusel) sind sehr wenig bis gar nicht präsent. Wenig bis kein Hopfengeschmack (in helleren Varianten ist etwas mehr akzeptabel). Die Hopfenbittere variiert zwischen mittelmäßig und dezente, erlaubt aber stets die Dominanz des Malzes im Geschmacksprofil. Die meisten Versionen sind ziemlich süß, sollten aber einen ausgegorenen Eindruck hinterlassen. Die Restsüße kommt von der niedrigen Hopfung, nicht von einer unvollständigen Vergärung. Hellere Varianten haben üblicherweise einen trockeneren Abgang.

Mundgefühl: Fülliger bis voller Körper. Mäßige bis dezente Karbonisierung. Sehr weich - ohne kratzige Rauheit oder Adstringenz.

Gesamteindruck: Ein sehr starkes und reichhaltiges Lagerbier. Eine mächtigere Variante des traditionellen oder des hellen Bockbiers.

Geschichte: Eine bayerische Spezialität, die ursprünglich von Mönchen des Paulanerordens in München gebraut wurde. Historische Versionen waren weniger hoch vergoren als moderne Interpretationen - mit entsprechend höherer Süße und weniger Alkoholgehalt (die Mönche betrachteten es daher als „flüssiges Brot“). Der Ausdruck „Doppelbock“ wurde von Münchner Biertrinkern geprägt. Viele Doppelböcke führen „-ator“ als Namensendung – ein Tribut an den beliebten Prototyp Salvator.

Anmerkungen: Die meisten Versionen sind dunkelfarbig und können die für das Dekoktionsmaischen charakteristische Caramelisierung und Melanoidinbildung aufweisen. Es existieren aber auch exzellente helle Varianten. Letztere weisen nicht dieselbe Reichhaltigkeit und den Malzcharakter der dunklen Varianten auf und sie können etwas trockener, hopfiger und bitterer sein.

Während sich die Merkmale der meisten traditionellen „Klassiker“ innerhalb der zitierten Bandbreite bewegen, kann dieser Bierstil als eine hinsichtlich Stammwürze, Alkoholgehalt und Bittere nach oben hin offene Klasse betrachtet werden – also eine Sammelkategorie für sehr starke Lagerbiere. Jedwede Fruchtigkeit stammt von

Münchener- oder anderen Spezialmalzen, nicht von Estern, die während der Gärung durch Hefe gebildet werden.

Zutaten: Pilsner- und / oder Wiener Malz für helle Varianten, Münchener und Wiener Malz für die dunkleren sowie gelegentlich ein wenig Röstmalz (wie z.B. Carafa®). Edle Aromahopfen Sorten. Die Wasserhärte kann variieren zwischen weich und mäßiger Karbonathärte. Reintönige untergärige (Lager)Hefe. Traditionell kommt das Dekoktions-Maischverfahren zur Anwendung.

Spezifikation:	Stammwürze: 17,5-26,4°P
Endvergoren: 4,1-6,1°P	Alkohol: 7,0-10,0% v/v
Bittere: 16-26 IBU	Farbe: 12-49 EBC

Gewerbliche Beispiele: Paulaner Salvator, Ayinger Celebrator, Weihenstephaner Korbinian, Andechser Doppelbock Dunkel, Spaten Optimator, Tucher Bajuvator, Weltenburger Kloster Asam-Bock, Capital Autumnal Fire, EKV 28, Eggenberg Urbock 23°, Bell's Consecrator, Moretti La Rossa, Samuel Adams Double Bock

5D Eisbock

Geruch: Dominiert durch ein Gleichgewicht aus reichhaltigen, intensiven Malzaromen und einer deutlichen Präsenz von Alkohol. Kein Hopfenaroma. Kein Diacetyl. Kann signifikante fruchtige Ester aufweisen, besonders Zwetschge, Dörripflaume oder Weinbeere. Alkoholische Aromen sollten nicht rau oder lösungsmittelartig sein.

Aussehen: Kupferbraun bis dunkelbraun, häufig mit attraktivem rubinrotem Glanz. Durch ausreichende Lagerung sollte eine weitgehende Klärung des Bieres erzielt werden. Die Schaumhaltbarkeit kann durch den überdurchschnittlich hohen Alkoholgehalt und die niedrige Karbonisierung beeinträchtigt sein. Cremefarbener bis intensiv elfenbeinfarbener Schaum. An der Glaswandung ist häufig eine ausgeprägte Tränenbildung feststellbar.

Geschmack: Reichhaltig an süßem Malz, ausgewogen mit einer deutlichen Präsenz Alkohol. Der Malzcharakter kann Melanoidine, toastartige Nuancen, etwas Caramel und gelegentlich einen leichten Schokogeschmack beinhalten. Kein Hopfengeschmack. Die Hopfenbittere gleicht die malzige Süße gerade soweit aus, dass diese keinen unangenehm nachhängenden (klebrig „picksüßen“) Charakter annimmt. Kein Diacetyl. Fruchtige Ester können deutlich hervortreten - besonders Zwetschge, Dörripflaume oder Weinbeere. Der Alkohol sollte weich und mild empfunden werden, nicht rau und brennend; er sollte die Hopfenbittere beim Ausgleich der dominanten Malzpräsenz stützen. Der Abgang ist durch Malz und Alkohol bestimmt und kann durch den Alkohol etwas trocken ausklingen. Er sollte nicht sirupartig klebrig, belegend süß nachhängen. Reintöniger Lagerbier Charakter.

Mundgefühl: Voller bis wuchtiger Körper. Niedrige Karbonisierung. Deutliches Wärmegefühl durch den Alkohol - aber nicht brennend scharf. Sehr weich, ohne kratzig rauhe Kanten von konzentrierten Geschmackskomponenten wie Alkohol, Bitterstoffe, Fusel etc.

Gesamteindruck: Ein extrem starkes, vollmundiges und malziges dunkles Lagerbier.

Geschichte: Eine traditionelle Bierspezialität aus

Kulmbach. Durch Frostern eines Doppelbocks und Entfernen der entstandenen Eiskristalle wurden Geschmack und Alkoholgehalt (aber auch alle eventuell vorhandenen Defekte) aufkonzentriert.

Anmerkungen: Eisböcke sind nicht einfach stärkere Doppelböcke; der Name bezieht sich auf den Prozess der Aufkonzentrierung durch Ausfrieren von Wasser. Es gibt durchaus einige Doppelböcke, die stärker als Eisböcke sind. Nach dem Frostern ist häufig eine ausgedehnte Lagerung / Reifung erforderlich, um die Schärfe des Alkohols zu mildern und die Balance zwischen Alkohol und Malz zu verstärken. Jedwede Fruchtigkeit stammt von Münchener- oder anderen Spezialmalzen, nicht von Estern, die während der Gärung durch Hefe gebildet werden.

Zutaten: Die gleichen wie bei Doppelbock. Kommerziell erhältliche Eisböcke werden von etwa 7 bis 33% v/v aufkonzentriert (also 7-33% Wasser werden durch das Frostern entfernt).

Spezifikation:	Stammwürze: 18,9-28,0°P
Endvergoren: 5,1-8,8°P	Alkohol: 9,0-14,0% v/v
Bittere: 25-35IBU	Farbe: 35-59 EBC

Gewerbliche Beispiele: Kulmbacher Reichelbräu Eisbock, Eggenberg Urbock Dunkel Eisbock, Niagara Eisbock, Capital Eisphyre, Southampton Eisbock.

6 HELLE HYBRIDBIERE

6A Cream Ale

Geruch: Schwache Malznoten. Ein süßes, maisähnliches Aroma und geringe Mengen DMS sind für gewöhnlich zu finden. Hopfenaroma gering bis nicht vorhanden. Jede Hopfensorte ist verwendbar, aber weder Hopfen noch Malz dominieren. Schwache Esternoten können in einigen Beispielen präsent sein, sind aber nicht erforderlich. Kein Diacetyl.

Aussehen: Hell strohfarben bis golden, wobei die Farbtiefe für gewöhnlich auf der helleren Seite liegt. Niedrige bis mittelmäßige Schaumkrone bei mittlerer bis hoher Karbonisierung. Die Schaumhaltigkeit kann aufgrund der Verwendung von Rohfrucht bzw. Zusätzen nicht besser als gerade ausreichend sein. Glanzfeine, brillante Klarheit.

Geschmack: Geringe bis mäßige Hopfenbittere. Je nach Stammwürze und Vergärungsgrad gering bis mäßig malzig und süß. Für gewöhnlich hoch vergoren. Weder Malz noch Hopfen beherrschen den Geschmack. Ein geringer bis mäßiger Maisgeschmack sowie etwas DMS ist für gewöhnlich zu finden (Mais-Rohfrucht). Der Abgang kann variieren zwischen etwas trocken bis schwach süßlich (von Mais, Malz und Zuckerzusatz). Schwache, fruchtige Ester sind optional. Kein Diacetyl.

Mundgefühl: Allgemein leicht und rezent, wobei jedoch der Körper bis mittelmäßig reichen kann. Samtig weiches Mundgefühl bei mittlerer bis hoher Vergärung, höhere Vergärungsgrade können einen „durstlöschenden“ Abgang verleihen. Hohe Karbonisierung. Mit höherer Stammwürze eingebraute Varianten können eine schwache alkoholische

Wärme einbringen.

Gesamteindruck: Ein reintoniges, hochvergorenes, geschmackvolles amerikanisches „Rasenmäher“ Bier.

Geschichte: Eine Ale Version des amerikanischen Lagerbiers. Produziert von Ale Brauereien in den nordöstlichen und mittelatlantischen US-Staaten, um der Konkurrenz durch Lager Brauereien zu begegnen. Ursprünglich als „Sparkling“ oder „Present Use“ Ales bezeichnet. Untergärige Lagerhefen wurden (und werden manchmal noch immer) von einigen Brauern verwendet, historisch wurden sie aber nie mit Alehefen vermischt. Bei vielen Versionen wird die Karbonisierung durch Aufkräusen erreicht. Eine Kaltreifung gilt nicht als traditionell, wird aber heute von einigen Brauern angewendet.

Anmerkungen: Klassische amerikanische Cream Ales (vor der Prohibition) waren etwas stärker, hopfiger (mit leichter Trockenhopfung) und bitterer (25-30+ IBU). Solche Versionen sollten in der Kreativbier-Kategorie (23) eingereicht werden. Die meisten gewerblichen Beispiele werden mit 12,4-13,1°P Stammwürze eingebraut und die Bittere liegt selten über 20 IBU.

Zutaten: Für gewöhnlich werden nur amerikanische Rohstoffe verwendet. Eine typische Schüttung basiert auf Malz aus 6-zeiliger Gerste, oder einer Kombination von Malz aus 6-zeiliger und nordamerikanischer zweizeiliger Gerste. Zusätzlich werden bis zu 20% Maisflocken in der Maische und bis zu 20% Glucose oder andere Zucker beim Würzekochen hinzugefügt. Weiches Wasser wird bevorzugt. Jede Hopfensorte ist für Bitterhopfung und späte Aromagaben verwendbar.

Spezifikation:	Stammwürze: 10,5-13,6°P
Endvergoren: 1,5-3,1°P	Alkohol: 4,2-5,6% v/v
Bittere: 15-20 IBU	Farbe: 5-10 EBC

Gewerbliche Beispiele: Genesee Cream Ale, Little Kings Cream Ale (Hudepohl), Anderson Valley Summer Solstice Cerveza Crema, Sleeman Cream Ale, New Glarus Spotted Cow, Wisconsin Brewing Whitetail Cream Ale.

6B Blonde Ale

Geruch: Leicht bis mäßig süßliches Malzaroma. Geringe bis mäßige Fruchtaromen sind optional, aber passend. Kann ein leichtes bis mittleres Hopfenaroma aufweisen, das praktisch jede Hopfensorte beinhalten kann. Kein Diacetyl.

Aussehen: Hellgelb bis tief golden. Klar bis glanzfein kristallklar. Dünne bis mittelmäßige weiße Schaumkrone mit ausreichender bis guter Haltbarkeit.

Geschmack: Weiche malzige Süße im Antrunk, optional kann ein leichter Malzcharakter präsent sein wie z.B.: Brot, Toast, Biscuit oder Weizen. Caramelnoten sind typischerweise nicht vorhanden. Ester in geringer bis mittlerer Intensität sind optional, aber in vielen gewerblichen Beispielen zu finden. Leichter bis mäßiger Hopfengeschmack (beliebige Sorten), der aber nicht übermäßig hervortreten sollte. Geringe bis mittlere Bittere, aber der Schwerpunkt liegt normalerweise beim Malz. Im Abgang halbtrocken und etwas süßlich. Kein Diacetyl.

Mundgefühl: Schlanker bis mittlerer Körper. Mittlere bis

hohe Karbonisierung. Weich und mild, ohne kratzige Bittere oder Adstringenz.

Gesamteindruck: Leicht trinkbares, ansprechendes, malzbetontes Bier.

Geschichte: Zurzeit von vielen (amerikanischen) Klein- und Gasthausbrauereien gebraut. Es gibt regionale Variationen (viele Beispiele aus Gasthausbrauereien der Westküste sind ausdrucksvoller – ähnlicher dem Pale Ale), aber in den meisten Regionen wird dieses Bier als handwerklich gebaute Einsteigerversion für den unbedarften Konsumenten ausgelegt.

Anmerkungen: Ergänzend zum bekannteren amerikanischen Blond Ale kann diese Kategorie auch moderne englische Summer Ales, amerikanische Kölsch-Varianten und weniger ausdrucksstarke englische Pale Ales aufnehmen.

Zutaten: Generell nur auf Malz basierend, bis zu 25% Weizenmalz, kann aber auch zuckerhaltige Zutaten enthalten. Jede gängige Hopfensorte ist verwendbar. Reintonige amerikanische, leicht fruchtige englische oder Kölsch Hefe. Kann auch mit Lagerhefe oder Kaltreifung gebraut werden. In einigen Fällen werden Honig, Gewürze und / oder Früchte zugesetzt, welche aber nur hintergründige Geschmacks- und Aromanuancen ausbilden sollten. Andernfalls sollte das Bier in der Kreativ- (23), Gewürz- (21) oder Fruchtbiere-Kategorie (20) eingereicht werden.

Spezifikation:	Stammwürze: 9,5-13,3°P
Endvergoren: 2,1-3,3°P	Alkohol: 3,8-5,5% v/v
Bittere: 15-28 IBU	Farbe: 6-12 EBC

Gewerbliche Beispiele: Pelican Kiwanda Cream Ale, Russian River Aud Blonde, Rogue Oregon Golden Ale, Widmer Blonde Ale, Fuller's Summer Ale, Hollywood Blonde, Redhook Blonde.

6C Kölsch

Geruch: Sehr schwaches bis kein Pilsnermalz-Aroma. Ein angenehm subtiles Fruchtaroma durch Gärungsnebenprodukte (Apfel, Kirsche oder Birne) ist akzeptabel, aber nicht immer präsent. Ein geringes, feines Hopfenaroma ist optional, aber nicht fehl am Platz (es ist nur in einer kleinen Minderheit der authentischen Versionen präsent). Manche Hefen ergeben einen schwach weinigen oder schwefligen Charakter (ebenfalls optional, aber kein Fehler).

Aussehen: Sehr helles bis helles Gold. Authentische Versionen sind glanzfein filtriert. Feine weiße Schaumkrone, die eine geringe Beständigkeit aufweisen kann.

Geschmack: Weich abgerundeter Geschmack, der fein abgestimmt ist zwischen weichen, aber ausgegorenen Malznoten, nahezu unmerklicher fruchtiger Süße und einer mäßigen bis mittleren Bittere. Feinherber, trockener Abgang (jedoch ohne kratzig rauem Nachgeschmack). Der feine Hopfengeschmack ist variabel und von geringer bis mittelhoher Intensität (bei den meisten Versionen mäßig bis mittel). Ein bis zwei Beispiele (etwa Dom Kölsch) sind auffällig malzig-süß im Antrunk. Einige Versionen können einen schwachen mineralischen (Brauwater) oder schwefligen (Hefe) Charakter aufweisen, der den

trockenen Abgang und die Ausgewogenheit des Geschmacks unterstreicht. Selten tritt ein schwacher Weizengeschmack auf. Ansonsten sehr reintonig, ohne Diacetyl oder Fuselalkohol.

Mundgefühl: Weich und spritzig rezent. Schlanker, in einigen Fällen mittlerer Körper. Mittlere bis mittelhohe Karbonisierung. Allgemein hochvergoren.

Gesamteindruck: Ein reintoniges, spritzig rezentes, fein abgestimmtes Bier; meist mit dezenten Fruchtaromen im Hintergrund. Unterschwellige Malzigkeit führt zu einem angenehm erforschenden Eindruck im Abgang. Von ungeübten Verkostern leicht mit Blond Ale, leichtem Lager oder schlankem Pilsner zu verwechseln.

Geschichte: Kölsch ist eine durch die „Kölsch-Konvention“ geschützte Ursprungsbezeichnung und auf die ca. 20 Brauereien in und um Köln beschränkt. Die Konvention definiert den Bierstil schlicht als „Leichtes, hochvergorenes, hopfenbetontes, klares obergäriges Vollbier“.

Anmerkungen: Serviert in hohen, schlanken, 200ml fassenden Gläsern („Stangen“).

Zutaten: Deutscher Aromahopfen (Hallertauer, Tettnanger, Spalter oder Hersbrucker). Deutsches Pilsner- oder Helles-Malz. Hochvergärende, reintonige obergärige (Ale)Hefe. In seltenen Fällen werden bis zu 20% Weizenmalz verwendet. Die Wasserhärte variiert von sehr weich bis mäßig hart. Traditionell wird zum Maischen ein mehrstufiges Infusionsverfahren angewendet. Wird traditionell (heute häufig nicht mehr) im unteren Temperaturbereich der Alehefe (15-18°C) vergoren und für mindestens einen Monat gelagert.

Spezifikation:	Stammwürze: 11,0-12,4°P
Endvergoren: 1,8-2,8 °P	Alkohol: 4,4-5,2% v/v
Bittere: 20-30 IBU	Farbe: 7-10 EBC

Gewerbliche Beispiele: Authentisch in / aus Köln: PJ Früh, Hellers, Malzmühle, Paeffgen, Sion, Peters, Dom. Exportierte Sorten: Reissdorf, Gaffel. Nicht aus Deutschland stammende Interpretationen: Eisenbahn Dourada, Goose Island Summertime, Alaska Summer Ale, Harpoon Summer Beer, New Holland Lucid, Saint Arnold Fancy Lawnmower, Capitol City Capitol, Shiner.

6D Amerikanisches Weizen- oder Roggenbier

Geruch:

Aussehen:

Geschmack:

Mundgefühl:

Gesamteindruck:

Geschichte:

Anmerkungen:

Zutaten:

Spezifikation:	Stammwürze: 10,0-13,6°P
Endvergoren: 2,1-3,3°P	Alkohol: 4,0-5,5% v/v
Bittere: 15-30 IBU	Farbe: 6-12 EBC

Gewerbliche Beispiele:

7 BERNSTEINFARBENE HYBRIDBIERE

7A Norddeutsches Altbier

Geruch: Subtil malziges, mitunter getreidiges Aroma. Ein feines Hopfenaroma ist – falls vorhanden - schwach ausgeprägt. Reintoniger Lagercharakter mit sehr zurückhaltendem Esterprofil. Kein Diacetyl.

Aussehen: Helles Kupfer bis hellbraun; durch ausgedehnte Kaltreifung sehr klar. Dünne bis mittelmäßige, cremefarbene bis weiße Schaumkrone mit guter Haltbarkeit.

Geschmack: Ziemlich bitter, jedoch abgerundet durch einen weichen und manchmal süßlichen Malzcharakter, der reichhaltige Biskuitnoten und / oder einen leichten Caramelgeschmack aufweisen kann. Trockener Abgang, häufig mit nachhängender Bittere. Reintoniger Lagercharakter, manchmal mit schwach schwefeligen Noten und sehr geringen bis keinen Estern. Ein feiner Hopfengeschmack ist – falls vorhanden - sehr schwach ausgeprägt. Kein Diacetyl.

Mundgefühl: Schlanker bis mittelmäßiger Körper. Mäßige bis mittelhohe Karbonisierung. Weich.

Gesamteindruck: Ein sehr reintoniges und relativ bitteres Bier, das mit ausreichend Malzcharakter abgestimmt ist. Generell dunkler, manchmal mit mehr Caramelcharakter und für gewöhnlich süßer und weniger bitter als Düsseldorfer Altbier.

Anmerkungen: Die meisten der außerhalb von Düsseldorf gebrauten Altbiere entsprechen diesem Norddeutschem Stil. Häufig sind es einfach nur mäßig bittere, braune Lagerbiere. Ironischerweise bezieht sich „Alt“ auf die ursprüngliche (alte) obergärige Brauweise, was hier den Ausdruck „Altbier“ ungenau und unpassend erscheinen lässt. Jene Altbiere, die obergärig gebraut werden, sind relativ kalt vergoren und (so wie Düsseldorfer Altbier) bei niedrigen Temperaturen gereift.

Zutaten: Üblicherweise basiert die Schüttung auf Pilsner Malz, mit Röstmalz und dunklem Caramelmalz zur Farbgebung. Viele Varianten beinhalten kleine Anteile Münchner oder Wiener Malz. Feiner Aromahopfen. Für gewöhnlich mit hochvergärender Lagerhefe gebraut.

Spezifikation:	Stammwürze: 11,4-13,3°P
Endvergoren: 2,6-3,8°P	Alkohol: 4,5-5,2% v/v
Bittere: 25-40 IBU	Farbe: 26-37 EBC

Gewerbliche Beispiele: DAB Traditional, Hannen Alt, Schwelmer Alt, Grolsch Amber, Alaskan Amber, Long Trail Ale, Otter Creek Copper Ale, Schmaltz' Alt.

7B California Common Bier

Geruch: Im Aroma zeigt sich normalerweise die Signatur der Hopfensorte „Northern Brewer“ (mit holziger, rustikaler oder minzeartiger Charakteristik) in mäßiger bis hoher Intensität. Leichte Fruchtigkeit ist akzeptabel. Geringe bis mäßige caramel- und / oder toastartige Malzaromen stützen den Hopfen. Kein Diacetyl.

Aussehen: Sattes Bernstein bis helles Kupferrot. Generell klar. Mittelmäßige, cremefarbene Schaumkrone mit guter Beständigkeit.

Geschmack: Mäßig malzig mit einer betonten Hopfenbittere. Der Malzcharakter ist für gewöhnlich toast- (nicht röstartig) und caramelartig. Geringer bis mäßig hoher Hopfengeschmack, der normalerweise die Charakteristik der Sorte „Northern Brewer“ zeigt (holzig, rustikal, minzeartig). Der Abgang ist ziemlich trocken und rezent, mit einer nachklingenden Hopfenbittere und einem soliden, getreidigen Malzgeschmack. Leichte fruchtige Esternoten sind akzeptabel, ansonsten schmeckt das Bier reintönig. Kein Diacetyl.

Mundgefühl: Mittelmäßiger Körper. Mittlere bis mittelhohe Karbonisierung.

Gesamteindruck: Ein leicht fruchtiges Bier mit solider, getreidiger Malzigkeit und interessanten Toast- und Caramelnoten im Geschmack; zeigt die Signatur der Hopfensorte „Northern Brewer“.

Geschichte: Ein Original der amerikanischen Westküste. Traditionell wurden große, seichte, offene Gärbehälter (Kühlschiffe) verwendet, um die fehlenden Kühlvorrichtungen zu kompensieren (Verdunstungskälte) und die kühlen Umgebungstemperaturen der San Francisco Bay Region zu nutzen. Vergoren mit untergäriger (Lager)Hefe, die für den unteren Temperaturbereich der Obergärung selektiert bzw. adaptiert wurde.

Anmerkungen: Die Sortenkriterien sind eng ausgelegt und orientieren sich am Prototyp „Anchor Steam“. Oberflächlich betrachtet ähnelt der Bierstil dem American Pale oder Amber Ale, er unterscheidet sich jedoch dadurch, dass der Hopfencharakter holzig / minzeartig statt zitrusartig ist, der Malzgeschmack Toast- und Caramelnoten aufweist, die Hopfung stets betont ist und eine relativ warm vergärende untergärige (Lager)Hefe verwendet wird.

Zutaten: Pale Ale Malz, amerikanischer Hopfen (normalerweise wird Northern Brewer den zitrusartigen Sorten bevorzugt), kleine Anteile getoastetes Malz und / oder Caramelmalz. Untergärige (Lager)Hefe, wobei einige Stämme (die häufig die Bezeichnung „California“ im Handelsnamen tragen) besser als andere an die höheren Gärtemperaturen (13-16°C) adaptiert sind. Man beachte, dass einige deutsche Hefestämme einen unpassenden schwefligen Charakter verleihen können. Das Brauwasser sollte relativ wenig Sulfat und eine geringe bis mäßige Karbonathärte aufweisen.

Spezifikation:	Stammwürze: 11,9-13,3°P
Endvergoren: 2,8-3,6°P	Alkohol: 4,5-5,5% v/v
Bittere: 30-45 IBU	Farbe: 20-28 EBC

Gewerbliche Beispiele: Anchor Steam, Southampton Steem Beer, Flying Dog Old Scratch Amber Lager

7C Düsseldorfer Altbier

Geruch: Reintöniges, dennoch robustes und komplexes Aroma aus reichhaltigen Malznoten, feinem Hopfen und dezent zurückhaltendem, fruchtigem Esterprofil.

Aussehen: Die Farbtiefe reicht von hellem Bernstein über orange / bronzefarben bis zu kupferbraun, erreicht aber kein sattes Braun. Von glanzfeiner Klarheit (kann gefiltert sein). Hohe, cremig sahnige, cremefarbige Schaumkrone mit guter Beständigkeit.

Geschmack: Betonte Hopfenbittere, gut abgestimmt mit

einem robusten, aber dennoch reintönigem und rezentem Malzcharakter. Die Malzpräsenz wird zwar durch einen mittelhohen bis hohen Vergärungsgrad abgeschwächt, aber dennoch verbleiben reichhaltige und komplexe Malznoten. Einige fruchtige Ester können die Reifung im Lagerkeller überdauern. Ein lang anhaltender, halbtrockener bis trockener, bittersüßer oder nussiger Abgang reflektiert sowohl die Hopfenbittere als auch die komplexen Malznoten. Mäßiges bis geringes, feines Hopfenaroma. Kein Röstmalz Geschmack, nicht rau und kratzig. Kein Diacetyl. Einige Hefestämme können einen leicht schwefligen Charakter vermitteln. Ein leicht mineralischer Charakter kann ebenfalls im Abgang wahrnehmbar sein, ist aber nicht erforderlich. Die tatsächliche Intensität der Bittere ist manchmal durch den starken Malzcharakter maskiert, wobei die (scheinbare) Bittere lediglich als mäßig empfunden werden kann, wenn der Abgang nicht sehr trocken ist.

Mundgefühl: Mittelmäßiger Körper. Weich. Mittlere bis mittelhohe Karbonisierung. Geringe bis keine Adstringenz. Trotz der Geschmacksfülle ist es schlank genug, um in seiner Heimat Düsseldorf als „Session Bier“ konsumiert zu werden.

Gesamteindruck: Ein gut ausgewogenes, bitteres, dennoch malziges, reintöniges, hochvergorenes, bernsteinfarbenes deutsches Ale.

Geschichte: Der traditionelle Düsseldorfer Bierstil. „Alt“ bezieht sich auf die ursprüngliche (alte) obergärige Brauweise, die weit verbreitet war, bevor die „Gärung auf Unterzeug“ populär wurde. Obwohl bereits lange vor der Isolierung untergäriger Lagerhefen gebraut, weist es viele Merkmale untergäriger Biere auf. Die besten Beispiele findet man in Gasthausbrauereien der Düsseldorfer Altstadt.

Anmerkungen: Ein bitteres Bier, abgerundet durch einen reichhaltigen Malzcharakter. Vergoren im unteren Temperaturbereich der obergärigen (Ale)Hefe (15-18°C) und kalt gereift, um einen reintönigeren, weicheren Geschmack zu erzeugen, als er für die meisten Ales typisch ist. Zu den bekanntesten Varianten zählt Sticke Alt, welches etwas stärker, reichhaltiger und komplexer als typische Altbiere ist. Die Bittere erreicht bis zu 60 IBU und es wird länger gereift, wobei üblicherweise die Trockenhopfung im Lagerkeller (das „Hopfenstopfen“) zur Anwendung kommt. Münster Alt ist typischerweise schwächer eingebraut, säuerlich, heller (goldfarbig) und kann einen signifikanten Anteil Weizenmalz enthalten. Sowohl Sticke als auch Münster Alt sollten in der Kreativbier Kategorie (23) eingereicht werden.

Zutaten: Die Schüttung variiert, besteht aber normalerweise aus deutschen Basismalzen (Pilsner, manchmal Münchner) mit kleinen Anteilen Caramelmalz und Röstmalz zur Farbgebung. Gelegentlich wird etwas Weizen zugesetzt. Traditionell ist die Verwendung von Spalter Hopfen, aber andere feine Aromasorten können ebenfalls verwendet werden. Brauwasser mit mäßiger Karbonathärte. Reintönige, hochvergärende obergärige (Ale)Hefe. Zum Maischen wird traditionell ein mehrstufiges Infusionsverfahren oder das Dekoktionsverfahren angewendet.

Spezifikation: Stammwürze: 11,4-13,3°P
Endvergoren: 2,6-3,8°P Alkohol: 4,5-5,2% v/v
Bittere: 35-50 IBU Farbe: 22-33 EBC

Gewerbliche Beispiele: Düsseldorfer Altstadt: Zum Uerige, Im Füchsen, Schumacher, Zum Schlüssel;
weitere Beispiele: Diebels Alt, Schlösser Alt, Frankenheim Alt.

8 ENGLISCHES PALE ALE

8A Standard / Ordinary Bitter

8B Special / Best / Premium Bitter

8C Extra Special / Strong Bitter (ESB)

9 SCHOTTISCHES UND IRISCHES ALE

9A Scottish Light 60/-

9B Scottish Heavy 70/-

9C Scottish Export 80/-

9D Irish Red Ale

9E Strong Scotch Ale

10 AMERIKANISCHES ALE

10A Amerikanisches Pale Ale

10B Amerikanisches Amber Ale

10C Amerikanisches Brown Ale

11 ENGLISCHES BROWN ALE

11A Mild

11B Southern English Brown Ale

11C Northern English Brown Ale

12 PORTER

12A Brown Porter

Geruch: Malzaroma mit einer milden Rötnote sollte bei diesem Bierstil evident sein, wobei es schokoladig sein kann. Es können auch unterstützende Aromen vorkommen,

die keinen Röstcharakter haben (getreideartig, brotig, nussig, karamellartig und/oder süß). Englisch Hopfenaroma ist mäßig bis nicht vorhanden. Fruchtiger Ester ist mäßig bis nicht vorhanden. Diacetyl ist gering bis nicht vorhanden.

Aussehen: Hellbraune bis dunkelbraune Farbe, oft mit rubinrotem Glanz, wenn es gegen Licht gehalten wird. Gute Klarheit, obwohl es beinahe undurchsichtig sein kann. Leicht cremefarbene bis leicht gebräunte Schaumkrone mit guter bis mittelmäßiger Beständigkeit.

Geschmack: Der malzige Geschmack beinhaltet milde bis moderate Rötnoten (häufig mit einem Schokoladecharakter) und oft mit einem signifikanten Nuss-, und/oder Caramelcharakter. Teilweise können sekundäre Aromen nach Kaffee, Lakritze, Biskuit oder Toast vorkommen. Das Bier sollte keinen signifikanten Röstmalzcharakter haben (beißender, angebrannter oder scharfer Röstgeschmack), obwohl ein kleiner Anteil davon eine Komplexität von Bitterschokolade beisteuern kann. Englischer Hopfengeschmack ist moderat bis nicht vorhanden. Eine mäßige bis durchschnittliche Hopfenbittere führt zu einer Variation der Balance von schwach malzig bis schwach bitter. Üblicherweise sind diese Biere ziemlich hoch vergoren, obwohl auch süße Versionen existieren. Diacetyl sollte mäßig bis nicht vorhanden sein. Moderate bis geringe fruchtige Ester.

Mundgefühl: Schlanker bis mittelmäßiger Körper. Mäßige bis mittelhohe Karbonisierung

Gesamteindruck: Ein ziemlich kräftiges englisches dunkles Ale mit dezenter Röstaromatik

Geschichte: Ursprünglich kommt dieser Stil aus England, wobei es sich aus einem Verschnitt von Bieren oder Bierwürze, genannt „Entire“ entwickelt hat. Ein Vorgänger des Stout. Es wird behauptet, dass dieses Bier durch Träger (englisch „porter“) und andere Personen, die harter körperlicher Arbeit nachgingen, favorisiert wurde.

Anmerkungen: Es unterscheidet sich vom „Robust Porter“ dadurch, dass es für gewöhnlich einen weichereren, süßeren und mehr caramelartigen Geschmack, eine geringere Stammwürze und normalerweise weniger Alkohol hat. Es ist gehaltvoller und hat mehr Röstcharakter als ein „Brown Ale“. Mit mehr Stammwürze eingebraut als ein „Dark Mild“. Einige Vertreter dieser Biersorte sind mit untergäriger Lagerbierhefe vergoren. Die Balance / der Schwerpunkt liegt mehr beim Malz als beim Hopfen. Es hat üblicherweise einen „Englischen“ Charakter. Historische Versionen mit Brettanomyces, Säure oder Rauchgeschmack sollten in der Spezialbierkategorien (23) eingereicht werden.

Zutaten: Englische Rohstoffe sind am verbreitetsten. Kann verschiedene Malzsorten, darunter dunkle Röstmalze (z.B. chocolate malt) und Caramelmalze enthalten. Bei historischen Versionen wurde eine signifikante Menge an „Braunmalz“ verwendet. Üblicherweise wird keine große Menge an Röstmalz oder Röstgerste verwendet. Englische Hopfensorten werden am häufigsten verwendet, sie sind aber üblicherweise hintergründig. Wasser vom Londoner bzw. Dubliner Typ (mäßige Karbonathärte) ist traditionell. Englische oder Irische Alehefe, fallweise auch Lagerhefe, wird verwendet. Es kann auch eine geringe Menge von Zusätzen (Zucker, Mais, Melasse, Sirup, etc.).

Spezifikation:	Stammwürze: 10,0–12,9 °P
Endvergoren: 2,1-3,6 °P	Alkohol: 4,4-5,4% v/v
Bittere: 18-35 IBU	Farbe: 39-59 EBC

Gewerbliche Beispiele: Fuller's London Porter, Samuel Smith Taddy Porter, Burton Bridge Burton Porter, RCH Old Slug Porter, Nethergate Old Growler Porter, Hambleton Nightmare Porter, Harvey's Tom Paine Original Old Porter, Salopian Entire Butt English Porter, St. Peters Old-Style Porter, Shepherd Neame Original Porter, Flag Porter, Wasatch Polygamy Porter.

12B Robust Porter

Geruch: Röstaromen (oftmals mit einem leicht angebrannten Röstmalzcharakter) sollten erkennbar sein und können mäßige Intensität aufweisen. Optional können auch einige zusätzliche Malzcharaktere unterstützend auftreten (getreidig, brotig, caramelatig, schokoladig, kaffeeartig, reichhaltig und / oder süß). Das Hopfenaroma ist gering bis hoch (US oder UK Varianten). Manche amerikanische Varianten können auch hopfengestopft sein. Fruchtige Ester sind moderat bis nicht vorhanden. Wenig bis kein Diacetyl.

Aussehen: Braun bis Schwarzbraun, oft mit rubin- oder granatartigem Glanz. Kann sich farblich Schwarz annähern. Die Klarheit kann in so einem dunklen Bier schwer bestimmt werden, aber wenn es nicht undurchsichtig ist, dann wird es klar sein (besonders, wenn es gegen das Licht gehalten wird). Volle, braun gefärbte Schaumkrone mit relativ guter Beständigkeit.

Geschmack: Der mäßig starke Malzgeschmack zeigt gewöhnlich einen leicht angebrannten Röstmalz Charakter (und manchmal Schokolade- und/oder Kaffeeengeschmack) mit einem etwas röstartigem, trockenen Abgang. Der allgemeine Geschmack kann zwischen trocken und mittelsüß auklingen, abhängig von der Zusammensetzung der Malzschüttung, dem Grad der Hopfenbittere und dem Vergärungsgrad. Röstprodukte können einen scharfen Charakter verleihen, wobei es insgesamt nicht scharf, verbrannt oder kratzig rau erscheinen sollte. Mittlere bis hohe Bittere, die durch das Röstmalz betont werden kann. Der Hopfengeschmack kann variieren von gering bis mäßig hoch (US oder UK Hopfensorten sind typisch) und gleicht den Röstmalzgeschmack aus. Wenig bis kein Diacetyl. Fruchtige Ester sind mäßig bis nicht vorhanden.

Mundgefühl: Mittelmäßiger bis fülliger Körper. Mäßige bis mittelhohe Karbonisierung. Stärkere Versionen können ein schwaches Wärmegefühl durch den Alkohol erzeugen. Die Röstgerste kann eine leicht adstringierende Wirkung hervorrufen, wobei dieser Charakter nicht stark sein sollte.

Gesamteindruck: Ein gehaltvolles, malziges dunkles Ale mit komplexem, geschmackvollem Röstcharakter.

Geschichte: Eine stärkere, hopfigere und / oder mit mehr Röstcharakter ausgestattete Version des Porter, entwickelt entweder als historischer Rückblick oder als amerikanische Interpretation dieses Stils. Traditionelle Vertreter haben einen feineren Hopfencharakter (häufig Englische Hopfensorten), während neuere Versionen beträchtlich aggressiver sein können. Beide Varianten sind aber gleichermaßen gültige Vertreter dieses Bierstils.

Anmerkungen: Obwohl dieser Stil eher breite

Interpretationsmöglichkeiten für den Brauer offen lässt, kann es von einem Stout unterschieden werden, da der starke Röstgerstencharakter fehlt. Vom „Brown Porter“ unterscheidet es sich dadurch, dass es normalerweise einen Röstcharakter und einen höheren Alkoholgehalt aufweist. Die Intensität der Röstnoten und des Malzaromas kann sehr stark variieren. Kann (muss aber nicht) einen starken Hopfencharakter und merklichen Gehalt an Gärnebenprodukten haben. Es kann also einen „Amerikanischen“ oder einen „Englischen“ Charakter aufweisen.

Zutaten: Es können verschiedene Malzsorten enthalten sein, vorwiegend Röstmalz und geröstetes Getreide, welche oft dunkle Spezialmalze enthalten (Chocolate-Malz und / oder Röstgerste können ebenfalls für manche Versionen verwendet werden).

Hopfen wird für Bitterung, Geschmack und / oder Aroma verwendet. Häufig werden UK oder US-Sorten verwendet. Wasser mit mäßiger bis hoher Karbonathärte ist typisch. Die verwendete Hefe kann entweder ein reintonig vergärender US-Stamm sein oder ein charaktervoller englischer Hefestamm.

Spezifikation:	Stammwürze: 11,9-15,9 °P
Endvergoren: 3,1-4,1 °P	Alkohol: 4,8-6,5 % v/v
Bittere: 25-50 IBU	Farbe: 43-69 EBC

Gewerbliche Beispiele: Great Lakes Edmund Fitzgerald Porter, Meantime London Porter, Anchor Porter, Smuttynose Robust Porter, Sierra Nevada Porter, Deschutes Black Butte Porter, Boulevard Bully! Porter, Rogue Mocha Porter, Avery New World Porter, Bell's Porter, Great Divide Saint Bridget's Porter.

12C Baltischer Porter

Geruch: Die reichhaltige malzige Süße enthält oft caramelatige, nussige bis hin zu mild gerösteten (getoasteten) und / oder lakritzeartigen Noten. Ein komplexes Alkohol- und Esterprofil von mäßiger Stärke erinnert an Zwetschken, Dörrpflaumen, Rosinen, Kirschen oder Johannisbeere - fallweise mit einem portweinartigen Charakter. Weist einen etwas „dunkleren Malzcharakter“ auf nach dunkler Schokolade, Kaffee oder Melassesirup, der aber niemals angebrannt erscheint. Kein Hopfenaroma. Keine Säure. Sehr weich.

Aussehen: Dunkles Kupferrot bis undurchsichtiges Dunkelbraun (nicht aber Schwarz). Dicke, beständige, gebräunte Schaumkrone. Klar, wobei dunklere Versionen undurchsichtig sein können.

Geschmack: Ebenso wie der Geruch, hat auch der Geschmack eine starke malzige Süße mit einer komplexen Mischung aus dunklem Malz, Estern von getrockneten Früchten und Alkohol. Es hat einen bedeutenden, aber weichen schwarzbierartigen Röstgeschmack, der keine angebrannten Noten aufweist. Vollmundig und sehr weich. Reintoniger Lagerbier-Charakter. Kein Diacetyl. Im Antrunk süß, aber der Geschmack der dunkleren Malzsorten dominiert sehr rasch und bleibt bis zum Abgang bestehen. Nur leicht trocken mit einem Hauch von geröstetem Kaffee oder Lakritze im Abgang. Das Malz kann eine caramelatige, nussige, sirupartige und / oder lakritzeähnliche Komplexität annehmen. Ein leichter Hauch von schwarzer Johannisbeere und dunklen

Früchten. Mäßige bis mittlere Bittere von Malz und Hopfen, gerade richtig, um eine Balance zu erreichen. Der Hopfengeschmack von leicht würzigen Hopfensorten (Lubliner oder Saazer Hopfen) reicht von nicht vorhanden bis mäßig.

Mundgefühl: Generell voller Körper und weich, mit einer Wärme von gut gealtertem Alkohol (obwohl der seltenere leichtere Carnegie-Stil einen mittelmäßigen Körper hat, und weniger wärmend wirkt). Mittlere bis mittelhohe Karbonisierung, die das Gefühl der Vollmundigkeit verstärkt. Liegt aufgrund der Karbonisierung nicht schwer auf der Zunge. Die meisten Vertreter liegen im Bereich von 7,0–8,5% v/v Alkohol.

Gesamteindruck: Ein baltisches Porter hat oft einen malzigen Geschmack, der an ein Englisches Brown Porter erinnert und den beherrschenden Röstcharakter eines Schwarzbiers, aber mit höherer Stammwürze und stärkerem Alkoholgehalt. Sehr komplex, mit vielfältigen Geschmacksrichtungen.

Geschichte: Traditionelles Bier von den Ländern, die an die Ostsee grenzen. Abgeleitet vom Englischen Porter, aber beeinflusst durch das Russian Imperial Stout.

Anmerkungen: Dieser Bierstil kann auch als Imperial Porter beschrieben werden, obwohl stark röstaromatische und stark gehopfte Versionen in der Imperial Stout (13F) oder Spezialbiere Kategorie (23) eingereicht werden sollten.

Zutaten: Generell wird Lagerhefe verwendet (kalte Vergärung auch bei Verwendung von Alehefe). Entbittertes Röstmalz. Münchner oder Wiener Malz bilden die Basis. Hopfensorten aus Kontinentaleuropa. Kann Caramelmalz und / oder andere Zusätze enthalten. „Braunmalz“ oder bernsteinfarbenes Malz ist in historischen Rezepten enthalten.

Spezifikation:	Stammwürze: 14,7-21,6 °P
Endvergoren: 4,1-6,1 °P	Alkohol: 5,5-9,5 % v/v
Bittere: 20-40 IBU	Farbe: 33-59 EBC

Gewerbliche Beispiele: Sinebrychoff Porter (Finnland), Okocim Porter (Polen), Zywiec Porter (Polen), Baltika #6 Porter (Russland), Carnegie Stark Porter (Schweden), Aldaris Porteris (Lettland), Utenos Porter (Lithauen), Stepan Razin Porter (Russland), Nøgne ø porter (Norwegen), Neuzeller Kloster-Bräu Neuzeller Porter (Deutschland), Southampton Imperial Baltic Porter.

13 STOUT

13A Dry Stout

Geruch: Kaffeeartige Aromen nach gerösteter Gerste und Röstmalz sind vorherrschend; eventuell können zarte Schokolade-, Kakao- und / oder getreidige Sekundärnoten auftreten. Ester sind mäßig bis gar nicht vorhanden. Kein Diacetyl. Hopfenaroma gering bis nicht vorhanden.

Aussehen: Tiefschwarz bis dunkelbraun mit granatartigem Glanz. Kann lichtundurchlässig sein (falls nicht, sollte es klar erscheinen). Eine hohe, cremig sahnige, langlebige, schwach gebräunte bis braune Schaumkrone ist

charakteristisch.

Geschmack: Mäßige Röstnoten mit leichter Schärfe, optional mit geringer bis mäßiger Säure und mittlerer bis hoher Hopfenbittere. Trockener, kaffeeartiger Abgang, hervorgerufen vom gerösteten Schüttungsanteil. Kann einen bittersüßen oder ungesüßten Schokolade Charakter aufweisen, der bis zum Abgang anhält. Ausgleichende Faktoren können beinhalten: etwas Cremigkeit, mäßige bis keine Fruchtigkeit und mittleres bis kein Hopfenaroma. Kein Diacetyl.

Mundgefühl: Schlanker bis fülliger Körper mit cremig sahnigem Charakter. Geringe bis mäßige Karbonisierung. Für die hohe Hopfenbittere und den erheblichen Anteil Röstmalz bzw. Röstgetreide ist dieses Bier bemerkenswert weich. Die Wahrnehmung des Körpers kann durch die Stammwürze beeinflusst werden (schwächere Biere haben einen leichteren Körper). Kann durch die Röstprodukte leicht adstringent sein, wobei raue, kratzige Empfindungen unerwünscht sind.

Gesamteindruck: Ein sehr dunkles, bitteres, cremig sahniges Ale mit merklichen Röstnoten.

Geschichte: Der Bierstil entstand aus den Versuchen, am Erfolg des London Porter mitzuprofitieren und vermittelte ursprünglich einen volleren, sahnigeren, stärkeren - eben mehr „stoutigen“ Körper. Wenn eine Brauerei ein Stout und ein Porter anbot, dann war das Stout immer das stärkere Bier (daher nannte man es ursprünglich auch „Stout Porter“). Modernere Versionen werden mit geringerer Stammwürze eingebraut und sind nicht mehr stärker als Porter.

Anmerkungen: Beim Dry Stout handelt es sich um die Fassbier Version, die auch als Irish Stout oder Irish Dry Stout bekannt ist. Die Flaschenbier Varianten werden üblicherweise mit deutlich höherer Stammwürze eingebraut und können (sofern sie ausreichend stark sind) als Foreign Extra Stout klassifiziert werden. Während die meisten kommerziellen Versionen hauptsächlich auf Röstgerste basieren, verwenden andere eine Kombination verschiedener Röstmalze (z.B. chocolate oder black malt). Bittere, Röstcharakter und die Trockenheit im Abgang können variieren. Dem Brauer ist hier ein gewisser Interpretationsspielraum zu gewähren.

Zutaten: Der trockene Abgang kommt von der Verwendung gerösteter, ungemälzter Gerste in Verbindung mit hellem Malz, mäßiger bis hoher Hopfenbittere und hohem Vergärungsgrad. Ungemälzte Gersteflocken können zur Erhöhung der Cremigkeit bzw. Sahnigkeit ebenfalls verwendet werden. Ein geringer Anteil (vielleicht 3 %) von gesäuertem Bier wird manchmal zur Erhöhung der Komplexität verwendet (üblicherweise nur von Guinness). Das Brauwasser weist eine mäßige Karbonathärte auf, wobei höhere Werte nicht den klassischen trockenen Abgang ergeben.

Spezifikation:	Stammwürze: 9,0–12,4°P
Endvergoren: 1,8–2,8°P	Alkohol: 4,0–5,0% v/v
Bittere: 30-45 IBU	Farbe: 49-79 EBC

Gewerbliche Beispiele: Guinness Draft Stout (auch in Dosen), Murphy's Sout, Beamish Stout, O'Hara's Celtic Stout, Russian River O.V.L. Stout, Three Floyd's Black Sun Stout, Dorothy Goodbody's Wholesome Stout, Orkney Dragonhead Stout, Old Dominaion Stout, Goose

13B Sweet Stout

Geruch: Aroma nach mild geröstetem Getreide, manchmal mit Kaffee und / oder Schokoladennoten. Eine cremig sahnige Süße ist häufig wahrnehmbar. Die Fruchtigkeit kann gering bis mittelhoch sein. Wenig bis kein Diacetyl. Wenig bis kein Hopfenaroma.

Aussehen: Schwarzbraun bis schwarz. Kann lichtundurchlässig sein (falls nicht, sollte es klar erscheinen). Cremig sahnige, leicht gebräunte bis braune Schaumkrone.

Geschmack: Wie beim Dry Stout dominieren Röstprodukte den Geschmack und verleihen Kaffee- und / oder Schokoladennoten. Die Hopfenbittere ist mäßig (schwächer als beim Dry Stout). Eine mittlere bis starke Süße (häufig durch die Zugabe von Laktose) hält bis zum Abgang und ergibt einen Kontrast zum Röstcharakter und der Hopfenbittere. Wenig bis mäßige fruchtige Ester. Wenig bis kein Diacetyl. Die Balance zwischen den Röstprodukten und der Süße kann variieren von ziemlich süß bis mäßig trocken und etwas röstartig.

Mundgefühl: Fülliger bis voller, cremig sahniger Körper. Geringe bis mäßige Karbonisierung. Die hohe Restsüße aus unvergorenen Zuckern hebt die Vollmundigkeit.

Gesamteindruck: Ein sehr dunkles, süßes, vollmundiges Ale mit leichtem Röstcharakter. Erinnert häufig an einen gesüßten Espresso.

Geschichte: Ein englischer Stouttyp. Ursprünglich als „Milk-“ oder „Cream-Stout“ bekannt, sind diese Bezeichnungen mittlerweile in England gesetzlich verboten (anderswo werden sie aber noch akzeptiert). Der Name „Milkstout“ stammt von der Verwendung von Laktose (Milchzucker) als Süßungsmittel.

Anmerkungen: Die Stammwürze ist in England niedrig. Exportierte und US-amerikanischen Versionen werden stärker eingebraut. Die Höhe des Restzuckers, die Intensität des Röstcharakters und die Balance zwischen beiden Merkmalen können variieren – somit besteht ein gewisser Spielraum für Interpretationen.

Zutaten: Die Süße der meisten Sweet Stouts kommt von einer im Vergleich zu Dry Stouts geringeren Bittere und dem höheren Anteil an unvergärbaren Zuckern bzw. Dextrinen. Lactose (ein unvergärbbarer Milchzucker), wird häufig zugesetzt, um die Restsüße zu erhöhen. Die Schüttung basiert auf hellem Malz und kann Zusätze von Röstgerste, Röstmalzen (chocolate malt, black malt), Caramelmalz, Rohfrucht (Mais) und Zuckersirup enthalten. Ein Brauwasser mit hoher Karbonathärte ist üblich.

Spezifikation:	Stammwürze: 11,0-14,7°P
Endvergoren: 3,1-6,1°P	Alkohol: 4,0-6,0 % v/v
Bittere: 20-40 BU	Farbe: 59-79 EBC

Kommerzielle Beispiele: Mackesons's XXX Stout, Watney's Cream Stout, Farsons's Lacto Stout, St. Peter's Cream Stout, Marston's Oyster Stout, Sheaf Stout, Hitachino Nest Sweet Stout (Lacto), Samuel Adams Cream Stout, Left Hand Milk Stout, Widmer Snowplow Milk Stout

13C Oatmeal Stout

Geruch: Aroma nach mild geröstetem Getreide, häufig mit Kaffeenoten. Eine leichte Süße kann an Sahne Kaffee erinnern lassen. Geringe bis mittlere Fruchtigkeit. Mäßig bis kein Diacetyl. Wenig bis kein Hopfenaroma (wenn, dann meist von britischen Hopfensorten). Ein leichtes Haferaroma ist optional.

Aussehen: Braun bis schwarz. Hohe, cremig sahnige, beständige, leicht gebräunte bis braune Schaumkrone. Kann lichtundurchlässig sein (falls nicht, sollte es klar erscheinen).

Geschmack: Mittelsüß und -trocken mit komplexem Röst- und Hafercharakter. Hafer kann nussige, getreidige oder erdige Geschmacksnoten beisteuern. Röstnoten können in Kombination mit malziger Süße einen an Milkschokolade oder Kaffee-Sahne erinnernden Geschmack ergeben. Mittlere Hopfenbittere, in der Balance malzbetont. Mäßig bis kein Diacetyl. Mäßiges bis kein Hopfengeschmack.

Mundgefühl: Fülliger bis voller Körper, samtweich, manchmal fast aalglatt erscheinend. Cremig sahnig. Mittlere bis mittelhohe Karbonisierung.

Gesamteindruck: Ein sehr dunkles, vollmundiges, malziges Ale mit einem durch Hafergeschmack ergänzten Röstcharakter.

Geschichte: Eine saisonale englische Variante des Sweet Stout, die für gewöhnlich weniger süß als das Original ist und den Körper eher durch die Komplexität des Hafers als die Restsüße der Laktose stützt.

Anmerkungen: Die Süße liegt im Allgemeinen zwischen Sweet und Dry Stouts. Es gibt Variationen von ziemlich süß bis recht trocken, sowie in der Bittere und im Hafercharakter. Geringe Haferanteile können einen seidig samtigen Körper und eine gewisse Reichhaltigkeit im Geschmack ergeben, während hohe Haferanteile zu einem ziemlich intensiven Geschmack mit nahezu öligem Mundgefühl führen können. Bei der Beurteilung ist dem Brauer also ein entsprechender Spielraum für Interpretationsmöglichkeiten einzuräumen.

Zutaten: Helles Malz, Caramelmalz, Röstmalz und dunkel geröstetes Getreide. 5-10% Hafer zur Erhöhung der Vollmundigkeit und der Komplexität des Geschmacks. Hopfengaben dienen primär der Bitterung. Alehefe. Das Brauwasser sollte etwas Karbonathärte aufweisen.

Spezifikation:	Stammwürze: 11,9-15,9°P
Endvergoren: 2,6-4,6°P	Alkohol: 4,2-5,9% v/v
Bittere: 25-40 IBU	Farbe: 43-79 EBC

Gewerbliche Beispiele: Samuel Smith Oatmeal Stout, Young's Oatmeal Stout, McAuslan Oatmeal Stout, Maclay's Oat Malt Stout, Broughton Kinmount Willie Oatmeal Stout, Anderson Valley Barney Flats Oatmeal Stout, Tröegs Oatmeal Stout, New Holland The Poet, Goose Island Oatmeal Stout, Wolaver's Oatmeal Stout.

13D Foreign Extra Stout

Geruch: Mäßige bis starke Röstaromen, die Kaffee-, Schokolade- und / oder leicht angebrannte Noten aufweisen können. Mittlere bis hohe Fruchtigkeit. Einige Versionen können ein süßes Aroma haben; auch Melasse, trockene Früchte und / oder weinige Aromen können

vorkommen. Stärkere Varianten können Alkoholaroma aufweisen (niemals scharf oder lösungsmittelartig). Wenig bis kein Hopfenaroma. Wenig bis kein Diacetyl.

Aussehen: Schwarzbraun bis schwarz. Die Klarheit kann durch die tiefe Farbe verschleiert sein (falls es lichtdurchlässig ist, sollte es jedoch klar erscheinen). Hohe, leicht gebräunte bis braune Schaumkrone mit guter Beständigkeit.

Geschmack: Tropische Versionen können recht süß sein – ohne viel Röstcharakter oder Bittere, während Export Versionen mäßig trocken sein können. Ergibt also entweder den Eindruck eines stärker eingebrauten Sweet Stouts oder Dry Stouts. Der Röstcharakter kann mäßig bis hoch ausfallen, wobei die Schärfe eines Dry Stouts in keinem Fall präsent sein sollte. Tropische Versionen können viel fruchtige Ester, weiche Geschmacksnoten dunkler Malze und eine zurückhaltende Bittere aufweisen; häufig besitzen sie eine süße Rumnote. Export Versionen enthalten weniger Ester, stärker betonte Röstnoten und weisen eine höhere Bittere auf. Der Röstgeschmack beider Versionen kann Geschmacksnoten nach Kaffee, Schokolade oder leicht angebranntem Getreide aufweisen. Wenig bis kein Hopfengeschmack. Sehr wenig bis kein Diacetyl.

Mundgefühl: Fülliger bis voller Körper, häufig mit einem weichen, cremig-sahnigen Charakter. Kann bei hohem Alkoholgehalt einen wärmenden Eindruck hinterlassen, der aber niemals scharf erscheint. Mäßige bis mittelhohe Karbonisierung.

Gesamteindruck: Ein sehr dunkles, mäßig starkes Ale mit Röstcharakter. Tropische Versionen können recht süß sein, während Export Versionen trockener und ziemlich robust erscheinen können.

Geschichte: Ursprünglich für die tropischen Märkte mit höherer Stammwürze eingebraute Stouts (daher mitunter bekannt als „Tropical Stout“). Einige in Flaschen gefüllte Export (d.h. stärkere) Versionen eines Dry Stout oder Sweet Stout entsprechen ebenfalls diesem Profil. Guinness Foreign Extra Stout wird seit dem frühen 18. Jahrhundert gebraut.

Anmerkungen: Eine ziemlich breit angelegte Klasse von Stouts, welche entweder fruchtig süß, trocken und bitter, oder sogar mit *Brettanomyces* gereift sein können (z.B. Guinness Foreign Extra Stout; dieser Biertyp wird am besten in der Kreativbier-Kategorie 23 eingereicht). Man betrachte den Bierstil entweder als ein stärker eingebranntes Dry Stout und / oder Sweet Stout, oder als eine „abgespeckte“ Version des Imperial Stout ohne späte Aromahopfung. Hopfige Versionen mit hoher Bittere werden am besten als American-Style Stout (13E) eingereicht.

Zutaten: Ähnlich wie für Dry oder Sweet Stout, aber mit höherer Stammwürze eingebrannt. Helle Malze, Röstmalz und dunkel geröstetes Getreide. Hopfung dienen vorwiegend der Bitterung. Zutaten wie Zucker können zur Erhöhung des Extraktgehalts verwendet werden. Alehefe (obgleich einige Tropical Stouts mit untergäriger (Lager)Hefe gebraut werden).

Spezifikation:	Stammwürze: 13,8-18,2°P
Endvergoren: 2,6-4,6°P	Alkohol: 5,5-8,0% v/v
Bittere: 30-70 IBU	Farbe: 59-79 EBC

Gewerbliche Beispiele: Lion Stout (Sri Lanka), Dragon Stout (Jamaica), ABC Stout (Singapore), Royal Extra “The Lion Stout” (Trinidad), Jamaica Stout (Jamaica), Export-Type: Freeminer Deep Shaft Stout, Guinness Foreign Extra Stout (bottled, not sold in the US), Ridgeway of Oxfordshire Foreign Extra Stout, Coopers Best Extra Stout, Elysian Dragonstooth Stout.

13E Amerikanisches Stout

Geruch: Mäßiges bis starkes Röstmalz-Aroma, das häufig den Charakter von geröstetem Kaffee oder dunkler Schokolade annimmt. Angebrannte oder verkohlte Aromen sind schwach bis nicht vorhanden. Mittleres bis sehr schwaches Hopfenaroma, häufig mit einem zitrusartigen oder harzigen amerikanischen Hopfencharakter. Ester sind optional, können aber bis zu mittlerer Intensität präsent sein. Leichte alkoholische Aromen sind ebenfalls optional. Kein Diacetyl.

Aussehen: Im Allgemeinen tiefschwarz, obgleich einige Varianten braunschwarz erscheinen. Hohe, beständige Schaumkrone mit leicht gebräunter bis hellbrauner Farbe. Normalerweise undurchsichtig.

Geschmack: Mäßiger bis sehr starker Röstmalzgeschmack, häufig nach Kaffee, gerösteten Kaffeebohnen, dunkler oder bittersüßer Schokolade. Kann einen leichten Geschmack nach angebranntem Kaffeesatz aufweisen, aber dieser Charakter sollte – falls vorhanden – nicht hervortreten. Geringe bis mittlere malzige Süße, häufig mit reichhaltigen Schokolade oder Caramelnoten. Geringer bis starker Hopfengeschmack, der im Allgemeinen zitrusartige oder harzige amerikanische Hopfensorten reflektiert. Leichte Esternoten können präsent sein, sind aber nicht erforderlich. Mittlerer bis trockener Abgang, gelegentlich mit leicht angebranntem Charakter. Alkoholgeschmack kann bis zu mittlerer Intensität präsent sein, ist aber weich und mild. Kein Diacetyl.

Mundgefühl: Mittlerer bis voller Körper. Kann etwas cremig-sahnig sein, besonders wenn kleine Hafermengen verwendet werden um die Vollmundigkeit zu erhöhen. Kann durch Röstprodukte eine leichte Adstringenz aufweisen, aber dieser Charakter sollte nicht zu stark sein. Mittelhohe bis hohe Karbonisierung. Leichte bis mäßig starke alkoholische Wärme, die aber mild und nicht übermäßig scharf erscheint.

Gesamteindruck: Ein hopfiges, bitteres Foreign Style Stout (vom Exporttyp) mit starkem Röstcharakter.

Anmerkungen: Brauer bringen Individualität durch Variationen im Röstmalzprofil, im Malzcharakter (Süße, Geschmack) und in der Menge an späten Aromahopfung zum Ausdruck. Weist generell einen kräftigeren Röstmalzgeschmack und eine stärkere Hopfung auf als andere traditionelle Stouts (ausgenommen Imperial Stouts).

Zutaten: Übliche amerikanische Basismalze und Hefen. Variable Anteile dunkler und gerösteter Malze sowie an Caramelmalzen. Rohfrucht wie Hafer kann in geringen

Mengen präsent sein. Amerikanische Hopfensorten.

Spezifikation:	Stammwürze: 12,4-18,2°P
Endvergoren: 2,6-5,6°P	Alkohol: 5,0-7,0% v/v
Bittere: 35-75 IBU	Farbe: 59-79 EBC

Gewerbliche Beispiele: Rogue Shakespeare Stout, Deschutes Obsidian Stout, Sierra Nevada Stout, North Coast Old No. 38, Bar Harbor Cadillac Mountain Stout, Avery Out of Bounds Stout, Lost Coast 8 Ball Stout, Mad River Steelhead Extra Stout

13F Imperial Stout

Geruch: Reichhaltig und komplex, mit variablen Anteilen Röstaroma, Malz, fruchtigen Estern, Hopfen und Alkohol. Der Röstmalz Charakter kann Nuancen von Kaffee, dunkler Schokolade oder leicht angebrannte Noten annehmen und schwach bis mäßig stark ausgeprägt sein. Das Malzaroma kann dezent bis reichhaltig ausfallen (wie Barleywine), abhängig von Stammwürze und Zusammensetzung der Schüttung. Ein leichter Spezialmalz-Charakter (z.B. Caramel) ist optional und sollte nur zur Komplexität beitragen und nicht dominieren. Geringe bis mäßig starke fruchtige Ester können den komplexen Charakter dunkler Früchte annehmen (z.B. Zwetschke, Dörrpflaume, Rosinen). Das Hopfenaroma reicht von sehr schwach bis auffällig stark und kann jede Hopfensorte beinhalten. Ein eventuell vorhandener Alkoholcharakter sollte nicht scharf oder lösungsmittelartig erscheinen. Gealterte Versionen können einen leicht weinigen oder portweinartigen Charakter annehmen, sollten aber nicht sauer sein. Kein Diacetyl. In der Balance kann jedes der Aromamerkmale die Hauptrolle übernehmen. Nicht alle beschriebenen Aromen müssen anwesend sein; viele Interpretationen sind möglich. Durch Alterung werden Intensität, Balance und Abrundung der Aromen beeinflusst.

Aussehen: Schwarzbraun mit Rottönen bis tiefschwarz. Lichtundurchlässig. Die Schaumkrone weist eine helle bis dunkle Brauntönung auf und ist im Allgemeinen gut geformt, obgleich die Haltbarkeit gering bis mäßig sein kann. Hoher Alkoholgehalt und die Viskosität können beim Schwenken zu einer Tränenbildung an der Glaswandung führen.

Geschmack: Reichhaltig, tiefgründig, komplex und häufig recht intensiv, mit variablen Anteilen Röstcharakter, Malz, fruchtigen Estern, Alkohol, Hopfenbittere und Hopfengeschmack. Mittlere bis auffällig starke Bittere. Mäßiger bis starker Hopfengeschmack (beliebige Sorten). Mäßiger bis auffällig starker Röstgeschmack, der an bitter-süße oder ungesüßte Schokolade, Kakao und / oder starken Kaffee erinnern kann. Nuancen von angebranntem Getreide, angebrannten Korinthen (Rosinen) oder Teer können wahrnehmbar sein. Geringe bis intensive fruchtige Ester können den Charakter dunkler Früchte annehmen (Rosinen, Zwetschke, Dörrpflaume). Die Malzbasis kann reichhaltig und stark wie bei Barleywine sein und optional durch caramel- und brotartige oder getoastete Geschmacksnoten gestützt sein. Die alkoholische Stärke sollte wahrnehmbar sein, aber nicht scharf oder lösungsmittelartig erscheinen. Kein Diacetyl. Der Abgang kann relativ trocken bis mäßig süß ausfallen, für gewöhnlich mit einer nachhängenden Röstnote, Hopfenbittere und einem wärmenden Alkoholcharakter.

Balance und Intensität der Geschmacksnoten können durch Alterung beeinflusst werden, wobei sich weinige oder portweinartige Charakterzüge ausbilden können.

Mundgefühl: Voller bis wuchtiger Körper mit üppiger, samtiger Textur (obgleich der Körper durch lange Reifung abbauen kann). Eine milde Wärme vom Alkohol soll erkennbar sein. Sollte nicht sirupartig und nicht zu niedrig vergoren sein. Schwache bis mäßige Karbonisierung, abhängig von Alter und Konditionierung.

Gesamteindruck: Ein starkes dunkles Ale mit intensivem Geschmack. Röstartig, fruchtig und bitter-süß, mit einer merklichen Alkoholpräsenz. Dunkle Früchte vermischen sich mit röstartigen, angebrannten oder nahezu teerartigen Eindrücken. Wie ein schwarzer Barleywine, bei dem alle Geschmacksdimensionen ins „Gaumenspiel“ eingreifen.

Geschichte: In England eingebraut mit hoher Stammwürze und kräftiger Hopfung für den Export in die baltischen Staaten und nach Russland. Angeblich sehr populär im russischen Zarenhaus. Heute noch beliebter bei handwerklichen Brauern in Amerika, die den Bierstil mit charakteristischen amerikanischen Merkmalen ausgestattet haben.

Anmerkungen: Es existieren englische und amerikanische Interpretationen (erwartungsgemäß weisen die amerikanischen mehr Bittere, Röstcharakter und Hopfenaromen auf, während die englischen einen komplexeren Spezialmalz-Charakter und ein auffälligeres Esterprofil haben). Der weite Bereich erlaubter Merkmale gibt dem Brauer maximalen Spielraum für seine Kreativität.

Zutaten: Gut gelöstes Pale Ale Malz, großzügige Mengen Röstmalz oder Röstgetreide. Kann auf einer komplexen Schüttung basieren, die praktisch alle Malztypen beinhaltet. Jede Hopfensorte kann verwendet werden. Brauwasser mit ausreichender Karbonathärte gleicht die Säure aus den Röstprodukten aus. Amerikanische oder englische Alehefe.

Spezifikation:	Stammwürze: 18,2-27,0°P
Endvergoren: 4,6-7,6°P	Alkohol: 8,0-12,0% v/v
Bittere: 50-90 IBU	Farbe: 59-79 EBC

Gewerbliche Beispiele: Three Floyd's Dark Lord, Bell's Expedition Stout, North Coast Old Rasputin Imperial Stout, Stone Imperial Stout, Samuel Smith Imperial Stout, Scotch Irish Tsarina Katarina Imperial Stout, Thirsty Dog Siberian Night, Deschutes The Abyss, Great Divide Yeti, Southampton Russian Imperial Stout, Rogue Imperial Stout, Bear Republic Big Bear Black Stout, Great Lakes Blackout Stout, Avery The Czar, Founders Imperial Stout, Victory Storm King, Brooklyn Black Chocolate Stout.

14 INDIA PALE ALE (IPA)

14A Englisch IPA

Geruch: Ein geringes bis mittelhohes Hopfenaroma von blumiger, erdiger oder fruchtiger Natur ist typisch, wobei die Intensität des Hopfencharakters üblicherweise geringer ist, als beim Amerikanischen IPA. Ein leichtes grasiges

Aroma vom Hopfenstopfen ist akzeptabel, aber nicht notwendig. Ein geringes Maß an caramelartigem oder getoastetem Malzaroma ist bei diesem Bierstil verbreitet. Eine geringe bis mäßige Fruchtigkeit durch Ester oder Hopfen kann wahrnehmbar sein. Manche Vertreter können eine schwefelige Note haben, obwohl dieser Charakter nicht obligatorisch ist.

Aussehen: Die Farbpalette reicht von goldenem Bernstein bis zu hellem Kupfer, die meisten Biere dieser Sorte liegen aber in einem Bereich zwischen mittelhellem Bernstein und Orange. Das Bier sollte klar sein, obwohl ungefilterte, hopfengestopfte Versionen ein wenig trüb sein können. Die cremefarbige Schaumkrone sollte eine gute Haltbarkeit haben.

Geschmack: Der Hopfengeschmack ist mittel bis stark ausgeprägt, wobei eine geringe bis betonte Hopfenbittere vorherrscht. Der Hopfengeschmack sollte ähnlich dem Aroma sein (blumig, erdig, fruchtig und/oder ein wenig grasig). Der Malzgeschmack kann mäßig bis mittelhoch sein. Jedenfalls sollte er angenehm wahrnehmbar sein und den Hopfencharakter unterstützen. Das Malz sollte einen englischen Charakter haben und kann brotig, biskuitartig, toastig und / oder caramelartig sein. Ungeachtet des beherrschenden Hopfencharakters, der für diese Biere typisch ist, ist ein ausreichender Malzgeschmack, Körper und Komplexität des Malzgeschmacks wichtig, um den Hopfencharakter zu unterstützen und eine gewisse Balance zu geben. Sehr geringe Mengen an Diacetyl sind akzeptabel. Fruchtigkeit von der Gärung oder vom beigefügten Hopfen erhöht die allgemeine Komplexität. Der Abgang ist mittelmäßig bis trocken. Die Bittere kann bis in den Nachtrunk reichen, sollte aber nicht kratzig-rau nachhängen. Wenn das Wasser einen hohen Sulfatanteil hat, dann kann das Bier einen ausgeprägten mineralischen Charakter mit trockenem Abgang, etwas schwefligem Geschmack und nachhängender Bittere haben. Ein reintoniger Alkoholgeschmack kann bei stärkeren Versionen festgestellt werden. Eichenfasslagerung ist bei diesem Bierstil nicht angebracht.

Mundgefühl: Weiches Mundgefühl mit mäßigem bis mittelkräftigem Körper, ohne Adstringenz durch Hopfen, obwohl in Kombination mit mäßiger bis mittelhoher Karbonisierung trotz Malzsüße ein trockener Eindruck entstehen kann. Bei stärkeren Varianten (aber nicht bei allen) kann und sollte eine weiche alkoholische Wärme empfunden werden.

Gesamteindruck: Ein hopfiges, mäßig starkes Pale Ale, das zu gleichen Teilen die Charakteristika von Englischem Malz, Hopfen und Hefe aufweist. Hat weniger Hopfencharakter und einen betonteren Malzgeschmack als Amerikanische Varianten.

Geschichte: Dieses Bier wurde gebraut, um die Reise von England nach Indien zu überleben. Die extremen Temperaturen und das Wanken auf hoher See führten zu hochvergorenen Bieren bei der Ankunft. Englische Pale Ales haben sich aus den India Pale Ales entwickelt.

Anmerkungen: Ein Pale Ale, das mit erhöhter Stammwürze und erhöhten Hopfengaben eingebraut wird. Moderne Varianten Englischer IPAs verblässen generell im Vergleich zu ihren Vorfahren. Die Bezeichnung „IPA“ wird heute relativ weitläufig bei kommerziellen Englischen Bieren verwendet, auch unkorrekterweise bei Bieren mit

weniger als 4 % v/v Alkohol. IPAs haben generell mehr Hopfenaroma und eine geringere Fruchtigkeit und / oder Caramelcharakter als Englische Pale Ales und Bitter. Erfrischendere Varianten haben üblicherweise einen signifikant höheren Hopfencharakter im Abgang.

Zutaten: Pale Ale Malz (gut gelöst und geeignet für ein einstufiges Infusionsverfahren); Englischer Hopfen; Englische Hefe, die ein fruchtiges, oder schwefeliges / mineralisches Profil hat. Zucker (raffiniert) kann in manchen Versionen verwendet werden. Ein hoher Sulfat- und geringer Karbonatanteil im Wasser ist Voraussetzung, um die angenehme Bittere authentischer „Burton-Versionen“ zu erreichen, obwohl nicht alle Beispiele diesen hohen Sulfatcharakter aufweisen.

Spezifikation:	Stammwürze: 12,4–18,2°P
Endvergoren: 2,6–4,6°P	Alkohol: 5,0–7,5% v/v
Bittere: 40–60 IBU	Farbe: 16–28 EBC

Gewerbliche Beispiele: Meantime India Pale Ale, Freeminer Trafalgar IPA, Fuller's IPA, Ridgeway Bad Elf, Summit India Pale Ale, Samuel Smith's India Ale, Hampshire Pride of Romsey IPA, Burton Bridge Empire IPA, Middle Ages ImPaile Ale, Goose Island IPA, Brooklyn East India Pale Ale.

14B Amerikanisches IPA

Geruch: Ein hervorstechendes bis intensives Hopfenaroma mit einem zitrusartigen, blumigen, parfumartigen, harzigen und / oder fruchtigen Charakter, der vom amerikanischen Hopfen stammt. Viele Versionen sind hopfengestopft und können ein zusätzliches grasiges Aroma aufweisen, obwohl dieses nicht erforderlich ist. Eine reintonige malzige Süße kann im Hintergrund bemerkbar sein, sollte aber auf niedrigerem Niveau sein als bei den englischen Beispielen. Fruchtigkeit, entweder von Estern oder vom Hopfen, kann bei so manchem Vertreter ebenfalls festgestellt werden, obwohl auch ein neutraler Gärungscharakter akzeptabel ist. Ein gewisser alkoholischer Charakter kann auch bemerkbar sein.

Aussehen: Die Farbpalette reicht von mittlerem Gold bis zu mittlerem, rötlichem Kupfer; manche Vertreter haben auch eine orange Farbe. Das Bier sollte klar sein, obwohl ungefilterte, hopfengestopfte Versionen ein wenig trüb sein können. Die weiße bis cremefarbige Schaumkrone sollte eine gute Haltbarkeit aufweisen.

Geschmack: Der Hopfengeschmack ist mittelstark bis stark und sollte den typisch amerikanischen Hopfencharakter wiedergeben, der zitrusartige, blumige, harzige oder fruchtige Aspekte aufweist. Mittelhohe bis sehr hohe Hopfenbittere, wobei die malzige Basis den Hopfencharakter unterstützt und für eine perfekte Balance sorgt. Der Malzgeschmack sollte gering bis mittelstark ausgeprägt sein und ist generell reintonig und malzig süß, obwohl caramelartige oder toastige Geschmacksnoten akzeptabel sind, wenn sie ein geringes Niveau aufweisen. Kein Diacetyl. Eine geringe Fruchtigkeit ist akzeptabel, aber nicht unerlässlich. Die Bittere kann bis in den Nachtrunk reichen, sollte aber nicht kratzig-rau nachhängen. Mitteltrockener bis trockener Abgang. Bei stärkeren Vertretern kann ein reines, alkoholisches Aroma festgestellt werden. Eichenfasslagerung ist bei diesem Bierstil nicht angebracht. Kann leicht schwefelig sein, die

meisten Beispiele weisen diesen Charakter aber nicht auf.

Mundgefühl: Weiches Mundgefühl mit mäßigem bis mittelkräftigem Körper, ohne Adstringenz durch Hopfen, obwohl in Kombination mit mäßiger bis mittelhoher Karbonisierung trotz Malzsüße ein trockener Eindruck entstehen kann. Bei stärkeren Varianten (aber nicht bei allen) kann und sollte eine weiche alkoholische Wärme empfunden werden. Der Körper ist generell schlanker als beim englischen Gegenstück.

Gesamteindruck: Ein entschieden hopfiges und bitteres, mäßig starkes Amerikanisches Pale Ale.

Geschichte: Eine amerikanische Version des historischen englischen Stils, gebraut unter der Verwendung amerikanischer Rohstoffe und amerikanischer Gesinnung.

Zutaten: Pale Ale Malz (gut gelöst und geeignet für ein einstufiges Infusionsverfahren); amerikanischer Hopfen; amerikanische Hefe, die ein reintoniges oder leicht fruchtiges Profil ergibt. Das Malz wird bei geringerer Temperatur eingemaischt, damit ein höherer Vergärungsgrad erreicht wird. Der Charakter des Wassers variiert von weich bis mäßig sulfathaltig. Versionen mit einem merklichen Roggencharakter („RyePA“) sollten in der Kategorie 23, „Kreative Bierspezialitäten“ eingereicht werden.

Spezifikation:	Stammwürze: 13,8–18,2°P
Endvergoren: 2,6–4,6°P	Alkohol: 5,5–7,5% v/v
Bittere: 40–70 IBU	Farbe: 12–30 EBC

Gewerbliche Beispiele: Bell’s Two-Hearted Ale, AleSmith IPA, Russian River Blind Pig IPA, Stone IPA, Three Floyd’s Alpha King, Great Divide Titan IPA, Bear Republic Racer 5 IPA, Victory Hop Devil, Sierra Nevada Celebration Ale, Anderson Valley Hop Otter, Dogfish Head 60 Minute IPA, Founder’s Centennial IPA, Anchor Liberty Ale, Harpoon IPA, Avery IPA.

14C Imperial IPA

Geruch: Ein hervorstechendes bis intensives Hopfenaroma, das von amerikanischem, englischem und / oder anderen noblen Hopfensorten kommen kann. Ein zitrusartiger Hopfencharakter ist fast immer präsent. Die meisten Varianten sind hopfengestopft und können ein zusätzliches harziges oder grasiges Aroma aufweisen, obwohl dieses nicht absolut notwendig ist. Eine gewisse malzige Süße kann im Hintergrund festgestellt werden. Fruchtigkeit, entweder von Estern oder vom Hopfen, kann ebenso bei manchen Varianten festgestellt werden, obwohl ein neutraler Gärungscharakter der typische ist. Ein alkoholisches Aroma kann üblicherweise festgestellt werden, dieses sollte aber nicht scharf sein.

Aussehen: Die Farbpalette reicht von goldenem Bernstein bis zu mittlerem, rötlichem Kupfer; manche Vertreter haben auch eine orange Farbe. Das Bier sollte klar sein, obwohl ungefilterte, hopfengestopfte Versionen ein wenig trüb sein können. Die weiße bis cremefarbige Schaumkrone sollte eine gute Haltbarkeit aufweisen.

Geschmack: Der Hopfengeschmack ist stark und komplex und kann die Verwendung von amerikanischen, englischen und / oder feinen Aromasorten wiedergeben. Hohe bis absurd hohe Hopfenbittere, wobei die malzige Basis den Hopfencharakter unterstützt und für eine perfekte Balance

sorgt. Der Malzgeschmack sollte gering bis mittelstark ausgeprägt sein und ist generell reintonig und malzig, wobei manche caramelartige oder toastige Geschmacksnoten akzeptabel sind, wenn sie ein geringes Niveau aufweisen. Kein Diacetyl. Eine geringe Fruchtigkeit ist akzeptabel, aber nicht unerlässlich. Eine lange, anhaltende Bittere kann bis in den Nachtrunk reichen, sollte aber nicht kratzig-rau nachhängen. Mitteltrockener bis trockener Abgang. Ein reintoniger, alkoholischer Geschmack ist üblicherweise vorhanden. Eichenfasslagerung ist bei diesem Bierstil nicht angebracht. Kann leicht schwefelig sein, die meisten Beispiele weisen diesen Charakter aber nicht auf.

Mundgefühl: Weicher, mäßiger bis mittelkräftiger Körper. Keine raue Adstringenz durch Hopfen, obwohl in Kombination mit mäßiger bis mittelhoher Karbonisierung trotz Malzsüße ein trockener Eindruck entstehen kann. Weiche alkoholische Wärme.

Gesamteindruck: Ein intensiv hopfiges, sehr starkes Pale Ale, ohne die große Malzigkeit und / oder tiefen Malzaromen eines amerikanischen Barleywines zu haben. Stark gehopft, aber reintonig, ohne raue Kratzigkeit und ein Tribut an die historischen IPAs. Die „Drinkability“ ist ein wichtiges Charakteristikum; es sollte kein schweres Bier sein. Auch sollte es nicht viel Restzucker oder ein Malzprofil mit schwerem Charakter aufweisen.

Geschichte: Eine moderne amerikanische Innovation, die den Trend amerikanischer Kleinbrauer wiedergibt, das Bedürfnis nach immer intensiveren Produkten für Hopfenfans zu erfüllen. Das Adjektiv „Imperial“ ist willkürlich und soll nur den Eindruck einer starken Version eines IPA vermitteln. „Double“, „Extra“, „Extrem“ oder jedes andere, ähnliche Adjektiv wäre ebenso möglich.

Anmerkungen: Stärker als ein englisches oder amerikanisches IPA sowohl in Bezug auf die Alkoholstärke als auch in Bezug auf die Stärke der Hopfengaben (Bitter- und Aromahopfung). Weniger malzig, geringerer Körper, weniger intensiv aber wesentlich intensiver gehopft als ein amerikanischer Barleywine. Üblicherweise ist es weder in Stammwürze noch im Alkohol so stark wie ein Barleywine, da ein hoher Alkoholgehalt und kräftigeres Malzprofil tendenziell die „Drinkability“ beschränken. Ein „Showcase“ für Hopfen.

Zutaten: Pale Ale Malz (gut-gelöst und geeignet für ein einstufiges Infusionsverfahren); eine komplexe Zusammensetzung von Hopfen kann verwendet werden (englisch, amerikanisch, feine Aromasorten); amerikanische Hefe, die ein reintoniges oder leicht fruchtiges Profil ergibt. Das Malz wird bei geringerer Temperatur eingemaischt, damit ein höherer Vergärungsgrad erreicht wird. Der Charakter des Wassers variiert von weich bis mäßig sulfathaltig.

Spezifikation:	Stammwürze: 18,2–21,6°P
Endvergoren: 2,6–5,1°P	Alkohol: 7,5–10,0% v/v
Bittere: 60–120 IBU	Farbe: 16–30 EBC

Gewerbliche Beispiele: Russian River Pliny the Elder, Three Floyd’s Dreadnaught, Avery Majoraja, Bell’s Hop Slam, Stone Ruination IPA, Great Divide Hercules Double IPA, Surly Furious, Rogue I²PA, Moylan’s Hopsickle Imperial India Pale Ale, Stoudt’s Double IPA, Dogfish Head 90-minute IPA, Victory Hop Wallop.

15 DEUTSCHE WEIZEN- UND ROGGENBIERE

15A Weizen / Weißbier

Geruch: Mäßig bis stark phenolisch (für gewöhnlich Gewürznelke) und fruchtige Ester (für gewöhnlich Banane). Die Balance und Intensität zwischen phenolischen Komponenten und Estern kann variieren, aber die besten Vertreter sind einigermaßen ausgewogen und ziemlich markant. Ein feiner Hopfencharakter kann schwach bis gar nicht wahrnehmbar sein. Ein leichtes bis mäßiges Weizenaroma (das oft als brotig oder getreidig empfunden wird) kann präsent sein, nicht jedoch andere Malzcharaktere. Kein Diacetyl oder DMS. Optionale, aber akzeptable Aromen können eine leichte, zitrusartige Säure, einen leichten bis mäßigen Vanille Charakter sowie „Bubblegum“-Aromen (nach Kaugummi) beinhalten. Keine dieser optionalen Merkmale sollte stark oder gar dominant ausgeprägt sein – sie bereichern aber häufig die Komplexität und Ausgewogenheit des Bieres.

Aussehen: Hell strohgelb bis tief goldfarben. Eine mächtige, feste, langlebige, weiße Schaumkrone ist für Weißbier charakteristisch. Der hohe Proteingehalt von Weizen beeinträchtigt die Klarheit im unfiltrierten Bier, wobei der Trübungsgrad etwas schwanken kann. Eine „Hefeweißbier“ weist darüber hinaus eine wolkige Hefetrübung auf, wenn das Hefesediment beim Einschenken aufgeschwenkt wird. „Kristallweißbier“ - die gefilterte Variante - ist hefefrei und von glanzfeiner Klarheit.

Geschmack: Geringer bis mäßig starker Geschmack nach Bananen und Gewürznelken. Die Balance und Intensität zwischen phenolischen Komponenten und Estern kann variieren, aber die besten Vertreter sind einigermaßen ausgewogen und ziemlich markant. Optional können ein sehr leichter bis mäßiger Vanille Charakter und / oder schwache Bubblegum Noten vorkommen, die den Bananengeschmack, die Süße und die harmonische Abrundung des Bieres betonen können; diese Komponenten sollten – so vorhanden - nicht dominieren. Der weiche, milde, etwas brotartige oder getreidige Geschmack des Weizens ergänzt das Geschmacksprofil; ebenfalls ein leicht süßlicher Pilsner Malzcharakter. Ein Hopfengeschmack ist sehr schwach bis gar nicht erkennbar und die Hopfenbittere ist sehr schwach bis mäßig. Ein säuerlicher, zitrusartiger Charakter durch Hefe und hohe Karbonisierung ist oft vorhanden. Gut abgerundeter, geschmackvoller Gaumen mit einem relativ trockenen Abgang. Kein Diacetyl oder DMS.

Mundgefühl: Mäßig leichter bis mittlerer Körper; niemals schwer. Suspendierte Hefe kann die Empfindung des Körpers verstärken. Die Textur des Weizens verleiht den Eindruck einer cremig-sahnigen Vollmundigkeit, die unterstützt durch hohe Karbonisierung zu einem leichten, spritzigen Abgang ausklingen kann. Immer aufbrausend am Gaumen.

Gesamteindruck: Ein helles, würziges, fruchtiges, erfrischendes obergäriges Weizenbier (international wird die Bierart „obergärig“ immer zu den Ales gezählt).

Geschichte: Ein traditionelles, auf Weizen basierendes Ale aus Süddeutschland, das mit Vorliebe im Sommer

getrunken, aber im Allgemeinen das ganze Jahr über gebraut wird.

Anmerkungen: Erfrischende, rasch reifende Biere, die leicht gehopft sind und einen einzigartigen Hefecharakter nach Banane und Gewürznelke aufweisen. Weißbiere altern meist nicht gut und werden am besten jung und frisch genossen. „Hefeweizen“ wird üblicherweise mit aufgewirbeltem Hefesatz serviert; „Kristallweizen“ ist glanzfein und klar filtriert. Flaschen mit Hefesediment werden traditionell vor dem Einschenken entweder aufgeschwenkt oder gerollt. Der Charakter eines „Kristallweizen“ ist im Allgemeinen fruchtiger und weniger phenolisch als der von „Hefeweizen“.

Zutaten: Nach dem deutschen Biersteuergesetz muss die Schüttung (genauer genommen der Extrakt) zu mindestens 50% auf Weizenmalz basieren, obgleich einige Sorten bis zu 70% verwenden; der Rest ist Pilsner Malz. Ein traditionelles Dekoktions-Maischverfahren ergibt einen angemessenen Körper ohne klebrig nachhängender Süße. Weizenhefen erzeugen den typischen würzigen und fruchtigen Charakter, wobei extreme Gärtemperaturen einen Einfluss auf die Balance ausüben und Geschmacksfehler verursachen können. Eine kleine Hopfenmenge (feine Aromasorten) wird nur zur Bitterhopfung verwendet.

Spezifikation:	Stammwürze: 11,0-12,9°P
Endvergoren: 2,6-3,6°P	Alkohol: 4,3-5,6% v/v
Bittere: 8-15 IBU	Farbe: 4-16 EBC

Gewerbliche Beispiele: Weihenstephaner Hefeweissbier, Schneider Weisse Weizenhell, Paulaner Hefe-Weizen, Hacker-Pschorr Weisse, Plank Bavarian Hefeweizen, Ayinger Bräu Weisse, Ettaler Weissbier Hell, Franziskaner Hefe-Weisse, Andechser Weissbier Hefetrüb, Kapuziner Weissbier, Erdinger Weissbier, Penn Weizen, Barrelhouse Hocking Hills Hefe-Weizen, Eisenbahn Weizenbier.

15B Dunkles Weizenbier

Geruch: Mäßig bis stark phenolisch (für gewöhnlich Gewürznelke) und fruchtige Ester (für gewöhnlich Banane). Die Balance und Intensität zwischen phenolischen Komponenten und Estern kann variieren, aber die besten Vertreter sind einigermaßen ausgewogen und ziemlich markant. Optional können ein leichter bis mäßiger Vanille Charakter und / oder schwache Bubblegum Noten vorkommen, die aber nicht dominieren sollten. Ein feiner Hopfencharakter kann schwach bis gar nicht wahrnehmbar sein. Ein leichtes bis mäßiges Weizenaroma (das oft als brotig oder getreidig empfunden wird) kann anwesend sein und wird häufig begleitet von Caramel, Brotkruste oder reicheren Malzaromen (z.B. von Wiener und / oder Münchner Malz). Jedweder Malzcharakter wirkt jedoch nur unterstützend und verdrängt den Hefecharakter nicht. Kein Diacetyl oder DMS. Eine leichte Säure ist optional aber akzeptabel.

Aussehen: Helles Kupferrot bis Mahagonibraun. Eine mächtige, feste, langlebige cremefarbene Schaumkrone ist charakteristisch. Der hohe Proteingehalt von Weizen beeinträchtigt die Klarheit in diesem traditionell unfiltrierten Bier. Wenn das Hefesediment beim Einschenken aufgeschwenkt wird, weist das Bier außerdem eine wolkige Hefetrübung auf.

Geschmack: Geringer bis mäßig starker Geschmack nach Bananen und Gewürznelken. Die Balance und Intensität zwischen phenolischen Komponenten und Estern kann variieren, aber die besten Vertreter sind einigermaßen ausgewogen und ziemlich markant. Optional können ein sehr leichter bis mäßiger Vanille Charakter und / oder schwache Bubblegum Noten vorkommen, die den Bananengeschmack, die Süße und die harmonische Abrundung des Bieres betonen können; diese Komponenten sollten – so vorhanden - nicht dominieren. Der weiche, milde, etwas brotartige oder getreidige Geschmack des Weizens ergänzt das Geschmacksprofil; ebenfalls ein reichhaltigerer Caramel- und / oder Melanoidincharakter von Münchner und / oder Wiener Malz. Der Malzcharakter kann schwach bis mittelhoch ausgeprägt sein, sollte aber den Hefecharakter nicht verdrängen. Ein Röstmalzcharakter ist unpassend. Der Hopfengeschmack ist sehr schwach bis gar nicht erkennbar und die Hopfenbittere ist sehr schwach bis schwach. Ein säuerlicher, zitrusartiger Charakter durch Hefe und hohe Karbonisierung ist manchmal vorhanden, aber üblicherweise gedämpft oder überdeckt. Gut abgerundeter, geschmackvoller, häufig etwas süßlicher Gaumen mit einem relativ trockenen Abgang. Kein Diacetyl oder DMS.

Mundgefühl: Mäßig leichter bis fülliger Körper. Die Textur des Weizens sowie suspendierte Hefe verleihen den Eindruck einer cremig-sahnigen Vollmundigkeit, die unterstützt durch mäßige bis hohe Karbonisierung zu einem leichten, spritzigen Abgang ausklingen kann. Münchner und / oder Wiener Malz vermitteln zusätzliche Empfindungen der Reichhaltigkeit und Vollmundigkeit. Aufbrausend am Gaumen.

Gesamteindruck: Ein mäßig dunkles, würziges, fruchtiges, malziges, erfrischendes obergäriges Weizenbier. Vereint den besten Hefe- und Weizencharakter eines Weißbieres mit der malzigen Reichhaltigkeit eines Münchner Dunklen.

Geschichte: Das historische bayerische Weizenbier war häufig dunkel. In den 1950ern und 1960ern hatte Weizenbier kein jugendliches Image, da es die meisten älteren Leute wegen seiner gesundheitsfördernden Wirkung tranken. Heute ist das leichtere helle Hefeweißbier stärker verbreitet.

Anmerkungen: Die Verwendung von Gerstenmalz des Münchner und / oder Wiener Typs verleiht diesem Bierstil einen tiefgründigen, reichhaltigen Gerstenmalz Charakter wie er im hellen Hefeweißbier nicht zu finden ist. Flaschen mit Hefesediment werden traditionell vor dem Einschenken entweder aufgeschwenkt oder gerollt.

Zutaten: Nach dem deutschen Biersteuergesetz muss die Schüttung (genauer genommen der Extrakt) zu mindestens 50% auf Weizenmalz basieren, obgleich einige Sorten bis zu 70% verwenden; der Rest ist für gewöhnlich Münchner und / oder Wiener Malz. Ein traditionelles Dekoktions-Maischverfahren ergibt einen angemessenen Körper ohne klebrig nachhängender Süße. Weizenhefen erzeugen den typischen würzigen und fruchtigen Charakter, wobei extreme Gärtemperaturen einen Einfluss auf die Balance ausüben und Geschmacksfehler verursachen können. Eine kleine Hopfenmenge (feine Aromasorten) wird nur zur Bitterhopfung verwendet.

Spezifikation:	Stammwürze: 11,0-13,8°P
Endvergoren: 2,6-3,6°P	Alkohol: 4,3-5,6% v/v
Bittere: 10-18 IBU	Farbe: 28-45 EBC

Gewerbliche Beispiele: Weihenstephaner Hefeweissbier Dunkel, Ayinger Ur-Weisse, Franziskaner Dunkel Hefe-Weisse, Schneider Weisse (Original), Ettaler Weissbier Dunkel, Hacker-Pschorr Weisse Dark, Tucher Dunkles Hefe Weizen, Edelweiss Dunkel Weissbier, Erdinger Weissbier Dunkel, Kapuziner Weissbier Schwarz.

15C Weizenbock

Geruch: Reichhaltige, Bockbier ähnliche Melanoidine und brotartige Malzaromen kombiniert mit einem kräftigen Aroma nach dunklen Früchten (Zwetschke, Dörrpflaume, Rosine oder Weinbeere). Mäßig bis stark ausgeprägte phenolische Noten (am häufigsten Vanille und / oder Gewürznelke) bereichern die Komplexität; etwas Ester (Banane) kann ebenfalls vorhanden sein. Ein mäßiges Alkoholaroma ist üblich, aber niemals lösungsmittelartig. Kein Hopfenaroma, kein Diacetyl oder DMS.

Aussehen: Dunkles Bernstein bis dunkelbraun mit Rubintönen. Eine mächtige, feste, langlebige, leicht gebräunte Schaumkrone ist charakteristisch. Der hohe Proteingehalt von Weizen beeinträchtigt die Klarheit in diesem traditionell unfiltrierten Bier, wobei der Trübungsgrad etwas schwanken kann. Wenn das Hefesediment beim Einschenken aufgeschwenkt wird, weist das Bier außerdem eine wolkige Hefetrübung auf.

Geschmack: Eine komplexe Verbindung aus reichhaltigen, Bockbier ähnlichen Melanoidinen, dunklen Früchten, würzigen Phenolen (Gewürznelke), leichten Banane- und / oder Vanillenoten sowie mildem Weizengeschmack. Der malzige, brotartige Geschmack des Weizens wird durch Verwendung von reichlich Münchner und / oder Wienermalz erweitert. Kann einen leicht süßlichen Geschmack und mitunter leichte Schokoladennoten aufweisen (wobei ein Röstcharakter unpassend ist). Eine geringfügige Säure kann optional präsent sein. Hopfengeschmack ist nicht vorhanden und die Hopfenbittere ist gering. Weizen-, Malz- und Hefecharakter dominieren das Geschmacksprofil und der Alkohol verhilft zu einem ausgewogenen Abgang. Weizenböcke, die durch ausreichende Alterung gereift sind, können durch die fortschreitende Oxidation Sherrynoten aufweisen – ein zusätzlicher Aspekt der Komplexität. Kein Diacetyl oder DMS.

Mundgefühl: Fülliger bis voller Körper. Typisch sind ein cremig sahniges Mundgefühl und die durch den beträchtlichen Alkoholgehalt hervorgerufene wärmende Empfindung. Münchner und / oder Wienermalz tragen zusätzlich zur Reichhaltigkeit und Vollmundigkeit bei. Mäßige bis hohe Karbonisierung. Niemals scharf oder lösungsmittelartig.

Gesamteindruck: Ein starkes, malziges, fruchtiges, obergäriges Weizenbier, das die besten Geschmacksnoten eines dunklen Weizenbieres mit der Stärke und dem reichhaltigen Körper eines Bockbiers vereint.

Geschichte: Aventinus® - der älteste obergärige Weizen-Doppelbock – wurde erstmals 1907 im Weissen Brauhaus in München gebraut, wobei die Champagnermethode mit frischem Hefesediment Anwendung fand. Es war

Schneider's kreative Antwort auf die untergärigen Doppelböcke, die in jener Zeit eine wachsende Anhängerschaft fanden.

Anmerkungen: Ein dunkles Weizenbier, das in der Stärke eines Bockbieres oder Doppelbocks eingebraut wird. Heute vereinzelt auch als Bierspezialität der Eisbock Kategorie gebraut. Flaschen können vor dem Einschenken entweder geschwenkt oder gerollt werden, um das Hefesediment zu suspendieren.

Zutaten: Ein hoher Anteil Weizenmalz wird verwendet (Nach dem deutschen Biersteuergesetz muss die Schüttung - genauer genommen der Extrakt - zu mindestens 50% auf Weizenmalz basieren, obgleich einige Sorten bis zu 70% enthalten können), der Rest ist Gerstenmalz vom Münchner und / oder Wiener Typ. Ein traditionelles Dekoktions-Maischverfahren ergibt einen angemessenen Körper ohne klebrig nachhängender Süße. Weizenhefen erzeugen den typischen würzigen und fruchtigen Charakter. Eine zu warme oder zu kalte Gärführung bringt Phenole und Ester aus dem harmonischen Gleichgewicht und kann Geschmacksfehler erzeugen. Eine kleine Hopfenmenge (feine Aromasorten) wird nur zur Bitterhopfung verwendet.

Spezifikation:	Stammwürze: 15,7-21,6°P
Endvergoren: 3,8-5,6°P	Alkohol: 6,5-8,0% v/v
Bittere: 15-30 IBU	Farbe: 24-49 EBC

Gewerbliche Beispiele: Schneider Aventinus, Schneider Aventinus Eisbock, Plank Bavarian Dunkler Weizenbock, Plank Bavarian Heller Weizenbock, AleSmith Weizenbock, Erdinger Pikantus, Mahr's Der Weisse Bock, Victory Moonglow Weizenbock, High Point Ramstein Winter Wheat, Capital Weizen Doppelbock, Eisenbahn Vigorosa.

15D Roggenbier

Geruch: Leichtes bis mäßiges, würziges Roggenaroma vermischt mit leichtem bis mäßigem Weizenhefe-Aromen (Gewürznelke und fruchtige Ester – entweder Banane oder Zitrusfrüchte). Schwache feine Hopfennoten sind akzeptabel. Roggen und Hefe können ein etwas säuerliches Aroma verleihen. Kein Diacetyl.

Aussehen: Kupferartige Farbtöne, die von hell - orangefarben bis zu sehr dunklem Rotbraun oder Braun reichen können. Hohe, sahnige, cremefarbene bis gelblich braune Schaumkrone, ziemlich dicht und beständig (häufig felsig zerklüftet). Wolkig trübes Aussehen.

Geschmack: Getreideartiger, dezenter bis mäßig starker, würziger Roggengeschmack, der häufig an den herzhaften Geschmack von Roggenbrot oder Pumpernickel erinnert. Eine mittlere bis mäßige Bittere lässt anfänglich eine malzige Süße (manchmal mit etwas Caramel) erkennen, bevor der Hefe- und Roggencharakter überhand nimmt. Geringer bis mäßiger Weizenhefe-Charakter (Banane, Gewürznelke und manchmal Zitrusfrüchte), wobei die Balance variieren kann. Mittelmäßig trocken und getreideartig im Abgang mit einem spritzigen, leicht bitteren (vom Roggen) Nachgeschmack. Schwacher bis mäßiger, feiner Hopfengeschmack ist akzeptabel und kann bis in den Nachtrunk anhalten. Kein Diacetyl.

Mundgefühl: Mittlerer bis fülliger Körper. Hohe

Karbonisierung. Eine leichte Säure ist optional.

Gesamteindruck: Ein dunkles Weizenbier, gebraut mit Roggen- statt Weizenmalz, aber mit einem stärkeren Körper und leichten Hopfennoten im Ausklang.

Geschichte: Eine Bierspezialität, die ursprünglich in Regensburg als markantere Variante des dunklen Weizenbieres mit gemälztem Roggen anstelle von Weizenmalz gebraut wurde.

Anmerkungen: Amerikanisches Roggenbier sollte in der Kategorie 6D eingereicht werden. Andere traditionelle Bierstile die durch ausreichenden Roggenmalz-Anteil einen merklichen Roggencharakter aufweisen, sollten in der Spezialbier-Kategorie (23) eingereicht werden. Roggen ist ein spelzenfreies Getreide und schwierig zu maischen. Häufig resultiert eine mit Gummistoffen (Glucanen) angereicherte Maische, die sehr schwer zu läutern ist. Roggen wird charakterisiert als die Getreidesorte mit dem stärksten Eigengeschmack. Es ist daher unpassend, Roggenbier mit Kümmel zu würzen (wie von einigen amerikanischen Brauern praktiziert); der Roggencharakter kommt traditionell ausschließlich vom Roggen.

Zutaten: Der Roggenmalz Anteil macht üblicherweise 50%, in manchen Sorten 60-65% aus. Der Rest der Schüttung kann zusammengesetzt sein aus Hellem Malz, Münchner Malz, Weizenmalz, Caramelmalz und / oder kleine Mengen entbittertem Röstmalz zur Einstellung der Farbtiefe. Weizenhefe verleiht ausgeprägte Ester (Banane) und Phenole (Gewürznelke). Verwendung von feinem Aromahopfen für Bittere, Geschmack und Aroma. Niedrige Gärtemperaturen unterdrücken die Esterbildung, wodurch der Gewürznelken Charakters stärker betont wird. So wie beim Weizenbier wird für gewöhnlich das Dekoktionsmaisch Verfahren angewendet.

Spezifikation:	Stammwürze: 11,4-13,8°P
Endvergoren: 2,6-3,6°P	Alkohol: 4,5-6,0% v/v
Bittere: 10-20 IBU	Farbe: 28-37 EBC

Gewerbliche Beispiele: Paulaner Roggen (ehemals Thurn und Taxis), Bürgerbräu Wolznacher Roggenbier.

16 BELGISCHES UND FRANZÖSISCHES ALE

16A Witbier

16B Belgisches Pale Ale

16C Saison

16D Bière de Garde

16E Belgisches Spezialbier

17 SÄUERLICHES BIER

17A Berliner Weisse

17B Flämisches Red Ale

17C Flämisches Oud Bruin

17D Lambic (unverschnitten)

17E Gueuze

17F Frucht Lambic

18 BELGISCHES STARKBIER (ALE)

18A Blond Ale

18B Dubbel

18C Tripel

18D Starkbier hell / golden

18E Starkbier dunkel

19 STRONG ALE

19A Old Ale

19B Englischer Barleywine

19C Amerikanischer Barleywine

20 FRUCHTBIER

Geruch: Die charakteristischen Fruchtaromen sollten erkennbar sein; dabei ist jedoch zu beachten, dass einige Früchte (z.B. Himbeeren, Kirschen) stärkere, markantere Aromen aufweisen als andere (z.B. Heidelbeeren, Erdbeeren) – der akzeptable Bereich des Fruchtcharakters und der Intensität reicht von zurückhaltend bis aggressiv. Der Fruchtcharakter sollte angenehm und von unterstützender Natur sein, nicht künstlich und unpassend übermächtig (unter Berücksichtigung der Fruchtsorte) und er sollte auch keine Fehlgerüche wie Oxidation aufweisen.

So wie bei allen Spezialbieren, sollte ein einwandfreies Fruchtbier harmonisch abgestimmt sein zwischen den betonten Fruchtnoten und dem zugrundeliegenden Bierstil. Die Wahrnehmung von Aromahopfen, Gärungsnebenprodukten und Malzaromen des Basisbieres kann bei Gegenwart von Früchten eingeschränkt sein. Diese Bestandteile (speziell Hopfen) könnten auch absichtlich gedämpft sein, um den Fruchtcharakter des Bieres stärker erkennbar werden zu lassen. Wenn das Basisbier obergärig ist, dann können durch die wärmere Gärung unspezifische Fruchtnoten (Ester) und andere Gärungsnebenprodukte wie Diacetyl auftreten. Wenn das Basisbier ein Lager ist, dann wäre im Allgemeinen ein geringerer Gehalt an Gärungsnebenprodukten angemessen. Etwas Malzaroma kann speziell in dunklen Sorten erwünscht sein. Hopfenaroma kann abhängig vom grundlegenden Bierstil nicht vorhanden oder mit den Fruchtaromen abgestimmt sein. Die Frucht soll zur Komplexität des Bieres beitragen, aber nicht so stark hervortreten, dass der Gesamteindruck unausgewogen erscheint. Eine leichte, nicht zu intensive Säure kann präsent sein, wenn sie auf natürlichem Wege aus der Frucht stammt.

Aussehen: Sollte zum Basisbier passen bzw. wird mit dem Basisbier variieren. Wenn die Frucht einen charakteristischen Farbton aufweist, sollte dieser bei helleren Bieren erkennbar sein. Zu beachten ist, dass die Farbe der Frucht im Bier häufig heller ist als das Fruchtfleisch und etwas andere Schattierungen annehmen kann. Fruchtbiere können eine geringe Trübung aufweisen oder klar sein, wobei eine Trübung im Allgemeinen unerwünscht ist. Die Schaumkrone kann eine leichte Farbtonung von der Frucht annehmen.

Geschmack: So wie beim Geruch sollte der charakteristische Fruchtgeschmack erkennbar sein, wobei die Intensität von zurückhaltend bis aggressiv reichen kann. Die Abstimmung der Früchte mit dem zugrunde liegenden Bierstil ist entscheidend und der Fruchtcharakter sollte nicht so künstlich und / oder unpassend übermächtig ausfallen, dass das Bier wie ein Fruchtsaft schmeckt. Hopfenbittere, Hopfengeschmack, Malzgeschmack, Alkoholgehalt und Gärungsnebenprodukte wie Ester oder Diacetyl sollten zum Basisbier passen und mit den anwesenden Fruchtnoten harmonisch abgestimmt sein. Zu beachten ist, dass diese Bestandteile (speziell Hopfen) absichtlich gedämpft sein könnten, um den Fruchtcharakter des Bieres stärker erkennbar werden zu lassen. Eine leichte, nicht zu intensive Säure kann präsent sein, wenn sie auf natürlichem Wege aus der Frucht stammt. Zu beachten ist, dass Früchte dem Bier generell Geschmack und keine Süße verleihen. Fruchtzucker wird für gewöhnlich vollständig vergoren und ergibt ein leichteres Geschmacksprofil und einen trockeneren Abgang, als man für den angegebenen Grundbiertyp erwarten würde. Eine Restsüße ist jedoch nicht unbedingt ein negatives Merkmal, sofern sie keine rohen, unvergorenen Geschmacksnoten annimmt.

Mundgefühl: Schwankt je nach Basisbier und sollte zu diesem passen. Körper und Karbonisierung sollten zum Basistyp passen. Der Körper kann jedoch leichter ausfallen, als man für den angegebenen Grundbiertyp erwarten würde, weil Früchte vergärbare Anteile einbringen, die zur Ausdünnung des Körpers führen können.

Gesamteindruck: Eine harmonische Verbindung von Frucht und Bier. Die grundlegenden Merkmale des Basis-Biertyps werden durch Zusatz von Früchten verändert. Man darf nicht annehmen, dass das Basisbier wie die unverfälschte Version schmeckt. Das Bier ist basierend auf der harmonischen Ausgewogenheit im Gesamteindruck zu beurteilen.

Anmerkungen: Die allgemeine Ausgewogenheit ist der Schlüssel zur erfolgreichen Präsentation eines Fruchtbiere. Die Frucht sollte den Basistyp bereichern und nicht völlig überdecken. Der Brauer sollte erkennen, dass einige Kombinationen von Basis Biersorten und Früchten gut zusammenspielen, während andere Kombinationen keine harmonischen Biere ergeben.

DER BRAUER MUSS DEN ZUGRUNDE LIEGENDEN BIERSTIL SOWIE DIE VERWENDETE(N) FRUCHTSORTE(N) ANGEBEN. FALLS DAS BIER AUF EINEM KLASSISCHEN BIERSTIL BASIERT (Z.B. BLONDE ALE), DANN MUSS DIESER ANGEGEBEN WERDEN. DIE BENENNUNG DER SPEZIFISCHEN UNTERKATEGORIE KANN BEI KLASSISCHEN BIERSTILEN ENTFALLEN („PORTER“ ODER „WEIZENBIER“ WÄRE Z.B. AKZEPTABEL). DIE FRUCHTSORTE(N) MÜSSEN IMMER SPEZIFIZIERT WERDEN.

Wenn das Bier auf einem klassischen Bierstil basiert, sollte dieser im Aroma und Geschmack erkennbar sein. Beachte, dass Lambic Biere mit Fruchtzusatz in der „Frucht Lambic“ Kategorie (17F) einzureichen sind. Andere **belgische** Bierspezialitäten mit Fruchtzusatz sollten in der Kategorie „Belgisches Spezialbier“ (16E) angemeldet werden. Bier mit Chilischoten sollte in der Kategorie „Gewürz-, Kräuter- oder Gemüsebier“ (21A) eingereicht werden.

Durch Alterung gereifte Früchte entwickeln oft Geschmacks- und Aromanoten nach Sauternes Süßwein, Sherry oder Tokaj. Wenn ein Bier diese Merkmale aufweist, sollte man auf die Art der Reifung hinweisen.

Spezifikation: Stammwürze, Vergärungsgrad, Alkoholgehalt, Bittere und Farbe schwanken je nach Basisbier, aber die Frucht wird sich häufig in der Farbe widerspiegeln.

Gewerbliche Beispiele: New Glarus Belgian Red and Raspberry Tart, Bell's Cherry Stout, Dogfish Head Aprihop, Great Divide Wild Raspberry Ale, Founders Rübæus, Ebulum Elderberry Black Ale, Stiegl Radler, Weyerbacher Raspberry Imperial Stout, Abita Purple Haze, Melbourne Apricot Beer and Strawberry Beer, Saxer Lemon Lager, Magic Hat #9, Grozet Gooseberry and Wheat Ale, Pyramid Apricot Ale, Dogfish Head Fort.

21 GEWÜRZ- UND KRÄUTERBIER

21A Gewürz-, Kräuter- oder Gemüsebier

Geruch: Der Charakter der speziellen Gewürze, Kräuter und / oder Gemüsesorten (in der Folge abgekürzt als GKG bezeichnet) sollte im Aroma erkennbar sein; dabei ist jedoch zu beachten, dass einige GKG (z.B. Ingwer, Zimt) stärkere, markantere Aromen aufweisen als andere (z.B. einige Gemüsesorten) – der akzeptable Bereich des GKG Charakters und der Intensität reicht von zurückhaltend bis aggressiv. Bei Verwendung einer Kombination von GKG

Zusätzen kann u.U. der individuelle Charakter einzelner GKG Zusätze nicht mehr identifizierbar sein. Der GKG Charakter sollte angenehm und von unterstützender Natur sein, nicht künstlich und übermächtig. So wie bei allen Spezialbieren, sollte ein einwandfreies GKG Bier harmonisch abgestimmt sein zwischen den betonten GKG Noten und dem zugrundeliegenden Bierstil. Die Wahrnehmung von Aromahopfen, Gärungsnebenprodukten und Malzaromen des Basisbieres kann bei Gegenwart von GKGs eingeschränkt sein. Diese Bestandteile (speziell Hopfen) könnten auch absichtlich gedämpft sein, um den GKG Charakter des Bieres stärker erkennbar werden zu lassen. Wenn das Basisbier obergärig ist, dann können durch die wärmere Gärung unspezifische Fruchtnoten (Ester) und andere Gärungsnebenprodukt wie Diacetyl auftreten. Wenn das Basisbier ein Lager ist, dann wäre im Allgemeinen ein geringerer Gehalt an Gärungsnebenprodukten angemessen. Etwas Malzaroma kann - speziell in dunklen Sorten - erwünscht sein. Hopfenaroma kann abhängig vom grundlegenden Bierstil nicht vorhanden oder mit den GKG Aromen abgestimmt sein. Die GKGs sollten zur Komplexität des Bieres beitragen, aber nicht so stark hervortreten, dass der Gesamteindruck unausgewogen erscheint.

Aussehen: Sollte zum Basisbier passen bzw. wird mit dem Basisbier variieren. Wenn die Gewürze, Kräuter oder Gemüsesorten einen charakteristischen Farbton aufweisen, kann dieser bei helleren Bieren erkennbar sein; - möglicherweise auch im Farbton der Schaumkrone. Kann eine geringe Trübung aufweisen oder klar sein. Die Schaumbildung kann durch bestimmte Zutaten wie z.B. Schokolade beeinträchtigt werden.

Geschmack: So wie beim Geruch sollte der charakteristische GKG Geschmack erkennbar sein, wobei die Intensität von zurückhaltend bis aggressiv reichen kann. Bei Verwendung einer Kombination von GKG-Zusätzen kann u.U. der individuelle Charakter einzelner GKG Beigaben nicht mehr identifizierbar sein. Die Abstimmung der GKGs mit dem zugrunde liegenden Bierstil ist entscheidend und der GKG Charakter sollte nicht so künstlich und / oder übermächtig ausfallen, dass er den Biercharakter völlig überdeckt. Hopfenbittere, Hopfengeschmack, Malzgeschmack, Alkoholgehalt und Gärungsnebenprodukte wie Ester oder Diacetyl sollten zum Basisbier passen und mit den anwesenden GKG Geschmacksnoten harmonisch abgestimmt sein. Zu beachten ist, dass diese Bestandteile (speziell Hopfen) absichtlich gedämpft sein könnten, um den GKG Charakter des Bieres stärker erkennbar werden zu lassen. Einige GKGs sind von Natur aus bitter und können daher ein Bier mit höherer Bittere ergeben, als man für den angegebenen Basistyp erwarten würde.

Mundgefühl: Schwankt je nach Basisbier und sollte zu diesem passen. Körper und Karbonisierung sollten zum Basistyp passen. Einige GKGs können dem Bier zusätzlich Körper und / oder ein aalglattes öliges Mundgefühl verleihen, wobei jedoch vergärbare Zusätze den Körper des Bieres auch ausdünnen können. Einige GKGs können auch ein wenig Adstringenz hervorrufen, wobei aber ein „roher“, unraffinierter Gewürzcharakter unerwünscht ist.

Gesamteindruck: Eine harmonische Verbindung von Gewürzen, Kräutern und / oder Gemüsesorten mit Bier. Die grundlegenden Merkmale des Basis-Biertyps werden

durch Zusatz von Gewürzen, Kräutern und / oder Gemüsesorten verändert. Man darf nicht annehmen, dass das Basisbier wie die unverfälschte Version schmeckt. Das Bier ist basierend auf der harmonischen Ausgewogenheit im Gesamteindruck zu beurteilen.

Anmerkungen: Die allgemeine Ausgewogenheit ist der Schlüssel zur erfolgreichen Präsentation eines Gewürz-, Kräuter- oder Gemüse (GKG)Bieres. Die GKGs sollten den Basistyp bereichern und nicht völlig überdecken. Der Brauer sollte erkennen, dass einige Kombinationen von Basis Biersorten und GKGs gut zusammenspielen, während andere Kombinationen keine harmonischen Biere ergeben.

DER BRAUER MUSS DEN ZUGRUNDE LIEGENDEN BIERSTIL SOWIE DIE VERWENDETEN GEWÜRZE, KRÄUTER ODER GEMÜSESORTEN ANGEBEN. FALLS DAS BIER AUF EINEM KLASSISCHEN BIERSTIL BASIERT (Z.B. BLONDE ALE), DANN MUSS DIESER ANGEGEBEN WERDEN. DIE BENENNUNG DER SPEZIFISCHEN UNTERKATEGORIE KANN BEI KLASSISCHEN BIERSTILEN ENTFALLEN („PORTER“ ODER „WEIZENBIER“ WÄRE Z.B. AKZEPTABEL). DIE GEWÜRZE, KRÄUTER ODER GEMÜSESORTEN MÜSSEN IMMER SPEZIFIZIERT WERDEN.

Wenn das Bier auf einem klassischen Bierstil basiert, sollte dieser im Aroma und Geschmack erkennbar sein. Bei Verwendung einer Kombination von GKG-Zusätzen kann u.U. der individuelle Charakter einzelner GKG Beigaben nicht mehr identifizierbar sein. Diese Kategorie ist auch geeignet für Biere mit Zusätzen von Chili, Kaffee oder Nüssen (einschließlich einer Kombination davon). Man beachte, dass viele gewürzte belgische Bierspezialitäten in der Kategorie 16E eingereicht werden können. Biere, die nur mit vergärbaren Zusätzen eingebraut sind (Honig, Ahornsirup, Melassesirup, Zucker) sollten in der Kreativbier Kategorie (23) angemeldet werden.

Spezifikation: Stammwürze, Vergärungsgrad, Alkoholgehalt, Bittere und Farbe schwanken je nach dem zugrundeliegenden Basisbier.

Gewerbliche Beispiele: Alesmith Speedway Stout, Founders Breakfast Stout, Traquair Jacobite Ale, Rogue Chipotle Ale, Young's Double Chocolate Stout, Bell's Java Stout, Fraoch Heather Ale, Southampton Pumpkin Ale, Rogue Hazelnut Nectar, Hitachino Nest Real Ginger Ale, Breckenridge Vanilla Porter, Left Hand JuJu Ginger Beer, Dogfish Head Punkin Ale, Dogfish Head Midas Touch, Redhook Double Black Stout, Buffalo Bill's Pumpkin Ale, BluCreek Herbal Ale, Christian Moerlein Honey Almond, Rogue Chocolate Stout, Birrificio Baladin Nora, Cave Creek Chili Beer.

21B Speziell gewürztes Weihnachts- oder Winterbier

Geruch: Eine große Auswahl von Aromen ist möglich, wobei viele Beispiele an Weihnachtsgebäck, Leebkuchen, Tannennadeln oder Gewürzmischungen für Glühwein und Punsch erinnern. Jede Kombination von Aromen, die weihnachtliche Gefühle wecken, ist willkommen. Das Basisbier weist häufig ein Malzprofil auf, das die Ausgewogenheit der Aromen aus Gewürzen und anderen speziellen Zutaten unterstützt. Vergärbare Zutaten (z.B. Honig, Melasse, Ahornsirup) können eigenständige

Aromen beisteuern. Hopfenaromen fehlen häufig, sind gedämpft oder weisen einen schwach würzigen Charakter auf. Etwas Fruchtcharakter (häufig nach getrockneten Zitronenschalen oder getrockneten Früchten wie Rosinen oder Zwetschgen) ist optional, aber akzeptabel. Alkoholaromen sind in einigen Beispielen zu finden, sollten aber zurückhaltend bzw. dezent sein. Das gesamte Aroma soll ausgewogen harmonisch sein und ist häufig ziemlich komplex und einladend.

Aussehen: Im Allgemeinen bernsteinfarben bis dunkelbraun (dunkle Versionen sind häufiger anzutreffen). Normalerweise klar, wobei dunklere Versionen nahezu undurchsichtig sein können. Eine geringe Kälte trübung ist akzeptabel. Hat im Allgemeinen eine gut ausgebildete, cremefarbene bis bräunliche Schaumkrone.

Geschmack: Viele Interpretationen sind möglich; der Kreativität des Brauers ist ein gewisser Spielraum zu gewähren, solange sich das Ergebnis ausgewogen und mit einigen Gewürznoten ausgestattet präsentiert. Wie beim Geruch sind weihnachtliche Gewürze typisch. Die Gewürze und (optional) vergärbaren Zusätze sollten von unterstützender Natur sein und gut mit dem Basisbier harmonisieren. Reichhaltige malzige und / oder süße malzbasierte Geschmacksnoten sind üblich und können einen Caramel-, getoasteten, nussigen oder Schokoladengeschmack beinhalten. Kann nach getrockneten Früchten oder Fruchtschalen schmecken (Rosinen, Zwetschge, Feige, Orangen- oder Zitronenschale). Kann optional den charakteristischen Geschmack vergärbarer Zutaten aufweisen (Melassesirup, Honig, brauner Zucker etc.). Ebenfalls optional ist ein leichter Charakter nach Tannennadeln. Die große Auswahl an speziellen Zutaten sollte harmonisch abgestimmt werden und in der Mischung einen unterstützenden Charakter haben, der nicht so dominant wird, dass er das Basisbier überschattet. Bittere und Hopfengeschmack sind generell dezent zurückhaltend, damit die Geschmacksnoten der Gewürze und speziellen Zutaten nicht beeinträchtigt werden. Der Abgang ist im Allgemeinen ziemlich voll, sättigend und weist häufig etwas Alkoholgeschmack auf. Röstmalzcharakter kommt selten vor und ist normalerweise nicht stärker ausgeprägt als bei „Chocolate Malz“.

Mundgefühl: Der Spielraum für Interpretationen ist breit gefächert. Der Körper ist im Allgemeinen mittelmäßig bis voll und von einer gewissen malzigen Zähigkeit am Gaumen. Mäßige bis mittelhohe Karbonisierung ist typisch. Viele Beispiele zeigen einen gut gereiften, wärmenden Alkoholcharakter, jedoch ohne übermäßige Schärfe. Diese Biere müssen nicht besonders stark sein, um wärmende Gefühle zu erzeugen.

Gesamteindruck: Ein etwas stärkeres, dunkleres Gewürzbier, das häufig reichlich Körper und einen wärmenden Abgang besitzt. –Ein guter Begleiter für die kalte Jahreszeit.

Geschichte: Seit alters her wurden reichhaltigere Biere mit höherem Alkoholgehalt gerne zur Winterszeit genossen, wenn alte Freunde zusammen kommen, um die Festtage zu feiern. Viele Brauer führen in dieser Saison besondere Bierspezialitäten im Angebot, die dunkler, stärker, gewürzt oder auf andere Weise charaktervoller eingebraut sind als ihre normalen Biere. Gewürzte Versionen sind ein amerikanischer oder belgischer Brauch, da englische oder deutsche Brauereien traditionell keine Gewürze in ihrem

Bier verwenden.

Zutaten: Im Allgemeinen obergärig als Ale eingebraut, existieren auch einige dunkle, starke Lagerversionen. Gewürze sind erforderlich – speziell jene mit weihnachtlichen Aromen (z.B. Piment, Muskatnuss, Zimt, Gewürznelken, Ingwer) aber jede Kombination ist möglich und der Brauer wird angehalten, seiner Kreativität freien Lauf zu lassen. Fruchtschalen (z.B. Orange oder Zitrone) können ebenso wie feinfühlig abgestimmte Fruchtzusätze verwendet werden. Eine große Auswahl an Caramelmalzen kann verarbeitet werden, speziell jene, die dunkle Frucht- oder Caramelnoten beisteuern. Geschmackvolle vergärbare Zutaten werden häufig eingesetzt (z.B. Melassesirup, Invertzucker, brauner Zucker, Honig, Ahornsirup etc.).

Anmerkungen: Die allgemeine Ausgewogenheit ist der Schlüssel zur erfolgreichen Präsentation eines Weihnachtsbieres. Die speziellen Zutaten sollten den Basistyp bereichern und nicht völlig überdecken. Der Brauer sollte erkennen, dass einige Kombinationen von Basis Biersorten und speziellen Zutaten gut zusammenspielen, während andere Kombinationen keine harmonischen Biere ergeben.

DER BRAUER KANN EINEN ZUGRUNDE LIEGENDEN BIERSTIL SOWIE DIE VERWENDETEN ZUTATEN ANGEBEN. BASISTYP, GEWÜRZE UND ANDERE ZUTATEN MÜSSEN NICHT ERKENNBAR SEIN. DAS BIER MUSS ABER GEWÜRZE ENTHALTEN UND ES KANN ANDERE VERGÄRBARE ZUTATEN ENTHALTEN (ZUCKER, HONIG, AHORN SIRUP, MELASSESIRUP, ETC.).

Wenn das Bier auf einem klassischen Bierstil basiert, sollte dieser im Aroma und Geschmack erkennbar sein. Falls Gewürze, Kräuter oder vergärbare Zutaten angegeben wurden, sollten deren Eigenheiten auch wahrnehmbar sein (nicht unbedingt individuell erkennbar; die Balance mit den anderen Zutaten ist jedoch kritisch). Englische „Winter Warmers“ (die manchmal als „Christmas Ale“ bezeichnet bzw. etikettiert werden) sind generell nicht gewürzt und sollten als Old Ale (Kategorie 19A) eingereicht werden. Belgische Weihnachtsbiere (Ales) sollten als Belgisches Spezialbier (Kategorie 16E) angemeldet werden.

Spezifikation: Stammwürze, Vergärungsgrad, Alkoholgehalt, Bittere und Farbe schwanken je nach dem zugrundeliegenden Basisbier. Der Alkoholgehalt liegt meist über 6% v/v und die Farbe eher auf der dunkleren Seite.

Gewerbliche Beispiele: Anchor Our Special Ale, Harpoon Winter Warmer, Weyerbacher Winter Ale, Nils Oscar Julöl, Goose Island Christmas Ale, North Coast Wintertime Ale, Great Lakes Christmas Ale, Lakefront Holiday Spice Lager Beer, Samuel Adams Winter Lager, Troegs The Mad Elf, Jamtlands Julöl.

22 BIER MIT RAUCHGESCHMACK ODER FASSREIFUNG

22A Klassisches Rauchbier

Geruch: Eine Mischung aus geräucherten Aromen und Malz mit variabler Abstimmung und Intensität. Der „Rauchcharakter“ von über Buchenholz geräuchertem Malz reicht von dezent bis ziemlich stark und kann rauchig, schinkenartig, holzig oder –seltener– nahezu speckig / schmalzig erscheinen. Der Malzcharakter kann

leicht bis mäßig sein und etwas süßlich, toastig oder malzig. Die Balance zwischen Malz- und Rauchkomponenten ist häufig indirekt proportional (d.h. wenn das Raucharoma intensiver ist, sind die Malzaromen reduziert und umgekehrt). Hopfenaroma sehr schwach bis nicht vorhanden. Reintöniger Lagerbier Charakter ohne fruchtige Ester, Diacetyl oder DMS.

Aussehen: von bernsteinfarben / hellem Kupferrot bis dunkelbraun. Sollte sehr klar sein, mit einer cremigen, hohen, cremefarbenen bis gebräunten Schaumkrone.

Geschmack: Folgt im Allgemeinen dem Aromaprofil mit einer Mischung aus Rauchgeschmack und Malz in variabler Abstimmung und Intensität, jedoch immer einander ergänzend. Die Charakteristik von Märzenbier sollte erkennbar sein, speziell eine malzige, toastige Reichhaltigkeit, wobei der Buchenholz-Rauchgeschmack gering bis hoch sein kann. Kann etwas malzig und süßlich am Gaumen sein, aber der Abgang kann sowohl Malz als auch Rauchnoten reflektieren. Mäßige, ausgewogene Hopfenbittere mit einem halbtrockenen bis trockenen Abgang (der Rauchgeschmack verstärkt die Trockenheit des Abgangs). Reintöniger Lagerbier Charakter ohne fruchtige Ester, Diacetyl oder DMS. Kratzig raue, bittere, angebrannte oder verkohlte, gummiartige, schweflige oder phenolische Rauchnoten sind unpassend.

Mundgefühl: Mittelmäßiger Körper. Mittlere bis mittelhohe Karbonisierung. Weicher Lagerbier Charakter. Eine deutlich adstringierende, phenolische Rauheit ist unpassend.

Gesamteindruck: Ein Bier vom Grundtyp Märzen- / Oktoberfest (s. Kategorie 3B) mit einem süßlichen, rauchigen Aroma bzw. Geschmack und etwas dunklerer Farbe.

Geschichte: Eine historische Bierspezialität aus der oberfränkischen Stadt Bamberg. Über Buchenholz geräuchertes Malz wird zur Herstellung von bernsteinfarbigem Märzenbier verwendet. Der Rauchcharakter des Malzes variiert je nach Mälzerei; einige Brauereien stellen ihr Rauchmalz selbst her.

Anmerkungen: Die Intensität des Rauchcharakters kann stark variieren; nicht alle Beispiele sind stark geräuchert – bei der Beurteilung ist dies zu berücksichtigen. Neben dieser klassischen, auf Märzen basierten Rauchbiersorte gibt es auch andere Rauchbiere vom Basistyp Bock, Hefeweizen, Dunkles Lager, Schwarzbier und auch Helles Lager. Brauer, die solche Biere einreichen, sollten dafür die Kategorie „Andere Rauchbiere“ (22B) verwenden.

Zutaten: 20-100% deutsches Rauchmalz (über Buchenholz geräuchertes Malz vom Wiener Typ) in der Schüttung sind typisch, der Rest besteht aus deutschen Malzen, wie sie üblicherweise für Märzen verwendet werden. Manche Brauereien stellen die Farbtiefe mit geringen Gaben Röstmalz ein. Deutsche oder tschechische Hopfensorten.

Spezifikation:	Stammwürze: 12,4-14,0°P
Endvergoren: 3,1-4,1°P	Alkohol: 4,8-6,0% v/v
Bittere: 20-30 IBU	Farbe: 24-43 EBC

Gewerbliche Beispiele: Schlenkerla Rauchbier Märzen, Kaiserdom Rauchbier, Eisenbahn Rauchbier, Victory Scarlet Fire Rauchbier, Spezial Rauchbier Märzen, Saranac Rauchbier.

22B Andere Rauchbiere

Geruch: Das Aroma soll angenehm ausgewogen sein zwischen dem erwarteten Aroma des Basisbieres (wie z.B. „Robust Porter“) und dem Rauchmalz Charakter. Intensität und Charakter von Rauchmalz und Basisbier können variieren, wobei eine der beiden Seiten in der Balance vorherrschend sein kann. Der Rauchcharakter kann von gering bis betont variieren; die Ausgewogenheit des Gesamteindrucks ist jedoch das Hauptmerkmal für erfolgreiche Kreationen. Qualität und Sekundärnoten des Raucharomas reflektieren dessen Quelle (z.B. Torf, Erle, Eiche, Buche). Scharfe, phenolische, kratzig raue, gummiartige oder angebrannte Raucharomen sind unpassend.

Aussehen: Variabel. Das Aussehen soll das Basisbier widerspiegeln, wobei die Bierfarbe häufig ein wenig dunkler als im Basistyp ist.

Geschmack: So wie beim Aroma sollte eine Ausgewogenheit bestehen zwischen Rauchgeschmack und dem erwarteten Geschmack des Basisbieres. Der Rauchcharakter kann von gering bis betont variieren. Abhängig vom verwendeten Rauchmalz können rauchige Geschmacksnoten von holzig bis zu schinkenartig reichen. Torfgeräuchertes Malz kann erdige Geschmacksnoten beisteuern. Die Balance zwischen der Charakteristik des zugrundeliegenden Basisbieres und des Rauchgeschmacks kann variieren, sollte aber im Großen und Ganzen angenehm ausgewogen sein. Der Rauchgeschmack kann einen etwas trockenen Abgang verleihen. Kratzig raue, bittere, angebrannte oder verkohlte, gummiartige, schweflige oder phenolische Rauchnoten sind generell unpassend (wenn auch einige dieser Geschmacksnoten in einigen Basis Bierstilen vorhanden sein können, so sollten diese jedoch nicht vom Rauchmalz stammen).

Mundgefühl: Variiert mit dem Basisbier. Eine vom Rauchmalz stammende, deutlich adstringierende, phenolische Rauheit ist unpassend.

Gesamteindruck: Dieser Kategorie entspricht jedes Bier mit Rauchnoten im Geschmack und Aroma, sofern es nicht dem klassischen Bamberger Stil zugeordnet werden kann (22A, Rauchbier Märzen, eingebraut mit über Buchenholz geräuchertem Malz). Die besseren Kreationen zeigen eine Ausgewogenheit in der Abstimmung von Rauch-, Hopfen- und Malzcharakter.

Anmerkungen: Jeder Bierstil kann als Basistyp dienen; das Ziel ist, eine angenehme Ausgewogenheit zwischen Rauchcharakter und dem Basisbier zu erreichen.

FALLS DAS BIER AUF EINEM KLASSISCHEN BIERSTIL BASIERT (Z.B. ROBUST PORTER), DANN MUSS DIESER ANGEGEBEN WERDEN. DIE BENENNUNG DER SPEZIFISCHEN UNTERKATEGORIE KANN BEI KLASSISCHEN BIERSTILEN ENTFALLEN („PORTER“ ODER „BROWN ALE“ WÄRE Z.B. AKZEPTABEL). DIE ART DES HOLZES BZW. DER RAUCHQUELLE MUSS ANGEGEBEN WERDEN, WENN EIN FÜR DIE QUELLE SORTENTYPISCHER CHARAKTER ERKENNBAR IST.

Die Beurteilung von Bieren mit angeführtem Basistyp wird sich danach richten, wie gut dieser Bierstil repräsentiert wird und wie gut er mit dem Rauchcharakter abgestimmt ist. Die Beurteilung von Bieren mit angeführter „Rauchquelle“ wird sich danach richten, wie gut dieser

Rauchtyp erkennbar ist und sich mit dem Basisbier vereint. Unterkategorien oder Rauchtypen können, müssen aber nicht angegeben werden. Zulässige Beispiele: „Smoked Porter“, „Peat-Smoked (torfgeräuchertes) Strong Scotch Ale“, „Cherry-Wood (über Kirschholz geräuchertes) IPA“. Die Juroren sollten ihre Bierbeurteilung ausrichten auf Basis der allgemeinen Balance und wie gut der Rauchcharakter das Basisbier bereichert.

Geschichte: Deutsche Brauer verwendeten traditionell Rauchmalz neben Märzen (s. Kategorie 22A) auch in Bock, Doppelbock, Weizen, Dunkel, Schwarzbier, Helles, Pilsner und weiteren Spezialsorten. Von handwerklichen Brauern wurden in neuerer Zeit auch andere Bierstile mit Rauchmalz eingebraut, insbesondere Porter und Strong Scotch Ales.

Zutaten: Unterschiedliche Rauchquellen ergeben individuelle Geschmacks- und Aromanoten. Über Buchenholz, Torf oder Harthölzern (Eiche, Ahorn, Mesquite Süßholz, Erle, Pekannuss-, Apfel-, Kirsch- oder andere Fruchthölzer) geräucherte Malze können verwendet werden. Die verschiedenen Hölzer können an bestimmte Nahrungsmittel erinnern, die damit geräuchert werden (z.B. Ribs mit Hickoryholz, Schinken oder Wurst mit Ahorn und Lachs mit Erle). Immergrüne Nadelhölzer sollten niemals verwendet werden, da sie dem Malz einen medizinischen, pinienartigen Geschmack verleihen. Zu stark über Buchenholz geräuchertes Malz ist generell zu vermeiden, da es stechend scharfe Phenole und unreine erdige Noten einbringt. Die restlichen Zutaten variieren mit dem Basisbier. Wenn Rauchmalz mit anderen speziellen Zutaten (Früchte, Gemüsesorten, Gewürze, Honig etc.) in wahrnehmbaren Mengen kombiniert wird, sollte das Bier in der Kategorie „Kreative Bierspezialitäten“ (23) eingereicht werden.

Spezifikation: Variiert je nach Basisbier.

Gewerbliche Beispiele: Alaskan Smoked Porter, O’Fallons Smoked Porter, Spezial Lagerbier, Weissbier and Bockbier, Stone Smoked Porter, Schlenkerla Weizen Rauchbier and Ur-Bock Rauchbier, Rogue Smoke, Oskar Blues Old Chub, Left Hand Smoke Jumper, Dark Horse Fore Smoked Stout, Magic Hat Jinx.

22C Holzgereiftes Bier

Geruch: Variiert mit dem Basisbier. Ein leichtes bis mäßiges Holz- oder Eichenaroma ist normalerweise präsent. Frisches Holz kann gelegentlich rohe „grüne“ Aromen verleihen, die aber niemals zu stark sein sollten. Andere optionale Aromen sind leichte bis mäßige Vanille, Caramel, Toast oder Kakao Noten sowie Aromen die von Alkohol stammen, der (ggf.) vorher in dem Fass gelagert wurde. Ein Alkoholcharakter sollte weich und ausgewogen sein, nicht scharf. Ein leichter, hintergründiger Oxidations-Charakter ist optional und kann angenehm sherryartige Noten annehmen (nicht papierartig oder nach Karton).

Aussehen: Variiert mit dem Basisbier. Häufig dunkler als der unverfälschte Basistyp, besonders wenn geröstete / angekohlte Eichen und / oder Whiskey / Bourbon Fässer verwendet werden.

Geschmack: Variiert mit dem Basisbier. Holz steuert für gewöhnlich einen holz- bzw. eichenartigen Geschmack bei, der gelegentlich einen rohen „grünen“ Geschmack

annehmen kann, wenn Frischholz verwendet wird. Andere Geschmacksnoten, die optional präsent sein können, beinhalten Vanille (von Vanilin im Holz); Caramel, Butterbonbon, getoastetes Brot oder Mandeln (von geröstetem Holz); Kaffee, Schokolade, Kakao (von angekohltem Holz oder Bourbon Fässern); sowie Geschmacksnoten, die von alkoholischen Produkten stammen, die (ggf.) vorher in dem Fass gelagert wurden. Die vom Holz stammenden Geschmacksnoten sollten wahrnehmbar, ausgewogen und von unterstützender Natur sein, aber das Basisbier nicht überlagern. Gelegentlich (optional) kann das Bier eine leichte Säure (Essig- oder Milchsäure) oder einen leichten Brettanomyces Charakter aufweisen. Diese Merkmale sollten aber (so vorhanden) maximal hintergründig wahrnehmbar sein. Ein leichter, hintergründiger Oxidations-Charakter ist optional, wobei dieser angenehm sherryartige Noten annehmen sollte (nicht papierartig oder nach Karton).

Mundgefühl: Variiert mit dem Basisbier. Häufig voller als das unverfälschte Basisbier und stärker wärmend - wenn das Holz vorher mit anderen alkoholischen Produkten in Kontakt war. Ein höherer Alkoholgehalt sollte keine brennende Schärfe ergeben; gut ausgereifte, weiche Geschmacksnoten sind erwünscht. Abhängig vom Alter des Fasses kann Holz auch Tannine einbringen, welche zu mehr Adstringenz (die jedoch niemals hoch werden sollte) oder schlicht zu stärkerer Vollmundigkeit führen können. Säure bzw. ein saurer Charakter sollte nur wenig bis gar nicht vorhanden sein.

Gesamteindruck: Eine harmonische Mischung des Basis Biertyps mit charakteristischen Merkmalen durch die Reifung in Kontakt mit Holz (einschließlich alkoholischer Produkte, die vorher mit dem Holz in Kontakt waren). Die besten Vertreter sind mild, geschmackvoll, gut ausgewogen und ausgereift. *Biere mit begrenzter „Holzreifung“ bzw. Biere, die nur einen sehr schwachen, hintergründigen Fasscharakter aufweisen, können in der Kategorie des Basisbieres eingereicht werden, wenn der Holzcharakter nicht markant ist.*

Geschichte: Eine traditionelle Braumethode, die normalerweise nur für Spezialbiere verwendet wird und selten von großen, industriellen Brauereien. Erlebt heute eine Renaissance unter handwerklichen Kleinbrauereien, die exklusive Produkte anbieten wollen. Eichenfässer sind traditionell, aber auch andere Hölzer können verwendet werden.

Anmerkungen: Der zugrundeliegende Basis Bierstil sollte ebenso wie der vom Holz stammende Charakter erkennbar sein. Der Holzcharakter sollte aber nicht so dominant hervortreten, dass er die Balance des Bieres beeinträchtigt. Die Intensität der vom Holz verliehenen Geschmacksnoten ist abhängig von der Kontaktzeit; vom Alter, Zustand und von der früheren Verwendung des Holzfasses; und von der Holzart. Weitere alkoholische Produkte, die vorher in dem Fass gelagert wurden, sollten – falls diese vom Brauer bei der Einreichung angegeben wurden – auch erkennbar sein, jedoch nicht so dominant, dass sie die Balance des Bieres aus dem Gleichgewicht bringen.

FALLS DAS BIER AUF EINEM KLASSISCHEN BIERSTIL BASIERT (Z.B. ROBUST PORTER), DANN MUSS DIESER ANGEGEBEN WERDEN. DIE BENENNUNG DER SPEZIFISCHEN UNTERKATEGORIE KANN BEI KLASSISCHEN BIERSTILEN ENTFALLEN („PORTER“ ODER

„BROWN ALE“ WÄRE Z.B. AKZEPTABEL). DIE ART DES HOLZES MUSS ANGEGEBEN WERDEN, WENN EIN SORTENTYPISCHER CHARAKTER ERKENNBAR IST. (z.B. Englisch IPA mit Eichenholz Chips, Bourbon Barrel gereiftes Imperial Stout, Amerikanischer Barleywine, gereift im Whiskeyfass aus Eichenholz).

Der Brauer sollte alle ungewöhnlichen / speziellen Zusätze im Basisbier bzw. im (solchermaßen konditionierten) Holz angeben, falls deren Charakteristik wahrnehmbar ist. Experimentelle Kreativbiere können als Basisbier angegeben werden, wenn deren Besonderheiten (spezielle Zutaten) erkennbar sind. In dieser Kategorie sollten keine Basis Bierstile eingereicht werden, für die eine Fassreifung sowieso ein wesentliches Stilmerkmal ist. (z.B. Flämisches Red Ale, Lambic etc.)

Zutaten: Variieren mit dem Basisbier. Gereift in Holzfässern (in denen häufig vorher Whiskey, Bourbon, Portwein, Madeira oder Wein gelagert wurde) oder versetzt mit Zutaten, die einen Holzcharakter verleihen (Holzchips, Holzstäbe, Eichenessenz). Basiert häufig auf Basisbieren, die mit mehr Stammwürze eingebraut werden und einen volleren Körper aufweisen, der sich gegen den potenten Holzcharakter behaupten kann.

Spezifikation: Variiert je nach Basisbier. Stammwürze, Alkoholgehalt und Farbe können häufig auch stärker sein.

Gewerbliche Beispiele: The Lost Abbey Angel's Share Ale, J.W. Lees Harvest Ale in Port, Sherry, Lagavulin Whisky or Calvados Casks, Bush Prestige, Petrus Aged Pale, Firestone Walker Double Barrel Ale, Dominion Oak Barrel Stout, New Holland Dragons Milk, Great Divide Oak Aged Yeti Imperial Stout, Goose Island Bourbon County Stout, Le Coq Imperial Extra Double Stout, Harviestoun Old Engine Oil Special Reserve; viele Kleinbrauer schenken ihre Bierspezialitäten in der Brauerei oft direkt aus dem Fass aus.

23 KREATIVE BIRSPEZIALITÄTEN

Dies ist die explizite Sammelkategorie für alle Biere, die keiner existierenden Biersorte entsprechen. Hierher passen also Biere, die keiner anderen Kategorie zugeteilt werden können!

Z.B. Biere mit folgenden speziellen Braumethoden oder Zutaten:

- Ungewöhnliche Brauverfahren, z.B. Steinbier, Eisbier.
- Ungewöhnliche Gärsubstrate wie Ahornsirup, Honig, Melasse, Hirse.
- Ungewöhnliche Zusätze, z.B. Hafer, Roggen, Buchweizen, Kartoffeln.
- Kombinationen anderer Biersorten wie India Brown Ale, Frucht- und Gewürzbier, gewürztes Rauchbier.
- Variationen existierender Biersorten ausserhalb der vorgegebenen Spezifikationen, z.B. alkoholarme Versionen, besonders hopfenbetonte Biere oder besonders starke „Imperial“ Varianten.
- Historische traditionelle Biere oder regionale Adaptionen wie Louvain Peetermann, Sahti, fassgereifter Porter mit Brettanomyces Charakter, Biere mit Fichtensprossen oder Wacholder, Kvass, Grätzer.
- Varianten traditioneller Biersorten wie z.B. amerikanische Interpretationen Europäischer Bierstile, ...hopfiger, stärker oder obergärige (Ale-) Versionen von untergärigen Lagerkategorien.
- Nachahmungen spezieller kommerzieller Biere, die keine vorhandene Biersorte repräsentieren.
- Beliebige experimentelle Kreativbiere, einschließlich aller Biere, die einfach zu keinen der existierenden Sortenkriterien passen.

Diese Kategorie kann auch als Initiator bzw. Basis für alle selteneren Biersorten genutzt werden (weltweit, ausgenommen belgische Spezialitäten), für die es momentan noch keine BJCP-Kategorie gibt. Wenn ausreichendes Interesse besteht, können solche Biersorten in zukünftigen Ausgaben als eigene (Sub)Kategorie aufgenommen werden. Einige Biersorten, die unter diese Gruppe fallen, sind z.B.:

- Honigbiere (ausser Braggot)
- Wiess (kellertrübes junges Kölsch)
- Sticke Altbier
- Münster Altbier
- Imperial Porter
- Classic American Cream Ale
- Tschechisches dunkles Lagerbier
- English Pale Mild
- Scottish 90/-
- American Stock Ale
- English Strong Ale
- Alkoholfreie Biere
- Kellerbier (sofern keine andere Kategorie entspricht)
- Malztrunk
- Australian Sparkling Ale
- Imperial/Double Red Ale
- Imperial/Double Brown Ale

- Rye IPA
- Dark American Wheat/Rye

Es ist zu beachten, dass es in diesen Richtlinien auch andere Kategorien für Bierspezialitäten gibt. Belgische Spezialbiere oder Nachahmungen spezieller belgischer Biere sollten in Kategorie 16E eingereicht werden. Weihnachtliche Festbiere sollten in Kategorie 21B angemeldet werden (sofern sie keine belgischen Weihnachtsbiere sind, welche 16E entsprechen). Biere mit nur einem speziellen Zusatz der Gattung Frucht, Gewürz, Kräuter, Gemüse oder Rauchcharakter sollten in den entsprechenden Kategorien 20-22 eingereicht werden. Met und Cider (*Most, Apfelwein*) Spezialitäten sollten in den entsprechenden Kategorien (26C für Met, 28D für Cider) angemeldet werden (*Anm.: Diese Übersetzung dient vorläufig dazu, Sortenkriterien für regionale BIER-Prämierungen bereit zu stellen, daher werden die Met und Cider Kategorien zur Zeit nicht berücksichtigt*).

Geruch: Der Charakter des angegebenen speziellen Zusatzes, Brauverfahrens oder Speziellen Biertyps sollte im Aroma klar erkennbar sein, aber mit den anderen Komponenten harmonisieren (diese also nicht überdecken). Generell sollte das Aroma zum angegebenen Biertyp passen und eine angenehme Kombination aus Malz, Hopfen und dem besonderen Merkmal / Charakteristikum darstellen. Der individuelle Charakter spezieller Zutaten oder Braumethoden könnte bei kombinierter Anwendung nicht immer erkennbar sein. Wenn eine klassische Biersorte als Basistyp angegeben wird, sollte deren grundlegender Charakter erkennbar sein. Zu beachten ist jedoch, dass klassische Bierstile einen anderen Eindruck ergeben, wenn sie mit ungewöhnlichen Zusätzen, Zutaten oder Braumethoden gebraut werden. Die typischen Aromen klassischer Sorten (speziell Hopfen) könnten absichtlich gedämpft sein, um das spezifische Charakteristikum des Bieres stärker erkennbar werden zu lassen.

Aussehen: Das Aussehen sollte zum allenfalls angegebenen Grundbiertyp passen. Zu beachten ist, dass ungewöhnliche Zutaten oder Braumethoden das Aussehen beeinflussen können, wodurch das Ergebnis durchaus vom angegebenen Basistyp abweichen kann. Einige Zutaten können die Farbtiefe erhöhen (einschließlich jene der Schaumkrone) und können Schaumbildung und - Haltbarkeit beeinträchtigen.

Geschmack: So wie beim Aroma sollte das angegebene Charakteristikum im Geschmack erkennbar sein, wobei die Intensität von zart bis offensiv reichen kann. Der spezifische Charakter sollte nicht künstlich und / oder völlig überdeckend erscheinen und eine harmonische Verbindung mit dem zugrunde liegenden Basisbier eingehen. Hopfenbittere, Hopfengeschmack, Malzigkeit, Alkoholgehalt und Gärungsnebenprodukte wie Ester oder Diacetyl sollten zum allenfalls angegebenen Grundbiertyp passen und sich gut in die spezifischen Geschmacksmerkmale einbinden. Einige Zutaten können Säure, Süsse oder andere Geschmacksnuancen ergänzen. Es ist zu bedenken, dass zuckerhaltige Zutaten (wie Früchte) dem Bier grundsätzlich Geschmack und keine übermäßige Süsse verleihen. Zuckerhaltige Zutaten werden ebenso wie Zucker aus Früchten für gewöhnlich vollständig vergoren und ergeben ein leichteres Geschmacksprofil und einen trockeneren Abgang, als man für den angegebenen Grundbiertyp erwarten würde. Der

individuelle Charakter spezieller Zutaten oder Braumethoden könnte bei kombinierter Anwendung nicht immer erkennbar sein. Wenn eine klassische Biersorte als Basistyp angegeben wird, sollte deren grundlegender Charakter erkennbar sein. Zu beachten ist jedoch, dass klassische Bierstile einen anderen Eindruck ergeben, wenn sie mit ungewöhnlichen Zusätzen, Zutaten oder Braumethoden gebraut werden. Die typischen Geschmacksnoten klassischer Sorten (speziell Hopfen) könnten absichtlich gedämpft sein, um das spezifische Charakteristikum im präsentierten Bier stärker hervortreten zu lassen.

Mundgefühl: Mundgefühl, Körper und Karbonisierung variieren mit dem gewählten Basisbier und sollten – wenn der Grundbiertyp bei der Einreichung angegeben wurde – auch dazu passen. Ungewöhnliche Zutaten oder Braumethoden können das Mundgefühl beeinflussen, wodurch das Ergebnis durchaus vom angegebenen Basistyp abweichen kann.

Gesamteindruck: Eine harmonische Kombination von Zutaten, Methoden und Bier. Die grundlegenden Merkmale des allenfalls angegebenen Basis-Bieryps werden durch Anwendung spezieller Braumethoden oder Zutaten untypisch ausfallen. Man darf nicht annehmen, dass das Basisbier wie die unverfälschte Version schmeckt. Das Bier ist basierend auf Harmonie und Gesamteindruck und unter Berücksichtigung der Besonderheiten und kreativen Komponenten zu beurteilen. Die allgemeine Beurteilung hängt stark ab von der naturgemäß subjektiven Einschätzung der Besonderheit und Trinkbarkeit.

Basis Biertyp: DER BRAUER KANN DIE ZUGRUNDE LIEGENDE BIERSORTE ANGEBEN. Der Basistyp kann eine klassische Biersorte sein (z.B. eine benannte Subkategorie aus diesem Sortenkriterien - Handbuch) oder auch (breiter gefächert) eine übergeordnete Kategorie (z.B. „Porter“ oder „Brown Ale“). Wenn ein Basistyp angegeben wird, sollte er auch erkennbar sein. Das Bier sollte danach beurteilt werden, wie gut die speziellen Zutaten oder Braumethoden den zugrunde liegenden Bierstil ergänzen, bereichern und mit ihm harmonisieren.

Anmerkungen: Allgemeine Harmonie und Trinkbarkeit sind die Schlüssel für die erfolgreiche Präsentation eines guten Spezialbieres. Die angegebenen Besonderheiten (Zutaten, Braumethoden) sollten den allenfalls angegebenen Basistyp bereichern und nicht völlig überdecken. Der Brauer sollte erkennen, dass einige Kombinationen von Basis Biersorten und Zutaten oder Methoden gut zusammenspielen, während andere Kombinationen keine genussvollen Biere ergeben.

DER BRAUER MUSS DIE EXPERIMENTELLEN EIGENHEITEN DES BIERES ANGEBEN (Z.B. ART DER SPEZIELLEN ZUTATEN, VERWENDETE BRAUMETHODE ODER DIE SPEZIELLE HISTORISCHE BZW. SELTENE BIERSORTE), ODER WARUM DAS BIER KEINER DER ETABLIERTEN (UNTER)KATEGORIEN ENTSPRICHT.

Für historische Biersorten oder ungewöhnliche Zutaten oder Braumethoden, die nicht allen Juroren bekannt sein könnten, sollte der Brauer Beschreibungen der Biersorte, Zutaten und / oder Braumethoden als Hilfe für die Juroren zur Verfügung stellen.

Spezifikation: Stammwürze, Vergärungsgrad, Alkoholgehalt, Bittere und Farbe variieren mit dem

zugrundeliegenden Basistyp.

Gewerbliche Beispiele: Bell's Rye Stout, Bell's Eccentric Ale, Samuel Adams Triple Bock and Utopias, Hair of the Dog Adam, Great Alba Scots Pine, Tommyknocker Maple Nut Brown Ale, Great Divide Bee Sting Honey Ale, Stoudt's Honey Double Mai Bock, Rogue Dad's Little Helper, Rogue Honey Cream Ale, Dogfish Head India Brown Ale, Zum Uerige Sticke and Doppel Sticke Altbier, Yards Brewing Company General Washington Tavern Porter, Rauchenfels Steinbier, Odells 90 Shilling Ale, Bear Republic Red Rocket Ale, Stone Arrogant Bastard.