

ZERTIFIZIERUNGSPROGRAMM FÜR BIERJUROREN

2021 STILRICHTLINIEN Bierstil-Richtlinien



Copyright © 2022, BJCP, Inc.

Das BJCP gewährt das Recht, Kopien für die Verwendung bei vom BJCP anerkannten Wettbewerben oder für Ausbildungszwecke bzw. die Schulung von Juroren anzufertigen. Alle anderen Rechte vorbehalten.

Aktualisierungen sind unter www.bjcp.org verfügbar.

Verfasst von Gordon Strong
mit Kristen England

Deutsche Übersetzung von Hubert HANGHOFER

2021 Beiträge: Dennis Mitchell, John Haven, Dan Pixley, Thomaz Pupo, Ron Pattinson, Lana Svitankova
Analyse der Leitlinie 2015: Don Blake, Agatha Feltus, Tom Fitzpatrick, Mark Linsner, Jamil Zainasheff
2015 Stilistische Beiträge: Drew Beechum, Craig Belanger, Dibbs Harting, Antony Hayes, Ben Jankowski, Andrew Korty, Larry Nadeau, William Shawn Scott, Ron Smith, Lachlan Strong, Peter Symons, Michael Tonsmeire, Mike Winnie, Tony Wheeler
2015 Rückblick & Kommentar: Ray Daniels, Roger Deschner, Rick Garvin, Jan Grmela, Bob Hall, Stan Hieronymus, Marek Mahut, Ron Pattinson, Steve Piatz, Evan Rail, Nathan Smith, Petra und Michal Vřes
2015 Abschlussbericht: Brian Eichhorn, Agatha Feltus, Dennis Mitchell, Michael Wilcox

Inhaltsübersicht

EINFÜHRUNG IN DIE LEITLINIEN 2021.....	VII
Stile und Kategorien.....	vii
Benennung von Stilen und Kategorien.....	vii
Verwendung der Stilrichtlinien.....	viii
Format einer Stilbeschreibung.....	x
Sprache der Stilbeschreibung.....	xi

EINFÜHRUNG IN DIE BIERSTILE.....	XIII
Grundlegende Kategorisierung.....	xiii
Gemeinsame Attribute aller Bierstile.....	xiii
Glossar.....	xiv
Hopfenbegriffe.....	xiv
Begriffe für Malz oder Maischen.....	xiv
Hefe oder Gärung Begriffe.....	xiv
Begriffe der gemischten Gärung.....	xv
Qualität oder geschmacksfremde Begriffe.....	xv
Erscheinungsbild Begriffe.....	xvi
Farbreferenz.....	xvi
Stil-Organisation.....	xvi
Stil-Tag-Referenz.....	xvii

1. AMERIKANISCHES STANDARD BIER.....	1
1A. Amerikanisches leichtes Lager.....	1
1B. Amerikanisches Lager.....	1
1C. Cream Ale.....	2
1D. Amerikanisches Weizenbier.....	2

2. INTERNATIONALES LAGER.....	3
2A. Internationales helles Lager.....	3
2B. Internat. bernsteinfarbenes Lager.....	3
2C. Internationales dunkles Lager.....	4

3. TSCHECHISCHES LAGER.....	5
3A. Tschechisches helles Lager.....	5
3B. Tschechisches helles Premium Lager.....	5
3C. Tschechisches bernsteinfarbenes Lager.....	6
3D. Tschechisches dunkles Lager.....	7

4. HELLES MALZIGES EUROPÄISCHES LAGER.....	8
4A. Münchner Helles.....	8
4B. Festbier.....	8
4C. Heller Bock.....	9

5. HELLES BITTERES EUROPÄISCHES BIER.....	10
5A. Deutsches Leichtbier.....	10
5B. Kölsch.....	10
5C. Deutsches Helles Exportbier.....	11
5D. Deutsches Pils.....	11
6. BERNSTEINFARBENES MALZIGES EUROPÄISCHES LAGER.....	13
6A. Märzen.....	13
6B. Rauchbier.....	13
6C. Dunkler Bock.....	14
7. BERNSTEINFARBENES BITTERES EUROPÄISCHES BIER.....	15
7A. Wiener Lager.....	15
7B. Altbier.....	15
8. DUNKLES EUROPÄISCHES LAGER.....	17
8A. Münchner Dunkles.....	17
8B. Schwarzbier.....	17
9. STARKES EUROPÄISCHES LAGER.....	19
9A. Doppelbock.....	19
9B. Eisbock.....	19
9C. Baltischer Porter.....	20
10. DEUTSCHES WEIZENBIER.....	21
10A. Weissbier.....	21
10B. Dunkles Weizenbier.....	21
10C. Weizenbock.....	22
11. BRITISCHES BITTER.....	23
11A. Ordinary (Gewöhnliches) Bitter.....	23
11B. Best Bitter.....	23
11C. Strong Bitter.....	24
12. HELLES COMMONWEALTH BIER.....	25
12A. Britisches Golden Ale.....	25
12B. Australisches Sparkling Ale.....	25
12C. Englisches IPA.....	26
13. BRAUNES BRITISCHES BIER.....	28
13A. Dunkles Mild.....	28
13B. Britisches Brown Ale.....	28
13C. Englischer Porter.....	29
14. SCHOTTISCHES ALE.....	30
14A. Scottish Light.....	30
14B. Scottish Heavy.....	31

14C. Scottish Export.....	31
<hr/>	
15. IRISCHES BIER.....	32
15A. Irish Red Ale.....	32
15B. Irish Stout.....	32
15C. Irish Extra Stout.....	33
<hr/>	
16. DUNKLES BRITISCHES BIER.....	34
16A. Sweet (Süßes) Stout.....	34
16B. Oatmeal Stout.....	34
16C. Tropical Stout.....	35
16D. Foreign Extra Stout.....	35
<hr/>	
17. STARKES BRITISCHES ALE.....	37
17A. Britisches Strong Ale.....	37
17B. Old Ale.....	37
17C. Wee Heavy.....	38
17D. Englischer Barleywine.....	38
<hr/>	
18. HELLES AMERIKANISCHES ALE (PALE AMERICAN ALE).....	40
18A. Blonde Ale.....	40
18B. Amerikanisches Pale Ale.....	40
<hr/>	
19. BERNSTEINFARBENES UND DUNKLES AMERIKANISCHES BIER.....	42
19A. Amerikanisches Amber Ale.....	42
19B. California Common.....	42
19C. Amerikanisches Brown Ale.....	43
<hr/>	
20. AMERIKANISCHES PORTER UND STOUT.....	44
20A. Amerikanischer Porter.....	44
20B. Amerikanisches Stout.....	44
20C. Imperial Stout.....	45
<hr/>	
21. IPA.....	46
21A. Amerikanisches IPA.....	46
21B. Spezial IPA.....	46
Spezial IPA: Belgisches IPA.....	47
Spezial IPA: Black IPA.....	48
Spezial IPA: Brown IPA.....	48
Spezial IPA: Red IPA.....	48
Spezial IPA: Rye (Roggen) IPA.....	49
Spezial IPA: White IPA.....	49
Spezial IPA: Brut IPA.....	50
21C. Hazy IPA.....	50
<hr/>	
22. STRONG AMERICAN ALE.....	52
22A. Double (Doppeltes) IPA.....	52
22B. Amerikanisches Strong Ale.....	52

22C. Amerikanischer Barleywine.....	53
22D. Wheatwine (Weizenwein).....	53
<hr/>	
23. SAURES EUROPÄISCHES ALE.....	55
23A. Berliner Weisse.....	55
23B. Flanders Red Ale.....	55
23C. Oud Bruin.....	56
23D. Lambic.....	56
23E. Gueuze.....	57
23F. Frucht-Lambic.....	58
23G. Gose.....	58
<hr/>	
24. BELGISCHES ALE.....	60
24A. Witbier.....	60
24B. Belgisches Pale Ale.....	60
24C. Bière de Garde.....	61
<hr/>	
25. STARKES (STRONG) BELGISCHES ALE.....	62
25A. Belgisches Blond Ale.....	62
25B. Saison.....	62
25C. Belgisches Golden Strong Ale.....	63
<hr/>	
26. KLOSTERBIER.....	65
26A. Belgisches Single.....	65
26B. Belgisches Dubbel.....	65
26C. Belgisches Tripel.....	66
26D. Belgisches Dark Strong Ale.....	66
<hr/>	
27. HISTORISCHES BIER.....	68
Historisches Bier: Kellerbier.....	68
Historisches Bier: Kentucky Common.....	69
Historisches Bier: Lichtenhainer.....	69
Historisches Bier: London Brown Ale.....	70
Historisches Bier: Piwo Grodziskie.....	70
Historisches Bier: Pre-Prohibition Lager.....	71
Historisches Bier: Pre-Prohibition Porter.....	71
Historisches Bier: Roggenbier.....	72
Historisches Bier: Sahti.....	72
<hr/>	
EINFÜHRUNG IN DIE BERSPEZIALITÄTEN.....	74
Einreichung von Bierspezialitäten.....	74
Anweisungen zur Einreichung.....	74
Basis-Stil.....	74
Spezielle Zutaten.....	75
Beste Passform.....	75
Beurteilung von Bierspezialitäten.....	75
Gesamtbewertung.....	75

Basis-Stil.....	75
Mehrere Zutaten.....	76
Balance-Effekte von Spezialitäten-Inhaltsstoffen.....	76
<hr/>	
28. AMERIKANISCHES WILD ALE.....	77
28A. Brett(anomyces) Bier.....	77
28B. Sauerbier mit gemischter Gärung.....	78
28C. Wildes Spezialbier.....	78
28D. Geradliniges Saures Bier.....	79
<hr/>	
29. FRUCHTBIER.....	80
29A. Fruchtbeer.....	80
29B. Frucht- und Gewürzbier.....	80
29C. Spezial Fruchtbeer.....	81
29D. Grape (Weintrauben) - Ale.....	82
<hr/>	
30. GEWÜRZBIER.....	83
30A. Gewürz-, Kräuter- und Gemüsebeer.....	83
30B. Saisonales Herbstbeer.....	83
30C. Saisonales Winterbeer.....	84
30D. Spezial Gewürzbier.....	85
<hr/>	
31. BIER AUS ALTERNATIVEN EXTRAKTQUELLEN.....	86
31A. Bier aus alternativen Cerealien.....	86
31B. Bier aus alternativen Zuckerquellen.....	86
<hr/>	
32. RAUCHBIER.....	88
32A. Klassisches Rauchbeer.....	88
32B. Spezielles Rauchbeer.....	88
<hr/>	
33. HOLZFASSGEREIFTES BIER.....	90
33A. Holzgereiftes Bier.....	90
33B. Spezielles Holzgereiftes Bier.....	90
<hr/>	
34. BIER SPEZIALITÄTEN, DIE IN KEINE ANDERE KATEGORIE PASSEN.....	92
34A. Gewerbliche Bierspezialitäten.....	92
34B. Bier nach gemischten Bierstilen.....	92
34C. Experimentelles Bier.....	92
<hr/>	
ANHANG A: ALTERNATIVE EINSTUFUNGEN.....	93
1. Stile sortiert nach den Kategorien von 2008 (Streng).....	93
2. Stile sortiert nach den Richtlinien von 2008 (modifiziert).....	94
3. Stile sortiert nach Stilfamilie.....	95
4. Stile sortiert nach Herkunftsland.....	96
5. Stile sortiert nach Verlauf.....	97
<hr/>	
ANHANG B: LOKALE STILE.....	100
Argentinische Stile.....	100

X1. Dorada Pampeana.....	100
X2. IPA Argenta.....	100
Italienische Stile.....	102
X3. Italienisches Grape Ale (Traubenbier).....	102
Brasilianische Stile.....	102
X4. Catharina Sour.....	102
Neuseeländische Stile.....	104
X5. Neuseeländisches Pilsner.....	104

EINFÜHRUNG IN DIE LEITLINIEN 2021

Die BJCP Style Guidelines 2021 sind eine geringfügige Überarbeitung der Ausgabe 2015, die ihrerseits eine umfassende Aktualisierung der Ausgabe 2008 darstellt. Die Ziele der Ausgabe 2015 bestanden darin, die Bierstile der Welt, wie sie auf den lokalen Märkten anzutreffen sind, besser zu berücksichtigen, mit den aufkommenden Trends auf dem Craft-Bier-Markt Schritt zu halten, historische Biere zu beschreiben, die jetzt eine Anhängerschaft finden, die sensorischen Eigenschaften moderner Brauzutaten besser zu beschreiben, neue Forschungsergebnisse und Referenzen zu nutzen und den Organisatoren von Wettbewerben zu helfen, die Komplexität ihrer Veranstaltungen besser zu bewältigen. An diesen Zielen hat sich auch in der Ausgabe 2021 nichts geändert.

Im Jahr 2015 wurden viele Stile hinzugefügt, einige Stile wurden in mehrere Kategorien aufgeteilt und einige einfach umbenannt. Die Einteilung der Stile in Kategorien folgt einer Philosophie, die Stile mit ähnlichen Beurteilungsmerkmalen und nicht mit einem gemeinsamen Erbe oder Familiennamen gruppiert. Gehen Sie nicht davon aus, dass für jede Kategorie dasselbe Hauptmerkmal (z. B. Farbe, Stärke, Ausgewogenheit, dominanter Geschmack, Herkunftsland) herangezogen wurde - die Überlegungen waren vielschichtiger.

Wenn Sie mit den Leitlinien von 2015 vertraut sind, haben wir einige Namensänderungen vorgenommen, und einige Stile wurden von provisorischen, historischen oder lokalen Stilen in die Hauptleitlinien verschoben. Wir haben bewusst versucht, die Verschiebung von Stilen, das Hinzufügen von Stilen und die Änderung der Nummerierung auf ein Minimum zu beschränken.

Stile und Kategorien

Die BJCP Style Guidelines verwenden einige spezifische Begriffe mit speziellen Bedeutungen: *Kategorie*, *Unterkategorie* und *Stil*. Wenn man an Bier-, Met- und Apfelweinstile denkt, ist die Unterkategorie die wichtigste Bezeichnung - *Unterkategorie* bedeutet im Wesentlichen dasselbe wie *Stil* und bezeichnet die wichtigsten Merkmale einer Bier-, Met- oder Apfelweinsorte. Für jeden Stil gibt es eine genau definierte Beschreibung, die das grundlegende Instrument für die Beurteilung ist.

Wenn sich Beschreibungen von Bierspezialitäten auf einen *klassischen Stil* beziehen, meinen wir damit einen *Stil* (oder eine *Unterkategorie*), der in den BJCP Style Guidelines vor dem Abschnitt über Bierspezialitäten genannt wird.

Die größeren *Kategorien* sind willkürliche Gruppierungen von Bier-, Met- oder Apfelweinstilen, die in der Regel ähnliche sensorische Merkmale aufweisen. Die Unterkategorien sind innerhalb derselben Kategorie nicht unbedingt miteinander verbunden. Der Zweck der Kategorienstruktur besteht darin, Bier-, Met- und Apfelweinstile zu gruppieren, um die Beurteilung bei Wettbewerben zu erleichtern. Versuchen Sie nicht, aus diesen Gruppierungen eine zusätzliche Bedeutung abzuleiten - eine historische oder geografische Verbindung ist weder impliziert noch beabsichtigt.

Wettbewerbe können ihre eigenen *Preiskategorien* schaffen, die sich von den *Stilkategorien* in diesen Richtlinien unterscheiden. **Es ist nicht vorgeschrieben, dass Wettbewerbe Stilkategorien als Preiskategorien verwenden!** Einzelne Stile können in beliebiger Weise gruppiert werden, um die gewünschten Preiskategorien im Wettbewerb zu schaffen; zum Beispiel, um die Anzahl der Beiträge in jeder Preiskategorie gleichmäßig zu verteilen.

Obwohl Stilkategorien für die Beurteilung von Bieren mit ähnlichen sensorischen Merkmalen nützlicher sind, sind wir uns bewusst, dass dies nicht der beste Weg ist, um etwas über Bierstile zu lernen. Zu Bildungszwecken können die Stile in Stilfamilien gruppiert werden, damit sie verglichen und gegenübergestellt werden können. Biere können auch nach Herkunftsland gruppiert werden, um die Geschichte des Bieres in einem Land besser zu verstehen oder um etwas über einen lokalen Markt zu erfahren. Jede dieser Gruppierungen ist vollkommen akzeptabel; die Stile wurden nur so gruppiert, um die Bewertung von Wettbewerben zu erleichtern. Siehe Anhang A für alternative Gruppierungen von Stilen.

Benennung von Stilen und Kategorien

Wir haben die Namen und Titel so gewählt, dass sie die Stile und Gruppierungen in unserem Kategorisierungssystem am besten darstellen. Lassen Sie sich von diesen Namen nicht davon abhalten, die eigentlichen Stilbeschreibungen zu verstehen - das ist der Hauptzweck der BJCP Style Guidelines. Wir schreiben den Brauereien nicht vor, wie sie ihre Produkte nennen sollen. Wir stellen lediglich Namen zur Verfügung, die zum einfachen Nachschlagen verwendet werden können.

Wir sind uns bewusst, dass viele der von uns definierten Stile alternative Namen haben können oder in anderen (oder sogar denselben) Teilen der Welt anders genannt werden. In der Vergangenheit haben wir mehrere Namen in den Stiltiteln verwendet, um eine Bevorzugung zu vermeiden, aber das hat zu oft dazu geführt, dass die Leute fälschlicherweise alle diese Namen gleichzeitig verwenden. Deshalb haben wir für jeden Stil einen eindeutigen Namen gewählt.

Wir haben einigen Stiltiteln ein Herkunftsland oder eine Herkunftsregion hinzugefügt, um zwischen Stilen mit einem gemeinsamen Namen (wie Porter) zu unterscheiden. Die von uns gewählten Titel sollen

einzigartig und beschreibend sein, sind aber nicht unbedingt die Namen, die die Produkte auf den lokalen Märkten tragen. Die von uns ausgewählten Namen implizieren keine besonderen Eigentumsverhältnisse oder eine besondere Stellung, und wir entschuldigen uns für unbeabsichtigte politische, ethnische oder soziale Beleidigungen.

Einige der von uns verwendeten Namen sind geschützte Bezeichnungen oder Marken. Wir wollen damit nicht sagen, dass diese nicht respektiert werden sollten oder dass kommerzielle Brauereien diese Namen verwenden können. Vielmehr sind dies die am besten geeigneten Bezeichnungen, wenn wir über die Stile sprechen. Wenn dieses Konzept schwer zu verstehen ist, gehen Sie einfach davon aus, dass jeder Stilname ein "-style" beinhaltet. Wir wollten nicht "-style" in unserem Benennungsschema verwenden, da es sich um Stilrichtlinien handelt, und natürlich ist alles ein Stil.

Verwendung der Stilrichtlinien

Als wir frühere Versionen der Stilrichtlinien veröffentlichten, ahnten wir nicht, wie weit verbreitet und allgegenwärtig sie werden würden. Wir dachten, wir würden eine standardisierte Reihe von Stilbeschreibungen für die Verwendung bei Hausbrauwettbewerben erstellen, aber dann stellten wir fest, dass sie weltweit zur Beschreibung von Bier im Allgemeinen übernommen wurden. Viele Länder mit aufstrebenden Craft-Bier-Märkten verwenden sie jetzt als Handbuch für das Brauen. Verbraucher und Branchenverbände begannen, die Stile zur Beschreibung ihrer Produkte zu verwenden. Und leider machten viele erstaunliche Logiksprünge, die weit über unsere ursprüngliche Absicht hinausgingen, und nutzten die Richtlinien anschließend als eine Art universellen „Stein von Rosette“ für Bier.

Wir verstehen zwar, dass unsere Richtlinien in Zusammenhängen, die über unsere ursprüngliche Absicht hinausgehen, missbraucht wurden, haben aber auch beobachtet, dass sie bei Wettbewerben und für andere Zwecke des BJCP wie Prüfungsvorbereitung und Benotung missbraucht wurden. Manche Leute interpretieren die Richtlinien falsch und leiten dann oft unwissentlich andere zu ihrem Missbrauch an. Wir hoffen, dass die Informationen in diesem Abschnitt dazu beitragen werden, viele Fälle von Fehlinterpretation und Missbrauch in Zukunft zu vermeiden. Wenn jemandem der falschen Anwendung der Leitlinien begegnet, verweisen Sie ihn bitte auf diesen Abschnitt.

Die folgenden Maximen bringen unsere ursprüngliche Absicht zum Ausdruck und sollen den Missbrauch einschränken, nicht verhindern, dass die Leitlinien für neue Verwendungen übernommen werden:

1. **Die BJCP Style Guidelines sind Leitlinien, keine Spezifikationen.** Nehmen Sie diese Worte für bare Münze bzw. für ihre reine Bedeutung. Die Richtlinien sollen allgemeine Merkmale die gängigsten Beispiele beschreiben und als Hilfsmittel für die Beurteilung dienen; sie sind nicht als rigoros

angewandte Spezifikationen gedacht, die zur Bestrafung von etwas ungewöhnlichen Beispielen verwendet werden. Sie sind Vorschläge, keine festen Grenzen. Lassen Sie bei der Beurteilung eine gewisse Flexibilität zu, damit gut gestaltete Beispiele belohnt werden können. Die Richtlinien wurden detailliert verfasst, um den Prozess der strukturierten Bewertung von Bier, wie er bei Hausbrauwettbewerben praktiziert wird, zu erleichtern; verwenden Sie nicht jede einzelne Aussage in den Stilbeschreibungen als Grund für die Disqualifizierung eines Biers.

2. **Die Stilrichtlinien sind in erster Linie für Hausbrauwettbewerbe gedacht.** Die Beschreibungen der einzelnen Stile dienen in erster Linie als Hilfe bei der Beurteilung. In einigen Fällen haben wir versucht, klare Grenzen zwischen den Stilen zu ziehen, um nicht überlappende Bewertungskategorien zu schaffen. Wir sind uns darüber im Klaren, dass sich einige Stile auf dem Markt überschneiden können, und dass einige kommerzielle Beispiele die Grenzen überschreiten. Wir haben die Stilkategorien zum Zweck der Organisation von Heimbrauwettbewerben eingerichtet, nicht um die Stile der Welt zu beschreiben und einem anderen Publikum zu vermitteln.
3. **Wir wissen, dass viele Menschen unsere Leitlinien verwenden.** Wir wissen, dass andere Organisationen oder Gruppen unsere Leitlinien für Zwecke verwenden, die weit über unsere ursprüngliche Absicht hinausgehen. In dem Maße, in dem diese Gruppen einen Nutzen in unserer Arbeit sehen, freuen wir uns über die Verwendung unserer Leitlinien. Wir erlauben gerne, dass unser Namens- und Nummerierungssystem von anderen verwendet wird. Ziehen Sie jedoch keine voreiligen Schlüsse über die Natur des Bieres und der Bierstile, wenn Sie die Richtlinien über ihre ursprüngliche Absicht hinaus anwenden. Wir wissen auch, dass einige Handwerksbrauer unsere Richtlinien verwenden, um historische Stile wiederzuentdecken oder um Stile zu brauen, die in ihrem Land nicht heimisch sind - wir freuen uns, dass wir auf diese Weise zur Förderung des Handwerksbiers beitragen können. Denken Sie nur daran, dass dies nicht unsere ursprüngliche Aufgabe ist, sondern nur ein glücklicher Nebeneffekt.
4. **Stile ändern sich mit der Zeit.** Bierstile ändern sich im Laufe der Jahre, und einige Stile sind offen für Interpretationen und Diskussionen. Nur weil sich der *Name* eines Stils im Laufe der Jahre nicht geändert hat, heißt das nicht, dass sich *die Biere selbst* nicht auch verändert haben. Gewerbliche Brauereien, die staatlichen Vorschriften und den Marktkräften unterworfen sind, ändern ihre Produkte im Laufe der Zeit. Dass ein Bier heute als *Porter* bezeichnet wird, bedeutet beispielsweise nicht, dass es in seiner Geschichte immer so

- hergestellt wurde. Unsere Bierstile beschreiben im Allgemeinen die heute erhältlichen modernen Biere, sofern nicht anders angegeben (z. B. in der Kategorie Historisches Bier).
5. **Nicht jedes kommerzielle Bier passt zu unseren Stilen.** Gehen Sie nicht davon aus, dass jedes Bier genau in eine unserer Kategorien passt. Einige Brauereien haben Spaß daran, Beispiele zu kreieren, die nicht unseren (oder anderen) Richtlinien entsprechen. Manche kreieren Biere mit einem Stilnamen, der absichtlich nicht unseren Richtlinien entspricht. Es ist völlig in Ordnung, wenn ein kommerzielles Bier nicht einem unserer Stile entspricht; wir haben nicht versucht, jedes kommerzielle Bier zu kategorisieren - das ist weder unsere Absicht noch unser Auftrag.
 6. **Wir haben nicht alle möglichen Bierstile definiert.** *Natürlich* kennen wir auch Bierstile, die nicht in unseren Richtlinien definiert sind. Vielleicht sind sie obskur oder unpopulär, Heimbrauer stellen die Stile nicht her, es gibt nicht genügend Beispiele oder Forschungsmaterial, um sie nach unseren Maßstäben angemessen zu definieren, oder sie stammen aus einem Teil der Welt, den wir noch nicht ausgiebig besucht haben. Vielleicht handelt es sich um historische Stile, die nicht mehr hergestellt werden, oder wir glauben, dass die Stile eine vorübergehende Modeerscheinung sind. Unabhängig von unseren Gründen sollten Sie nicht glauben, dass unsere Richtlinien die vollständige Kategorisierung aller jemals hergestellten Bierstile darstellen - das tun sie nicht. Sie beschreiben jedoch die Biere, die heute von Hausbauern und vielen Handwerksbrauereien am häufigsten hergestellt werden.
 7. **Kommerzielle Beispiele ändern sich im Laufe der Zeit.** So wie sich Bierstile ändern, so ändern sich auch einzelne Beispiele. Ein Bier, das einmal ein hervorragendes Beispiel für einen Stil war, muss nicht immer so bleiben. Manchmal ändert sich das Bier (z. B. im Zuge eines Eigentümerwechsels), manchmal ändert sich der Stil, aber nicht das Bier. Anchor Liberty zum Beispiel trug zur Definition des amerikanischen IPA-Stils bei, als es kreiert wurde, aber heute wirkt es viel mehr wie ein typisches American Pale Ales.
 8. **Zutaten verändern sich im Laufe der Zeit.** Hopfen ist heute ein gutes Beispiel; neue Sorten kommen mit einzigartigen Eigenschaften auf den Markt. Brauereien, die nach einem Unterscheidungsmerkmal suchen, können Zutaten schnell einführen (und wieder aufgeben). Es ist schwierig zu sagen, dass das Profil eines Bierstils unveränderlich ist, wenn sich seine typischen Zutaten ständig ändern. Berücksichtigen Sie diese Veränderungen bei der Beurteilung von Bier. Zum Beispiel ist nicht jeder amerikanische Hopfen zitrusartig oder kiefernartig. Seien Sie nicht starr bei der Beurteilung auf der Grundlage dessen, was zum Zeitpunkt der Erstellung dieses Dokuments üblicherweise verwendet wurde; verstehen Sie, welche Zutaten typischerweise verwendet werden, und passen Sie die Beurteilung an den sich entwickelnden Charakter an.
 9. **Die meisten Stile sind ziemlich breit gefächert.** Manche glauben, dass unsere Stile die Kreativität der Brauer einschränken, weil sie ihnen starre Grenzen setzen. Das ist nicht unsere Absicht - wir sind der Meinung, dass Kreativität die Innovation vorantreibt, und dass die Interpretation durch die Brauer erlaubt sein sollte. Allerdings ist nicht jede Innovation eine gute Idee oder führt zu einem Bier, das in der gleichen Gruppe von anderen Bieren mit dem gleichen Namen wiedererkennbar ist. Daher sollten die Stile mit einer gewissen Flexibilität interpretiert werden, aber in einem vernünftigen Rahmen.
 10. **Die Stilrichtlinien sind nicht die Zehn Gebote.** Die Worte in diesem Dokument sind nicht auf göttliche Inspiration zurückzuführen - sie wurden von Menschen geschrieben, die sich in gutem Glauben bemühten, Bier so zu beschreiben, wie es wahrgenommen wird. Behandeln Sie sie nicht wie eine Art Heilige Schrift. Verlieren Sie sich nicht so sehr in der Analyse einzelner Wörter, dass Sie die Gesamtabsicht aus den Augen verlieren. Das Wichtigste bei jedem Stil ist die Ausgewogenheit und der Gesamteindruck, d.h., dass das Bier an den Stil erinnert und ein angenehm zu trinkendes Produkt ist. Wenn man sich in den einzelnen Beschreibungen verliert, geht die Essenz des Stils verloren. Allein die Tatsache, dass sich die Stilbeschreibungen von einer Ausgabe der Richtlinien zur nächsten ändern können, sollte der deutlichste Beweis dafür sein, dass die Worte selbst nicht heilig sind.
 11. **Unsere Leitlinien sind erweiterbar.** Wir sind uns darüber im Klaren, dass sich unsere Richtlinien in Zukunft ändern werden und dass zwischen den Überarbeitungszyklen Jahre liegen können. Die Hauptaufgabe des BJCP ist die Durchführung von Prüfungen, und wenn sich die Referenzen ständig ändern würden, wäre das Studium fast unmöglich. Daher haben wir einen Kompromiss gefunden: Wir haben auf unserer Website vorläufige Stile aufgelistet, die genauso verwendet werden können wie die Stile in diesen Richtlinien. Auf diese Weise können wir Änderungen zwischen den Ausgaben einfügen. Außerdem gibt es auf unserer Website eine Liste mit Vorschlägen für die Eingabe von Stilen, die nicht in den Leitlinien oder als vorläufiger Stil definiert sind. Diese Funktionen sowie die Erweiterbarkeit einiger Stile wie Specialty IPA und Historisches Bier ermöglichen es, dass von den Brauern definierte Stile in Wettbewerben verwendet werden können. Zusammengefasst ermöglichen diese drei

Merkmale die Weiterentwicklung der Richtlinien zwischen größeren Aktualisierungen.

12. **Wir sind nicht die Bierpolizei.** Wir kategorisieren und beschreiben Bierstile, die es unserer Meinung nach gibt und die verwendet werden. In keiner Weise schreiben wir kommerziellen Brauern vor, was sie brauen dürfen, oder sagen, dass sie falsch liegen, wenn ihre Produkte nicht unseren Richtlinien entsprechen. Wir kreieren auch keine Stile in der Hoffnung, dass sie populär werden. Der Zustand des gesamten Biermarktes in einem bestimmten Land ist nicht unser Anliegen.
13. **Es gibt verschiedene Formate.** Unsere Leitlinien erscheinen an vielen Stellen bei Dritten, auf mehreren mobilen Plattformen und werden in andere Sprachen übersetzt. Leider enthalten nicht alle diese Versionen den vollständigen Text unserer Richtlinien oder sind völlig korrekte Übersetzungen. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie ein Format verwenden, das von einem anderen Anbieter als dem BJCP zur Verfügung gestellt wird; im Zweifelsfall sollten Sie sich immer auf die Originalquelle beziehen.
14. **Das BJCP führt keine Wettbewerbe durch.** Manchmal wird bei Wettbewerben eine Eingabe-Software verwendet, die Kommentare einschränkt oder es auf andere Weise schwierig macht, die Eingabeanweisungen in den Richtlinien zu befolgen. Melden Sie Probleme an die Organisatoren von Wettbewerben und an die Software-Anbieter. Es ist unsere Absicht, dass alle in den Richtlinien geforderten Informationen von den Brauern geliefert, von den Wettbewerben akzeptiert und den Juroren zur Verfügung gestellt werden.

Format einer Stilbeschreibung

Wir verwenden ein Standardformat für die Beschreibung von Bierstilen. Die Abschnitte in dieser Vorlage haben spezifische Bedeutungen, die verstanden werden sollten, damit sie nicht missbraucht werden:

- **Gesamteindruck.** In diesem Abschnitt wird die Essenz des Stils beschrieben - die Punkte, die ihn von anderen Stilen unterscheiden und ihn einzigartig machen. Er kann auch als eine erweiterte Beschreibung auf Verbraucherebene betrachtet werden, die nützlich ist, um den Stil für jemanden zu beschreiben und zu differenzieren, der kein Bierfachmann oder -bewerter ist. Dieser Abschnitt berücksichtigt auch die vielen Verwendungszwecke außerhalb der Bewertung und ermöglicht es anderen, ein Bier einfach zu beschreiben, ohne die für die Bewertung erforderlichen Details zu verwenden.
- **Aussehen, Aroma, Geschmack und Mundgefühl.** Diese vier Bereiche sind die grundlegenden sensorischen Bausteine, die den Stil definieren, und sind die Standards, nach

denen ein Bier im Wettbewerb beurteilt wird. Diese Bereiche konzentrieren sich auf die sensorischen Wahrnehmungen, die sich aus den Zutaten ergeben, und nicht auf die Zutaten oder das Verfahren selbst. Wenn man zum Beispiel sagt, dass ein Münchner Helles nach kontinentalem Pilsmalz schmeckt, ist das eine gute Kurzform für das, was wahrgenommen wird; außer natürlich, wenn man keine Ahnung hat, wie kontinentales Pilsmalz eigentlich schmeckt. Unsere Richtlinien sind so verfasst, dass ein geschulter Juror, der keine Beispiele eines bestimmten Stils gekostet hat, diesen anhand der strukturierten Bewertungsmethode und unter Verwendung unserer Richtlinien als Referenz glaubwürdig beurteilen kann.

- **Kommentare.** Dieser Abschnitt enthält interessante Kleinigkeiten oder zusätzliche Anmerkungen zu einem Stil, die keinen Einfluss auf die sensorische Bewertung haben. Nicht jeder Stil hat ausführliche Kommentare; einige sind recht einfach.
- **Geschichte.** Das BJCP ist keine historische Forschungsorganisation. Wir verlassen uns auf verfügbare Informationen und überarbeiten unsere Zusammenfassungen häufig, wenn neue Fakten veröffentlicht werden. Unsere Historien sind gekürzte Zusammenfassungen einiger der wichtigsten Punkte der Stilentwicklung; bitte betrachten Sie diese Notizen nicht als die gesamte, vollständige Geschichte der Stile.
- **Charakteristische Zutaten.** Wir identifizieren typische oder gängige Zutaten oder Prozesse, die den typischen Charakter des Stils ausmachen. Bitte betrachten Sie diese Hinweise nicht als Rezepte oder als Anforderungen. Bier kann auf viele verschiedene Arten hergestellt werden.
- **Stilvergleich.** Da manche einen unbekannteren Stil besser verstehen, wenn er anhand anderer bekannter Stile beschrieben werden kann, haben wir Hinweise zu den wichtigsten Punkten gegeben, die einen Stil von ähnlichen oder verwandten Stilen unterscheiden. Es ist nicht jeder mögliche Stilvergleich aufgeführt.
- **Anweisungen für die Teilnahme.** In diesem Abschnitt werden die Informationen aufgeführt, die die Juroren benötigen, um einen Wettbewerbsbeitrag zu bewerten. Diese Informationen sollten immer vom Teilnehmer bereitgestellt, von der Wettbewerbssoftware akzeptiert und den Juroren zur Verfügung gestellt werden. Die Teilnehmer sollten die Möglichkeit haben, optionale Kommentare zu ihren Beiträgen abzugeben, die von den Organisatoren des Wettbewerbs überprüft werden.
- **Wichtige Statistiken.** Die allgemeinen Merkmale des Stils, ausgedrückt in Stammwürze (STW, °Plato), Endvergoren (EVG °Plato), Alkohol

(Volumen % bzw. nach wissenschaftlichen Standards als %v/v bezeichnet), International Bittering Units (IBU) und Farbe in EBC Einheiten nach der Methode der European Brewery Convention.

In der amerikanischen Originalversion der BJCP-Guidelines werden für die Farbe SRM Einheiten nach der Methode der American Society of Brewing Chemists verwendet. Der EBC-Wert ist ungefähr doppelt so hoch wie der entsprechende SRM-Wert (für diese Übersetzung wurde der Faktor 1,97 verwendet). Für diejenigen, die mit dem Lovibond-System vertraut sind, ist Lovibond ungefähr gleichwertig mit SRM für Farben, die in allen außer den dunkelsten Bieren vorkommen. Für die Puristen da draußen: Wir sprechen über das, was ein Juror mit seinen Augen erkennen kann, und nicht Chemiker, die Analysegeräte in einer Laborumgebung verwenden.

Einige Stilkategorien umfassen mehrere Stile, die ein Kontinuum darstellen, wie z. B. British Bitter oder Scottish Ale. Wenn wir eine Trennlinie zwischen diesen Stilen angeben, verwenden wir in der Regel eine einzige Zahl, um die Obergrenze des einen Stils und die Untergrenze des nächsten darzustellen. Dies bedeutet nicht, dass ein Bier mit dieser Grenzgröße (z. B. Alkoholgehalt oder Stammwürze) in beiden Stilen eingereicht werden sollte. Eine Überschneidung ist nicht beabsichtigt. In diesen Fällen ist die obere Grenze als "bis kurz vor" und die untere Grenze als "ab" den aufgeführten Zahlen zu betrachten.

Denken Sie daran, dass es sich bei diesen Vitalstatistiken immer noch um Leitlinien und nicht um absolute Werte handelt. Sicherlich gibt es kommerzielle Ausreißer, aber diese Statistiken sollen beschreiben, wo die meisten Beispiele gruppiert sind. Sie helfen den Juroren bei der Festlegung der Bewertungsreihenfolge, nicht bei der Entscheidung, ob ein Beispiel disqualifiziert werden sollte.

- **Kommerzielle Beispiele.** Wir fügen eine Auswahl aktueller kommerzieller Beispiele bei, von denen wir glauben, dass sie zum Zeitpunkt der Veröffentlichung repräsentativ für den Stil sind. Möglicherweise werden wir in Zukunft weitere Beispiele auf der BJCP-Website veröffentlichen. Wir können nicht garantieren, dass Brauereien diese Beispiele weiterhin herstellen werden, dass die Namen gleich bleiben, dass sich die Rezepte nicht ändern oder dass sie in Ihrem örtlichen Getränkehandel erhältlich sind. Einige dieser Biere werden im Wechsel oder saisonal hergestellt, sind nur in Gaststätten erhältlich oder außerhalb von Festivals, Wettbewerben oder lokalen Märkten schwer zu finden.

Weisen Sie der Reihenfolge der Beispiele innerhalb der Leitlinien keine zusätzliche Bedeutung zu. Gehen Sie nicht davon aus, dass jedes kommerzielle Beispiel bei der Bewertung anhand der Stilbeschreibungen perfekt abschneiden würde. Nur weil ein kommerzielles Beispiel als Referenz für einen Stil aufgeführt ist, bedeutet das nicht, dass jedes Beispiel Weltklasse ist. Manche Biere können falsch gehandhabt werden und manche Beispiele verändern sich im Laufe der Zeit.

Verwenden Sie keine kommerziellen Beispiele als alleinigen Maßstab für einen Stil - beurteilen Sie Wettbewerbsbiere anhand der Richtlinien, nicht anhand der Erwartungen an ein einziges kommerzielles Beispiel. Ein einziges Bier definiert selten die gesamte Bandbreite eines Stils, also schränken Sie Ihre Erwartungen nicht auf diese Weise ein. Brauereien geben ihren Bieren oft Namen, die nicht mit unseren Stilrichtlinien übereinstimmen. Seien Sie vorsichtig bei der Auswahl von Beispielen, die allein auf den von der Brauerei angegebenen Namen basieren.

- **Tags (Stichwörter).** Um die Sortierung der Stile in verschiedene Gruppen zu erleichtern, haben wir Tags zur Kennzeichnung von Attributen oder Informationen über einen Stil verwendet. Die Tags sind in keiner bestimmten Reihenfolge angeordnet und sollten nicht verwendet werden, um eine tiefere Bedeutung abzuleiten.

Sprache der Stilbeschreibung

Bei den Leitlinien handelt es sich um eine Reihe von langen Dokumenten, und einige Stilbeschreibungen sind recht umfangreich. Damit die Prosa nicht knochentrocken und langweilig wird, werden häufig Synonyme (Wörter oder Ausdrücke, die genau das Gleiche oder fast das Gleiche bedeuten) verwendet. Versuchen Sie nicht, in die Verwendung von Synonymen mehr hineinzulesen, als beabsichtigt ist. In der Vergangenheit haben einige den Unterschied zwischen "leicht" und "gering", "mittel" und "mäßig", "tief" und "dunkel" und vielen anderen ähnlichen Beispielen in Frage gestellt - die Antwort ist, dass es in diesem Zusammenhang keinen Unterschied zwischen diesen Wörtern gibt; sie sollen dasselbe bedeuten (oft relative Wahrnehmungsintensitäten). Nehmen Sie diese Wörter in ihrer einfachen Bedeutung. Wenn Sie die Leitlinien so analysieren, als würden Sie versuchen, eine geheime Botschaft in einem rückwärts gespielten Lied zu finden, übertreiben Sie.

Wenn wir mehrere Wörter verwenden, um ähnliche Dinge zu bezeichnen, versuchen wir einfach, gebildet zu sein und einen einigermaßen gebildeten Wortschatz zu verwenden. Wir wollen nicht die Sprachpolizei spielen und sagen, dass ein Synonym immer richtig und andere immer falsch sind. Suchen Sie also nicht nach Ungereimtheiten im Sprachgebrauch oder versuchen Sie nicht, verschiedene Wörter, die denselben Begriff ausdrücken, nuanciert zu differenz-

ieren. Verlangen Sie nicht, dass die Wörter in den Stilrichtlinien genau den Wörtern entsprechen, die in den Notenblättern oder Prüfungen verwendet werden. Kümmern Sie sich mehr um das Konzept, das vermittelt werden soll, und weniger um den genauen Ausdruck des Konzepts.

Zur Stilisierung von Listen verwenden wir das Oxford-Komma, das eine weniger zweideutige grammatikalische Konstruktion darstellt. Bei der Beschreibung von Merkmalslisten bedeutet "**oder**", dass *ein oder alle Elemente vorhanden sein können*, "**alle**" bedeutet, dass *alle Elemente vorhanden sein müssen*, "**entweder oder**" bedeutet, dass *nur eines der Elemente vorhanden sein kann*, "**weder noch**" bedeutet, dass *keines der Elemente vorhanden sein kann*. Die frühere Verwendung von **und/oder wurde** durch **oder** ersetzt, was die gleiche logische Bedeutung hat.

Wenn wir Stilnamen in Großbuchstaben verwenden, sind sie als Querverweis auf diese Stile in diesen Leitlinien gedacht. Die Verwendung von Stilnamen in Kleinbuchstaben stellt einen allgemeineren Verweis dar.

Achten Sie sorgfältig auf die in den Stilbeschreibungen verwendeten Modifikatoren. Achten Sie auf Hinweise zum Ausmaß und zur Qualität der einzelnen Merkmale. Beachten Sie, dass viele Merkmale fakultativ sind; Biere, die diese nicht geforderten Elemente nicht aufweisen,

sollten nicht abgewertet werden. Wenn eine Intensität in Verbindung mit einem fakultativen Indikator verwendet wird, bedeutet dies, dass jede Intensität von keiner bis zu der aufgeführten Intensität zulässig ist, das Merkmal aber nicht erforderlich ist.

Ausdrücke wie "*kann haben*", "*kann enthalten*", "*könnte haben*", "*ist akzeptabel*", "*ist angemessen*", "*ist typisch*", "*optional*" usw. sind allesamt Indikatoren für **optionale** Elemente. **Erforderliche** Elemente werden in der Regel als deklaratorische Phrasen geschrieben, oder es werden Wörter wie "*muss*" oder "*sollte*" verwendet. Für Elemente, die **nicht** vorhanden sein dürfen, werden häufig Ausdrücke wie "*ist unangemessen*", "*nein*" oder "*darf nicht*" verwendet. Auch hier gilt: Nehmen Sie diese Wörter in ihrer einfachen Bedeutung.

Konzentrieren Sie sich nicht zu sehr auf einzelne Wörter oder Phrasen in Stilbeschreibungen, um die breitere Absicht nicht zu vernachlässigen. Verstehen Sie den Gesamteindruck des Stils, die allgemeine Ausgewogenheit und wie sich der Stil von verwandten oder ähnlichen Stilen unterscheidet. Gewichten Sie einzelne Formulierungen nicht unverhältnismäßig stark, wenn dies den Gesamteindruck, die Ausgewogenheit und die Bedeutung des Stils verändern würde oder wenn dies dazu führen würde, dass das Bier disqualifiziert oder anderweitig wegen Stilproblemen abgewertet würde.

EINFÜHRUNG IN DIE BIERSTILE

Um die Länge der Stilbeschreibungen zu reduzieren, verwenden wir einige grundlegende Abkürzungen oder Jargon, um komplexere Gedanken darzustellen, und wir lassen auch einige Punkte weg, die nur unter außergewöhnlichen Umständen erwähnt werden sollten. Einige Begriffe können in bestimmten Teilen der Welt unterschiedliche Bedeutungen haben, daher definieren wir unsere Verwendungen, um Verwirrung zu vermeiden. Wir weisen auch auf bestimmte Merkmale hin, von denen wir annehmen, dass sie nicht bei allen Bierstilen vorhanden sind, damit wir diese Einschränkungen nicht bei jedem Stil wiederholen müssen.

Grundlegende Kategorisierung

Die allgemeine Kategorisierung von Bierstilen nach Hefearten ist ein modernes Phänomen der handwerklichen Bierherstellung. Amerikanische Brauer und die meisten anderen Craft-Brauer bezeichnen Biere als *Ales*, wenn sie obergärige Hefe (Ale) verwenden, und als *Lagersorten*, wenn sie untergärige Hefe (Lager) verwenden. Die meisten Kategorisierungssysteme lassen eine dritte Klassifizierung zu, die aufgrund der Methode oft als spontan vergoren bezeichnet wird; *wilde* oder *gemischte Gärung* sind jedoch die vielleicht am weitesten verbreiteten modernen Craft-Bier-Bezeichnungen für diese Biere, die mit Bakterien oder Nicht-Saccharomyces-Hefen vergoren werden. Der Begriff "*wild*" sollte in diesem Zusammenhang nicht so verstanden werden, dass es sich um spontan vergorene Biere handelt; die meisten werden direkt mit den gewünschten Gärstämmen geimpft.

In Deutschland und anderen Brauzentren der alten Welt werden die Biere in der Regel als *obergärig* oder *untergärig* bezeichnet. Die Deutschen betrachten Ale als eine Art englisches Bier und Lagerbier als eine Methode zur Konditionierung von Bier. So würden die Deutschen z. B. Kölsch als obergäriges Lagerbier bezeichnen und nicht als Ale.

Englische Brauer, insbesondere wenn sie sich mit einem historischen Kontext befassen, könnten Ales von Porter und Stouts als Biersorten unterscheiden (obwohl sie im nächsten Atemzug sagen, dass es keinen Unterschied zwischen Porter und Stouts gibt). Sie könnten sogar noch weiter gehen und Ale als historisch anders als Bier beschreiben, da Bier gehopft war (oder stärker gehopft war) als Ale. Diese historischen Notizen sind wichtig für das Verständnis alter Rezepte und Schriften, haben aber wenig Bedeutung für die heute übliche Verwendung von Begriffen zur Beschreibung von Bier.

In diesen Leitlinien wird versucht, die modernen Craft-Bier-Definitionen von *Ale*, *Lagerbier* und *Wildbier* als Hauptgruppen von Bierstilen zu verwenden, aber es wird auch erwähnt, wie sie in lokalen oder regionalen Kontexten beschrieben werden könnten, wenn möglich.

Gemeinsame Attribute aller Bierstile

Es wird davon ausgegangen, dass die in diesem Abschnitt erörterten sensorischen Eigenschaften in jeder Bierstilbeschreibung vorhanden sind, sofern nicht anders angegeben. Es ist nicht notwendig, alle diese Merkmale für jede Stilbeschreibung zu wiederholen.

Gehen Sie nicht davon aus, dass ein Merkmal, wie z. B. *Diacetyl*, das in einer Stilbeschreibung nicht erwähnt wird, in irgendeiner Weise zulässig ist.

Sofern nicht ausdrücklich in der Beschreibung eines einzelnen Stils angegeben, wird davon ausgegangen, dass alle Bierstile sauber vergoren und frei von technischen Fehlern sind, einschließlich Acetaldehyd, Adstringenz, Chlorphenole, Diacetyl, DMS, Fuselalkohol und Phenole. Bei allen Biersorten wird davon ausgegangen, dass sie frei von Verpackungs- und Handhabungsfehlern sind, einschließlich Oxidation, lichtbedingter, saurer und muffiger Eigenschaften.

Beim Mundgefühl wird davon ausgegangen, dass alle Biere keine Adstringenz aufweisen, nicht cremig sind und keine anderen Gaumenempfindungen erzeugen, sofern nicht anders angegeben. Bei Bieren mit einem Alkoholgehalt von 6 % oder weniger wird davon ausgegangen, dass sie weder den Geschmack noch den wärmenden Charakter von Alkohol aufweisen, sofern nicht anders angegeben. Biere mit höherem Alkoholgehalt, die eine spürbare Alkoholpräsenz aufweisen, sollten nicht herb, scharf, lösungsmittelartig oder brennend sein. Der Alkoholcharakter sollte sauber sein und keine Fuselalkohole enthalten.

Lagerbiere sind in der Regel weich, sauber und frei von Estern. Stärkere und dunklere Lagerbiere können leichte Ester enthalten, die den Geschmack abrunden. Helle Lagerbiere, insbesondere sehr frische, können leichte, aber angenehme Schwefelnoten aufweisen, die von der Hefe stammen. Einige Schwefelnoten können flüchtig sein. Diese Schwefelnoten sind akzeptabel, aber üble Schwefelaromen (wie faule Eier, Abgase usw.) sind ein Fehler.

Bierstile, die mit einem hohen Anteil an Pilsner Malz hergestellt werden, können geringe DMS-Noten aufweisen; dies ist kein Fehler, aber es ist auch nicht erforderlich, sofern nicht anders angegeben. In beiden Fällen sollten die geringen Mengen an Schwefel oder DMS nicht so verstanden werden, dass große Mengen in irgendeiner Weise wünschenswert sind - das sind sie nicht. Seien Sie sich nur bewusst, dass die Verwendung einiger traditioneller Zutaten oft kleine sensorische Hinweise auf ihr Vorhandensein hinterlässt, die in anderen Zusammenhängen als Fehler angesehen werden könnten; das ist durchaus akzeptabel, wenn auch nicht erforderlich.

Sofern nicht anders angegeben, sollten Sie davon ausgehen, dass alle Lagerbiere keine Fruchtigkeit (Ester)

aufweisen. Ales neigen dazu, weniger weich zu sein als Pils. Wenn nicht anders angegeben, sollten Sie also davon ausgehen, dass alle Ales etwas Ester enthalten können (nicht erforderlich, aber kein Fehler).

Glossar

Einige Begriffe, die in den Stilrichtlinien verwendet werden, könnten einigen Lesern nicht geläufig sein. Anstatt ein komplettes Wörterbuch zu erstellen, haben wir einige Begriffe hervorgehoben, die entweder nicht gut verstanden werden oder die im Rahmen der Richtlinien eine bestimmte Bedeutung haben. Manchmal werden die Namen der Zutaten als Abkürzung für den Charakter verwendet, den sie dem Bier verleihen. Wenn Juroren diese Begriffe verwenden, bedeutet das nicht unbedingt, dass diese spezifischen Zutaten verwendet wurden, sondern nur, dass die wahrgenommenen Eigenschaften mit denen übereinstimmen, die üblicherweise von den genannten Zutaten ausgehen.

Hopfenbegriffe

Amerikanischer Hopfen - Amerikanischer Brauhopfen aus der Craft-Bier-Ära, der typischerweise zitrusartige, harzige, immergrüne oder ähnliche Merkmale aufweist. Modernere Hopfen können ein breiteres Spektrum an Merkmalen hinzufügen, wie Steinobst, Beeren, tropische Früchte und Melone.

Kontinentalhopfen, Alte-Welt-Hopfen - traditioneller europäischer Brauhopfen, einschließlich deutscher und tschechischer Landrassen, britischer Brauhopfen und anderer Sorten aus Kontinentaleuropa. Wird typischerweise als blumig, würzig, krautig oder erdig beschrieben. Im Allgemeinen weniger intensiv als viele Hopfensorten der Neuen Welt.

Trockengehopft - eine Zugabe von ungekochten Hopfenprodukten nach dem Kochen, die dem Bier ein frisches, helles Hopfenaroma verleiht. Ein trockenengehopftes Bier ist oft robuster, lebendiger und konzentrierter als das gleiche Bier ohne trockenen Hopfen. Es kann das Gleichgewicht des Bieres so verändern, dass es stärker auf den Hopfen ausgerichtet ist, ohne Bittere hinzuzufügen. Es sollte keinen grasigen, pflanzlichen, oxidierten, käsigen oder alten Charakter haben. Hell und frisch, nicht gekocht.

Saftig - ein moderner Trendbegriff zur Beschreibung von Hopfen, der an frische Fruchtsäfte, insbesondere tropische Früchte, erinnert. Hat auch andere Bedeutungen, wie "köstlich" oder "feucht", die beim Brauen nicht zutreffen.

Hopfen aus der Neuen Welt - amerikanischer Hopfen sowie Hopfen aus Australien, Neuseeland und anderen Ländern, die nicht der Alten Welt angehören. Kann alle Attribute des klassischen amerikanischen Hopfens sowie tropische Früchte, Steinobst, weiße Trauben und andere interessante Aromen aufweisen.

Traditioneller deutscher oder tschechischer Hopfen - auch Edel- oder Landrassenhopfen genannt - gilt seit langem als der feinste, raffinierteste Charakter für traditionelle europäische Lagerbiere. Sie haben oft einen subtilen, leicht blumigen, würzigen oder krautigen Charakter. Traditionell bedeutet, dass es sich um klassische Hopfensorten handelt und nicht um moderne, aggressive Züchtungen.

Begriffe für Malz oder Maischen

Biscuit - trockener, gerösteter Getreide-, Mehl- oder Teiggeschmack, der an englische Verdauungskexen oder Kekse erinnert; in der Brauerei ein Geschmack, der üblicherweise mit Biscuit-Malz und einigen traditionellen englischen Malzen assoziiert wird.

Maillard-Produkte - eine Klasse von Verbindungen, die durch komplexe Wechselwirkungen zwischen Zuckern und Aminosäuren bei hohen Temperaturen entstehen, was zu braunen Farben und reichen, malzigen, manchmal sogar etwas fleischigen Verbindungen führt. In früheren Fassungen des Leitfadens wurden sie als Melanoidine bezeichnet, die eine Untergruppe der Maillard-Produkte sind, die für rotbraune Farben verantwortlich und laut Kunze "aromaintensiv" sind. In der Brauereiliteratur werden Melanoidin und Maillard-Produkt zum Teil synonym verwendet. Die Chemie und die Geschmackscharakterisierung von Maillard-Produkten sind nicht gut verstanden, daher sollten Brauer und Juroren allzu pedantische Diskussionen über diese Punkte vermeiden. Wichtig ist, dass wir die reichhaltigen malzigen Aromen meinen und eine Art praktisches Kürzel brauchen, um sie zu diskutieren. Maillard wird grob als "my-YARD" ausgesprochen.

Münchener Malz - kann eine brotliche, reichhaltig malzige Qualität liefern, die das Malzgerüst eines Bieres verbessert, ohne Restsüße hinzuzufügen, obwohl manche Juroren Malzigkeit mit Süße verwechseln können. Dunklere Münchener Malze können eine tief geröstete Malzqualität hinzufügen, die an geröstete Brotkrusten erinnert.

Pilsner oder Pils Malz - kontinentales Pilsner Malz ist recht charakteristisch und hat einen leicht süßen, leicht getreidigen Charakter mit einer weichen, leicht röstigen, honigartigen Qualität. Da es mehr DMS-Vorstufen enthält als andere Malze, kann seine Verwendung manchmal zu einem geringen DMS-Gehalt führen.

Wiener Malz - kann eine brotig-röstige Malzpräsenz bieten, aber erwarten Sie nicht, dass die Röstnoten extrem sind - sie erinnern eher an die Kruste von frisch gebackenem Brot als an geröstetes Brot.

Hefe oder Gärung Begriffe

Bubblegum / Kaugummi - bezieht sich auf das Geschmacksprofil von Bazooka Kaugummi, einem rosafarbenen Kaugummi; ein süßer, gemischter Fruchtgeschmack, der von Banane und Erdbeere mit Fruchtponsch-Aromen dominiert wird.

Sauberes Gärungsprofil - die Eigenschaft, dass das fertige Bier nur sehr geringe oder gar keine Gärungsnebenprodukte enthält, was in der Regel bedeutet, dass keine Ester, Diacetyl, Acetaldehyd oder ähnliche Bestandteile vorhanden sind, es sei denn, sie werden ausdrücklich erwähnt. Eine Kurzformel für die Aussage, dass die lange Liste möglicher Gärungsnebenprodukte nicht in signifikanten oder nennenswerten Mengen vorhanden ist (kaum wahrnehmbare Spuren an der Wahrnehmungsschwelle sind in der Regel dennoch akzeptabel).

Kveik - traditionell eine Hefemischung, die in Norwegen zur Herstellung von Bieren im Landhausstil verwendet wurde und heute oft als Einzelsorten erhältlich ist. Kein Bierstil.

Kernobst - Apfel, Birne, Quitte. Die botanische Klassifikation enthält noch weitere Früchte, aber das sind die üblichen, die wir meinen.

Steinobst - fleischige Früchte mit einem einzigen Kern (oder Stein), wie Kirsche, Pflaume, Pfirsich, Aprikose, Mango usw.

Begriffe der gemischten Gärung

Essigartiger Charakter - essigartig, scharf, nicht rein sauer.

Brett - Kurzbezeichnung für *Brettanomyces*, eine attenuative Hefegattung, die häufig verwendet wird, um in fermentierten Getränken fruchtige (Kernobst, tropische Früchte, Steinobst), blumige und oft auch funkige Geschmackskomplexe (Leder, Schweiß, Scheune, Pferddecke, Funk usw.) zu erzeugen. Abgeleitet von Phenolen oder Fettsäuren, die während der Gärung entstehen. Bedeutet wörtlich "britischer Pilz" und wird mit Eigenschaften in Verbindung gebracht, die während der Fassreifung (in ungepichteten Fässern) entstehen.

Zu den in der Brauerei häufig verwendeten Arten gehören *B. bruxellensis* und *B. anomalous*, obwohl sie manchmal unter anderen Namen bekannt sind; es gibt mehrere Stämme mit sehr unterschiedlichen Profilen (wie bei *S. cerevisiae*). Wird in der Regel als Stamm für die zweite Gärung verwendet, obwohl es einige wenige Stämme gibt, die die Würze so weit vergären, dass sie für die erste Gärung verwendet werden können.

Saubere Säure - eine Qualitätsbeschreibung für Säure, die besagt, dass die Säure keinen Essig, keinen komplexen Schimmel- oder übermäßige Obertöne aufweist; wird oft zur Beschreibung einer qualitativ hochwertigen, scharfen Milchsäure verwendet.

Ethylacetat - ein aus Essigsäure und Ethanol gebildeter Hefester, der je nach Hefestamm und Belastung in unterschiedlichen Mengen produziert wird. Geringe Mengen sind fruchtig wie Birnen, Ananas oder Beeren, hohe Mengen sind jedoch unangenehm und haben das Aroma von Lösungsmittel oder Nagellackentferner. Hohe Mengen an Sauerstoff und wilder Hefe können übermäßige Mengen erzeugen.

Indol - wird durch die Kontamination mit "coliformen" Bakterien während der Gärung gebildet. Es wird oft mit der gleichzeitigen Produktion von DMS in Verbindung gebracht. Am häufigsten findet man es in Bieren, die eine sehr lange Angärzeit haben, oder in spontan vergorenem Bier. Riecht nach Fäkalien, schmutzigen Bauernhöfen oder Schweinefarmen. In niedrigeren Konzentrationen kann es auch nach Jasmin oder Blumen riechen. Immer ein Fehler.

LAB - Kurzbezeichnung für Milchsäurebakterien, einschließlich *Lactobacillus*, *Pediococcus* und andere aus der Familie der *Lactobacillaceae*. Ein weiter gefasster Begriff zur Identifizierung der Quelle eines sauren Geschmacks.

Lacto - Kurzbezeichnung für *Lactobacillus*.

Pedio - Kurzbezeichnung für *Pediococcus*.

Ropinness (Zähigkeit) - beschreibt ein Mundgefühl, bei dem das Bier eine erhöhte Viskosität entwickelt und dickflüssig und sirupartig fließt. Verschiedene Bakterien sind die übliche Ursache, wobei Pedio am häufigsten vorkommt, und die Ursache ist eine erhöhte Produktion von Polysacchariden. Ein übliches Stadium bei der Gärung mit Mischkulturen; die Anwesenheit von Brett verringert diese Viskosität mit der Zeit.

Sacch - Kurzbezeichnung für *Saccharomyces*.

THP - Abkürzung für Tetrahydropyridin. Wird normalerweise von Lacto oder Brett produziert. Bei niedrigem Gehalt verleiht es einen getreidigen, gerösteten Haferflocken-ähnlichen Charakter (man denke an "Cheerios"-Müsli in den USA). Bei hohen Konzentrationen kann es als Mäusekäfig, mausig oder urinähnlich wahrgenommen werden (ähnlich wie der Fehler in Apfelwein und Wein). THP nimmt mit Sauerstoffeinwirkung zu, wird aber durch das aktive Brett mit der Zeit reduziert. Immer ein Fehler.

Qualität oder geschmacksfremde Begriffe

Adjunct (Rohfrucht) -Qualität - ein Merkmal des Bieraromas, -geschmacks und -mundgefühls, das die Verwendung höherer Anteile an nicht malzartigen Gärstoffen widerspiegelt. Kann sich in Form eines getreidigen Charakters, eines leichteren Körpers als bei einem reinen Malzprodukt oder eines allgemein dünner schmeckenden Bieres äußern. Bedeutet nicht unbedingt die Verwendung eines bestimmten Zusatzstoffes.

Ausgewogen - bezogen auf einen Stil bedeutet ausgewogen eine angenehme, harmonische, verträgliche, sich ergänzende Mischung von Elementen, nicht eine gleiche Menge jeder Komponente. Bedeutet keine absolute Menge, sondern eher ein Maß für eine angemessene Koordination der Geschmacks-komponenten.

Sauber - ohne Beigeschmack; ein positiver Begriff.

Crisp (Knackig) - ein schneller, abrupter Wechsel im Mundgefühl des Bieres von Weichheit zu Schärfe, der in

einen trockenen Abgang mündet. Normalerweise ein positiver Begriff.

DMS - Dimethylsulfid, das eine breite Palette von Wahrnehmungsmerkmalen annehmen kann. Die meisten davon sind für jeden Bierstil ungeeignet; allerdings kann eine leichte, im Hintergrund liegende Qualität von gekochtem Mais festgestellt werden, die bei Bieren mit einem hohen Anteil an Pilsner Malz akzeptabel ist. Wenn es in den Leitlinien heißt, dass ein beliebiger DMS-Gehalt angemessen ist, so ist damit dieser leichte Geschmack von gekochtem Mais gemeint, nicht aber andere Merkmale von gekochtem Gemüse oder andere DMS-Aromen.

Trocken - dieselbe Verwendung wie bei Wein, d.h. ohne wahrgenommene Süße. Gut ausgegoren. Bedeutet in diesem Zusammenhang natürlich nicht das "Gegenteil von nass".

Elegant - geschmeidig, geschmackvoll, raffiniert, angenehmer Charakter, der auf hochwertige und sorgfältig verarbeitete Zutaten schließen lässt; ohne Ecken und Kanten, ohne scharfe Aromen und ohne Geschmacksattacken.

Rau - bei Bier eine unangenehme, scharfe, intensive oder unangenehme Textur, ein unangenehmer Geschmack oder Nachgeschmack. Einige Synonyme in diesem Zusammenhang sind rau, grob, abrasiv, nicht fein, schmutziger, weniger raffiniert und weniger rein. Ein Qualitätsbegriff, der das Gegenteil von glatt, sauber und angenehm bezeichnet. Kann Adstringenz bedeuten, sich aber auch auf Bittere, Alkohol und andere Empfindungen beziehen. Negativ.

Funky (eigenartig, unkonventionell) - ein positiver oder negativer Begriff, je nach Kontext. Wenn er erwartet wird oder erwünscht ist, kann er oft den Charakter von Scheune, nassem Heu, leicht erdig, Pferdedecke oder Bauernhof annehmen. Wenn er zu intensiv, unerwartet oder unerwünscht ist, kann er die Form von Silage, Fäkalien, Babywindeln oder Pferdeboxen annehmen.

Rustikal - grober, herzhafter, robuster Charakter, der an ältere, traditionelle Zutaten erinnert; vielleicht weniger raffiniert als allgemeine sensorische Erfahrung.

Erscheinungsbild Begriffe

Belgische Spitze, Lacing - ein charakteristisches und anhaltendes Gittermuster des Schaums, das beim Trinken eines Biers an der Innenseite des Glases zurückbleibt. Das Aussehen erinnert an feine Spitzen aus Belgien, wo es als begehrteter Indikator für Bierqualität gilt.

Legs (Tränenbildung) - ein Muster, das ein Getränk auf der Innenseite eines Glases hinterlässt, nachdem eine Portion getrunken wurde. Der Begriff bezieht sich auf die Tröpfchen, die langsam in Strömen von Getränkeresten an der Seite des Glases herabfallen. Dies ist kein Qualitätsmerkmal, kann aber auf einen höheren Alkohol-, Zucker- oder Glyzeringehalt hinweisen.

Farbreferenz

Beachten Sie, dass EBC ein Maß für die Farbdichte von Bier ist und nicht für den Farbton, die Tönung oder die Schattierung. Behalten Sie dies im Hinterkopf, wenn Sie versuchen, bei der Beschreibung von Bieren nur EBC-Werte zu verwenden. Im Rahmen dieser Leitlinien entsprechen die Bierfarbbeschreibungen im Allgemeinen ungefähr dieser Zuordnung zu EBC-Werten:

Stroh 4-6 Gelb 6-8 Gold 10-12
Bernstein 12-18
Tiefes Bernstein / helles Kupfer 20-28
Kupfer 28-33 Tiefes Kupfer/hellbraun 33-35
Braun 37-43 Dunkelbraun 43-59
Sehr dunkles Braun 59-69
Schwarz 59+ Schwarz, undurchsichtig 79+

Seien Sie nicht zu pedantisch, wenn es darum geht, wahrgenommene Farbbezeichnungen den EBC Referenzen zuzuordnen, da die Sichtbedingungen diese Wahrnehmung oft stark beeinflussen, individuelle Wahrnehmungen variieren und Farbtöne außerhalb des gelb-braunen Spektrums die Ergebnisse verfälschen können. Im Falle von offensichtlichen Widersprüchen sollten Sie den genannten Beschreibungen den Vorzug gegenüber den Zahlen geben.

Stil-Organisation

Die in den Richtlinien beschriebenen Bierstile wurden in Kategorien eingeteilt, um die Durchführung von Hausbrauwettbewerben zu erleichtern. Kategorien (die Hauptgruppierungen von Stilen) sind künstliche Konstrukte, die eine Sammlung einzelner Unterkategorien (Bierstile) darstellen, die eine historische, geografische oder traditionelle Beziehung zueinander haben können, aber nicht müssen.

Schließen Sie nicht daraus, dass die Zugehörigkeit zu einer Stilcategory die einzelnen Bierstile irgendwie miteinander in Beziehung setzt. Der einzige Grund, warum die Stile in Gruppen zusammengefasst werden, ist der, die Größe und Komplexität von Wettbewerben zu verwalten. Die Namen, die den Gruppierungen gegeben werden, sind nur für Wettbewerbszwecke gedacht und dürfen nicht in einem breiteren Kontext in der Bier- und Brauindustrie verwendet werden.

Die Wettbewerbe müssen nicht jede Stilcategory separat bewerten; sie können zu Wettbewerbszwecken kombiniert, aufgeteilt oder anderweitig umorganisiert werden. Den Organisatoren von Wettbewerben steht es frei, Stilunterkategorien zu eigenen Wettbewerbskategorien zusammenzufassen. Solange jedes eingereichte Bier anhand der identifizierten Unterkategorie (Stil) beurteilt wird, ist jede logische Gruppierung zulässig.

Stil-Tag-Referenz

Um die Umgruppierung von Stilen für andere Zwecke zu erleichtern, haben wir jedem Stil informative Tags (Stichwörter) hinzugefügt. Diese Tags geben bestimmte Attribute des Bieres an, die für die Gruppierung verwendet werden können. In der Spalte "Bedeutung" wird die allgemeine Absicht der Kennzeichnung erläutert, sie ist jedoch nicht als strenge, formale Definition gedacht. Die Tags ersetzen in keiner Weise die eigentlichen Beschreibungen des Stils.

Kategorie	Tag	Bedeutung
Stärke		
	Session-Stärke	<4 %v/v
	Standard-Stärke	4-6 %v/v
	Stark	6-9 %v/v
	Sehr stark	>9 %v/v
Farbe		
	helle Farbe	Stroh bis Gold
	bernsteinfarben	bernsteinfarben bis kupferbraun
	dunkle Farbe	dunkelbraun bis schwarz
Gärung/Konditionierung		
	obergärig	Alehefe
	untergärig	Lagerbierhefe
	beliebige Gärung	Alehefe oder Lagerhefe
	wild fermentiert	Nicht-Saccharomyces-Hefen/Bakterien
	gelagert	kalt konditioniert
	gealtert (aged)	lange Konditionierung vor der Freigabe
Region der Herkunft		
	Britische-Inseln	England, Wales, Schottland, Irland
	West-Europa	Belgien, Frankreich, Niederlande
	Zentral-Europa	Deutschland, Österreich, Tschechische Republik, Skandinavien
	Ost-Europa	Polen, Baltische Staaten, Russland
	Nordamerika	Vereinigte Staaten, Kanada, Mexiko
	Südamerika	Argentinien, Brasilien
	Pazifik	Australien, Neuseeland
Stil Familie		
	IPA-Familie	
	Brown-Ale-Familie	
	Pale-Ale-Familie	
	Helle-Lager-Familie	
	Pilsner-Familie	
	Bernstein-Ale-Familie	
	Bernstein-Lager-Familie	
	Dunkle-Lager-Familie	
	Porter-Familie	
	Stout-Familie	
	Bock-Familie	
	Strong-Ale-Familie	

Kategorie	Tag	Bedeutung
	Weizenbier-Familie	
	Bierspezialitäten	
Epoche		
	Craft-Style	in der Ära des modernen Craft-Biers entwickelt
	im traditionellen Stil	vor der Ära des modernen Craft-Biers entwickelt
	im historischen Stil	nicht mehr oder nur noch in sehr begrenzter Stückzahl hergestellt
Dominante Geschmacksrichtung		
	malzig	malzbetonter Geschmack
	bitter	bitter-herber Geschmack
	ausgeglichen	ähnliche Malz- und Bitterintensität
	hopfig	Hopfenaroma
	röstig, röstartig	geröstetes Malz oder Getreide
	süß	spürbare Restsüße oder Zuckeraroma
	Rauch	Geschmack von geräuchertem Malz oder Getreide
	sauer	spürbare Säure oder absichtlich erhöhter Säuregehalt
	Holz	Holz- oder Fassreifungscharakter
	Obst	spürbarer Geschmack oder Aroma von Früchten
	Gewürz	spürbarer Geschmack oder Aroma von Gewürzen

1. AMERIKANISCHES STANDARD BIER

Diese Kategorie beschreibt alltägliche amerikanische Biere, die ein breites Publikum ansprechen. Die Biere dieser Kategorie, die sowohl Ales als auch Pils umfassen, sind in der Regel nicht komplex und haben einen weichen, zugänglichen Geschmack. Die Ales haben in der Regel Lagerbier-ähnliche Eigenschaften oder sind so konzipiert, dass sie als Crossover-Biere den Massenmarkt der Lagerbier-Trinker ansprechen. Biere für den Massenmarkt mit einer eher internationalen Anziehungskraft oder Herkunft werden in der Kategorie Internationales Lager beschrieben.

1A. Amerikanisches leichtes Lager

Gesamteindruck: Ein stark kohlenstoffreiches, sehr leichtes, fast geschmacksneutrales Lagerbier, das sehr kalt getrunken werden kann. Sehr erfrischend und durstlöschend.

Aroma: Geringes Malzaroma ist fakultativ, kann aber als getreidig, süß oder maisartig wahrgenommen werden, falls vorhanden. Leichtes würziges, blumiges oder kräuterartiges Hopfenaroma fakultativ. Ein sauberes Gärungsprofil ist zwar wünschenswert, aber ein leichter Hefecharakter ist kein Fehler.

Äußeres Erscheinungsbild: Sehr helle stroh- bis hellgelbe Farbe. Weiße, schaumige Schaumkrone, die nur selten anhält. Sehr klar.

Geschmack: Relativ neutraler Gaumen mit rezentem, trockenem Abgang und geringem bis sehr geringem getreidigem oder maisartigem Geschmack, der aufgrund der geringen Bittere als Süße wahrgenommen werden könnte. Geringes blumiges, würziges oder krautiges Hopfenaroma ist möglich, aber selten stark genug, um wahrgenommen zu werden. Geringe bis sehr geringe Bittere. Das Gleichgewicht kann von leicht malzig bis leicht bitter variieren, ist aber in der Regel annähernd gleichmäßig. Eine hohe Karbonisierung kann die Rezenz des trockenen Abgangs betonen. Sauberes Gärungsprofil.

Mundgefühl: Sehr leichter, manchmal wässriger Körper. Sehr hoher Kohlenstoffgehalt mit leichtem Kohlenstoffbiss auf der Zunge.

Bemerkungen: Entwickelt, um ein möglichst breites Publikum anzusprechen. Starke Aromen sind ein Fehler. Mit wenig Malz- oder Hopfenaroma ist der Hefecharakter oft das, was die Marken am meisten unterscheidet.

Geschichte: In den frühen 1940er Jahren stellte Coors kurzzeitig ein helles Lagerbier her. Moderne Versionen wurden erstmals 1967 von Rheingold hergestellt, um diätbewusste Trinker anzusprechen, wurden aber erst ab 1973 populär, nachdem Miller Brewing das Rezept erworben und das Bier mit der Kampagne "Schmeckt toll, macht weniger satt" stark an Sportfans vermarktet hatte. Biere dieses Genres wurden in den 1990er Jahren zu den größten Verkaufsschlägern in den Vereinigten Staaten.

Charakteristische Zutaten: Zwei- oder sechszeilige Gerste mit bis zu 40% Reis oder Mais als Beimischung. Zusätzliche Enzyme können den Körper weiter aufhellen und die Kohlenhydrate senken. Lagerhefe. Vernachlässigbarer Hopfen.

Stil-Vergleich: Eine leichtere, alkoholärmere und kalorienärmere Version eines amerikanischen Lagers. Weniger Hopfencharakter und Bittere als ein deutsches Leichtbier.

Wichtige Statistiken:
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

Kommerzielle Beispiele: Bud Light, Coors Light, Grain Belt Premium Light American Lager, Michelob Light, Miller Lite, Old Milwaukee Light

Tags: session-strength, hellfarbig, untergärig, gelagert, nord-Amerika, traditioneller Stil, helle-Lager-Familie, ausgewogen

1B. Amerikanisches Lager

Gesamteindruck: Ein sehr helles, stark kohlenstoffreiches, leichtes, gut ausgegorenes Lagerbier mit einem sehr neutralen Geschmacksprofil und geringer Bittere. Sehr kalt serviert, kann es ein sehr erfrischendes und durstlöschendes Getränk sein.

Aroma: Geringes Malzaroma ist fakultativ, kann aber als getreidig, süß oder maisähnlich wahrgenommen werden, falls vorhanden. Leichtes würziges oder blumiges Hopfenaroma optional. Ein sauberes Gärungsprofil ist zwar wünschenswert, ein leichter Hefecharakter ist jedoch kein Fehler.

Erscheinungsbild: Sehr helle strohgelbe bis mittelgelbe Farbe. Weiße, schaumige Schaumkrone, die nur selten anhält. Sehr klar.

Geschmack: Relativ neutraler Gaumen mit einem rezenten, trockenen Abgang und einem mäßig niedrigen bis niedrigen getreidigen oder maisähnlichen Geschmack, der aufgrund der geringen Bittere als Süße wahrgenommen werden könnte. Wahlweise mäßiger Hopfengeschmack mit blumiger, würziger oder kräuterartiger Note, wenn er stark genug ist, um ihn zu erkennen. Geringe bis mittelschwere Bittere. Das Gleichgewicht kann von leicht malzig bis leicht bitter variieren, ist aber in der Regel annähernd gleichmäßig. Eine hohe Karbonisierung kann die Rezenz des trockenen Abgangs betonen. Sauberes Gärungsprofil.

Mundgefühl: Geringer bis mittelschwerer Körper. Sehr hoher Kohlenstoffgehalt mit leichtem Kohlenstoffbiss auf der Zunge.

Kommentare: Häufig das, was Nicht-Craft-Bier-Trinker erwarten, wenn sie in den Vereinigten Staaten Bier bestellen. Kann außerhalb Europas als Pilsner vermarktet werden, sollte aber nicht mit traditionellen Bieren verwechselt werden. Starke Aromen sind ein Fehler. Mit wenig Malz- oder Hopfenaroma ist der Hefecharakter das, was die Marken am häufigsten unterscheidet.

Geschichte: Entwickelte sich aus dem Pre-Prohibition Lager (siehe Kategorie 27) in den USA nach der Prohibition und dem Zweiten Weltkrieg. Die überlebenden Brauereien konsolidierten sich, weiteten den Vertrieb aus und warben intensiv für einen Bierstil, der eine breite Bevölkerungsschicht ansprach. Es wurde für viele Jahrzehnte zum vorherrschenden Bierstil und rief viele internationale Konkurrenten auf den Plan, die ähnlich fade Produkte für den Massenmarkt entwickelten, unterstützt durch intensive Werbung.

Charakteristische Zutaten: Zwei- oder sechszeilige Gerste mit bis zu 40 % Reis oder Mais als Beimischung. Lagerhefe. Leichter Einsatz von Hopfen.

Stil-Vergleich: Kräftiger, mehr Geschmack und Körper als ein American Light Lager. Weniger Bittere und Geschmack als ein Internationales helles Lager. Deutlich weniger Geschmack, Hopfen und Bittere als traditionelle europäische Pilsner.

Wichtige Statistiken: Stammwürze: 10,0-12,4 °P
Endvergoren: 1,0-2,6 °P Alkohol: 4,2-5,3 %v/v
Bittere: 8-18 IBU Farbe: 4-7 EBC

Kommerzielle Beispiele: Budweiser, Coors Original, Grain Belt Premium American Lager, Miller High Life, Old Style, Pabst Blue Ribbon, Special Export

Tags: Standard-Stärke, helle Farbe, untergärig, gelagert, Nord-Amerika, traditioneller Stil, helle-Lager-Familie, ausgewogen

1C. Cream Ale

Gesamteindruck: Ein sauberes, gut ausgegorenes, stark kohlenstoffhaltiges, geschmackvolles amerikanisches "Rasenmäher"-Bier. Leicht trinkbar, weich und erfrischend, mit mehr Charakter als typische amerikanische Lagerbiere, aber immer noch subtil und zurückhaltend.

Aroma: Mittlere bis schwache Malznoten, mit einem süßen, maisähnlichen Aroma. Niedriger DMS-Wert optional. Mittleres bis geringes Hopfenaroma, wobei jede Sorte verwendet werden kann, aber blumige, würzige oder kräuterartige Noten sind am häufigsten. Insgesamt ein subtiles, ausgewogenes Aroma. Geringe fruchtige Ester optional.

Erscheinungsbild: Helle stroh- bis hellgoldene Farbe, wenn auch meist eher hell. Geringe bis mittlere Schaumbildung bei mittlerer bis hoher Karbonisierung. Gute Schaumbildung. Glänzende, funkelnde Klarheit. Sprudelnd.

Geschmack: Geringe bis mittelschwache Hopfenbittere. Geringe bis mäßige malzige Süße, die je nach Stammwürzegehalt und Verdünnung variiert. Das Malz ist im Allgemeinen neutral, möglicherweise getreidig oder rezent. In der Regel gut ausgedünnt. Ausgeglichenen Gaumen, wobei der Hopfen nur so viel wie nötig das Malz unterstützt. Ein geringer bis mäßiger Getreidegeschmack ist üblich, ein leichtes DMS ist jedoch möglich. Der Abgang kann von leicht, trocken und rezent bis hin zu leicht süßlich reichen. Sauberes Gärungsprofil, aber geringe fruchtige Ester sind möglich. Geringes bis mittleres Hopfenaroma jeder Sorte, aber typischerweise blumig, würzig oder krautig. Subtil.

Mundgefühl: Im Allgemeinen leicht und rezent, obwohl der Körper bis zu mittelschwer sein kann. Weiches Mundgefühl mit mittlerer bis hoher Vergärung; höhere Vergärungsgrade können eine "durstlöschende" Qualität verleihen. Hohe Karbonisierung.

Bemerkungen: Die meisten kommerziellen Exemplare liegen im Bereich von 12,4-13,1 °P, und die Bittere steigt selten über 20 IBU.

Geschichte: Ein prickelndes oder gegenwärtig verwendetes Ale aus der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts, das die Prohibition überlebte. Ein Ale, das gebraut wurde, um mit den Lagerbieren zu konkurrieren, die in Kanada und im Nordosten, Mittelatlantik und Mittleren Westen der USA gebraut wurden.

Charakteristische Zutaten: Amerikanisches sechszeiliges Gerstenmalz oder eine Kombination aus sechszeiligem und nordamerikanischem zweizeiligem Malz. Bis zu 20 % Mais in der Maische und bis zu 20 % Zucker in der Kochung. Beliebige Hopfensorten, oft rustikale amerikanische oder kontinentale. Reine Ale-Hefe oder eine Mischung aus Ale und Lagerbier.

Stil-Vergleich: Ähnlich wie ein Standard American Lager, aber mit mehr Charakter. Leichter Körper, weicher und mehr Kohlenstoff als ein Blonde Ale. Kann wie ein etwas subtileres Kölsch wirken.

Wichtige Statistiken: Stammwürze: 10,5-13,6 °P
Endvergoren: 1,5-3,1 °P Alkohol: 4,2-5,6 %v/v
Bittere: 8-20 IBU Farbe: 4-10 EBC

Kommerzielle Beispiele: Genesee Cream Ale, Liebotschaner Cream Ale, Kiwanda Pre-Prohibition Cream Ale, Little Kings Cream Ale, Sleeman Cream Ale, Sun King Sunlight Cream Ale

Tags: Standard-Stärke, hellfarbig, beliebige Gärung, Nord-Amerika, traditioneller Stil, Pale-Ale-Familie, ausgewogen

1D. Amerikanisches Weizenbier

Gesamteindruck: Ein helles, erfrischendes, getreidiges, teigiges oder brotiges Weizenbier mit einem sauberen Gärungsprofil und variabler Hopfennoten und Bittere. Der leichtere Körper und die höhere Kohlensäure tragen zu seiner leichten Trinkbarkeit bei.

Aroma: Geringer bis mittlerer getreidiger, brotiger oder teigiger Weizencharakter. Eine leichte bis mäßige malzige Süße ist akzeptabel. Mäßige Ester optional, normalerweise ein neutrales Profil; Banane ist unangemessen. Geringes bis mäßiges zitrusartiges, würziges, blumiges oder fruchtiges Hopfenaroma. In der Regel nicht trocken gehopft. Keine Gewürznelken-Phenole.

Erscheinungsbild: In der Regel hellgelb bis goldfarben. Die Klarheit kann von glänzend bis trüb reichen, wobei die Hefe einem Weissbier ähnelt. Große, lang anhaltende weiße Schaumkrone.

Geschmack: Leichtes bis mäßig starkes Brot-, Teig- oder Getreidearoma, das bis zum Abgang anhalten kann. Kann eine mäßige malzige Süße haben oder recht trocken und rezent ausklingen. Geringe bis mittlere Hopfenbittere, die manchmal bis zum Abgang anhält. Das Gleichgewicht ist in der Regel ausgeglichen, kann aber leicht bitter sein. Geringes bis mäßiges zitrusartiges, würziges, blumiges oder fruchtiges Hopfenaroma. Mäßige Ester optional. Keine Banane. Keine Gewürznelken-Phenole.

Mundgefühl: Mittel-leichter bis mittlerer Körper. Mittelhohe bis hohe Karbonisierung. Leichte Cremigkeit ist optional; Weizenbiere haben manchmal einen weichen, "flauschigen" Eindruck.

Bemerkungen: Es gibt verschiedene Varianten, von einem leicht zu trinkenden, ziemlich süßen Bier bis zu einem trockenen, aggressiv gehopften Bier mit starkem Weizengeschmack. Amerikanische Roggenbiere sollten als 31A Alternative Grain Beer eingereicht werden.

Geschichte: Eine amerikanische Craft-Bier-Adaption des Weissbier-Stils, bei der eine reinere Hefe und mehr Hopfen verwendet werden. Es wurde erstmals 1984 von Anchor hergestellt und später von Widmer populär gemacht.

Charakteristische Zutaten: Saubere amerikanische Ale- oder Lagerhefe. Deutsche Weissbierhefe ist ungeeignet. Weizenmalz (oft 30-50%, weniger als bei Weissbier üblich). Amerikanischer, deutscher oder Neue-Welt-Hopfen.

Stil-Vergleich: Mehr Hopfencharakter und weniger Hefecharakter als Weissbier. Niemals mit dem Bananen- und Gewürznelken Charakter von Weissbier. Hat im Allgemeinen die gleiche Bandbreite und Ausgewogenheit wie Blonde Ales, aber mit einem Weizencharakter als primärem Malzgeschmack.

Wichtige Statistiken: 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

Kommerzielle Beispiele: Bell's Oberon, Boulevard Unfiltered Wheat Beer, GoodLife Sweet As! Pacific Ale, Goose Island 312 Urban Wheat Ale, Widmer Hefeweizen

Tags: Standard-Stärke, helle Farbe, beliebige Gärung, Nord-Amerika, Craft-Style, Weizenbier-Familie, ausgewogen

2. INTERNATIONALES LAGER

Internationale Lagerbiere sind die hochwertigen, industriellen Massenbiere, die in den meisten Ländern der Welt hergestellt werden. Unabhängig davon, ob sie aus amerikanischen oder europäischen Stilen entwickelt wurden, haben sie alle einen ziemlich einheitlichen Charakter und werden stark vermarktet. Sie sind lose vom ursprünglichen Pilsner Lagerbier abgeleitet, wobei farbige Variationen zusätzliche Malzaromen aufweisen, aber dennoch eine breite Anziehungskraft haben. In vielen Ländern werden die Stile mit ihren lokalen Landesnamen bezeichnet. Die Verwendung des Begriffs "international" bedeutet nicht, dass alle Biere tatsächlich als solche bezeichnet werden, sondern ist eher eine Kategorisierung ähnlicher, weltweit hergestellter Biere.

2A. Internationales helles Lager

Gesamteindruck: Ein stark ausgegorenes helles Lagerbier ohne starke Aromen, typisch ausgewogen und mit viel Kohlensäure. Kalt serviert, ist es erfrischend und durstlöschend.

Aroma: Geringes bis mittelstarkes getreidig-malziges oder leicht getreidig-süßes Malzaroma. Sehr geringes bis mittleres würziges, blumiges oder krautiges Hopfenaroma. Sauberes Gärungsprofil.

Erscheinungsbild: Helle strohgelbe bis goldene Farbe. Weiße, schaumige Schaumkrone, die nicht lange anhält. Sehr klar.

Geschmack: Geringes bis mäßiges Getreide-Malz-Aroma, mittlere bis geringe Bittere, mit einem rezenten, trockenen, gut gedämpften Abgang. Der Getreidecharakter kann etwas neutral sein oder eine leicht brotig-knusprige Qualität aufweisen. Mäßige getreidige oder malzige Süße möglich. Mittleres blumiges, würziges oder krauterartiges Hopfenaroma ist möglich. Das Gleichgewicht kann von leicht malzig bis leicht bitter variieren, ist aber in der Regel relativ gleichmäßig. Neutraler Nachgeschmack mit leichten Malz- und manchmal Hopfenaromen.

Mundgefühl: Leichter bis mittlerer Körper. Mäßig hoher bis hoher Kohlensäuregehalt. Kann einen leichten Kohlensäurebiss auf der Zunge haben.

Bemerkungen: Neigt dazu, weniger Zusatzstoffe zu enthalten als amerikanische Lagerbiere. Sie können rein malzhaltig sein, obwohl starke Aromen immer noch ein Fehler sind. Eine breite Kategorie internationaler Lagerbiere für den Massenmarkt, die von gehobenen amerikanischen Lagerbieren bis zu den typischen "Import"- oder "Green Bottle"-Bieren reicht, die man in Amerika und auf vielen Exportmärkten findet. Oft verwirrenderweise als "Pilsner" bezeichnet. Jedes „Stinkaroma“ in handelsüblichen Bieren ist ein Handhabungsfehler und kein Merkmal des Stils.

Geschichte: In den Vereinigten Staaten entwickelte es sich als Premium-Version des amerikanischen Standard-Lagerbiers mit einer ähnlichen Geschichte. Außerhalb der USA wurde es entweder als Nachahmung des amerikanischen Lagerbieres oder als eine leichter zugängliche (und oft trockenere und weniger bittere) Version eines Pils entwickelt. Oft wird es von großen industriellen oder multinationalen Brauereien stark vermarktet und exportiert.

Charakteristische Zutaten: Zwei- oder sechszeilige Gerste. Kann Reis, Mais oder Zucker als Zusatzstoffe enthalten, besteht aber im Allgemeinen nur aus Malz.

Stil-Vergleich: Im Allgemeinen bitterer und mastiger als American Lager. Weniger hopfig und bitter als ein deutsches Pils. Weniger Körper, Malzgeschmack und Hopfencharakter als ein tschechisches helles Premium Lager. Stärkere Versionen können geschmacklich an ein Münchner Helles heranreichen, haben aber eher den Charakter eines Ersatzgetränks.

Anweisungen zur Teilnahme: Der Teilnehmer kann, falls gewünscht, regionale Varianten angeben (mexikanisches Lagerbier, holländisches Lagerbier usw.).

Wichtige Statistiken: Stammwürze: 10,5-12,4 °P
Endvergoren: 2,1-3,1 °P
Bittere: 18 – 25 IBU

Alkohol: 4,6-6,0 %v/v

Farbe: 4-12 EBC

Kommerzielle Beispiele: Asahi Super Dry, Birra Moretti, Corona Extra, Devils Backbone Gold Leaf Lager, Full Sail Session Premium Lager, Heineken, Red Stripe, Singha

Tags: Standard-Stärke, helle Farbe, untergärig, gelagert, traditionell, helle-Lagerbier-Familie, ausgewogen

2B. Internat. bernsteinfarbenes Lager

Gesamteindruck: Ein weiches, leicht zu trinkendes, malziges, bernsteinfarbenes Lagerbier mit einem würzigen Karamell- oder Röstaroma. In der Regel recht gut ausgegoren, oft mit einer gewissen Süffigkeit und dezenter Bittere.

Aroma: Geringes bis mäßiges Malzaroma, oft mit sehr geringen bis mäßigen Karamell- oder Röstmalzakzenten. Gelegentlich nussig oder biskuitartig, aber nie röstartig. Geringes, unaufdringliches blumiges oder würziges Hopfenaroma. Sauberes Gärungsprofil.

Erscheinungsbild: Gold-bernsteinfarbene bis rötlich-kupferne Farbe. Helle Klarheit. Weißer bis gebrochen weißer Schaum, der möglicherweise nicht von Dauer ist.

Geschmack: Geringer bis mittlerer Malzgeschmack, oft mit Karamell- oder Röstbrotaromen. Geringe bis mittelstarke getreidige Süße optional. Geringe bis mäßige Bittere, die dem Bier eine malzige bis ziemlich gleichmäßige Balance verleiht. Geringes bis mäßiges würziges, krautiges oder blumiges Hopfenaroma. Sauberes Gärungsprofil. Der Abgang ist mäßig trocken mit einem mäßig malzigen Nachgeschmack. Bei geringerem Grad an Bittere kann das Bier leicht süßlich wirken.

Mundgefühl: Leichter bis mittlerer Körper. Mittlere bis hohe Karbonisierung. Weich. Einige Exemplare können leicht cremig sein.

Bemerkungen: Ein breites Spektrum bernsteinfarbener Lagerbiere für den Massenmarkt, die sich entweder unabhängig voneinander in verschiedenen Ländern entwickelt haben oder eher generische bernsteinfarbene Biere mit mehr historischer Bedeutung beschreiben, die sich schließlich in moderne Produkte verwandelt haben, die nicht mehr zu unterscheiden sind.

Geschichte: Je nach Land unterschiedlich, aber in der Regel handelt es sich entweder um eine Anpassung des für den Massenmarkt bestimmten internationalen hellen Lager oder um eine Weiterentwicklung einheimischer Stile zu allgemeineren Produkten.

Charakteristische Zutaten: Zweizeiliges oder sechszeiliges Grundmalz. Farbgebende Malze wie Victory, Amber oder Röstmalz. Kann ganz aus Malz bestehen oder Zusatzstoffe

verwenden. Zucker oder Farbstoffe möglich. Karamellmalz. Europäischer oder amerikanischer Hopfen.

Stil-Vergleich: Weniger ausgeprägter Malzgeschmack als ein Wiener Lagerbier, oft mit einem Beigeschmack. Weniger robuster Geschmack und Bittere als Altbier.

Wichtige Statistiken: Stammwürze: 10,5-13,6 °P
Endvergoren: 2,1-3,6 °P Alkohol: 4,5-6,0 %v/v
Bittere: 8-25 IBU Farbe: 12-28 EBC

Kommerzielle Beispiele: Abita Amber Lager, Brooklyn Lager, Capital Wisconsin Amber Lager, Dos Equis Amber, Grain Belt NordEast, Yuengling Lager

Tags: Standard-Stärke, bernsteinfarben, untergärig, gelagert, traditioneller Stil, bernsteinfarbenes Lagerbier, malzig

2C. Internationales dunkles Lager

Gesamteindruck: Eine dunklere, reichhaltigere und etwas süßere Version des internationalen hellen Lagerbiers mit etwas mehr Körper und Geschmack, aber ebenso zurückhaltend in der Bittere. Die geringe Bittere lässt das Malz als primäres Geschmackselement übrig, und die niedrige Hopfung sorgt nur für einen geringen Ausgleich.

Aroma: Schwaches Malzaroma. Mittelstarkes Röst- und Karamellmalzaroma optional. Leichtes würziges, krautiges oder blumiges Hopfenaroma wahlweise. Sauberes Gärungsprofil.

Erscheinungsbild: Tief bernsteinfarben bis sehr dunkelbraun mit heller Klarheit und rubinroten Reflexen. Die Schaumbildung ist möglicherweise nicht von langer Dauer und hat eine beige bis hellbraune Farbe.

Geschmack: Geringe bis mittlere süße Malzigkeit. Mittlere bis geringe Karamell- oder Röstmalzaromen, eventuell mit einem Hauch von Kaffee, Melasse, braunem Zucker oder Kakao. Geringes blumiges, würziges oder kräuterartiges Hopfenaroma, optional. Geringe bis mittlere Bittere. Kann eine sehr leichte Fruchtigkeit aufweisen. Mäßig rezenter Abgang. Die Balance ist typischerweise etwas malzig. Verbrannte oder mäßig starke Röstmalzaromen sind unangebracht.

Mundgefühl: Leichter bis mittelschwerer Körper. Geschmeidig mit einer leichten Cremigkeit. Mittlere bis hohe Karbonisierung.

Bemerkungen: Eine breite Palette internationaler Lagerbiere, die dunkler sind als helle und nicht aufdringlich bitter oder geröstet.

Geschichte: Dunklere Versionen der internationalen hellen Lagerbiere, die oft von denselben großen, industriellen Brauereien hergestellt werden und ein breites Publikum ansprechen sollen. Oft handelt es sich dabei entweder um eine gefärbte oder gesüßte Adaption des normalen hellen Lagerbieres oder um eine leichter zugängliche (und preiswertere) Version des traditionellen dunklen Lagerbieres.

Charakteristische Zutaten: Zwei- oder sechszeilige Gerste mit Mais-, Reis- oder Zuckerzusätzen. Leichte Verwendung von Karamell und dunkleren Röstmalzen. Kommerzielle Versionen können Färbemittel verwenden.

Stil-Vergleich: Weniger Geschmack und Reichhaltigkeit als Münchner Dunkel, Schwarzbier oder andere dunkle Lagerbiere. Verwendet häufig Zusatzstoffe, wie es für andere internationale Lagerbiere typisch ist.

Statistische Daten: Stammwürze: 11,0-13,8 °P
Endvergoren: 2,1-3,1 °P Alkohol: 4,2-6,0 %v/v
Bittere: 8 – 20 IBU Farbe: 28-59 EBC

Kommerzielle Beispiele: Baltika #4 Original, Dixie Blackened Voodoo, Heineken Dark Lager, Saint Pauli Girl Special Dark, San Miguel Dark, Shiner Bock

Tags: Standard-Stärke, dunkle Farbe, untergärig, gelagert, traditioneller Stil, dunkles Lagerbier-Familie, malzig

3. TSCHECHISCHES LAGER

Die tschechischen Lagerbiere werden im Allgemeinen nach Stammwürzegehalt (Fassbier, Lagerbier, Spezialbier) und Farbe (hell, bernsteinfarben, dunkel) eingeteilt. Die tschechischen Bezeichnungen für diese Kategorien sind světlé (hell), polotmavé (bernsteinfarben) und tmavé (dunkel). Die Stammwürzeklassen sind výčepní (Fassbier, 7-10 °P), ležák (Lagerbier, 11-12 °P) und speciální (Spezialbier, 13 °P+). Pivo ist natürlich das tschechische Wort für Bier. Die Einteilung in Stammwürzeklassen ähnelt der deutschen Einteilung in Schankbier, Vollbier und Starkbier, allerdings in unterschiedlichen Stammwürzebereichen. Die tschechischen Biere innerhalb der Klassen werden oft einfach nach ihrem Stammwürzegehalt bezeichnet. Innerhalb der Farbgruppen gibt es oft Variationen, insbesondere innerhalb der speciální-Klasse. Die Stilrichtlinien fassen einige dieser Klassen zusammen, während andere Biere auf dem tschechischen Markt nicht beschrieben werden (z. B. das starke tschechische Porter). Dies soll nicht bedeuten, dass die nachstehenden Kategorien alle tschechischen Biere abdecken, sondern lediglich eine Möglichkeit darstellen, einige der am häufigsten anzutreffenden Biersorten zu Beurteilungszwecken zu gruppieren.

Tschechische Lagerbiere unterscheiden sich im Allgemeinen von deutschen und anderen westlichen Lagerbieren dadurch,

3A. Tschechisches helles Lager

Gesamteindruck: Ein leichtes, gehaltvolles, erfrischendes, hopfiges, bitteres, helles tschechisches Lagerbier mit den vertrauten Aromen des stärkeren tschechischen Premium hellen Lager (Pilsner-Typ), aber in einem niedrigeren Alkoholgehalt, leichterem Körper und etwas weniger intensivem Format.

Aroma: Leichtes bis mäßiges brotliges Malz, kombiniert mit leichtem bis mäßigem würzigem oder kräuterartigem Hopfenbouquet; das Gleichgewicht zwischen Malz und Hopfen kann variieren. Ein schwacher Hauch von Karamell ist akzeptabel. Leichtes (aber nie aufdringliches) Diacetyl und leichte, fruchtige Ester sind optional. Kein Schwefel.

Erscheinungsbild: Hellgelbe bis tiefgoldene Farbe. Glänzend bis sehr klar, mit einer lang anhaltenden, cremig-weißen Schaumkrone.

Geschmack: Geringes bis mittleres, brotliges Malzaroma mit einem abgerundeten, hopfigen Abgang. Geringes bis mittelstarkes würziges oder kräuterartiges Hopfenaroma. Die Bittere ist ausgeprägt, aber nie harsch. Schmackhaft und erfrischend. Geringes Diacetyl oder fruchtige Ester sind optional, sollten aber nie zu aufdringlich sein.

Mundgefühl: Mittel-leichter bis mittlerer Körper. Mäßige Karbonisierung.

Anmerkungen: Der tschechische Name des Stils ist světlé výčepní pivo.

Geschichte: Josef Groll braute 1842-43 zunächst zwei Sorten helles Bier, ein výčepní und ein ležák, wobei das leichtere Bier die doppelte Produktion hatte; Evan Rail spekuliert, dass es sich wahrscheinlich um Biere mit 10 °P und 12 °P handelte, das výčepní jedoch schwächer gewesen sein könnte. Diese Biersorte wird derzeit in der Tschechischen Republik am meisten getrunken.

das deutsche Lagerbiere fast immer vollständig vergoren sind, während bei tschechischen Lagerbieren eine geringe Menge an vergärbarem Extrakt im fertigen Bier verbleiben kann. Dies trägt zu einem etwas höheren Restextrakt (und damit zu einem etwas niedrigeren scheinbaren Vergärungsgrad), einem etwas volleren Körper und Mundgefühl sowie einem reichhaltigeren, etwas komplexeren Geschmacksprofil bei Bieren gleicher Farbe und Stärke bei. Deutsche Lagerbiere haben in der Regel ein reineres Gärungsprofil, während tschechische Lagerbiere oft kühler (7-10 °C) und länger vergoren werden und eine leichte, kaum wahrnehmbare (nahe an der Geschmacksschwelle) Diacetylmenge aufweisen können, die oft eher als abgerundeter Körper denn als Fehler im Aroma und Geschmack wahrgenommen wird [signifikantes buttriges Diacetyl ist ein Mangel]. Tschechische Lagerbierhefestämme sind nicht immer so rein und hochvergärend wie deutsche Hefestämme, was (zusammen mit den Maischverfahren und der kühleren Gärung) zur Erzielung eines höheren Restextraktes (endvergoren) beiträgt. Tschechische Lagerbiere werden traditionell mit Dekoktionsmaischen (oft Doppeldekotion) hergestellt, auch mit modernen Malzen, während die meisten modernen deutschen Lagerbiere mit Infusions- oder Stufenmaischen hergestellt werden. Diese Unterschiede prägen die Reichhaltigkeit, das Mundgefühl und das Geschmacksprofil, das tschechische Lagerbiere auszeichnet.

Charakteristische Inhaltsstoffe: Weiches Wasser mit niedrigem Sulfat- und Karbonatgehalt. Traditioneller tschechischer Hopfen. Tschechisches Pilsner Malz. Tschechische Lagerhefe. Wasser mit niedrigem Ionengehalt sorgt für ein ausgeprägt weiches, abgerundetes Hopfenprofil trotz hoher Hopfungsrates.

Stil-Vergleich: Eine leichtere, weniger intensive, erfrischende und alltagstaugliche Version des tschechischen hellen Premium Lagers.

Wichtige Statistiken: Stammwürze: 7,1-11,0 °P
Endvergoren: 2,1-3,6 °P
Bittere: 20 – 35 IBU
Alkohol: 3,0-4,1 %v/v
Farbe: 6-12 EBC

Kommerzielle Beispiele: Bernard světlé pivo 10, Březňák světlé výčepní pivo, Notch Session Pils, Primátor Antonín světlé výčepní, Radegast Rázna 10, Únětické pivo 10°

Tags: Session-Stärke, helle Farbe, untergärig, gelagert, Mitteleuropa, traditioneller Stil, helle Lagerbier-Familie, bitter, hopfig

3B. Tschechisches helles Premium Lager

Gesamteindruck: Ein erfrischendes helles tschechisches Lagerbier mit beträchtlichem Malz- und Hopfencharakter und einem langen Abgang. Die Malzaromen sind für ein Bier vom Typ Pilsner komplex. Die Bittere ist kräftig und sauber, aber nicht zu scharf, was einen ausgewogenen, abgerundeten Geschmackseindruck ergibt, der die Trinkbarkeit verbessert.

Aroma: Mittleres bis hohes brotliges Malz und mittleres bis niedriges würziges, blumiges oder kräuteriges Hopfenbouquet; obwohl das Gleichgewicht zwischen Malz und Hopfen variieren kann, ist das Zusammenspiel reich und komplex. Leichte Diacetyl- oder sehr geringe fruchtige Ester sind optional. Die Ester neigen dazu, mit der Stammwürze zuzunehmen.

Erscheinungsbild: Mittelgelbe bis tiefgoldene Farbe. Glänzende bis sehr klare Klarheit. Dichter, lang anhaltender, cremig-weißer Schaum.

Geschmack: Reichhaltige, komplexe, brotliche Malzigkeit, kombiniert mit einer ausgeprägten, aber weichen und abgerundeten Bittere und einem blumigen und würzigen Hopfenaroma. Malz- und Hopfenaromen sind mittel bis mittelstark, und das Malz kann einen leichten Eindruck von Karamell enthalten. Die Bittere ist ausgeprägt, aber nie harsch. Der lange Abgang kann sowohl hopfen- als auch malzbetont sein, ist aber nie aggressiv in die eine oder andere Richtung. Leichte bis mäßig geringe Diacetyl- und geringe Hopfenester sind akzeptabel, müssen aber nicht vorhanden sein.

Mundgefühl: Mittlerer Körper. Mäßige bis geringe Karbonisierung.

Bemerkungen: Im Allgemeinen eine Gruppe von *Pivo Plzeňského typu*, oder Biere nach Pilsner Art. Dieser Stil ist eine Kombination aus den tschechischen Stilen *světlý ležák* (11-12,9 °P) und *světlé speciální pivo* (13-14,9 °P). In der Tschechischen Republik werden nur Pilsner Urquell und Gambrinus als Pilsner bezeichnet, obwohl dieser Name weltweit weit verbreitet ist. Außerhalb der Tschechischen Republik werden manchmal die Bezeichnungen Tschechisches Pilsner oder Böhmisches Pilsner verwendet, um das Bier von anderen Bieren des Typs Pilsner zu unterscheiden.

Kvasnicové ("Hefebier") ist ein in der Tschechischen Republik beliebtes Bier, das entweder mit Hefewürze gekräutert oder nach der Gärung mit einer frischen Dosis Reinzuchthefer versetzt wird. Diese Biere sind manchmal trübe, haben eine subtile Hefenote und einen ausgeprägten Hopfencharakter. Moderne Exemplare variieren in ihrer Malz-Hopfen-Balance und viele sind nicht so hopfenbetont wie Pilsner Urquell.

Geschichte: Es wird häufig mit Pilsner Urquell in Verbindung gebracht, das erstmals 1842 nach dem Bau eines neuen Sudhauses von Bürgern gebraut wurde, die mit dem Standard des in Pilsen gebrauten Biers unzufrieden waren. Es wird dem bayerischen Brauer Josef Groll zugeschrieben, der das Bier erstmals braute, obwohl es in Böhmen möglicherweise schon früher helle Lagerbiere gegeben hat. Ebenso wichtig wie die Lagerhefe war die Verwendung englischer Mälzstechniken.

Charakteristische Zutaten: Traditioneller tschechischer Hopfen. Tschechisches Malz. Tschechische Lagerhefe. Sulfat- und kohlen säurearmes Wasser sorgt für ein ausgeprägt weiches, abgerundetes Hopfenprofil trotz hoher Hopfengaben. Der Grad der Bittere einiger größerer kommerzieller Exemplare ist in den letzten Jahren gesunken, wenn auch nicht so stark wie bei vielen zeitgenössischen deutschen Exemplaren.

Stil-Vergleich: Mehr Farbe, Malzreichtum und Körper als ein deutsches Pils, mit einem volleren Abgang und einem saubereren, weicheren Eindruck. Kräftiger als ein helles tschechisches Lager.

Wichtige Statistiken: Stammwürze: 11,0-14,7 °P
Endvergoren: 3,3-4,3 °P
Bittere: 30-45 IBU
Alkohol: 4,2-5,8 %v/v
Farbe: 7-12 EBC

Kommerzielle Beispiele: Bernard světlý ležák 12°, Budvar 33 světlý ležák, Pilsner Urquell, Pivovar Jihlava Ježek 11%, Primátor Premium Lagerbier, Radegast Ryze hořká 12, Únětická pivo 12°

Tags: Standard-Stärke, helle Farbe, untergärig, gelagert, Mitteleuropa, traditioneller Stil, Pilsner-Familie, ausgewogen, hopfig

3C. Tschechisches bernsteinfarbenes Lager

Gesamteindruck: Ein malziges, bernsteinfarbenes tschechisches Lagerbier mit einem Hopfencharakter, der von gering bis ziemlich ausgeprägt reichen kann. Auch die Malzaromen können variieren, was zu unterschiedlichen Interpretationen und Gleichgewichten führt, die von trockener, brotlicher und leicht biskuitartiger bis zu süßer und etwas karamellartiger reichen.

Aroma: Mäßig intensives, reichhaltiges Malzaroma, das entweder brotig und von Maillard-Produkten dominiert oder leicht karamellig-süß sein kann. Der würzige, blumige oder krautige Hopfencharakter kann mäßig bis gar nicht ausgeprägt sein. Sauberer Lagerbier-Charakter, obwohl geringe fruchtige Ester (Steinobst oder Beeren) vorhanden sein können. Geringer Diacetylgehalt möglich.

Erscheinungsbild: Tief bernstein- bis kupferfarben. Klare bis glänzende Klarheit. Große, cremefarbene, anhaltende Schaumkrone.

Geschmack: Der komplexe Malzgeschmack ist dominant (mittel bis mittelstark), obwohl er von trocken und Maillard-Produkt-dominant bis karamellig und fast süß variieren kann. Einige Exemplare haben einen bonbonartigen bis Graham-Cracker-Malzcharakter. Geringes bis mäßiges würziges Hopfenaroma. Ausgeprägte, aber saubere Hopfenbittere sorgt für einen ausgewogenen Abgang. Feine Pflaumen- oder Beerenester optional. Geringes Diacetyl möglich. Kein Röstmalzaroma. Der Abgang kann von trocken und hopfig bis relativ süß reichen.

Mundgefühl: Mittelstarker bis mittlerer Körper. Weich und rund, oft mit einer leichten Cremigkeit. Mäßige bis geringe Karbonisierung.

Anmerkungen: Der tschechische Name dieses Stils ist *polotmavé pivo*, was so viel wie *halbdunkles Bier* bedeutet. Dieser Stil ist eine Kombination aus den tschechischen Stilen *polotmavý ležák* (11-12,9 °P) und *polotmavé speciální pivo* (13-14,9 °P). Einige Versionen können eine Mischung aus hellem und dunklem Lagerbier sein.

Geschichte: Ein Lagerbier nach Wiener Art, das in der Tschechischen Republik weiterhin gebraut wird. Mit dem Wiederaufleben kleiner Brauereien in der Tschechischen Republik hat sich die Zahl der Exemplare dieses Stils erhöht.

Charakteristische Zutaten: Pilsner und Karamellmalz, aber auch Wiener und Münchner Malz können verwendet werden. Wasser mit niedrigem Mineralgehalt. Traditioneller tschechischer Hopfen. Tschechische Lagerbierhefe.

Stilvergleich: Der Stil kann einem Wiener Lagerbier ähneln, jedoch mit einem stärkeren tschechischen Späthopfencharakter, oder einem britischen Bitter, das jedoch deutlich reicher ist und einen tieferen Karamellcharakter aufweist. Die Versionen großer Brauereien ähneln im Allgemeinen dem tschechischen hellen Premium Lager mit etwas dunkleren Malzaromen und weniger Hopfen, während kleinere Brauereien oft Versionen mit beträchtlichem Hopfencharakter, Malzkomplexität oder Restsüße herstellen.

Wichtige Statistiken: Stammwürze: 11,0-14,7 °P
Endvergoren: 3,3-4,3 °P
Bittere: 20-35 IBU
Alkohol: 4,4-5,8 %v/v
Farbe: 20-32 EBC

Kommerzielle Beispiele: Bernard Jantarový ležák 12°, Gambrinus Polotmavá 12°, Kozel Semi-Dark, Lobkowicz Démon 13, Primátor 13 polotmavé, Strakonický Dudák Klostermann polotmavý ležák

Tags: Standard-Stärke, bernsteinfarben, untergärig, gelagert, Mitteleuropa, traditioneller Stil, bernsteinfarbenes Lagerbier-Familie, ausgewogen

3D. Tschechisches dunkles Lager

Gesamteindruck: Ein reichhaltiges, dunkles, malziges tschechisches Lagerbier mit einem Röstcharakter, der von fast abwesend bis ziemlich ausgeprägt variieren kann. Malzige Ausgewogenheit und ein interessantes und komplexes Geschmacksprofil, mit unterschiedlichem Hopfungsanteil, der eine Reihe von Interpretationsmöglichkeiten bietet.

Aroma: Mittlere bis hohe reichhaltige, tiefe, manchmal süße Malzigkeit mit optionalen Eigenschaften wie Brotkruste, Toast, Nüsse, Cola, dunkle Früchte oder Karamell. Röstmalzaromen wie Schokolade oder gesüßter Kaffee können von mäßig bis gar nicht vorhanden sein, sollten aber den Grundmalzcharakter nicht überdecken. Geringes bis mäßiges würziges Hopfenaroma optional. Geringes Diacetyl und geringe bis mäßige fruchtige Ester (Pflaumen oder Beeren) können vorhanden sein.

Erscheinungsbild: Dunkle kupferfarbene bis fast schwarze Farbe, oft mit roter oder granatroter Tönung. Klare bis helle Klarheit. Große, cremefarbene bis hellbraune, anhaltende Schaumkrone.

Geschmack: Mittlere bis mittelstarke tiefe, komplexe Malzigkeit dominiert, typischerweise mit malzreichen Maillard-Produkten und einer leichten bis mäßigen Restmalzsüße. Malzaromen wie Karamell, Toast, Nüsse, Lakritze, getrocknete dunkle Früchte, Schokolade oder Kaffee können ebenfalls vorhanden sein, mit sehr geringem bis mäßigem Röstcharakter. Geringes bis mäßiges würziges Hopfenaroma. Mäßige bis mittelstarke Bittere, die jedoch wahrnehmbar sein sollte. Die Balance kann von malzig über relativ ausgewogen bis hin zu leicht hopfenbetont variieren. Geringe bis mäßige Diacetyl- und leichte Pflaumen- oder Beerenester können vorhanden sein.

Mundgefühl: Mittlerer bis mittelstarker Körper, beachtliches Mundgefühl, ohne schwer oder süßlich zu sein. Mäßig cremige Textur. Geschmeidig. Mäßige bis geringe Karbonisierung. Kann bei stärkeren Versionen eine leichte Alkoholwärme aufweisen.

Bemerkungen: Dieser Stil ist eine Kombination aus den tschechischen Stilen *tmavý ležák* (11-12,9 °P) und *tmavé speciální pivo* (13-14,9 °P). Modernere Exemplare sind trockener und haben eine höhere Bittere, während traditionelle Versionen oft IBUs im Bereich von 18-20 haben und eine süßere Balance aufweisen.

Geschichte: Die Brauerei U Fleků, die seit 1499 in Prag tätig ist, stellt die bekannteste Variante her. Viele kleine, neue Brauereien brauen diesen Stil.

Charakteristische Zutaten: Am häufigsten werden Pilsner und dunkle Karamellmalze mit Zusatz von entbitterten Röstmalzen verwendet, aber auch Zusätze von Wiener oder Münchner Malz sind geeignet. Wasser mit niedrigem Mineralgehalt. Traditioneller tschechischer Hopfen. Tschechische Lagerhefe.

Stil-Vergleich: Das Bier ist das tschechische Äquivalent zu einem dunklen Lagerbier, das vom Charakter her zwischen Münchener Dunkel und Schwarzbier liegt, aber typischerweise mehr Malz und Hopfen-aroma, -geschmack und -bittere aufweist.

Wichtige Statistiken:

Stammwürze: 11,0-14,7 °P	
Endvergoren: 3,3-4,3 °P	Alkohol: 4,4-5,8 %v/v
Bittere: 18-34 IBU	Farbe: 33-69 EBC

Kommerzielle Beispiele: Bernard černý ležák 12°, Budvar tmavý ležák, Herold tmavé silné pivo 13°, Kozel Dark, Krušovice černé, Primátor dark lager, U Fleků Flekovský tmavý ležák 13°

Tags: Standard-Stärke, dunkle Farbe, untergärig, gelagert, Mitteleuropa, traditioneller Stil, dunkles Lagerbier-Familie, ausgewogen

4. HELLES MALZIGES EUROPÄISCHES LAGER

Diese Stil­kategorie umfasst helle deutsche Lagerbiere von Vollbier- bis Starkbierstärke, die den Geschmack des Pilsner Malzes in der Balance betonen und gleichzeitig gut ausgegoren sind.

4A. Münchner Helles

Gesamteindruck: Ein goldfarbenes deutsches Lagerbier mit einem weichen, malzigen Geschmack und einem weichen, trockenen Abgang. Dezent würzige, blumige oder kräuterartige Hopfennoten und eine zurückhaltende Bittere tragen dazu bei, dass die Balance malzig, aber nicht süß ist, was dieses Bier zu einem erfrischenden Alltagsgetränk macht.

Aroma: Mäßiges getreidig-süßes Malzaroma. Geringes bis mäßig geringes würziges, blumiges oder kräuterartiges Hopfenaroma. Angenehmes, sauberes Gärungsprofil, wobei das Malz das Gleichgewicht dominiert. Die frischesten Exemplare haben eher ein malzig-süßes Aroma.

Erscheinungsbild: Hellgelb bis hellgolden; Klar. Anhaltende cremig-weiße Schaumkrone.

Geschmack: Mäßig malziger Antrunk mit angedeuteter Süße, mäßig getreidig-süßer Malzgeschmack mit einem weichen, abgerundeten Gaumeneindruck, unterstützt von einer geringen bis mittelschweren Bittere. Weicher und trockener Abgang, nicht rezent und beißend. Geringes bis mäßig geringes würziges, blumiges oder krautiges Hopfenaroma. Malz dominiert den Hopfen im Gaumen, im Abgang und im Nachgeschmack, aber der Hopfen sollte spürbar sein. Keine Restsüße, lediglich der Eindruck von Malzigkeit mit verhaltener Bittere. Sauberes Gärungsprofil.

Mundgefühl: Mittlerer Körper. Mittlere Karbonisierung. Weicher, gut gelagerter (ausgereifter) Charakter.

Bemerkungen: Sehr frische Exemplare können einen ausgeprägteren Malz- und Hopfencharakter haben, der mit der Zeit nachlässt, wie es bei exportierten Bieren oft der Fall ist. Helles in München ist in der Regel eine leichtere Version als außerhalb der Stadt. Kann auch Helles Lagerbier genannt werden.

Geschichte: Wurde 1894 in München erfunden, um mit den hellen Bieren des Typs Pilsner zu konkurrieren, und wird oft zuerst der Spaten Brauerei zugeschrieben. Eher in Süddeutschland beliebt.

Charakteristische Zutaten: Kontinentales Pilsner Malz. Traditioneller deutscher Hopfen. Reine deutsche Lagerbierhefe.

Stil-Vergleich: Ähnlich in Malzbalance und Bittere wie ein Münchner Dunkel, aber weniger malzig-süß und eher hell als dunkel und reichhaltig. Mehr Körper und Malzpräsenz als ein deutsches Pils, aber weniger rezent und mit weniger Hopfencharakter. Ähnliches Malzprofil wie ein deutsches Helles Exportbier, aber mit weniger Hopfen in der Balance und etwas weniger Alkohol. Weniger Körper und Alkohol als ein Festbier.

Wichtige Statistiken:
Endvergoren: 1,5-3,1 °P
Bittere: 16 – 22 IBU
Stammwürze: 11,0-11,9 °P
Alkohol: 4,7-5,4 %v/v
Farbe: 6-10 EBC

Kommerzielle Beispiele: Augustiner Lagerbier Hell, Hacker-Pschorr Münchner Gold, Löwenbräu Original, Paulaner Münchner Lager, Schönramer Hell, Spaten Münchner Hell, Weihenstephaner Original Helles

Tags: Standard-Stärke, helle Farbe, untergärig, gelagert, Mitteleuropa, traditioneller Stil, helles Lager, malzig

4B. Festbier

Gesamteindruck: Ein weiches, sauberes, helles deutsches Lagerbier mit einem mäßig starken Malzgeschmack und einem leichten Hopfencharakter. Geschicktes Gleichgewicht zwischen Stärke und Trinkbarkeit, mit einem Gaumeneindruck und Abgang, der zum Trinken anregt. Zeigt elegante deutsche Malzaromen, ohne zu schwer oder mastig zu werden.

Aroma: Mäßiger Malzreichtum mit Betonung auf röstige-teigigen Aromen und einem Eindruck von Süße. Geringe bis mittelstarke blumige, kräuterartige oder würzige Hopfennoten. Das Malz sollte keine stark geröstete, karamellige oder biskuitartige Qualität aufweisen. Sauberes Lagerbier-Gärungsprofil.

Erscheinungsbild: Tiefgelbe bis tiefgoldene Farbe; sollte keine bernsteinfarbenen Reflexe aufweisen. Helle Klarheit. Anhaltender weißer bis gebrochener weißer Schaumstand. Die meisten handelsüblichen Exemplare sind von hellgoldener Farbe.

Geschmack: Mittlerer bis mittelstarker Malzgeschmack, mit leicht geröstetem Brotteig und einem Eindruck von weichem Malzreichtum. Mittlere bis niedrige Bittere, im Gleichgewicht deutlich malzig. Gut ausgegoren und rezent, aber nicht trocken. Mittleres bis geringes blumiges, kräuteriges oder würziges Hopfenaroma. Sauberes Gärungsprofil. Der Geschmack ist hauptsächlich nach Pilsmalz, aber mit leichten Röstnoten. Die Bittere ist unterstützend, sollte aber dennoch einen malzigen, geschmackvollen Abgang ergeben.

Mundgefühl: Mittlerer Körper mit weicher, etwas cremiger Textur. Mittlere Karbonisierung. Der Alkoholgehalt ist kaum oder gar nicht als wärmend spürbar.

Bemerkungen: Dieser Stil repräsentiert das moderne deutsche Bier, das auf dem Oktoberfest ausgeschenkt wird (obwohl es nicht nur auf das Oktoberfest beschränkt ist, sondern auch auf vielen anderen "Festen" zu finden ist), und wird manchmal „Wiesn Bier“ genannt. Wir haben uns für die Bezeichnung *Festbier* entschieden, da *Oktoberfestbier* nach den deutschen und den EU-Vorschriften eine geschützte Bezeichnung für Bier ist, das in großen Brauereien innerhalb der Stadtgrenzen von München für den Konsum auf dem Oktoberfest hergestellt wird. Andere Länder sind nicht an diese Vorschriften gebunden, so dass viele Handwerksbrauereien in den USA Bier mit der Bezeichnung Oktoberfest herstellen, das jedoch auf dem traditionellen Stil basiert, der in diesen Leitlinien als *Märzen* bezeichnet wird. Darf als Helles Märzen bezeichnet werden.

Geschichte: Seit 1990 wird auf dem Oktoberfest in München überwiegend dieses Bier ausgeschenkt. Das speziell für die Vereinigten Staaten hergestellte Exportbier ist nach wie vor hauptsächlich bernsteinfarben, ebenso wie die in den USA hergestellten Interpretationen. Paulaner kreierte die goldene Variante Mitte der 1970er Jahre, weil sie das traditionelle Oktoberfest für zu mastig hielten. Also entwickelten sie eine leichtere, süffigere, aber immer noch malzige Version, die "pfundiger" sein sollte (so der Chefbrauer von Paulaner). Die Biersorte, die auf dem Oktoberfest ausgeschenkt wird, wird jedoch von einem Ausschuss der Stadt München festgelegt.

Charakteristische Zutaten: Überwiegend Pilsmalz, aber mit etwas Wiener oder Münchner Malz, um die Malzigkeit zu

erhöhen. Die Unterschiede zwischen den im Handel erhältlichen Bieren dieses Typs sind meist auf unterschiedlichen Ursprung der Malze und Hefen zurückzuführen, nicht auf größere Unterschiede in der Schüttung.

Stil-Vergleich: Weniger intensiv und weniger reichhaltig abgedarrt als ein Märzen. Kräftiger als ein Münchner Helles, mit etwas mehr Körper, Hopfen- und Malzaroma. Weniger malzbetont als ein Heller Bock. Die Malzkomplexität ähnelt einem tschechischen hellen Premium Lager mit höherem Kohlensäuregehalt, allerdings ohne dem dazugehörigen Hopfencharakter.

Wichtige Statistiken: Stammwürze: 13,3-14,0 °P
Endvergoren: 2,6-3,1 °P Alkohol: 5,8-6,3 %v/v
Bittere: 18 – 25 IBU Farbe: 8-12 EBC

Kommerzielle Beispiele: Augustiner Oktoberfest, Hacker-Pschorr Superior Festbier, Hofbräu Oktoberfestbier, Löwenbräu Oktoberfestbier, Paulaner Oktoberfest Bier, Weißenstephaner Festbier

Tags: Standard-Stärke, helle Farbe, untergärig, gelagert, Mitteleuropa, traditioneller Stil, helle Lagerbier-Familie, malzig.

4C. Heller Bock

Gesamteindruck: Ein relativ helles, kräftiges, malziges deutsches Lagerbier mit einem schlanken Abgang, der die Trinkbarkeit verbessert. Der Hopfencharakter ist im Allgemeinen deutlicher und der Malzcharakter weniger stark ausgeprägt als bei anderen Bockbieren.

Aroma: Mäßiges bis starkes getreidig-süßes Malzaroma, oft mit leichter Röstnote und geringen Maillard-Produkten. Wahlweise mäßig würziges, krautiges oder blumiges Hopfenaroma. Sauberes Gärungsprofil. Geringe fruchtige Ester optional. Sehr geringes Alkoholaroma möglich.

Erscheinungsbild: Tiefgoldene bis leicht bernsteinfarbene Farbe. Helle bis klare Klarheit. Große, cremige, anhaltende, weiße Schaumkrone.

Geschmack: Mäßig bis mäßig starkes getreidig-süßes, teigiges, brotiges oder leicht röstiges Malzaroma dominiert mit einigen reichhaltigen Maillard-Produkten, die für zusätzliches Interesse sorgen. Wenige Karamell-Aromen sind möglich. Geringes bis mäßig würziges, kräuteriges, blumiges, pfeffriges Hopfenaroma optional, aber in den besten Beispielen vorhanden. Mäßige Hopfenbittere, mehr in der Balance als bei anderen Bocks. Sauberes Gärungsprofil. Gut ausgegoren, nicht süßlich, mit einem mäßig trockenen Abgang, der sowohl nach Malz als auch nach Hopfen schmecken kann.

Mundgefühl: Mittelkräftig. Mäßige bis mäßig hohe Karbonisierung. Weich und sauber, ohne Härte oder Adstringenz, trotz der erhöhten Hopfenbittere. Leichte alkoholische Wärme möglich.

Bemerkungen: Auch als Maibock bekannt. Im Vergleich zu dunkleren Bockbieren gleicht der Hopfen den geringeren Anteil an Maillard-Produkten in der Bilanz aus.

Geschichte: Im Vergleich zu den anderen Mitgliedern der Bockfamilie eine relativ junge Entwicklung. Der Ausschank von Maibock ist ein saisonales Angebot, das mit dem Frühling und dem Monat Mai in Verbindung gebracht wird, und kann eine breitere Farb- und Hopfenskala umfassen als bei exportierten Produkten.

Charakteristische Zutaten: Eine Mischung aus Pils, Wiener und Münchner Malz. Keine Zusatzstoffe. Leichte Verwendung von hellen Kristallmalzen möglich. Traditioneller deutscher Hopfen. Saubere Lagerhefe. Die Maische wird traditionell dekoktiert, aber es wird weniger gekocht als bei Dunklem Bock, um die Farbentwicklung zu begrenzen. Weiches Wasser.

Stil-Vergleich: Man kann es entweder als eine helle Version eines Dunklen Bocks oder als ein auf Bockstärke gebräutes Münchner Helles oder Festbier betrachten. Dieses Bier ist zwar recht malzig, hat aber in der Regel weniger dunkle und reiche Malzaromen und kann trockener, hopfiger und bitterer als ein Dunkler Bock sein. Weniger stark als ein heller Doppelbock, aber mit ähnlichen Aromen.

Wichtige Statistiken: Stammwürze: 15,7-17,5 °P
Endvergoren: 2,8-4,6 °P Alkohol: 6,3-7,4 %v/v
Bittere: 23 – 35 IBU Farbe: 12-18 EBC

Kommerzielle Beispiele: Altenmünster Maibock, Ayinger Maibock, Chuckanut Maibock, Einbecker Mai-Ur-Bock, Hofbräu Maibock, Mahr's Heller Bock

Tags: hochprozentig, hell, untergärig, gelagert, mitteleuropäisch, traditionell, Bock-Familie, Malz

5. HELLES BITTERES EUROPÄISCHES BIER

Diese Kategorie beschreibt helle Biere deutschen Ursprungs, die gleichmässig bis bitter sind und einen milden bis mässig

5A. Deutsches Leichtbier

Gesamteindruck: Ein helles, hoch vergorenes, leichtes deutsches Lagerbier mit weniger Alkohol und Kalorien als Biere mit Standardstärke. Mäßig bitter mit spürbaren Malz- und Hopfenaromen, ist das Bier dennoch interessant zu trinken.

Aroma: Geringes bis mittleres Hopfenaroma mit würzigem, krautigem oder blumigem Charakter. Geringes bis mittelstarkes getreidig-süßes oder leicht rezentes Malzaroma. Sauberes Gärungsprofil.

Erscheinungsbild: Helle stroh- bis tiefgelbe Farbe. Glänzende Klarheit. Mäßige weiße Schaumkrone mit durchschnittlicher bis unterdurchschnittlicher Persistenz.

Geschmack: Geringes bis mittleres getreidig-süßes Malzaroma am Anfang. Mittlere Hopfenbittere. Geringes bis mittleres Hopfenaroma mit würzigen, kräuterartigen oder blumigen Noten. Sauberer Gärungscharakter, gut gelagert. Trockener Abgang mit einem leicht malzigen und hopfigen Nachgeschmack.

Mundgefühl: Leichter bis sehr leichter Körper. Mittlere bis hohe Karbonisierung. Weich, gut durchgegoren.

Bemerkungen: Wird in erster Linie als diätorientiertes Bier mit weniger Kohlenhydraten, Alkohol und Kalorien vermarktet. Kann auch als Diät Pils oder Helles bezeichnet werden; dieser Stil gehört zur Stammwürzklasse der *Schankbiere*. Andere Variationen von Bieren der Klasse Leicht können aus Weißbier, Kölsch und Altbier hergestellt werden; diese Biere werden am besten als 34B Mixed-Style Beer eingereicht.

Geschichte: Traditionelle Versionen gab es als Getränke für körperlich arbeitende Menschen in Fabriken oder auf Feldern. Moderne Versionen orientieren sich jedoch eher an beliebten amerikanischen Produkten derselben Klasse und richten sich an gesundheits- oder fitnessbewusste Verbraucher. Auf dem heutigen Markt wird es zunehmend von alkoholfreien Bieren und Radler verdrängt.

Charakteristische Zutaten: Kontinentales Pilsmalz. Deutsche Lagerhefe. Traditioneller deutscher Hopfen.

Stil-Vergleich: Wie ein alkoholärmeres, leichteres, etwas weniger aggressives deutsches Pils oder Münchner Helles. Bitterer und geschmacksintensiver als ein amerikanisches Light Lager.

Wichtige Statistiken: Stammwürze: 6,6-8,5 °P
Endvergoren: 1,5-2,6 °P Alkohol: 2,4-3,6 %v/v
Bittere: 15-28 IBU Farbe: 3-8 EBC

Kommerzielle Beispiele: Autenrieder Schlossbräu Leicht, Greif Bräu Leicht, Hohenthanner Tannen Hell Leicht, Müllerbrau Heimer Leicht, Schönramer Surtaler Schankbier, Waldhaus Sommer Bier

Tags: Session-Stärke, helle Farbe, untergärig, gelagert, Mitteleuropa, traditioneller Stil, helle Lagerbier-Familie, bitter, hopfig

starken Hopfencharakter aufweisen, der von traditionellem deutschen Hopfensorten stammt. Sie sind in der Regel untergärig oder werden gelagert, um ein weiches Geschmacksprofil zu erlangen und sind, wie die meisten deutschen Biere, gut und harmonisch abgestimmt.

5B. Kölsch

Gesamteindruck: Ein subtiles, brillant klares, helles Bier mit einem delikaten Gleichgewicht von Malz-, Frucht- und Hopfencharakter, mäßiger Bittere und einem gut gedämpften, weichen Abgang. Die Frische macht bei diesem Bier einen großen Unterschied, da der feine Charakter mit zunehmendem Alter schnell verblasen kann.

Aroma: Geringes bis sehr geringes getreidig-süßes Malzaroma. Ein subtiles Fruchtaroma (Apfel, Birne oder manchmal Kirsche) ist optional, aber willkommen. Geringes blumiges, würziges oder krautiges Hopfenaroma optional. Die Intensität der Aromen ist ziemlich subtil, aber im Allgemeinen ausgewogen, sauber, frisch und angenehm.

Erscheinungsbild: Mittelgelb bis hellgolden. Glänzende Klarheit. Hat eine zarte weiße Schaumkrone, die möglicherweise nicht lange anhält.

Geschmack: Ein feines Geschmacksgleichgewicht zwischen Malz, Fruchtigkeit, Bittere und Hopfen mit einem sauberen, gut gedämpften Abgang. Die mittel- bis schwach getreidige Malzigkeit kann sehr leichte Brot- oder Honignoten aufweisen. Die Fruchtigkeit kann eine fast nicht wahrnehmbare Süße aufweisen. Mittlere bis geringe Bittere. Geringes bis mäßig starkes blumiges, würziges oder kräuterartiges Hopfenaroma; die meisten sind mittelstark bis schwach. Kann zu Beginn einen neutral-getreuen bis leicht malzigen, süßen Eindruck vermitteln. Weicher, runder Gaumen. Der Abgang ist weich, trocken und leicht rezent, nicht scharf oder beißend. Keine spürbare Restsüße. Das Gleichgewicht zwischen den Geschmackskomponenten kann zwar variieren, aber keine ist jemals stark.

Mundgefühl: Mittel-leichter bis mittlerer Körper; die meisten sind mittel-leicht. Mittlere bis mittelhohe Karbonisierung. Weich und sanft, aber gut ausgegoren und nicht schwer. Nicht herb.

Bemerkungen: Ein traditionelles obergäriges, gelagertes Bier aus Köln, Deutschland. Die Kölner Brauereien unterscheiden sich durch ihre Ausgewogenheit, daher sollte man bei der Beurteilung eine gewisse Bandbreite an Variationen innerhalb des Stils berücksichtigen. Trockeneren Versionen können hopfiger oder bitterer wirken, als die IBU-Werte vermuten lassen. Das delikate Geschmacksprofil altert nicht gut, also achten Sie auf Oxidationsfehler. In Köln wird es in einem hohen, schmalen 20-cl-Glas namens *Stange* serviert.

Geschichte: Köln hat seit dem Mittelalter eine obergärige Brautradition, aber das heute als Kölsch bekannte Bier wurde in den späten 1800er Jahren als Alternative zum hellen Lagerbier entwickelt. Die Untergärung war in Köln eigentlich verboten. *Kölsch* ist eine durch die *Kölsch-Konvention* (1986) geschützte Bezeichnung, die auf Brauereien in und um Köln beschränkt ist. Die *Konvention* definiert das Bier einfach als ein "helles, hoch vergorenes, hopfenbetontes, klares, obergäriges *Vollbier*".

Charakteristische Zutaten: Traditioneller deutscher Hopfen. Deutsches Pils, helles oder Wiener Malz. Attenuative, saubere deutsche Bierhefe. Gelegentlich geringe Verwendung von Weizenmalz. Die derzeitige Praxis besteht darin, bei 15 °C

zu gären, bis zu einem Monat lang in der Nähe des Gefrierpunkts zu kühlen und frisch zu servieren.

Stil-Vergleich: Kann mit einem Cream Ale oder einem etwas subtileren deutschen Pils verwechselt werden.

Wichtige Statistiken: Stammwürze: 11,0-12,4 °P
Endvergoren: 1,8-2,8 °P Alkohol: 4,4-5,2 %v/v
Bittere 18-30 IBU Farbe: 7-10 EBC

Kommerzielle Beispiele: Früh Kölsch, Gaffel Kölsch, Mühlen Kölsch, Paffgen Kolsch, Reissdorf Kölsch, Sion Kölsch, Sünner Kölsch

Tags: Standard-Stärke, helle Farbe, obergärig, gelagert, Mitteleuropa, traditioneller Stil, helle-Familie, ausgewogen

5C. Deutsches Helles Exportbier

Gesamteindruck: Ein goldenes deutsches Lagerbier, das ein weiches malziges Profil mit einem bitteren, hopfigen Charakter in einem leicht überdurchschnittlichen Körper und einer überdurchschnittlichen Stärke verbindet.

Aroma: Mittleres bis geringes blumiges, würziges oder krautiges Hopfenaroma. Mäßiges getreidig-süßes Malzaroma, möglicherweise mit leichten Röst-, Brot- oder Teignoten. Sauberes Gärungsprofil. Hopfen und Malz sind beide spürbar und im Allgemeinen ausgewogen.

Erscheinungsbild: Mittelgelb bis tiefgolden. Klar. Anhaltende weiße Schaumkrone.

Geschmack: Mäßiges, ausgewogenes Malz- und Hopfenaroma mit unterstützender Bittere. Malz- und Hopfenaromen ähnlich wie im Geruch (gleiche Beschreibung und Intensität). Mittlere, spürbare Bittere, vollmundig am Gaumen, halbtrockener Abgang. Sauberer Gärungscharakter. Nachgeschmack von Malz und Hopfen, im Allgemeinen ausgewogen. Der mineralische Charakter wird typischerweise eher als Rundheit und Fülle des Geschmacks und als trockene, Schärfe im Abgang wahrgenommen, nicht als offenkundige mineralische Aromen. Sulfat im Hintergrund ist optional.

Mundgefühl: Mittlerer bis mittelstarker Körper. Mittlere Karbonisierung. Weich und geschmeidig am Gaumen. Bei den stärkeren Versionen kann eine sehr leichte alkoholische Wärme wahrgenommen werden.

Bemerkungen: Auch bekannt als Dortmunder Export, Dortmunder, Export. In Deutschland wird es Export genannt, in anderen Ländern oft Dortmunder. Export ist auch eine Bezeichnung für die Bierstärke nach deutscher Brautradition und kann auch auf andere Stile angewendet werden. Unterscheidet sich zwischen einem deutschen Pils und einem Münchner Helles in mehreren Aspekten: Farbe, Hopfen-Malz-Gleichgewicht, Abgang, Bittere.

Geschichte: Wurde in den 1870er Jahren in Dortmund im Ruhrgebiet als Antwort auf die hellen Biere vom Typ Pilsner entwickelt. Nach dem Zweiten Weltkrieg wurde es sehr populär, ging aber in den 1970er Jahren zurück. Andere Biere der Exportklasse entwickelten sich unabhängig voneinander und stellten eine etwas stärkere Version der bestehenden Biere dar.

Charakteristische Inhaltsstoffe: Mineralhaltiges Wasser mit hohem Gehalt an Sulfaten und Chloriden. Traditioneller deutscher oder tschechischer Hopfen. Pilsner Malz. Deutsche Lagerhefe. Traditionelle Dekoktionsmaische.

Stil-Vergleich: Weniger Nachhopfung und mehr Körper als ein deutsches Pils. Bitterer und trockener als ein Münchner Helles. Kräftiger, trockener, aber weniger hopfig als ein tschechisches helles Premium Lager.

Wichtige Statistiken: Stammwürze: 12,4-14,3 °P

Endvergoren: 2,1-3,8 °P

Bittere: 20-30 IBU

Alkohol: 5,0-6,0 %v/v

Farbe: 8-12 EBC

Kommerzielle Beispiele: Chuckanut Export Dortmunder Lager, DAB Dortmunder Export, Dortmunder Kronen, Landshuter Edel Hell, Müllerbräu Export Gold, Schönramer Gold

Tags: Standard-Stärke, helle Farbe, untergärig, gelagert, Mitteleuropa, traditioneller Stil, helles Lagerbier-Familie, ausgewogen

5D. Deutsches Pils

Gesamteindruck: Ein helles, trockenes, bitteres deutsches Lagerbier mit einem ausgeprägten Hopfenaroma. Rezent, sauber und erfrischend, mit einer brillanten goldenen Farbe und einer ausgezeichneten Schaumbildung.

Aroma: Mäßig bis mäßig starker blumiger, würziger oder krautiger Hopfen. Geringer bis mittlerer getreidiger, süßer oder toastbrotgeschmack. Sauberes Gärungsprofil. Der Hopfen sollte im Vordergrund stehen, aber das Malz in der Balance nicht völlig dominieren.

Erscheinungsbild: Strohgelb bis tiefgelb, glänzend bis sehr klar, mit cremiger, lang anhaltender weißer Schaumkrone.

Geschmack: Anfängliches Malzaroma, das schnell von Hopfenaroma und Bittere überwunden wird und in einen trockenen, rezenten Abgang mündet. Malz- und Hopfenaromen ähnlich wie im Aroma (gleiche Beschreibungen und Intensitäten). Mittlere bis starke Bittere, die bis in den Nachgeschmack anhält, zusammen mit einem Hauch von Malz und Hopfen. Sauberes Gärungsprofil. Mineralisches Wasser kann den trockenen Abgang akzentuieren und verlängern. Hopfen und Malz können mit zunehmendem Alter abnehmen, aber das Bier sollte immer eine ausgewogene Bittere aufweisen.

Mundgefühl: Mittel-leichter Körper. Mittlere bis hohe Karbonisierung. Sollte sich nicht schwer anfühlen. Nicht herb, kann aber bei einigen Exemplaren eine flintige, mineralische Schärfe aufweisen.

Bemerkungen: Moderne Pils-Varianten neigen dazu, heller in der Farbe, trockener und schärfer im Abgang und bitterer zu werden, je weiter man sich in Deutschland von Süden nach Norden bewegt, was oft den steigenden Sulfatgehalt des Wassers widerspiegelt. Pils aus Bayern ist in der Regel etwas weicher in der Bittere, mit mehr Malzgeschmack und spätem Hopfencharakter, aber immer noch mit genügend Hopfen und rezentem Abgang, um sich von Münchner Helles zu unterscheiden. Der Begriff "Pils" ist in Deutschland gebräuchlicher als "Pilsner", um es vom tschechischen Stil abzugrenzen und (wie manche sagen) um Respekt zu zeigen.

Geschichte: Abgeleitet vom tschechischen Pilsner, um den Brauereibedingungen in Deutschland gerecht zu werden, insbesondere dem Wasser mit höherem Mineralgehalt und den heimischen Hopfensorten. Wurde in Deutschland erstmals in den frühen 1870er Jahren gebraut. Nach dem Zweiten Weltkrieg wurde es populärer, da die deutschen Brauschulen den Schwerpunkt auf moderne Techniken legten. Zusammen mit seinem Cousin, dem tschechischen Pilsner, ist es der Vorläufer der heute am häufigsten hergestellten Bierstile.

Charakteristische Zutaten: Kontinentales Pilsner Malz. Traditioneller deutscher Hopfen. Reine deutsche Lagerbierhefe.

Stil-Vergleich: Leichter in Körper und Farbe, trockener, rezenter, vollmundiger, mit mehr anhaltender Bittere und höherer Karbonisierung als ein tschechisches helles Premium

Lager. Mehr Hopfencharakter, Malzaroma und Bittere als Internationale helle Lager. Mehr Hopfencharakter und Bittere mit einem trockeneren, rezenteren Abgang als ein Münchner Helles; das Helles hat mehr Malzintensität, aber den gleichen Charakter wie ein deutsches Pils.

Wichtige Statistiken:

Endvergoren: 2,1-3,3 °P

Stammwürze: 11,0-12,4 °P

Alkohol: 4,4-5,2 %v/v

Bittere: 22-40 IBU

Farbe: 4-8 EBC

Kommerzielle Beispiele: ABK Pils Anno 1907, Jever Pilsener, König Pilsener, Paulaner Pils, Bierstadt Slow-Pour Pils, Rothaus Pils, Schönramer Pils, Trumer Pils

Tags: Standard-Stärke, helle Farbe, untergärig, gelagert, Mitteleuropa, traditioneller Stil, Pilsner-Familie, bitter, hopfig

6. BERNSTEINFARBENES MALZIGES EUROPÄISCHES LAGER

Zu dieser Kategorie gehören bernsteinfarbene, untergärige Lagerbiere deutscher Herkunft, die eine malzige Ausgewogenheit aufweisen und vollbier- bis starkbierartig sind.

6A. Märzen

Gesamteindruck: Ein bernsteinfarbenedes, malziges deutsches Lagerbier mit einem sauberen, reichhaltigen, röstigen, brotigen Malzgeschmack, zurückhaltender Bittere und einem gut gedämpften Abgang. Der Gesamteindruck des Malzes ist weich, elegant und komplex, mit einem reichen malzigen Nachgeschmack, der nie süßlich oder schwer ist.

Aroma: Mäßiges Malzaroma, typisch reichhaltig, brotig, etwas röstig, mit leichten Brotkrustennoten. Sauberer Lagerbiercharakter. Sehr geringe blumige, krautige oder würzige Hopfenaromen möglich. Karamellig-süße, bissig-trockene oder geröstete Malzaromen sind unangebracht. Sehr leichter Alkohol ist möglich, sollte aber nicht scharf sein. Sauberer, eleganter Malzreichtum sollte das Hauptaroma sein.

Erscheinungsbild: Bernstein-orange bis tief rötlich-kupferne Farbe; sollte nicht golden sein. Helle Klarheit, mit anhaltendem, cremefarbenem Schaum.

Geschmack: Mäßiges bis starkes, reiches Malzaroma, das anfangs oft Süße suggeriert, aber im Abgang ist es mäßig trocken bis trocken. Die ausgeprägte und komplexe Malzigkeit beinhaltet oft einen brotigen, röstigen Aspekt. Die Hopfenbittere ist mäßig, und der blumige, krautartige oder würzige Hopfengeschmack ist gering bis gar nicht vorhanden. Der Hopfen sorgt für ein ausreichendes Gleichgewicht, so dass der malzige Gaumen und der Abgang nicht süß erscheinen. Der Nachgeschmack ist malzig, mit denselben eleganten, reichhaltigen Malzaromen, die nachklingen. Spürbare süße Karamell-, trockene Biskuit- oder Röstaromen sind unangebracht. Sauberes Gärungsprofil.

Mundgefühl: Mittlerer Körper, mit einer weichen, cremigen Textur, die oft ein volleres Mundgefühl vermuten lässt. Mittlere Karbonisierung. Vollständig vergoren, ohne süß oder süßlich zu wirken. Kann leicht wärmend sein, aber die Stärke sollte relativ unauffällig sein.

Bemerkungen: Moderne deutsche Oktoberfest-Versionen sind golden - siehe Festbier-Stil für diese Version. Deutsche Exportversionen (zumindest in die Vereinigten Staaten) sind in der Regel orange-bernsteinfarben, haben einen ausgeprägten Röstmalzcharakter und werden oft als *Oktoberfest* bezeichnet. Viele handwerkliche Versionen des Oktoberfest Bieres basieren auf diesem Stil. Historische Versionen des Bieres waren eher dunkler, im braunen Bereich, aber es gab viele "Schattierungen" von Märzen (wenn der Name als Stärke verwendet wird); diese Stilbeschreibung bezieht sich speziell auf die stärkere bernsteinfarbene Lagerbierversion. Das moderne Festbier kann in diesem Sinne als ein helleres, blasses Märzen betrachtet werden.

Geschichte: Wie der Name schon sagt, wurde es im März als stärkeres "Märzenbier" gebraut und den Sommer über in kalten Höhlen gelagert. Moderne Versionen gehen auf das 1841 von Spaten entwickelte Lagerbier zurück, das zeitgleich mit der Entwicklung des Wiener Lagerbiers entstand. Der Name Märzen ist jedoch viel älter als 1841 - die frühen Biere waren dunkelbraun, und der Name bezeichnete eher eine Stärkeklasse (14 °P) als einen Stil. Das bernsteinfarbene Lagerbier wurde von 1872 bis 1990 auf dem Oktoberfest ausgeschenkt, als das goldene Festbier als Standardbier eingeführt wurde.

Charakteristische Zutaten: Die Schüttung variiert, wobei die traditionellen deutschen Versionen den Schwerpunkt auf Münchner Malz legen. Die Eleganz des Bieres beruht auf der hohen Qualität der Zutaten, insbesondere der Basismalze. Traditionell wird eine Dekoktionsmaische verwendet, die das reichhaltige Malzprofil unterstreicht.

Stil-Vergleich: Nicht so stark und reichhaltig wie ein Dunkler Bock. Mehr Malztiefe und Reichhaltigkeit als ein Festbier, mit einem schwereren Körper und etwas weniger Hopfen. Weniger hopfig, aber ebenso malzig wie ein tschechisches Amber Lager, aber mit einem anderen Malzprofil.

Wichtige Statistiken:
Stammwürze: 13,3-14,7 °P
Endvergoren: 2,6-3,6 °P
Bittere: 18-24 IBU
Alkohol: 5,6-6,3 %v/v
Farbe: 16-33 EBC

Kommerzielle Beispiele: Hacker-Pschorr Oktoberfest Märzen, Hofmark Märzen, Paulaner Oktoberfest, Saalfelder Ur-Saalfelder, Weltenburger Kloster Anno 1050

Tags: Standard-Stärke, bernsteinfarben, untergärig, gelagert, Mitteleuropa, traditioneller Stil, bernsteinfarbenedes Lagerbier, malzig

6B. Rauchbier

Gesamteindruck: Ein mit Buchenholz geräuchertes, malziges, bernsteinfarbenedes deutsches Lagerbier. Das erwartete Märzenprofil mit röstreichem Malz, dezenter Bittere, sauberer Gärung und relativ trockenem Abgang wird durch einen spürbaren bis intensiven Rauchcharakter ergänzt.

Aroma: Eine Mischung aus Rauch und Malz, die in ihrer Ausgewogenheit und Intensität variiert. Der Buchenholz-Rauchcharakter kann von subtil bis ziemlich stark reichen und kann rauchig, holzig oder speckig wirken. Der Malzcharakter kann gering bis mäßig sein und etwas reichhaltig, röstig oder malzig-süß. Die Malz- und Rauchkomponenten sind oft umgekehrt proportional (d. h., wenn der Rauch zunimmt, nimmt das Malz ab und umgekehrt). Geringes blumiges oder würziges Hopfenaroma möglich. Sauberes Gärungsprofil.

Erscheinungsbild: Sehr klar, mit einer großen, cremigen, reichhaltigen, hellbraunen bis cremefarbenen Schaumkrone. Tiefe bernsteinfarbene bis kupferbraune Farbe, oft etwas dunkler als der zugrunde liegende Märzenstil.

Geschmack: Folgt im Allgemeinen dem Aromaprofil, mit einer Mischung aus Rauch und Malz in unterschiedlicher Ausgewogenheit und Intensität, die sich jedoch immer gegenseitig unterstützen. Märzen-ähnliche Qualitäten sollten offensichtlich sein, insbesondere eine malzige, röstige Fülle, aber das Buchenholz-Raucharoma kann niedrig bis hoch sein. Der Gaumen kann etwas malzig, reichhaltig und süß sein, der Abgang ist jedoch eher halbtrocken bis trocken, wobei der Rauchcharakter die Trockenheit des Abgangs manchmal noch verstärkt. Der Nachgeschmack kann sowohl Malz- als auch Raucharomen widerspiegeln, wobei eine ausgewogene Präsentation wünschenswert ist. Mäßige, ausgewogene Hopfenbittere. Kann ein mäßiges Hopfenaroma mit würzigen, blumigen oder krautartigen Noten aufweisen. Sauberer Lagerbier-Charakter der Gärung.

Die Qualität und der Charakter des Rauchs sind wichtig; er sollte sauber rauchig sein. Bei höheren Werten kann der Rauch einen schinken- oder speckähnlichen Charakter annehmen,

was akzeptabel ist, solange er nicht in den fettigen Bereich abdriftet. Harte, bittere, verbrannte, beißende, verkohlte, gummiartige, schwefelige oder kreosotähnliche rauchig-phenolische Aromen sind unangebracht.

Mundgefühl: Mittlerer Körper. Mittlere bis mittelhohe Karbonisierung. Weicher Lagerbiercharakter. Signifikante adstringierende, phenolische Härte ist unangebracht.

Kommentare: Wörtlich: *Rauchbier* auf Deutsch. Der Rauchcharakter und die Rauchintensität variieren je nach Mälzerei und Brauerei, daher sollte man bei der Bewertung die Variation des Stils berücksichtigen - nicht alle Beispiele sind stark geräuchert. Viele andere traditionelle deutsche Stile sind geräuchert; diese sollten unter dem Stil 32A Classic Style Smoked Beer eingereicht werden. Dieser Stil ist nur für das häufigere Märzenbier gedacht.

Geschichte: Eine historische Spezialität der Stadt Bamberg in der fränkischen Region von Bayern in Deutschland. Während Räucherbiere sicherlich schon vor langer Zeit hergestellt wurden, sind die Ursprünge dieses speziellen Stils unklar, müssen aber nach der Entstehung des Märzen entwickelt worden sein.

Charakteristische Zutaten: Schüttung vom Typ Märzen, dem eine beträchtliche Menge deutsches Rauchmalz (mit Buchenholz geräuchertes Wiener Malz) zugesetzt wird. Einige Brauereien räuchern ihr Malz selbst. Deutsche Lagerbierhefe. Traditioneller deutscher oder tschechischer Hopfen.

Stil-Vergleich: Wie ein Märzen, aber mit einem ausgewogenen, süßen, rauchigen Aroma und Geschmack und einer etwas dunkleren Farbe.

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

Kommerzielle Beispiele: Cervejaria Bamberg Rauchbier, Göller Rauchbier, Rittmayer Rauchbier, Schlenkerla Rauchbier Märzen, Spezial Rauchbier Märzen

Tags: Standard-Stärke, bernsteinfarben, untergärig, gelagert, Mitteleuropa, traditioneller Stil, bernsteinfarbenes Lagerbier, malzig, Rauch

6C. Dunkler Bock

Gesamteindruck: Ein starkes, dunkles, malziges deutsches Lagerbier, das die malzreichen und etwas röstigen Eigenschaften der kontinentalen Malze hervorhebt, ohne im Abgang süß zu sein.

Aroma: Mittel bis mittelstarkes, reichhaltiges, brotig-malziges Aroma, oft mit mäßigen Mengen an reichhaltigen Maillard-Produkten oder Röstnoten. Praktisch kein Hopfenaroma.

Etwas Alkohol kann spürbar sein. Sauberer Lagerbiercharakter, obwohl ein leichter dunkler Fruchtcharakter zulässig ist.

Erscheinungsbild: Helle kupferne bis braune Farbe, oft mit attraktiven granatroten Reflexen. Gute Klarheit trotz der dunklen Farbe. Große, cremige, anhaltende, cremefarbene Schaumkrone.

Geschmack: Mittlere bis mittelstarke Komplexität, reichhaltige Malzigkeit, dominiert von röstreichen Maillard-Produkten. Einige dunkle Karamellnoten können vorhanden sein. Die Hopfenbittere ist im Allgemeinen nur stark genug, um die Malzaromen zu unterstützen, so dass eine gewisse malzige Süße bis in den Abgang hinein bestehen bleibt. Gut ausgegoren, nicht süßlich. Sauberes Gärungsprofil, obwohl das Malz einen leichten dunklen Fruchtcharakter aufweisen kann. Kein Hopfenaroma. Kein gerösteter, verbrannter oder trockener Biskuitcharakter.

Mundgefühl: Mittlerer bis mittelstarker Körper. Mäßige bis mäßig niedrige Karbonisierung. Eine gewisse alkoholische Wärme kann vorhanden sein, sollte aber nie heiß sein. Weich, ohne Härte oder Adstringenz.

Bemerkungen: Das Dekoktionsmaischen spielt eine wichtige Rolle bei der Geschmacksentwicklung, da es die Karamell- und Maillard-Aspekte des Malzes verstärkt.

Geschichte: Entstanden in der norddeutschen Stadt Einbeck, die zur Zeit der Hanse (14. bis 17. Jahrhundert) ein Brauereizentrum und ein beliebter Exporteur war. Ab dem 17. Jahrhundert wurde er in München wieder hergestellt. "Bock" bedeutet auf Deutsch "Widder", weshalb das Tier häufig in Logos und Werbungen verwendet wird.

Charakteristische Zutaten: Münchner und Wiener Malz, selten etwas dunkle Röstmalze zur Farbanpassung, niemals malzfremde Zusätze. Es werden kontinentaleuropäische Hopfensorten verwendet. Reine deutsche Lagerbierhefe.

Stil-Vergleich: Dunkler, mit einem reicheren Malzgeschmack und weniger offensichtlicher Bittere als ein Helles Bockbier. Weniger Alkohol und Malzreichtum als ein Doppelbock. Stärkere Malzaromen und höherer Alkoholgehalt als bei einem Märzen. Reicher, weniger hoch vergoren und weniger hopfig als ein tschechisches Amber Lager.

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

Kommerzielle Beispiele: Aass Bock, Einbecker Ur-Bock Dunkel, Kneitinger Bock, Lindeboom Bock, Schell's Bock, Penn Brewery St. Nikolaus Bock

Tags: hochprozentig, bernsteinfarben, untergärig, gelagert, mitteleuropäisch, traditionell, Bock-Familie, malzig

7. BERNSTEINFARBENES BITTERES EUROPÄISCHES BIER

Diese Kategorie umfasst bernsteinfarbene, ausgewogene bis bittere Biere deutscher oder österreichischer Herkunft.

7A. Wiener Lager

Gesamteindruck: Ein mittelstarkes kontinentales bernsteinfarbened Lagerbier mit weicher, sanfter Malzigkeit und ausgewogener, mäßiger Bittere, die jedoch relativ trocken ausklingt. Der Malzgeschmack ist sauber, brotig und etwas röstig, mit einem eleganten Eindruck, der von hochwertigen Grundmalzen und Prozessen stammt, nicht von Spezialmalzen oder Zusatzstoffen.

Aroma: Mäßig intensives Malzaroma mit röstigen und malzreichen Akzenten. Das blumige, würzige Hopfenaroma kann gering bis gar nicht vorhanden sein. Sauberer Lagerbiercharakter. Ein deutliches Karamell-, Biskuit- oder Röstaroma ist unangebracht.

Erscheinungsbild: Leicht rötliche Bernstein- bis Kupferfarbe. Helle Klarheit. Große, cremefarbene, anhaltende Schaumkrone.

Geschmack: Weiche, elegante Malzkomplexität steht im Vordergrund, mit einer ausreichend starken Hopfenbittere, um einen ausgewogenen Abgang zu gewährleisten. Der Malzgeschmack tendiert zu einem reichen, röstigen Charakter, ohne nennenswerte Karamell-, Biskuit- oder Röstaromen. Ziemlich trockener, weicher Abgang, mit sowohl reichhaltiger Malz- als auch Hopfenbittere im Nachgeschmack. Der blumige, würzige oder kräuterartige Hopfengeschmack kann gering bis gar nicht vorhanden sein. Sauberes Gärungsprofil.

Mundgefühl: Mittelschwerer bis mittlerer Körper mit einer leichten Cremigkeit. Mäßige Karbonisierung. Weich.

Bemerkungen: Ein normales Alltagsbier, kein Bier, das für Feste gebraut wird. Viele traditionelle Biere sind süßer geworden und enthalten mehr Zusatzstoffe, so dass sie jetzt eher wie internationale Bernsteinbiere oder dunkle Lagerbiere aussehen.

Geschichte: Entwickelt von Anton Dreher in Wien im Jahr 1841, wurde es Mitte bis Ende des 19. Der Stil wurde von Santiago Graf und anderen österreichischen Brauereieinwanderern Ende des 19. Jahrhunderts nach Mexiko gebracht. Scheint in anderen Ländern als moderner handwerklicher Stil akzeptiert zu werden.

Charakteristische Zutaten: Traditionell Wiener Malz bester Qualität, kann aber auch Pils und Münchner Malz verwenden. Traditioneller kontinentaler Hopfen. Reine deutsche Lagerbierhefe. Kann kleine Mengen an Spezialmalz für Farbe und Süße verwenden.

Stil-Vergleich: Ähnlicher Malzgeschmack wie ein Märzen, aber leichter in der Intensität und im Körper, mit einer Spur mehr Bittere und Trockenheit in der Balance. Niedrigerer Alkoholgehalt als Märzen oder Festbier. Weniger reichhaltig, malzig und hopfig als tschechisches Amber Lager.

Wichtige Statistiken: Stammwürze: 11,9-13,6 °P
Endvergoren: 2,6-3,6 °P
Bittere: 18 – 30 IBU
Alkohol: 4,7-5,5 %v/v
Farbe: 18-30 EBC

Kommerzielle Beispiele: Chuckanut Vienna Lager, Devils Backbone Vienna Lager, Figueroa Mountain Red Lager, Heavy Seas Cutlass, Ottakringer Wiener Original, Schell's Firebrick, Theresianer Vienna

Tags: Standard-Stärke, bernsteinfarben, untergärig, gelagert, Mitteleuropa, traditioneller Stil, bernsteinfarbened Lagerbierfamilie, ausgewogen

7B. Altbier

Ein kalt gelagertes, obergäriges Bier aus Düsseldorf, das sauberer und milder schmeckt als die meisten Ales. "Alt" bezieht sich auf den "alten" Braustil (mit obergäriger Hefe), der üblich war, bevor die untergärige Lagerbierherstellung populär wurde.

Gesamteindruck: Ein mäßig gefärbtes, gut ausgegorenes, bitteres Bier mit einer reichen Malzigkeit, die eine starke Bittere ausgleicht. Der leichte und würzige Hopfencharakter ergänzt das Malz. Ein trockenenes Bier mit festem Körper und weichem Gaumen.

Aroma: Malzig und reichhaltig mit getreidigen Merkmalen wie gebackenem Brot oder nussigen, gerösteten Brotkrusten. Sollte keine dunkleren Röst- oder Schokoladennoten aufweisen. Die Malzintensität ist mäßig bis mäßig hoch. Mäßiger bis geringer Hopfen ergänzt das Malz, dominiert es aber nicht und hat oft einen würzigen, pfeffrigen oder blumigen Charakter. Der Gärungscharakter ist sehr sauber. Geringe bis mittelstarke Ester sind optional.

Erscheinungsbild: Die Farbe reicht von bernsteinfarben bis tief kupferfarben und endet kurz vor braun; am häufigsten ist bronze-orange. Glänzende Klarheit. Dichter, cremiger, lang anhaltender, weißer Schaum.

Geschmack: Malzprofil ähnlich wie das Aroma, mit einer durchsetzungsfähigen, mittleren bis hohen Hopfenbittere, die die reichen Malzaromen ausgleicht. Das Bier endet halbtrocken bis trocken mit einem getreidigen, bitteren, malzreichen Nachgeschmack. Der Abgang ist lang anhaltend, manchmal mit einem nussigen oder bittersüßen Eindruck. Der offensichtliche Grad der Bittere wird manchmal durch den Malzcharakter überdeckt, wenn das Bier nicht sehr trocken ist, aber die Bittere neigt dazu, mit dem Malzreichtum mitzuwachsen, um das Gleichgewicht zu erhalten. Keine Röstung. Keine Herbheit. Sauberes Gärungsprofil. Leichte fruchtige Ester, insbesondere dunkle Früchte, können vorhanden sein. Mittleres bis geringes würziges, pfeffriges oder blumiges Hopfenaroma. Leichter mineralischer Charakter möglich.

Mundgefühl: Mittlerer Körper. Weich. Mittlere bis mittelhohe Karbonisierung. Geringe bis keine Adstringenz.

Bemerkungen: Klassische, traditionelle Exemplare in der Düsseldorfer Altstadt werden aus Fässern ausgeschenkt. Die meisten Exemplare haben eine ausgewogene Bittere (25-35 IBU), nicht den aggressiven Hopfencharakter des bekannten Zum Uerige. Stärkere Sticke- und Doppelsticke-Biere sollten stattdessen in den 27 Historischen Bierstil eingereicht werden.

Geschichte: Entwickelt im späten 19. Jahrhundert in Düsseldorf, um die Lagerbier-Technik zu nutzen und mit dem Lagerbier zu konkurrieren. Ältere deutsche Sorten wurden in der Region gebraut, aber es gibt keine Verbindung zum modernen Altbier.

Charakteristische Zutaten: Die Schüttung variiert, besteht aber in der Regel aus deutschen Grundmalzen (meist Pils, manchmal München) mit geringen Mengen an Kristall-, Schokoladen- oder Schwarzmaltz. Kann auch etwas Weizen, einschließlich geröstetem Weizen, enthalten. Traditionell wird Spalthopfen verwendet, aber auch andere traditionelle deutsche oder tschechische Hopfensorten können eingesetzt werden. Saubere, hochgradig attenuative Ale-Hefe. Traditionell

ist ein Stufenmaisprogramm. Gärung bei kühlen Ale-Temperaturen, dann Kaltlagerung.

Stil-Vergleich: Bitterer und malziger als International Amber Lagers. Ähnlich wie California Common, sowohl in der Herstellungstechnik als auch im fertigen Geschmack und in der Farbe, jedoch nicht in den Inhaltsstoffen. Weniger Alkohol, weniger malzige Fülle und mehr Bittere als ein dunkler Bock. Trockener, reicher und bitterer als ein Wiener Lager.

Wichtige Statistiken: Stammwürze: 11,0-12,9 °P
Endvergoren: 2,1-3,6 °P Alkohol: 4,3-5,5 %v/v
Bittere: 25 – 50 IBU Farbe: 18-33 EBC

Kommerzielle Beispiele: Bolten Alt, Diebels Alt, Füchschen Alt, Original Schlüssel Alt, Schlösser Alt, Schumacher Alt, Uerige Altbier

Tags: Standard-Stärke, bernsteinfarben, obergärig, gelagert, Mitteleuropa, traditionell, Bernstein-Ale-Familie, bitter

8. DUNKLES EUROPÄISCHES LAGER

8A. Münchner Dunkles

Gesamteindruck: Ein traditionelles malziges braunes Lagerbier aus Bayern. Tief geröstete, brotliche Malzaromen ohne röstige oder verbrannte Aromen. Weich und vollmundig, mit einer zurückhaltenden Bittere und einem relativ trockenen Abgang, der es erlaubt, es in größeren Mengen zu trinken.

Aroma: Mäßige bis starke Malzfülle, wie geröstete Brotkrusten mit einem Hauch von Schokolade, Nüssen, Karamell oder Toffee. Frische traditionelle Versionen weisen oft einen höheren Schokoladenanteil auf. Der Malzcharakter ist eher malzreich als zuckrig oder karamellig süß. Sauberes Gärungsprofil. Ein leicht würziges, blumiges oder krautiges Hopfenaroma ist optional.

Erscheinungsbild: Tief kupferfarben bis dunkelbraun, oft mit roter oder granatroter Tönung. Cremige, hell- bis mittelbraune Schaumkrone. In der Regel klar.

Geschmack: Reichhaltige Malzaromen ähnlich dem Aroma (es gelten dieselben Malzbeschreibungen), mittel bis stark. Zurückhaltende Bittere, mittel-niedrig bis mittel, was insgesamt ein malziges Gleichgewicht ergibt. Am Gaumen malzig und weich, ohne übermäßig süß zu sein, und halbtrocken im Abgang mit malzigem Nachgeschmack. Keine gerösteten, verbrannten oder bitteren Malzaromen, Röstaromen sollten nicht hart und trocken sein, und Karamellaromen sollten nicht süß sein. Geringes würziges, krautiges oder blumiges Hopfenaroma möglich. Sauberes Gärungsprofil.

Mundgefühl: Mittlerer bis mittelstarker Körper, weiches und dextrinöses Mundgefühl, ohne schwer oder süßlich zu sein. Mäßige Karbonisierung. Weicher Lagerbiercharakter. Keine scharfe oder beißende Adstringenz. Nicht wärmend.

Bemerkungen: Ein traditioneller Münchner Stil, der dunkle Begleiter des Helles. Fränkische Versionen sind bitterer als die aus München.

Geschichte: Wurde in den 1830er Jahren in Spaten nach der Entwicklung des Münchner Malzes entwickelt und galt als Nachfolger der dunklen regionalen Biere jener Zeit. Obwohl der Stil seinen Ursprung in München hat, wurde er in ganz Bayern (insbesondere in Franken) populär.

Charakteristische Zutaten: Traditionell Münchner Malz, aber auch Pils und Wiener Malz können verwendet werden. Leichter Einsatz von Spezialmalzen für Farbe und Tiefe. Traditionelle Dekoktionsmaische. Deutscher Hopfen und Lagerhefe.

Stil-Vergleich: Nicht so intensiv in der Malzigkeit oder so stark wie ein Dunkler Bock. Es fehlen die stärker gerösteten Aromen und oft die Hopfenbittere eines Schwarzbiers. Reicher, malzbetonter und weniger hopfig als ein tschechisches dunkles Lager.

Wichtige Statistiken:
Endvergoren: 2,6-4,1 °P
Bittere: 18-28 IBU

Stammwürze: 11,9-13,8 °P
Alkohol: 4,5-5,6 %v/v
Farbe: 33-55 EBC

Kommerzielle Beispiele: Ayingen Altbairisch Dunkel, Ettaler Kloster-Dunkel, Eitinger Urtyp Dunkel, Hacker-Pschorr Münchner Dunkel, Hofbräuhaus Dunkel, Weltenburger Kloster Barock-Dunkel

Diese Kategorie enthält deutsche Vollbierlagerbiere, die dunkler als bernsteinfarben sind.

Tags: Standard-Stärke, dunkle Farbe, untergärig, gelagert, Mitteleuropa, traditioneller Stil, malzig, dunkles Lagerbier-Familie

8B. Schwarzbier

Gesamteindruck: Ein dunkles deutsches Lagerbier, das geröstete, aber weiche Malzaromen mit mäßiger Hopfenbittere ausbalanciert. Der leichte Körper, die Trockenheit und das Fehlen eines scharfen, verbrannten oder schweren Nachgeschmacks machen dieses Bier sehr trinkbar.

Aroma: Gering bis mäßig malzig, mit geringer aromatischer Malzsüße und oft mit Anklängen von Röstmalz. Das Malz kann sauber und neutral oder mäßig reichhaltig und brotlich sein und kann einen Hauch von dunklem Karamell aufweisen. Der Röstcharakter kann etwas dunkelschokoladen- oder kaffeeartig sein, sollte aber nie verbrannt sein. Ein mäßig würziges, blumiges oder krautiges Hopfenaroma ist optional. Sauberer Lagerhefecharakter.

Erscheinungsbild: Mittlere bis sehr dunkelbraune Farbe, oft mit tief rubin- bis granatroten Reflexen, aber fast nie wirklich schwarz. Sehr klar. Große, anhaltende, bräunliche Schaumkrone.

Geschmack: Leichter bis mäßiger Malzgeschmack, der von einem sauberen, neutralen Charakter bis zu einer mäßig reichen, brotmalzigen Qualität reichen kann. Leichte bis mäßige Röstmalzaromen können einen bitter-schokoladigen Geschmack ergeben, der jedoch nie verbrannt ist. Mittel-niedrige bis mittlere Bittere. Leichtes bis mäßiges würziges, blumiges oder kräuteriges Hopfenaroma. Sauberer Lagerbiercharakter. Trockener Abgang. Eine gewisse Restsüße ist akzeptabel, aber nicht traditionell. Nachgeschmack von Hopfenbittere mit einer komplementären, aber subtilen Röstnote im Hintergrund.

Mundgefühl: Mittel-leichter bis mittlerer Körper. Mäßige bis mäßig hohe Karbonisierung. Weich. Keine Härte oder Adstringenz, trotz der Verwendung von dunklen, gerösteten Malzsorten.

Bemerkungen: Obwohl es manchmal als "schwarzes Pils" bezeichnet wird, ist das Bier selten so dunkel wie schwarz oder so hopfenbetont und bitter wie ein Pils. Stark geröstete, Porter-ähnliche Aromen sind ein Makel.

Geschichte: Eine regionale Spezialität aus Thüringen, Sachsen und Franken in Deutschland. Es diente als Inspiration für schwarze Lagerbiere, die in Japan gebraut werden. Nach der deutschen Wiedervereinigung im Jahr 1990 wurde es immer beliebter.

Charakteristische Zutaten: Deutsches Münchner Malz und Pilsner Malz für die Basis, mit schalenlosen (entspelzten) dunklen Röstmalzen, die Röstaromen ohne verbrannte Aromen hinzufügen. Deutsche Hopfenarten und saubere deutsche Lagerhefen sind traditionell.

Stil-Vergleich: Im Vergleich zu einem Münchner Dunkel in der Regel dunkler in der Farbe, trockener am Gaumen, leichter im Körper und mit einem spürbaren (aber nicht hohen) Röstmalzanteil zum Ausgleich der Malzbasis. Es sollte nicht wie ein mit Lagerhefe hergestelltes amerikanisches Porter schmecken. Trockener, weniger malzig, mit weniger Hopfencharakter als ein tschechisches dunkles Lagerbier.

Wichtige Statistiken: Stammwürze: 11,4-12,9 °P
Endvergoren: 2,6-4,1 °P Alkohol: 4,4-5,4 %v/v
Bittere: 20-35 IBU Farbe: 37-59 EBC

Kommerzielle Beispiele: Chuckanut Schwarz Lager, Devils Backbone Schwarz Bier, Köstritzer Schwarzbier, Kulmbacher Mönchshof Schwarzbier, Neuzeller Original Badebier, pFriem Schwarzbier

Tags: Standard-Stärke, dunkle Farbe, untergärig, gelagert, Mitteleuropa, traditioneller Stil, ausgewogen, dunkles Lagerbier-Familie

9. STARKES EUROPÄISCHES LAGER

9A. Doppelbock

Gesamteindruck: Ein starkes, reichhaltiges und sehr malziges deutsches Lagerbier, das es sowohl in einer hellen als auch in einer dunklen Variante gibt. Die dunkleren Varianten haben reichhaltigere, tiefere Malzaromen, während die helleren Varianten etwas mehr Hopfen und Trockenheit aufweisen.

Aroma: Sehr starke Malzigkeit, eventuell mit leichten Karamellnoten, und bis zu einem mäßigen Alkoholaroma. Praktisch kein Hopfenaroma.

Dunkle Varianten weisen deutliche, reichhaltige Maillard-Produkte, stark geröstetes Malz und möglicherweise ein leicht schokoladenartiges Aroma auf, das jedoch niemals geröstet oder verbrannt sein sollte. Mäßig dunkle Früchte, wie Pflaumen, dunkle Trauben oder Fruchtschalen sind zulässig. Helle Versionen haben eine reichhaltige und starke, oft röstige Malzpräsenz, möglicherweise mit einem leichten blumigen, würzigen oder kräuterartigen Hopfenakzent.

Erscheinungsbild: Gute Klarheit, mit einer großen, cremigen und anhaltenden Schaumkrone.

Die dunklen Versionen sind kupfer- bis dunkelbraun, oft mit rubinroten Reflexen, und haben eine cremefarbene Schaumkrone.

Die hellen Versionen sind von tiefgoldener bis leicht bernsteinfarbener Farbe und haben eine weiße Schaumkrone.

Geschmack: Sehr reichhaltig und malzig. Die Hopfenbittere variiert von mäßig bis mäßig niedrig, lässt aber immer zu, dass das Malz den Geschmack dominiert. Schwaches Hopfenaroma optional. Die meisten Exemplare sind am Gaumen ziemlich malzig-süß, sollten aber im Abgang einen Eindruck von Milderung vermitteln. Der Eindruck der Süße kommt von der geringen Hopfung, nicht von einer unvollständigen Gärung. Sauberes Gärungsprofil.

Die dunklen Versionen haben ähnliche Malz- und Estergeschmacksnoten wie das Aroma (gleiche Beschreibungen und Intensität).

Helle Versionen haben einen starken Brot- und Röstmalzgeschmack, einen leichten blumigen, würzigen oder kräuterartigen Hopfengeschmack und einen trockeneren Abgang.

Mundgefühl: Mittelstarker bis voller Körper. Mäßige bis mäßig niedrige Karbonisierung. Sehr weich, ohne Härte oder Adstringenz. Eine leichte alkoholische Wärme kann festgestellt werden, aber es sollte nie brennen.

Bemerkungen: Doppelbock bedeutet *doppeltes Bockbier*. Die meisten Versionen sind dunkel gefärbt und können die Karamellisierungs- und Maillard-Produkte des Dekoktionsmaischens aufweisen, aber es gibt auch ausgezeichnete helle Versionen. Die hellen Versionen haben nicht den gleichen Reichtum und die dunkleren Malz- und Fruchtaromen der dunklen Versionen und können etwas trockener, hopfiger und bitterer sein. Auch wenn die meisten traditionellen Biere im unteren Bereich der genannten Bereiche liegen, kann man davon ausgehen, dass es für diesen Stil keine Obergrenze für Stammwürze und Alkohol gibt, sofern die Ausgewogenheit erhalten bleibt.

Diese Kategorie enthält stärker aromatisierte Lagerbiere mit höherem Alkoholgehalt aus Deutschland und dem Baltikum. Die meisten sind dunkel, aber es sind auch einige helle Varianten bekannt.

Geschichte: Eine bayerische Spezialität, die ihren Ursprung in München hat und erstmals um 1700 von den Mönchen von St. Franziskus von Paula hergestellt wurde. Historische Versionen waren weniger stark gemildert als moderne Interpretationen, also mit höherer Süße und geringerem Alkoholgehalt. Von den Mönchen wurde es "flüssiges Brot" genannt und während der Fastenzeit getrunken. Die Brauereien übernahmen Biernamen, die auf "-ator" endeten, nachdem ein Gerichtsurteil aus dem Jahr 1900 besagte, dass niemand außer Paulaner den Namen Salvator verwenden dürfe. Traditionell hat es eine dunkelbraune Farbe; hellere Exemplare sind eine neuere Entwicklung.

Charakteristische Zutaten: Pils, Wiener und Münchner Malz. Gelegentlich dunkles Malz zur Farbanpassung. Traditioneller deutscher Hopfen. Reine deutsche Lagerbierhefe. Dekoktionsmaischung ist traditionell.

Stil-Vergleich: Eine stärkere, reichhaltigere, vollmundigere Version eines Dunklen Bocks oder eines Helles Bocks. Helle Versionen weisen einen höheren Vergärungsgrad und einen weniger dunklen, fruchtigen Charakter auf als die dunkleren Versionen.

Anweisungen zur Einreichung: Der Teilnehmer muss angeben, ob es sich um eine **helle** oder **dunkle** Variante handelt.

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

Kommerzielle Beispiele: Dunkle Versionen - Andechs Doppelbock Dunkel, Ayinger Celebrator, Paulaner Salvator, Spaten Optimator, Tröegs Troegenator, Weihenstephaner Korbinian; **Helle Versionen** - Eggenberg Urbock 23°, Meinel Doppelbock Hell, Plank Bavarian Heller Doppelbock, Riegele Auris 19, Schönbuch Doppelbock Hell, Staffelberg-Bräu Zwergator

Tags: hochprozentig, bernsteinfarben, hell, untergärig, gelagert, mitteleuropäisch, traditionell, Bock-Familie, malzig

9B. Eisbock

Gesamteindruck: Ein starkes, vollmundiges, reichhaltiges und malziges dunkles deutsches Lagerbier, das oft viskos ist und starke Aromen aufweist. Auch wenn die Aromen konzentriert sind, sollte der Alkohol weich und wärmend sein, nicht brennend.

Aroma: Dominiert von reichhaltigem, intensivem Malz und einer deutlichen Alkoholpräsenz. Das Malz kann brotliche, röstige Qualitäten haben, mit etwas Karamell oder schwacher Schokolade, oft mit Noten von dunklen Früchten wie Pflaumen oder Trauben. Kein Hopfenaroma. Die Alkoholaromen sollten nicht hart oder lösungsmittelartig sein. Sauberes Gärungsprofil.

Erscheinungsbild: Tief kupfer- bis dunkelbraune Farbe, oft mit attraktiven rubinroten Reflexen. Gute Klarheit. Die Schaumhaltigkeit kann mäßig bis schlecht sein. Leicht getönte bis tief elfenbeinfarbener Schaum. Ausgeprägte „Legs“ (Tränen an der Glaswand) sind oft sichtbar.

Geschmack: Reichhaltiges, süßes Malz, das durch einen deutlichen Alkoholgehalt ausgeglichen wird. Das Malz kann

Maillard-Produkte, Röstaromen, etwas Karamell und gelegentlich einen leichten Schokoladengeschmack aufweisen. Kann deutliche Ester von dunklen Früchten aus dem Malz enthalten. Die Hopfenbittere gleicht die Malzsüße gerade genug aus, um einen süßlichen Charakter zu vermeiden. Kein Hopfenaroma. Der Alkohol hilft, die starke Malzpräsenz auszugleichen. Der Abgang sollte reich an Malz sein und eine gewisse Trockenheit durch den Alkohol aufweisen. Er sollte nicht klebrig, sirupartig oder süßlich sein. Sauberes Gärungsprofil.

Mundgefühl: Voll bis sehr vollmundig. Geringe Karbonisierung. Beträchtliche alkoholische Wärme ohne Schärfe. Sehr weich und seidig ohne harte Kanten von Alkohol, Bittere, Fuseln oder anderen konzentrierten Aromen.

Bemerkungen: Nach dem Einfrieren ist oft eine längere Lagerzeit erforderlich, um den Alkoholgehalt zu mildern und das Gleichgewicht zwischen Malz und Alkohol zu verbessern. Ausgesprochen wie "ICE-Bock".

Geschichte: Der Ursprung liegt im fränkischen Kulmbach in den späten 1800er Jahren, wobei die genauen Ursprünge nicht bekannt sind. Der Legende nach stammt es von Bier, das in einer Brauerei versehentlich gefroren ist.

Charakteristische Zutaten: Dasselbe wie Doppelbock. Hergestellt durch Einfrieren eines doppelbockähnlichen Bieres und Entfernen des Eises ("Gefrierdestillation"), wodurch sich Geschmack und Alkohol sowie etwaige Fehler konzentrieren. Kommerzielle Doppelböcke haben in der Regel einen Alkoholgehalt von 7 bis 33 Volumenprozent.

Stil-Vergleich: Eisbocks sind nicht einfach stärkere Doppelböcke; der Name bezieht sich auf den Prozess des Einfrierens und Konzentrierens des Bieres und ist *keine* Aussage über den Alkoholgehalt; einige Doppelböcke sind stärker als Eisbocks. Nicht so dick, reichhaltig oder süß wie ein Weizenwein.

Wichtige Statistiken:
Stammwürze: 18,9–28,0 °P
Endvergoren: 5,1–8,8 °P
Bittere: 25–35 IBU
Alkohol: 9,0–14,0 %v/v
Farbe: 33–59 EBC

Kommerzielle Beispiele: Kulmbacher Eisbock

Tags: sehr hochprozentig, bernsteinfarben, untergärig, gelagert, mitteleuropäisch, traditioneller Stil, Bock-Familie, malzig

9C. Baltischer Porter

Gesamteindruck: Ein starkes, dunkles, malziges Bier mit verschiedenen Interpretationen innerhalb der baltischen Region. Weich, wärmend und reichlich malzig, mit komplexen Aromen von dunklen Früchten und einem Röstaroma ohne verbrannte Noten.

Aroma: Reiche Malzigkeit, oft mit Karamell-, Toffee-, Nuss-, Röst- oder Lakritznoten. Komplexes Alkohol- und Esterprofil von mäßiger Stärke, das an Pflaumen, Pflaumen, Rosinen, Kirschen oder Johannisbeeren erinnert, gelegentlich mit einer weinartigen Portweinqualität. Tiefe Malzakzente von dunkler Schokolade, Kaffee oder Melasse, aber nie verbrannt. Kein Hopfen. Keine Säuerlichkeit. Weicher, nicht scharfer Eindruck.

Äußeres Erscheinungsbild: Dunkle rötlich-kupferne bis undurchsichtige dunkelbraune Farbe, aber nicht schwarz. Dichter, anhaltender, bräunlicher Schaum. Klar, obwohl dunklere Versionen undurchsichtig sein können.

Geschmack: Wie das Aroma hat es eine reiche Malzigkeit mit einer komplexen Mischung aus tiefem Malz, Trockenfrucht-Estern und Alkohol. Das Malz kann eine Karamell-, Toffee-, Nuss-, Melasse- oder Lakritzkomplexität aufweisen.

Ausgeprägter, aber sanfter Schwarzbier-ähnlicher Röstgeschmack, der nicht verbrannt wirkt. Leichte Anklänge an schwarze Johannisbeeren und dunkle Trockenfrüchte. Weicher Gaumen und voller Abgang. Beginnt malzig-süß, doch dominieren schnell dunklere Malzaromen, die bis zum trockenen Abgang anhalten und im Nachgeschmack einen Hauch von Röstkaffee oder Lakritze und Trockenfrüchten hinterlassen. Mittlere bis geringe Bittere, um ein Gleichgewicht zu schaffen und zu verhindern, dass es zu süßlich wirkt. Das Hopfenaroma des leicht würzigen Hopfens reicht von gar nicht bis mittelstark. Sauberes Gärungsprofil.

Mundgefühl: Im Allgemeinen recht vollmundig und weich, mit einer gut gereiften Alkoholwärme, die trügerisch sein kann. Mittlere bis mittelhohe Karbonisierung, die ihn noch mundfüllender erscheinen lässt. Aufgrund der Karbonisierung nicht schwer auf der Zunge.

Bemerkungen: Die meisten kommerziellen Versionen liegen im Bereich von 7–8,5 %v/v. Die besten Exemplare haben eine trügerische Stärke, die sie gefährlich leicht zu trinken macht. Der Charakter dieser Biere variiert je nach Herkunftsland, daher sollte man vorsichtig sein mit Verallgemeinerungen auf der Grundlage eines einzigen Beispiels. Einige Biere sind ihren englischen Wurzeln treuer, während andere eher dem Stil entsprechen, der zuerst in Polen populär wurde.

Geschichte: Entwickelte sich in mehreren Ostseeanrainerstaaten eigenständig (und unabhängig), nachdem die Einfuhr der beliebten englischen Porters und Stouts in den frühen 1800er Jahren unterbrochen wurde. Ursprünglich obergärig, passten viele Brauereien die Rezepte für untergärige Hefe zusammen mit dem Rest ihrer Produktion an. Der Name *Baltic Porter* ist neueren Datums (seit den 1990er Jahren) und beschreibt die moderne Sammlung von Bieren mit einem ähnlichen Profil aus diesen Ländern, nicht die historischen Versionen.

Charakteristische Zutaten: Im Allgemeinen Lagerhefe (bei Verwendung von Bierhefe kalt vergoren, wie es bei der Herstellung in Russland erforderlich ist). Entbittertes dunkles Malz. Münchner oder Wiener Grundmalz. Kontinentaler Hopfen. Kann Kristallmalz oder Zusatzstoffe enthalten. Braunes oder bernsteinfarbenes Malz, das in historischen Rezepten üblich ist. Da es sich um eine Sammlung regionaler Biere handelt, sind unterschiedliche Rezepturen zu erwarten.

Stil-Vergleich: Kombiniert den Körper, die Malzigkeit, den Reichtum und die Sanftheit eines Doppelbocks, den dunkleren Malzcharakter eines englischen Porters, die Röstaromen eines Schwarzbiers und den Alkohol und die Fruchtigkeit eines Old Ale. Es ist viel weniger geröstet und hat oft einen geringeren Alkoholgehalt als ein Imperial Stout.

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

Kommerzielle Beispiele: Aldaris Mežpils Porteris, Baltika 6 Porter, Devils Backbone Danzig, Okocim Mistrzowski Porter, Sinebrychoff Porter, Zywiec Porter

Tags: hochprozentig, dunkle Farbe, beliebige Gärung, gelagert, Ost-Europa, traditioneller Stil, Porter-Familie, malzig

10. DEUTSCHES WEIZENBIER

Diese Kategorie enthält als Voll- oder Starkbier eingebraute deutsche Weizenbiere ohne Säure, in hellen und dunklen Farben.

10A. Weissbier

Gesamteindruck: Ein helles, erfrischendes, leicht gehopftes deutsches Weizenbier mit hoher Kohlensäure, trockenem Abgang, lockerem Mundgefühl und einem ausgeprägten Bananen-Gewürznelken-Hefegärungsprofil.

Aroma: Mäßige bis starke Ester und Phenole, typischerweise Banane und Würznelke, oft gut ausgewogen aber typischerweise stärker als die Malznoten. Leicht bis mäßig brotliges, teigiges oder getreidiges Weizenaroma. Leichte Vanille optional. Leichte blumige, würzige oder krautige Hopfennoten optional. Kaugummi (Erdbeere mit Banane), Sauerkeit oder Rauch sind Fehler.

Erscheinungsbild: Helle stroh- bis goldgelbe Farbe. Sehr dichte, moussierende, lang anhaltende weiße Schaumkrone. Kann trüb sein und einen Anschein von Weizen und Hefe aufweisen, der sich jedoch in der Flasche absetzen kann.

Geschmack: Schwaches bis mäßig starkes Bananen- und Würznelken-Aroma, oft gut ausgewogen. Geringes bis mäßiges weiches, etwas brotliges, teigiges oder getreidiges Weizenaroma, unterstützt durch eine leichte getreidige Süße des Pilsmalzes. Sehr geringe bis mäßig geringe Bittere. Abgerundeter, geschmackvoller Gaumen mit relativ trockenem Abgang. Leichte Vanillenote möglich. Sehr geringes blumiges, würziges oder kräuterartiges Hopfenaroma möglich. Jeder Eindruck von Süße ist eher auf eine geringe Bittere als auf eine Restsüße zurückzuführen; ein süßer oder schwerer Abgang beeinträchtigt die Trinkbarkeit. Kaugummi, Säuerlichkeit oder Rauch sind Fehler. Das Profil von Banane und Würznelke ist zwar wichtig, sollte aber nicht so stark sein, dass es extrem und unausgewogen wirkt.

Mundgefühl: Mittel-leichter bis mittlerer Körper, nie schwer. Flauschige, cremige Fülle, die in einen leichten, spritzigen Abgang übergeht, der durch eine hohe bis sehr hohe Kohlensäure unterstützt wird. Sprudelnd.

Bemerkungen: Auch als *Hefeweizen* oder *Weizenbier* bekannt, insbesondere außerhalb Bayerns. Diese Biere werden am besten jung und frisch getrunken, da sie oft nicht gut reifen. In Deutschland sind leichte und alkoholfreie Varianten mit geringerem Alkoholgehalt beliebt. Kristallbiere werden gefiltert, damit sie besonders klar sind.

Geschichte: Obwohl Bayern eine Weissbiertradition hat, die bis in die Zeit vor 1500 zurückreicht, war das Brauen von Weissbier früher ein Monopol, das den bayerischen Königen vorbehalten war. Das moderne Weißbier stammt aus dem Jahr 1872, als Schneider mit der Herstellung seiner bernsteinfarbenen Version begann. Helles Weissbier wurde jedoch erst in den 1960er Jahren populär (obwohl der Name in Deutschland historisch gesehen auch für Bier aus luftgetrocknetem Malz verwendet werden kann, was eine andere Tradition darstellt). Heute ist es recht beliebt, vor allem in Süddeutschland.

Charakteristische Zutaten: Weizenmalz, mindestens die Hälfte der Schüttung; Pilsner Malz. Traditionelle Dekoktionsmaische. Weizenhefe, kühle Gärungstemperaturen.

Stil-Vergleich: Im Vergleich zu American Wheat hat es einen Bananen- und Würznelken-Hefecharakter und weniger Bittere. Im Vergleich zu einem Dunklen Weizenbier hat es eine hellere Farbe, weniger Malzreichtum und -geschmack.

Anweisungen für die Teilnahme: Der Teilnehmer kann angeben, ob die Hefe vor dem Servieren aufgeschüttelt werden soll.

Wichtige Statistiken: Stammwürze: 11,0-13,1 °P
Endvergoren: 2,1-3,6 °P
Bittere: 8-15 IBU
Alkohol: 4,3-5,6 %v/v
Farbe: 4-12 EBC

Kommerzielle Beispiele: Ayingen Bräuweisse, Distelhäuser Hell Weizen, Hacker-Pschorr Hefeweißbier, Hofbräuhaus Münchner Weisse, Schneider Weisse Original Weißbier, Weihestephaner Hefeweißbier

Tags: Standard-Stärke, helle Farbe, obergärig, Mitteleuropa, traditioneller Stil, Weizenbier-Familie, malzig

10B. Dunkles Weizenbier

Gesamteindruck: Ein mäßig dunkles deutsches Weißbier mit einem ausgeprägten Bananen- und Würznelken-Hefegärungsprofil, unterstützt durch ein geröstetes Brot- oder Karamellmalzaroma. Stark kohlenstoffhaltig und erfrischend, mit einer cremigen, lockeren Textur und einem leichten Abgang.

Aroma: Mäßige Ester und Phenole, typischerweise Banane und Würznelke, oft gut miteinander und mit dem Malz abgestimmt. Leicht bis mäßig brotliges, teigiges oder getreideartiges Weizenaroma, oft begleitet von Karamell, Brotkruste oder reicherem Malznoten. Leichte bis mäßige Vanillenoten optional. Leichte blumige, würzige oder krautige Hopfennoten sind möglich. Kaugummi (Erdbeere mit Banane), Säuerlichkeit oder Rauch sind Fehler.

Erscheinungsbild: Helle kupferfarbene bis dunkle, mahagonibraune Farbe. Sehr dicker, moussierender, lang anhaltender, weißer Schaum. Kann trüb sein und einen Glanz von Weizen und Hefe aufweisen, der sich jedoch in Flaschen absetzen kann.

Geschmack: Geringes bis mäßig starkes Bananen- und Würznelken-Aroma, oft gut aufeinander und auf das Malz abgestimmt, obwohl das Malz manchmal den Würznelken-Eindruck überdecken kann. Geringes bis mittelstarkes weiches, etwas brotliges, teigiges oder getreidiges Weizenaroma mit reicherem Karamell-, Toast- oder Brotkrustenaromen. Keine starken Röstaromen, aber ein Hauch von röstiger Trockenheit ist zulässig. Sehr geringe bis geringe Bittere. Abgerundeter, geschmackvoller, oft etwas malziger Gaumen mit einem relativ trockenen Abgang. Sehr leichte bis mäßige Vanille optional. Geringes würziges, krautiges oder blumiges Hopfenaroma möglich. Kaugummi, Säuerlichkeit oder Rauch sind Fehler.

Mundgefühl: Mittel-leichter bis mittel-vollmundiger Körper. Flauschige, cremige Fülle, die in einen leichteren Abgang übergeht, unterstützt durch eine mittlere bis hohe Kohlensäure. Sprudelnd.

Bemerkungen: Oft als *Dunkelweizen* bekannt, insbesondere in den Vereinigten Staaten. In Deutschland immer seltener und oft durch Kristall und alkoholfreie Varianten ersetzt.

Geschichte: In Bayern hat das Weißbierbrauen eine jahrhundertealte Tradition, doch war das Braurecht bis Ende des 17. Jahrhunderts dem bayerischen Königshaus vorbehalten. Das historische bayerische Weißbier war oft dunkel, wie die meisten Biere dieser Zeit. Das helle Weißbier wurde in den 1960er Jahren populär, aber das traditionelle dunkle Weißbier blieb eher ein Getränk für alte Leute.

Charakteristische Zutaten: Weizenmalz, mindestens die Hälfte der Schüttung. Münchner, Wiener oder Pilsner Malz. Dunkler Weizen, Karamellweizen oder Farbmalz. Traditionelle Dekoktionsmaische. Weizenhefe, kühle Gärungstemperaturen.

Stil-Vergleich: Kombiniert den Hefe- und Weizencharakter eines Weissbiers mit der Malzfülle eines Münchner Dunklen. Der Bananen- und Gewürznelken Charakter ist aufgrund der stärkeren Malzigkeit oft weniger deutlich als bei einem Weißbier. Hat einen ähnlichen Hefecharakter wie Roggenbier, aber ohne den Roggengeschmack und den erhöhten Körper.

Wichtige Statistiken: Stammwürze: 11,0-14,0 °P
Endvergoren: 2,1-3,6 °P Alkohol: 4,3-5,6 %v/v
Bittere: 10-18 IBU Farbe: 28-45 EBC

Kommerzielle Beispiele: Ayinger Urweisse, Ettaler Benediktiner Weißbier Dunkel, Franziskaner Hefe-Weisse Dunkel, Hirsch Dunkle Weisse, Tucher Dunkles Hefe Weizen, Weißenstephaner Hefeweißbier Dunkel

Tags: Standard-Stärke, bernsteinfarben, obergärig, Mitteleuropa, traditioneller Stil, Weizenbier-Familie, malzig

10C. Weizenbock

Gesamteindruck: Ein starkes und malziges deutsches Weissbier, das die besten Weizen- und Hefearomen eines Weissbiers mit der reichen Malzigkeit, Stärke und dem Körper eines Bocks verbindet. Die Stilpalette umfasst Bock- und Doppelbockstärke, mit Variationen für helle und dunkle Farbe.

Aroma: Mittelhoher bis hoher Malzgehalt mit ausgeprägtem brotigem, getreidigem Weizencharakter. Mittelstarker bis schwacher Weizenhefecharakter, typischerweise Banane und Gewürznelke. Vanille-Akzente möglich. Kein Hopfen. Niedriger bis mäßiger Alkohol, nicht scharf oder lösungsmittelartig. Malz, Hefe und Alkohol sind gut ausgewogen, komplex und einladend. Kaugummi (Erdbeere mit Banane), Säure oder Rauch sind Fehler.

Dunkle Versionen haben einen tieferen, stark gerösteten, brotigen Malzreichtum mit erheblichen Maillard-Produkten, ähnlich wie ein Dunkler Bock oder ein dunkler Doppelbock. Sie können auch Karamell und Ester von dunklen Früchten wie Pflaumen, dunklen Trauben, Fruchtschalen und Rosinen aufweisen, insbesondere wenn sie altern.

Helle Varianten haben eine getreidig-süße, brotliche, röstmalzige Fülle, ähnlich wie ein Helles Bock oder ein heller Doppelbock.

Erscheinungsbild: Sehr dichte, moussierende, lang anhaltende Schaumkrone. Kann trüb sein und einen Glanz von Weizen und Hefe aufweisen, der sich jedoch mit der Zeit legt.

Die dunklen Versionen haben eine bernsteinfarbene bis dunkelrubinrote Farbe und eine hellbraune Schaumkrone.

Die hellen Versionen sind gold- bis bernsteinfarben und haben eine sehr weiße bis cremefarbene Schaumkrone.

Geschmack: Mittelhoher bis hoher Malzgehalt mit ausgeprägtem brotigem, getreidigem Weizengeschmack. Geringer bis mäßiger Bananen- und Gewürzcharakter (Gewürznelke, Vanille) der Hefe. Kein Hopfenaroma. Geringe bis mittelstarke Bittere kann einen leicht süßen Gaumeneindruck vermitteln, aber das Bier endet

typischerweise trocken. Leichter Alkohol kann diesen Charakter verstärken. Das Zusammenspiel von Malz, Hefe und Alkohol verleiht dem Bier Komplexität und Interesse, was sich mit zunehmendem Alter oft noch verstärkt. Kaugummi, Sauerkeit oder Rauch sind Fehler.

Dunkle Versionen haben tiefere, reichlich brotliche oder röstige Malzaromen mit bedeutenden Maillard-Produkten, wahlweise mit Karamell oder leichter Schokolade, aber nicht mit Röstung. Sie können einige dunkle Fruchtaromen wie Pflaumen, Pflaumen, dunkle Trauben, Fruchtschalen oder Rosinen aufweisen, insbesondere wenn sie älter werden.

Die hellen Versionen haben eine brotliche, röstige, getreidig-süße Malzfülle.

Mundgefühl: Mittelkräftiger bis voller Körper. Weiche, glatte, flauschige oder cremige Textur. Milde Alkoholwärme. Mäßige bis hohe Karbonisierung.

Bemerkungen: Ein Weißbier, das in Bock- oder Doppelbockstärke gebraut wird, obwohl Schneider auch eine Eisbock-Version herstellt. Es gibt helle und dunkle Varianten, wobei die dunkle am häufigsten ist. Leicht oxidierte Maillard-Produkte können einige reiche, intensive Geschmacksrichtungen und Aromen hervorbringen, die oft in gealterten importierten Produkten zu finden sind; frischere Versionen haben diesen Charakter nicht. Gut gereifte Exemplare können auch eine leichte Sherry-ähnliche Komplexität annehmen. Pale-Versionen haben, wie ihre Doppelbock-Vettern, weniger Malzkomplexität und sind oft hopfenbetonter. Versionen, die einen hohen Anteil an Späthopfen aufweisen oder trocken gehopft sind, sollten jedoch in 34B Mixed-Style Beer eingereicht werden.

Geschichte: Aventinus in Doppelbockstärke wurde 1907 im Brauhaus Schneider Weisse in München kreiert. Die hellen Varianten sind eine viel jüngere Erfindung.

Charakteristische Zutaten: Weizenmalz, mindestens die Hälfte der Schüttung; Münchner, Wiener oder Pilsner Malz. Farbmalze können sparsam verwendet werden. Traditionelle Dekoktionsmaische. Weizenhefe, kühle Gärungstemperaturen.

Stil-Vergleich: Kräftiger und reichhaltiger als ein Weißbier oder Dunkles Weißbier, aber mit ähnlichem Hefecharakter. Eher mit dem Doppelbockstil vergleichbar, mit den hellen und dunklen Varianten. Kann in der Stärke stark variieren, aber die meisten liegen im Bereich von Bock bis Doppelbock.

Teilnahmebedingungen: Der Teilnehmer muss angeben, ob es sich um eine **helle** (SRM 6-9) oder eine **dunkle** (SRM 10-25) Version handelt.

Wichtige Statistiken: Stammwürze: 15,7-21,6 °P
Endvergoren: 3,8-5,6 °P Alkohol: 6,5-9,0 %v/v
Bittere: 15-30 IBU Farbe: 12-49 EBC

Kommerzielle Beispiele: Dunkel - Plank Bavarian Dunkler Weizenbock, Penn Weizenbock, Schalchner Weisser Bock, Schneider Weisse Aventinus; Hell - Ayinger Weizenbock, Distelhäuser Weizen Bock, Ladenburger Weizenbock Hell, Weißenstephaner Vitus

Tags: hochprozentig, bernsteinfarben, hell, obergärig, mitteleuropäisch, traditionell, weizenbierähnlich, malzig

11. BRITISCHES BITTER

Die Familie der britischen Bitters entstand seit Ende des 19. Jahrhunderts aus den englischen Pale Ales. Die Verwendung von Kristallmalz in Bitters wurde nach dem Ersten Weltkrieg weiter verbreitet. Traditionell werden sie ganz frisch und ohne Druck (nur mit Schwerkraft oder Handpumpe) bei Kellertemperaturen ausgeschenkt (d. h. "real ale"). Bei den meisten in Flaschen oder Fässern abgefüllten Versionen von im Vereinigten Königreich hergestellten Bitters handelt es sich häufig um alkohol- und kohlenstoffhaltigere Fassversionen, die für den Export hergestellt werden, und die einen anderen Charakter und eine andere Ausgewogenheit aufweisen als ihre britischen Pendant vom Fass (oft sind sie süßer und weniger hopfig als die Fassversionen). Diese Richtlinien spiegeln die "Real Ale"-Version des Stils wider, nicht die Exportformulierungen der kommerziellen Produkte.

Es gibt verschiedene regionale Varianten von Bitter, die von dunkleren, süßeren Versionen, die fast ohne Schaumkrone serviert werden, bis hin zu helleren, hopfigeren, helleren Versionen mit großen Schaumständen reichen, und alles dazwischen.

Die Juroren sollten die Karamellkomponente dieser Stile nicht zu stark betonen. Exportierte Bitter können oxidiert werden, was die karamellartigen Aromen (und auch andere negative Aromen) verstärkt. Gehen Sie nicht davon aus, dass durch Oxidation entstandene Aromen traditionell oder für den Stil erforderlich sind.

11A. Ordinary (Gewöhnliches) Bitter

Gesamteindruck: Geringer Stammwürzegehalt, Alkohol und Kohlensäure machen dieses Bier zu einem leicht zu trinkenden Freizeitbier. Das Malzprofil kann in Geschmack und Intensität variieren, sollte aber nie den bitteren Gesamteindruck überlagern. Die Trinkbarkeit ist eine entscheidende Komponente des Stils.

Aroma: Geringes bis mäßiges Malzaroma, oft (aber nicht immer) mit einer leichten Karamellnote. Häufig ist eine brotliche, biskuitartige oder leicht röstige Malzkomplexität vorhanden. Leichte bis mäßige Fruchtigkeit. Das Hopfenaroma kann von mäßig bis gar nicht reichen, typischerweise mit blumigem, erdigem, harzigem oder fruchtigem Charakter. Im Allgemeinen kein Diacetyl, obwohl sehr geringe Mengen zulässig sind.

Äußeres Erscheinungsbild: Hell bernsteinfarben bis leicht kupferfarben. Gute bis brillante Klarheit. Geringe bis mittlere weiße bis cremefarbene Schaumbildung. Kann aufgrund der geringen Karbonisierung eine sehr geringe Schaumbildung aufweisen.

Geschmack: Mittlere bis mäßig starke Bittere. Mäßig niedrige bis mäßig hohe Fruchtigkeit der Ester. Mäßiges bis geringes Hopfenaroma, typischerweise mit erdigem, harzigem, fruchtigem oder blumigem Charakter. Geringe bis mittlere Malzigkeit mit einem trockenen Abgang. Das Malzprofil ist typischerweise brotig, biskuitartig oder leicht röstig. Geringe bis mäßige Karamell- oder Toffee-Aromen sind optional. Das Gleichgewicht ist oft ausgesprochen bitter, obwohl die Bittere den Malzgeschmack, die Ester und den Hopfengeschmack nicht völlig überwältigen sollte. Im Allgemeinen kein Diacetyl, obwohl sehr geringe Mengen erlaubt sind.

Mundgefühl: Leichter bis mittelschwerer Körper. Geringe Karbonisierung, obwohl abgefüllte Exemplare eine moderate Karbonisierung aufweisen können.

Bemerkungen: Das Mitglied der britischen Bitter-Familie mit dem niedrigsten Alkoholgehalt, das den Verbrauchern in der Regel einfach als "Bitter" bekannt ist (obwohl die Brauer es zur Unterscheidung von den anderen Mitgliedern der Familie als "Ordinary Bitter" bezeichnen).

Geschichte: Siehe Kommentare in der Einleitung der Kategorie.

Charakteristische Zutaten: Helle Ale-, Bernstein- oder Kristallmalze. Kann einen Hauch von dunklem Malz zur Farbanpassung verwenden. Es können Zuckerzusätze, Mais oder Weizen verwendet werden. Englischer Finishing-Hopfen ist am traditionellsten, aber jeder Hopfen ist erlaubt; wenn

amerikanischer Hopfen verwendet wird, ist ein leichter Hinweis erforderlich. Charaktervolle britische Hefe.

Stil-Vergleich: Einige moderne Varianten werden ausschließlich mit hellem Malz gebraut und sind als Golden Ales, Summer Ales oder Golden Bitters bekannt. Der Schwerpunkt liegt auf der Zugabe von Bitterhopfen im Gegensatz zur aggressiven mittleren und späten Hopfung, wie sie bei amerikanischen Ales üblich ist.

Wichtige Statistiken: Stammwürze: 7,6-9,7 °P
Endvergoren: 1,8-2,8 °P Alkohol: 3,2-3,8 %v/v
Bittere: 25-35 IBU Farbe: 16-28 EBC

Kommerzielle Beispiele: Bateman's XB, Brains Bitter, Brakspear Gravity, Fuller's Chiswick Bitter, Greene King IPA, Tetley's Original Bitter

Tags: Session-Stärke, Bernsteinfarbe, obergärig, britische Inseln, traditioneller Stil, Bernstein-Ale-Familie, bitter

11B. Best Bitter

Gesamteindruck: Ein geschmackvolles, aber erfrischendes Session-Bier. Einige Exemplare können malzbetonter sein, aber das sollte den bitteren Gesamteindruck nicht überlagern. Die Trinkbarkeit ist eine entscheidende Komponente des Stils.

Aroma: Geringes bis mittleres Malzaroma, oft (aber nicht immer) mit geringer bis mittlerer Karamellqualität. Brot-, Biskuit- oder leicht röstige Malzkomplexität ist üblich. Leichte bis mittlere Fruchtigkeit. Das Hopfenaroma kann von mäßig bis gar nicht reichen, typischerweise mit einem blumigen, erdigen, harzigen oder fruchtigen Charakter. Im Allgemeinen kein Diacetyl, obwohl sehr geringe Mengen erlaubt sind.

Erscheinungsbild: Hell bernsteinfarben bis mittelkupferfarben. Gute bis brillante Klarheit. Geringe bis mäßige weiße bis cremefarbene Schaumbildung. Kann aufgrund der geringen Karbonisierung eine sehr geringe Schaumbildung aufweisen.

Geschmack: Mittlere bis mäßig starke Bittere. Mäßig niedrige bis mäßig hohe Fruchtigkeit der Ester. Mäßiges bis geringes Hopfenaroma, typischerweise mit erdigem, harzigem, fruchtigem oder blumigem Charakter. Geringe bis mittlere Malzigkeit mit einem trockenen Abgang. Das Malzprofil ist typischerweise brotig, biskuitartig oder leicht röstig. Geringe bis mäßige Karamell- oder Toffee-Aromen sind optional. Das Gleichgewicht ist oft ausgesprochen bitter, obwohl die Bittere den Malzgeschmack, die Ester und den Hopfengeschmack nicht völlig überwältigen sollte. Im Allgemeinen kein Diacetyl, obwohl sehr geringe Mengen erlaubt sind.

Mundgefühl: Mittel-leichter bis mittlerer Körper. Geringe Karbonisierung, obwohl abgefüllte Exemplare eine moderate Karbonisierung aufweisen können.

Bemerkungen: Deutlicherer Malzgeschmack als bei einem gewöhnlichen Bitter; es handelt sich um ein stärkeres Session-Strength-Bier.

Geschichte: Siehe Kommentare in der Einleitung der Kategorie.

Charakteristische Zutaten: Helle Ale-, Bernstein- oder Kristallmalze. Die meisten enthalten Zucker. Kann einen Hauch von Karamell oder dunklem Malz zur Farbanpassung verwenden. Mais oder Weizen können verwendet werden. Englischer Finishing-Hopfen ist am traditionellsten, aber jeder Hopfen ist erlaubt; wenn amerikanischer Hopfen verwendet wird, ist eine dezente Anmerkung erforderlich. Charaktervolle britische Hefe.

Stil-Vergleich: Mehr Alkohol als ein gewöhnlicher Bitter, und oft werden hochwertigere Zutaten verwendet. Weniger Alkohol als ein Strong Bitter. Mehr Karamell- oder Grundmalzcharakter und Farbe als bei einem britischen Golden Ale. Der Schwerpunkt liegt auf der Zugabe von Bitterhopfen, im Gegensatz zur aggressiven mittleren und späten Hopfung, wie sie bei amerikanischen Ales üblich ist.

Wichtige Statistiken: Stammwürze: 10,0-11,9 °P
Endvergoren: 2,1-3,1 °P Alkohol: 3,8-4,6 %v/v
Bittere: 25-40 IBU Farbe: 16-32 EBC

Kommerzielle Beispiele: Adnams Southwold Bitter, Fuller's London Pride, Harvey's Sussex Best Bitter, Salopian Darwin's Origin, Surrey Hills Shere Drop, Timothy Taylor Landlord

Tags: Standard-Stärke, bernsteinfarben, obergärig, britische Inseln, traditioneller Stil, Bernstein-Ale-Familie, bitter

11C. Strong Bitter

Gesamteindruck: Ein mittelstarkes bis mäßig starkes britisches Bitter Ale. Das Gleichgewicht zwischen Malz und Hopfen kann zwischen ziemlich gleichmäßig und etwas bitter variieren. Die Trinkbarkeit ist eine entscheidende Komponente des Stils. Ein recht breiter Stil, der dem Brauer viel Spielraum für Interpretationen lässt.

Aroma: Hopfenaroma mäßig hoch bis mäßig niedrig, typischerweise mit blumigem, erdigem, harzigem oder fruchtigem Charakter. Mittleres bis mittelstarkes Malzaroma, gegebenenfalls mit einer geringen bis mäßigen Karamellkomponente. Mittelschwache bis mittelstarke fruchtige Ester. Im Allgemeinen kein Diacetyl, obwohl sehr geringe Mengen zulässig sind.

Erscheinungsbild: Hell bernsteinfarben bis tief kupferfarben. Gute bis brillante Klarheit. Geringe bis mäßige weiße bis cremefarbene Schaumbildung. Eine geringe Schaumbildung ist akzeptabel, wenn die Karbonisierung ebenfalls gering ist.

Geschmack: Mittlere bis mittelstarke Bittere mit deutlichen Malzaromen. Das Malzprofil ist typischerweise brotig, biskuitartig, nussig oder leicht geröstet und hat optional einen mäßig niedrigen bis mäßigen Karamell- oder Toffeegeschmack. Das Hopfenaroma ist mäßig bis stark ausgeprägt und hat typischerweise einen blumigen, erdigen, harzigen oder

fruchtigen Charakter. Hopfenbittere und -geschmack sollten spürbar sein, aber den Malzgeschmack nicht völlig dominieren. Mäßig niedrige bis hohe fruchtige Ester. Kann auch geringe Alkoholnoten enthalten. Mitteltrockener bis trockener Abgang. Im Allgemeinen kein Diacetyl, obwohl sehr geringe Mengen zulässig sind.

Mundgefühl: Mittel-leichter bis mittel-vollmundiger Körper. Geringe bis mäßige Karbonisierung, obwohl die Flaschenversionen höher sein werden. Stärkere Versionen können eine leichte Alkoholwärme aufweisen, aber dieser Charakter sollte nicht zu stark sein.

Bemerkungen: In England ist "ESB" heute ein Markenzeichen von Fullers, und niemand hält es für eine generische Bierkategorie. Es handelt sich um ein einzigartiges (aber sehr bekanntes) Bier, das ein sehr starkes, komplexes Malzprofil aufweist, das in anderen Bieren nicht zu finden ist, was oft dazu führt, dass Juroren traditionelle englische Strong Bitters übermäßig abstrafen. In Amerika wurde der Begriff ESB übernommen, um ein malziges, bitteres, rötliches, standardstarkes (für die USA) britisches Ale zu beschreiben, und ist ein beliebter Craft-Bier-Stil. Dies kann dazu führen, dass einige Juroren ESBs aus US-Brauereien als repräsentativ für diesen Stil ansehen.

Geschichte: Siehe Kommentare in der Einleitung der Kategorie. Strong Bitters können als eine Version von Best Bitters mit höherem Alkoholgehalt angesehen werden (obwohl sie nicht unbedingt "hochwertiger" sind, da Best Bitters traditionell das beste Produkt der Brauerei sind). Britische Pale Ales gelten im Allgemeinen als hochwertige, für den Export bestimmte helle Bitterbiere, die in etwa einem Strong Bitter entsprechen, auch wenn sie für die Abfüllung neu formuliert wurden (einschließlich einer höheren Karbonisierung). Während das moderne britische Pale Ale als Flaschenbitter gilt, waren die Stile in der Vergangenheit unterschiedlich.

Charakteristische Zutaten: Helle Ale-, Bernstein- oder Kristallmalze, eventuell etwas Schwarzmalt zur Farbanpassung. Es können Zuckerzusätze, Mais oder Weizen verwendet werden. Englischer Finishing-Hopfen ist am traditionellsten, aber jeder Hopfen ist erlaubt; wenn amerikanischer Hopfen verwendet wird, ist eine leichter Hinweis bei der Einreichung erforderlich. Charakteristische britische Hefe. Burton-Versionen verwenden Wasser mit mittlerem bis hohem Sulfatgehalt, was den Eindruck von Trockenheit verstärken und ein mineralisches oder schwefliges Aroma und einen schwefligen Geschmack hinzufügen kann.

Stil-Vergleich: Deutlichere Malz- und Hopfenaromen als bei einem Special oder Best Bitter, sowie mehr Alkohol. Stärkere Versionen können sich etwas mit britischen Strong Ales überschneiden, obwohl Strong Bitters eher heller und bitterer sind. Mehr Malzgeschmack (insbesondere Karamell) und Ester als bei einem American Pale Ale, mit einem anderen Hopfencharakter im Abgang.

Wichtige Statistiken: Stammwürze: 11,9-14,7 °P
Endvergoren: 2,6-4,1 °P Alkohol: 4,6-6,2 %v/v
Bittere: 30-50 IBU Farbe: 16-35 EBC

Kommerzielle Beispiele: Bass Ale, Bateman's Triple XB, Robinsons Trooper, Samuel Smith's Organic Pale Ale, Shepherd Neame Bishop's Finger, Summit Extra Pale Ale

Tags: Standard-Stärke, bernsteinfarben, obergärig, britische Inseln, traditioneller Stil, Bernstein-Ale-Familie, bitter

12. HELLES COMMONWEALTH BIER

Diese Kategorie enthält helle, mittelstarke, hopfenbetonte, bittere Biere aus Ländern des ehemaligen britischen Empire.

12A. Britisches Golden Ale

Gesamteindruck: Ein hopfenbetontes, mittelstarkes bis mäßig starkes helles Bitter. Trinkbarkeit und eine erfrischende Qualität sind entscheidende Komponenten des Stils, da es ursprünglich ein Sommer-Saisonbier war.

Aroma: Das Hopfenaroma ist mäßig niedrig bis mäßig hoch und kann jede Hopfensorte verwenden - am häufigsten sind blumige, krautige oder erdige englische Hopfen und zitrusartige amerikanische Hopfen. Häufig wird eine einzige Hopfensorte hervorgehoben. Geringes brotliges Malzaroma ohne Karamell. Geringes bis mittleres Fruchtaroma vom Hopfen und nicht von Estern. Geringes Diacetyl optional.

Erscheinungsbild: Strohgelbe bis goldene Farbe. Gute bis brillante Klarheit. Geringe bis mäßige weiße Schaumbildung. Eine geringe Schaumbildung ist akzeptabel, wenn die Karbonisierung ebenfalls gering ist.

Geschmack: Mittlere bis mittelstarke Bittere. Der Hopfengeschmack ist bei allen Hopfensorten mäßig bis mäßig stark, obwohl Zitrusaromen immer häufiger vorkommen. Mittlerer bis geringer Malzcharakter, im Allgemeinen brotlig mit vielleicht ein wenig Biskuitgeschmack. Karamell-Aromen sind in der Regel nicht vorhanden. Hopfenbittere und -geschmack sollten ausgeprägt sein. Mäßig geringe bis geringe Ester. Mittelrockener bis trockener Abgang. Die Bittere nimmt mit dem Alkoholgehalt zu, ist aber immer ausgewogen. Wahlweise mit wenig Diacetyl.

Mundgefühl: Leichter bis mittlerer Körper. Geringe bis mäßige Karbonisierung im Fass, obwohl die kommerziellen Versionen in Flaschen höher sind. Stärkere Versionen können eine leichte alkoholische Wärme aufweisen, aber dieser Charakter sollte nicht zu stark sein.

Bemerkungen: Ein gut gehopftes, erfrischendes Bier, bei dem der Hopfen besonders gut zur Geltung kommt. Ursprünglich als erfrischendes Sommerbier gedacht, wird dieses Bier heute oft das ganze Jahr über gebraut, da es kälter als herkömmliche Bitter serviert wird. Einst mit englischem Hopfen gebraut, werden zunehmend amerikanische Hopfen mit Zitrusaroma verwendet. Golden Ales werden auch Golden Bitters, Summer Ales oder British Blonde Ales genannt. Es ist in Fässern, Kegs und Flaschen erhältlich.

Geschichte: Moderne Golden Ales wurden in England entwickelt, um den stark vermarkteten Lagerbieren Paroli zu bieten. Obwohl es schwierig ist, das erste Bier zu identifizieren, wird das 1986 erstmals gebraute Summer Lightning von Hop Back von vielen als das erste Bier angesehen, das diesen Stil eingeführt hat.

Charakteristische Zutaten: Helles oder helles Malz mit geringer Farbe, das als leere Leinwand für den Hopfencharakter dient. Es können Zuckerzusätze, Mais oder Weizen verwendet werden. Häufig wird englischer Hopfen verwendet, obwohl zitrusartige amerikanische Sorten immer häufiger verwendet werden. Etwas sauber gärende britische Hefe.

Stil-Vergleich: Hat mehr Ähnlichkeit mit einem American Pale Ale als mit irgendetwas anderem, obwohl es oft einen niedrigeren Alkoholgehalt hat und gewöhnlich britische Zutaten enthält. Hat kein Karamell und weniger Ester im Vergleich zu britischen Bitters und Pale Ales. Trocken wie Bitters, aber mit weniger Malzcharakter zur Unterstützung des

Hopfens, was eine andere Ausgewogenheit ergibt. Verwendet häufig amerikanischen Hopfen (und zeichnet sich durch diesen aus), mehr als die meisten anderen modernen britischen Stile. Gleichgewicht der Hopfigkeit zwischen einem Blonde Ale und einem American Pale Ale.

Wichtige Statistiken: Stammwürze: 9,5-13,1 °P
Endvergoren: 1,5-3,1 °P
Bittere: 20-45 IBU

Alkohol: 3,8-5,0 %v/v
Farbe: 4-10 EBC

Kommerzielle Beispiele: Adams Explorer, Crouch Vale Brewers Gold, Golden Hill Exmoor Gold, Hop Back Summer Lightning, Oakham JHB, Spitfire Golden Ale

Tags: Standard-Stärke, hellfarbig, obergärig, britische Inseln, Craft-Style, Pale-Ale-Familie, bitter, hopfig

12B. Australisches Sparkling Ale

Gesamteindruck: Ein ausgewogenes, helles, stark kohlenstoffhaltiges und erfrischendes Bier, das sich für das Trinken in einem heißen Klima eignet. Ziemlich bitter, mit einem moderaten kräuterwürzigen Hopfen- und Kernobst-Esterprofil. Weiche, neutrale Malzaromen mit einem volleren Körper, aber einem rezenten, stark gedämpften Abgang.

Aroma: Ziemlich weiches, sauberes Aroma mit einer ausgewogenen Mischung aus Estern, Hopfen, Malz und Hefe - alles von mittlerer bis geringer Intensität. Bei den Estern handelt es sich häufig um Birnen und Äpfel, eventuell mit einem sehr leichten Hauch von Banane. Der Hopfen ist erdig, krautig oder kann die charakteristische eisenartige Pride of Ringwood-Nase aufweisen. Das Malz kann von neutral getreidig über mäßig süß bis leicht brotlig reichen; Karamell sollte nicht zu erkennen sein. Sehr frische Exemplare können eine leicht hefige, schweflige Nase haben.

Erscheinungsbild: Tiefgelbe bis leicht bernsteinfarbene, oft mittelgoldene Farbe. Große, schaumige, anhaltende weiße Schaumkrone mit kleinen Bläschen. Spürbares Sprudeln aufgrund der hohen Karbonisierung. Glänzende Klarheit, wenn es dekantiert wird, aber typischerweise mit Hefe gegossen, um ein trübes Aussehen zu erhalten. In der Regel nicht trüb, es sei denn, die Hefe wird beim Einschenken aufgewirbelt.

Geschmack: Mittel bis schwach abgerundetes, getreidiges bis brotliges Malzaroma, anfangs mild bis malzig-süß, aber eine mittlere bis mittelstarke Bittere steigt im Gaumen auf, um das Malz auszugleichen. Karamell-Aromen sind typischerweise nicht vorhanden. Hoch vergoren, mit einem trockenen, rezenten Abgang mit anhaltender Bittere, obwohl der Körper einen Eindruck von Fülle vermittelt. Mittleres bis mittelstarkes Hopfenaroma, etwas erdig und möglicherweise krautig, harzig, pfeffrig oder eisenartig, aber nicht blumig, bis in den Nachgeschmack hinein. Mittelstarke bis mittelschwache Ester, oft Birnen und Äpfel. Banane ist optional, sollte aber nie dominieren. Kann leicht mineralisch oder schwefelhaltig sein, besonders wenn Hefe vorhanden ist. Sollte nicht fad sein.

Mundgefühl: Hohe bis sehr hohe Kohlensäure, die den Mund mit Blasen füllt und für einen rezenten, spritzigen Kohlensäurebiss sorgt. Mittlerer bis mittelstarker Körper, tendenziell höher, wenn es mit Hefe gegossen wird. Weich, aber gasig. Stärkere Versionen können eine leichte Alkoholwärme aufweisen, niedrigere Alkoholverversionen jedoch nicht. Sehr gut ausgegoren; sollte keine Restsüße aufweisen.

Bemerkungen: Coopers stellt sein Flaggschiff Sparkling Ale seit 1862 her, obwohl sich die Rezeptur im Laufe der Jahre geändert hat. Heutzutage ist das Bier brillant klar, wenn es dekantiert wird, aber die Wirte gießen oft den größten Teil des Bieres in ein Glas, schwenken die Flasche und schütten die gesamte Hefe hinein. In manchen Bars wird die Flasche auf der Theke gerollt. Wenn das Bier vom Fass ausgeschenkt wird, weist die Brauerei die Wirte an, das Fass umzudrehen, um die Hefe zu wecken. Das trübe Aussehen des Stils scheint eine moderne Verbraucherpräferenz zu sein. Es hat immer eine natürliche Kohlensäure, auch im Fass. Ein Bier für den sofortigen Genuss, das am besten frisch genossen wird.

Geschichte: Aus den Brauereiaufzeichnungen geht hervor, dass der Großteil des australischen Biers, das im 19. Jahrhundert gebraut wurde, ein XXX (Mild) und Porter vom Fass war. Ale in Flaschen wurde ursprünglich entwickelt, um mit importierten Pale Ales britischer Brauereien wie Bass und Wm Younger' Monk zu konkurrieren. Zu Beginn des 20. Jahrhunderts kam Pale Ale in Flaschen aus der Mode, und "leichtere" Lagerbiere waren angesagt. Viele australische Sparkling und Pale Ales wurden als Ales bezeichnet, waren aber in Wirklichkeit untergärige Lagerbiere mit sehr ähnlicher Schüttung wie die Ales, die sie ersetzten. Coopers aus Adelaide, Südaustralien, ist die einzige überlebende Brauerei, die den Sparkling Ale-Stil herstellt.

Charakteristische Zutaten: Leicht gedarrtes australisches zweizeiliges helles Malz, es können auch Pils-Sorten verwendet werden. Geringe Mengen an Kristallmalz nur zur Farbeinstellung. Moderne Beispiele verwenden keine Zusatzstoffe, Rohrzucker nur zur Grundierung. Historische Beispiele, die 45 % zweizeiliges Malz und 30 % Malz mit höherem Proteingehalt (sechszellig) verwenden, würden etwa 25 % Zucker zur Verdünnung des Stickstoffgehalts einsetzen. Traditionell wird australischer Hopfen verwendet, Cluster und Goldings, bis er ab Mitte der 1960er Jahre durch Pride of Ringwood ersetzt wird. Hochgradig attenuative Hefe vom Typ Burton (typisch australischer Stamm). Variables Wasserprofil, typischerweise mit niedrigem Kohlensäuregehalt und mäßigem Sulfatgehalt.

Stil-Vergleich: Oberflächlich betrachtet ähnelt es den English Pale Ales, allerdings mit viel mehr Kohlensäure, weniger Karamell und weniger spätem Hopfen, wobei der charakteristische Hefestamm und die Hopfensorte im Vordergrund stehen. Bitterer als die IBUs vermuten lassen, aufgrund der hohen Attenuation, der niedrigen Endgravität und des etwas groben Hopfens.

Wichtige Statistiken: Stammwürze: 9,5-12,4 °P
Endvergoren: 1,0-1,5 °P
Bittere: 20-35 IBU

Alkohol: 4,5-6,0 %v/v
Farbe: 8-14 EBC

Kommerzielle Beispiele: Coopers Sparkling Ale

Tags: Standard-Stärke, hellfarbig, obergärig, pazifisch, traditioneller Stil, Pale-Ale-Familie, bitter

12C. Englisch IPA

Gesamteindruck: Ein bitteres, mittelstarkes, sehr gut ausgegorenes britisches Pale Ale mit einem trockenen Abgang und einem hopfigen Aroma und Geschmack. Klassische britische Zutaten liefern das authentischste Geschmacksprofil.

Aroma: Ein mäßiges bis mittelstarkes Hopfenaroma, typischerweise blumig, würzig-pfeffrig oder zitrus-orange. Ein leichtes Dry-Hop-Aroma ist akzeptabel, aber nicht erforderlich. Geringes bis mittleres Brot- oder Biskuitmalz, wahlweise mit einer mäßig geringen karamellartigen oder röstigen Malzpräsenz. Geringe bis mäßige Fruchtigkeit ist akzeptabel. Optional leichte Schwefelnote.

Erscheinungsbild: Die Farbe reicht von golden bis tief bernsteinfarben, aber die meisten sind ziemlich hell. Sollte klar sein, obwohl ungefilterte trockeneghopfte Versionen etwas trüb sein können. Mäßig große, anhaltende Schaumkrone mit cremefarbener Farbe.

Geschmack: Der Hopfengeschmack ist mittel bis stark, mit einer mäßigen bis durchsetzungsfähigen Hopfenbittere. Der Hopfengeschmack sollte dem Aroma ähnlich sein (blumig, würzig-pfeffrig oder zitrus-orange). Der Malzgeschmack sollte mittel bis gering sein und etwas brotig, eventuell mit leichten bis mittelschweren Biskuit-, Toast-, Toffee- oder Karamellaspekten. Mittlere bis geringe Fruchtigkeit. Der Abgang ist halbtrocken bis sehr trocken und die Bittere kann bis in den Nachgeschmack hinein anhalten, sollte aber nicht harsch sein. Das Gleichgewicht liegt beim Hopfen, aber das Malz sollte noch spürbar sein. Wenn Wasser mit hohem Sulfatgehalt verwendet wird, sind in der Regel ein ausgeprägt mineralischer, trockener Abgang, ein gewisser Schwefelgeschmack und eine anhaltende Bittere vorhanden. In stärkeren Versionen kann ein sauberer Alkoholgeschmack festgestellt werden.

Mundgefühl: Weicher, mittelschwerer bis mittlerer Körper ohne hopfenbedingte Adstringenz. Die mittlere bis mittelhohe Karbonisierung kann trotz einer unterstützenden Malzpräsenz ein insgesamt trockenes Gefühl vermitteln. Bei stärkeren Versionen ist eine geringe, sanfte Alkoholwärme zu spüren.

Bemerkungen: Die Eigenschaften von IPA, die wichtig waren, damit es in gutem Zustand in Indien ankam, waren, dass es sehr gut ausvergoren und stark gehopft war. Die Tatsache, dass IPA auf diese Weise verschifft wurde, bedeutet nicht, dass nicht auch andere Biere wie Porter nach Indien verschickt wurden, dass IPA erfunden wurde, um nach Indien verschickt zu werden, dass IPA stärker gehopft war als andere haltbare Biere, oder dass der Alkoholgehalt für die damalige Zeit ungewöhnlich war.

Viele moderne, als IPA bezeichnete Biere sind recht schwach in der Stärke. Laut CAMRA sind "so genannte IPAs mit einer Stärke von etwa 3,5 % nicht stilecht". Der englische Bierhistoriker Martyn Cornell hat festgestellt, dass solche Biere "nicht wirklich von einem gewöhnlichen Bitter zu unterscheiden sind". Wir halten uns daher bei unseren Richtlinien eher an diese Quellen als an das, was einige moderne britische Brauereien als IPA bezeichnen; Sie sollten sich nur über diese beiden Haupttypen von IPAs auf dem britischen Markt im Klaren sein.

Die Biere wurden in gut gebrauchten Eichenfässern verschifft, so dass der Stil keinen Eichen- oder Brett-Charakter haben sollte.

Geschichte: Ursprünglich ein helles Lagerbier aus London, das in den späten 1700er Jahren erstmals nach Indien verschifft wurde. George Hodgson von der Bow Brewery hat den Stil nicht erfunden, war aber der erste bekannte Brauer, der den Markt beherrschte. Nach einem Handelsstreit beauftragte die East India Company 1823 Samuel Allsopp, das Bier unter Verwendung des sulfatreichen Burton-Wassers neu zu kreieren (und zu reformulieren). Der Name India Pale Ale wurde erst um 1830 verwendet.

Stärke und Beliebtheit nahmen mit der Zeit ab, und der Stil verschwand praktisch in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts. Während das stärkere IPA des Typs Burton bestehen blieb, wurde der Name auch auf hopfige, weniger gehaltvolle, oft in Flaschen abgefüllte Produkte angewandt (ein Trend, der sich bei einigen modernen britischen Bieren fortsetzt). In den 1980er Jahren wurde der Stil von Craft Beer wiederentdeckt und wird in diesen Leitlinien beschrieben.

Moderne Exemplare sind von klassischen Versionen inspiriert, aber man sollte nicht davon ausgehen, dass es eine ununterbrochene Abstammung mit genau demselben Profil gibt. White Shield ist wahrscheinlich das Beispiel mit der längsten Abstammung, das auf die starken Burton IPAs von früher zurückgeht und erstmals 1829 gebraut wurde.

Charakteristische Zutaten: Helles Ale-Malz. Englischer Hopfen, insbesondere als Veredelungshopfen. Attenuative britische Ale-Hefe. In einigen Versionen kann raffinierter Zucker verwendet werden. Optionaler Sulfatcharakter durch Wasser vom Typ Burton.

Stilvergleich: Hat im Allgemeinen mehr späten Hopfen und weniger Fruchtigkeit und Karamell als britische Pale Ales und

Bitters. Hat weniger Hopfenintensität und einen ausgeprägteren Malzgeschmack als typische amerikanische IPAs.

Wichtige Statistiken:
Endvergoren: 2,6-3,8 °P
Bittere: 40-60 IBU

Stammwürze: 12,4-17,1 °P
Alkohol: 5,0-7,5 %v/v
Farbe: 12-28 EBC

Kommerzielle Beispiele: Berkshire Lost Sailor IPA, Fuller's Bengal Lancer, Marston's Old Empire IPA, Meantime London IPA, Thornbridge Jaipur, Worthington White Shield

Tags: hochprozentig, helle Farbe, obergärig, britische Inseln, traditioneller Stil, IPA-Familie, bitter, hopfig

13. BRAUNES BRITISCHES BIER

Dark Mild, Brown Ale und English Porter haben zwar eine lange und geschichtsträchtige Tradition, aber diese Richtlinien beschreiben die modernen Versionen. Sie werden nur zu Beurteilungszwecken zusammengefasst, da sie oft ähnliche Geschmackrichtungen und eine ähnliche Ausgewogenheit aufweisen, nicht aber aufgrund einer vermuteten gemeinsamen Abstammung. Zu den ähnlichen Merkmalen gehören ein geringer bis mittlerer Alkoholgehalt, eine dunkle Farbe, eine im Allgemeinen malzige Ausgewogenheit und eine britische Abstammung. Diese Stile haben keine historische Beziehung zueinander; insbesondere hat sich keiner dieser Stile zu einem der anderen entwickelt oder war jemals Bestandteil eines anderen. Der Name der Kategorie wurde historisch nie verwendet, um diese Gruppierung von Bieren zu beschreiben; er ist unser Name für die Beurteilungskategorie. "Braunes Bier" war ein eigenständiges und wichtiges historisches Produkt und steht in keinem Zusammenhang mit dem Namen dieser Kategorie.

13A. Dunkles Mild

Gesamteindruck: Ein dunkles, malzbetontes britisches Session Ale mit niedrigem Kohlensäuregehalt, das sich gut zum Trinken in großen Mengen eignet. Erfrischend und doch geschmackvoll für seine Stärke, mit einem breiten Geschmacksspektrum von dunklem Malz oder dunklem Zucker.

Aroma: Geringes bis mäßiges Malzaroma, eventuell mit einer gewissen Fruchtigkeit. Der Malzausdruck kann eine breite Palette von Charakteren annehmen, die Karamell, Toffee, Getreide, geröstet, nussig, Schokolade oder leicht geröstet umfassen können. Geringes erdiges oder blumiges Hopfenaroma möglich. Sehr geringer Diacetylgehalt möglich.

Erscheinungsbild: Kupferfarben bis dunkelbraun oder mahagonifarben. Im Allgemeinen klar, obwohl es traditionell nicht gefiltert wird. Geringe bis mäßige weißlich-braune Schaumkrone; die Haltbarkeit kann schlecht sein.

Geschmack: Im Allgemeinen ein malziges Bier, das jedoch ein sehr breites Spektrum an Malz- und Hefearomen aufweisen kann (z. B. malzig, süß, Karamell, Toffee, Toast, nussig, Schokolade, Kaffee, Röstaromen, Früchte, Lakritze, Pflaume, Rosinen) auf einer brotigen, biskuitartigen oder röstigen Basis. Kann süß bis trocken ausklingen. Versionen mit dunkleren Malzsorten können einen trockenen, gerösteten Abgang haben. Geringe bis mäßige Bittere, genug, um ein gewisses Gleichgewicht zu schaffen, aber nicht genug, um das Malz in der Balance zu überwältigen. Mäßig fruchtige Ester optional. Geringes Hopfenaroma optional. Geringes Diacetyl optional.

Mundgefühl: Leichter bis mittlerer Körper. In der Regel geringe bis mittelstarke Karbonisierung. Versionen mit Röstaromen können eine leichte Adstringenz aufweisen. Süßere Versionen können für die Stammwürze ein eher volles Mundgefühl haben. Sollte nicht flach, wässrig oder dünn sein.

Bemerkungen: Die meisten dieser Biere haben einen niedrigen Alkoholgehalt von etwa 3,2 %, aber es gibt auch stärkere Varianten (4 % und mehr) für den Export, für Feste, saisonale oder besondere Anlässe. In der Regel wird es in Fässern serviert; Flaschenbiere in Session-Stärke lassen sich nicht immer gut transportieren. Eine breite Palette von Interpretationen ist möglich. Es gibt auch helle (bernsteinfarbene bis hellbraune) Versionen, die aber noch seltener sind als dunkle Milds; diese Leitlinien beschreiben nur die moderne dunkle Version.

Geschichte: Historisch gesehen war "mild" einfach ein ungealtertes Bier und konnte als Adjektiv verwendet werden, um zwischen gealterten oder stärker gehopften Bieren zu unterscheiden. Moderne milde Biere haben ihre Wurzeln in den schwächeren X-Type Ales der 1800er Jahre, die ab den 1880er Jahren dunkler wurden, aber erst nach dem Ersten Weltkrieg wurden sie dunkelbraun. Im heutigen Sprachgebrauch steht der Begriff für ein schwächeres Bier mit

weniger Hopfenbittere als bei Bitters. Die Leitlinien beschreiben die moderne britische Version. Der Begriff "mild" ist bei den Verbrauchern derzeit etwas in Ungnade gefallen, und viele Brauereien verwenden ihn nicht mehr. Zunehmend seltener. *Es gibt keine historische Verbindung oder Beziehung zwischen Mild und Porter.*

Stilvergleich: Einige Versionen können wie moderne englische Porters mit niedrigerem Alkoholgehalt wirken. Viel weniger süß als London Brown Ale.

Charakteristische Zutaten: Helle britische Basismalze (oft recht dextrinös), Kristallmalz, dunkle Malze oder dunkle Zuckerzusätze, kann auch Zusätze wie Maisflocken enthalten und kann mit Braukaramell gefärbt sein. Charakteristische britische Ale-Hefe. Jede Art von Hopfen, da sein Charakter gedämpft ist und kaum wahrgenommen wird.

Wichtige Statistiken: Stammwürze: 7,6-9,5 °P
Endvergoren: 2,1-3,3 °P Alkohol: 3,0-3,8 %v/v
Bittere: 10-25 IBU Farbe: 28-49 EBC

Kommerzielle Beispiele: Brain's Dark, Greene King XX Mild, Hobson's Champion Mild, Mighty Oak Oscar Wilde, Moorhouse Black Cat, Theakston Traditional Mild

Tags: Session-Stärke, dunkle Farbe, obergärig, britische Inseln, traditioneller Stil, Brown-Ale-Familie, malzig

13B. Britisches Brown Ale

Gesamteindruck: Ein malziges, karamelliges, braunes britisches Ale ohne die Röstaromen eines Porters. Ausgewogen und geschmackvoll, aber in der Regel ein wenig stärker als die meisten durchschnittlichen britischen Biere.

Aroma: Leichtes, süßes Malzaroma mit Toffee-, Nuss- oder leichten Schokoladennoten und einer leichten bis starken Karamellnote. Ein leichtes, aber ansprechendes blumiges oder erdiges Hopfenaroma kann ebenfalls wahrgenommen werden. Ein leichtes Fruchtaroma kann vorhanden sein, sollte aber nicht dominieren.

Äußeres Erscheinungsbild: Dunkle bernsteinfarbene bis dunkelrotbraune Farbe. Klar. Geringe bis mäßige weißliche bis hellbraune Schaumkrone.

Geschmack: Leichte bis mäßige Malzsüße, mit leichtem bis schwerem Karamellcharakter und mittlerem bis trockenem Abgang. Malz kann auch einen nussigen, gerösteten, biskuitartigen, Toffee- oder leichten Schokoladencharakter haben. Mittlere bis niedrige Bittere. Das Malz-Hopfen-Gleichgewicht reicht von gleichmäßig bis malzbetont. Geringes blumiges oder erdiges Hopfenaroma möglich. Geringe bis mäßige fruchtige Ester sind möglich.

Mundgefühl: Mittel-leichter bis mittlerer Körper. Mittlere bis mittelhohe Karbonisierung.

Bemerkungen: Eine breit gefächerte Kategorie mit verschiedenen möglichen Interpretationen, die von heller, hopfiger bis zu tiefer, dunkler und karamellbetonter Farbe

reichen; keine der Versionen hat jedoch starke Röstaromen. Ein stärkeres Double Brown Ale war in der Vergangenheit beliebter, ist aber heute nur noch sehr schwer zu finden. London Brown Ales werden zwar unter dem Namen Brown Ale vermarktet, wir führen sie jedoch aufgrund des deutlichen Unterschieds in Bezug auf Ausgewogenheit (vor allem Süße) und Alkoholgehalt als einen anderen Stil auf; das bedeutet jedoch nicht, dass sie nicht zur selben Familie gehören.

Geschichte: Brown Ale hat eine lange Geschichte in Großbritannien, obwohl verschiedene Produkte diesen Namen zu verschiedenen Zeiten verwendet haben. Das moderne Brown Ale ist eine Kreation des 20. Jahrhunderts; es ist nicht dasselbe wie die historischen Produkte mit demselben Namen. Es wurde eine breite Palette von Geschmacksrichtungen gebraut, aber moderne Brown Ales gehören im Allgemeinen zu den stärkeren (nach heutigen britischen Standards). Dieser Stil basiert auf den modernen stärkeren britischen Brown Ales, nicht auf historischen Versionen oder dem süßeren London Brown Ale, das in der Kategorie Historisches Bier beschrieben wird. Derzeit überwiegend, aber nicht ausschließlich, ein Flaschenbier.

Charakteristische Zutaten: Britisches mildes Ale oder Pale Ale auf Malzbasis mit Karamellmalz. Kann auch geringe Mengen dunklerer Malze (z. B. Schokolade) enthalten, um die Farbe und den nussigen Charakter zu erhalten. Englische Hopfensorten sind am authentischsten.

Stil-Vergleich: Mehr malzige Ausgewogenheit als British Bitters, mit mehr Malzaromen aus dunklerem Getreide. Kräftiger als ein Dark Mild. Weniger röstig als ein English Porter. Kräftiger und weniger süß als ein London Brown Ale.

Wichtige Statistiken: Stammwürze: 10,0-12,9 °P
Endvergoren: 2,1-3,3 °P Alkohol: 4,2-5,9 %v/v
Bittere: 20-30 IBU Farbe: 24-43 EBC

Kommerzielle Beispiele: AleSmith Nut Brown Ale, Cigar City Maduro Brown Ale, Maxim Double Maxim, Newcastle Brown Ale, Riggwelter Yorkshire Ale, Samuel Smith's Nut Brown Ale

Tags: Standard-Stärke, Bernsteinfarbe, obergärig, britische Inseln, traditioneller Stil, Brown-Ale-Familie, malzig

13C. Englischer Porter

In Großbritannien einfach "Porter" genannt, wird der Name "English Porter" verwendet, um es von anderen in diesen Leitlinien beschriebenen Porter-Derivaten zu unterscheiden.

Gesamteindruck: Ein mittelstarkes dunkelbraunes englisches Ale mit einem verhaltenen röstigen, bitteren Charakter. Kann eine Reihe von Röstaromen aufweisen, im Allgemeinen ohne verbrannte Eigenschaften, und hat oft ein malziges Schokoladen- und Karamellprofil.

Aroma: Mäßiges bis mäßiges Brot-, Biskuit- und Röstmalzaroma mit leichter Röstung, oft wie Schokolade. Zusätzliche Malzkomplexität kann in Form von Karamell, Nüssen, Toffeesüße vorhanden sein. Kann bis zu einem mäßigen Grad an blumigen oder erdigen Hopfen enthalten. Mäßig fruchtige Ester sind optional, aber wünschenswert. Geringes Diacetyl optional.

Erscheinungsbild: Braune bis dunkelbraune Farbe, oft mit rubinroten Reflexen. Gute Klarheit, kann jedoch undurchsichtig sein. Mäßig cremefarbener bis hellbrauner Schaum mit guter bis mittlerer Haltbarkeit.

Geschmack: Mäßiges Brot-, Biskuit- und Röstmalzaroma mit milder bis mäßiger Schokoladenröstung und oft deutlichem

Karamell-, Nuss- oder Toffeecharakter, möglicherweise mit geringeren Anteilen dunklerer Aromen wie Kaffee oder Lakritz. Es sollte nicht verbrannt oder stark geröstet sein, obwohl kleine Mengen eine bittere Schokoladenkomplexität beitragen können. Bis zu mäßig erdiges oder blumiges Hopfenaroma möglich. Geringe bis mäßige fruchtige Ester. Mittlere bis niedrige Bittere variiert das Gleichgewicht von leicht malzig bis leicht bitter, mit einem ziemlich trockenen bis leicht süßen Abgang. Wahlweise mäßig niedriges Diacetyl.

Mundgefühl: Mittel-leichter bis mittlerer Körper. Mäßig niedrige bis mäßig hohe Karbonisierung. Leichte bis mäßig cremige Textur.

Bemerkungen: Diese Stilbeschreibung beschreibt die moderne Version des English Porter, nicht jede mögliche Variation im Laufe der Zeit in jeder Region, in der es existierte. Historische Neukreationen sollten in der Kategorie 27 Historisches Bier mit einer angemessenen Beschreibung des Bierprofils eingereicht werden. Moderne handwerkliche Biere im Vereinigten Königreich sind größer und hopfiger.

Geschichte: Das Porter entstand in London um 1700 als eine stärker gehopfte und gereifte Version des damals beliebten Brown Beer. Es hat sich aufgrund verschiedener technologischer Entwicklungen und Zutaten (z. B. der Erfindung des Schwarzmälzes im Jahr 1817 und der industriellen Großbrauerei) sowie aufgrund von Verbraucherpräferenzen, Kriegen und Steuerpolitik mehrfach weiterentwickelt. In den frühen 1800er Jahren wurde es zu einem sehr beliebten und weit verbreiteten Bierstil, bevor es in den 1870er Jahren zu einem ungealterten Bier mit geringerem Stammwürzegehalt wurde. Da der Stammwürzegehalt aller britischen Biere in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts weiter sank, wurden keine weiteren Stile mehr hergestellt (einschließlich Porter, das in den 1950er Jahren verschwunden war). Die Ära des Craft Beer führte 1978 zu seiner Wiedereinführung.

Der Name soll von seiner Beliebtheit bei der Londoner Arbeiterklasse abgeleitet worden sein, die verschiedene lastentragende Aufgaben des Tages erledigte. Im Laufe der Zeit gab es verschiedene regionale Interpretationen, und er war der Vorläufer aller Stouts (die ursprünglich "Stout Porters" genannt wurden). *Es gibt keine historische Verbindung oder Beziehung zwischen Mild und Porter.*

Charakteristische Zutaten: Die Malzsorten variieren, aber es ist immer etwas dabei, das eine dunkle Farbe erzeugt. Üblich sind Schokolade oder andere geröstete Malze, Karamellmalz, Brauzucker und Ähnliches. Bei Londoner Porters wird häufig Braunmalz als charakteristisches Aroma verwendet.

Stil-Vergleich: Unterscheidet sich vom American Porter dadurch, dass es in der Regel weichere, süßere und karamelligere Aromen, einen geringeren Stammwürzegehalt und in der Regel weniger Alkohol hat; American Porter hat auch in der Regel mehr Hopfencharakter. Mehr Substanz und Röstaromen als ein britisches Brown Ale. Höherer Alkoholgehalt als ein Dark Mild.

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

Kommerzielle Beispiele: Bateman's Salem Porter, Burton Bridge Burton Porter, Fuller's London Porter, Nethergate Old Growler Porter, RCH Old Slug Porter, Samuel Smith Taddy Porter

Tags: Standard-Stärke, dunkle Farbe, obergärig, britische Inseln, traditioneller Stil, Porter-Familie, malzig, röstig

14. SCHOTTISCHES ALE

In Schottland gibt es heute eigentlich nur drei traditionelle Bierstile: das 70/- Scottish Heavy, das 80/- Scottish Export und das Strong Scotch Ale (Wee Heavy, Style 17C). Das 60/- Scottish Light ist selten und oft nur in Fässern erhältlich, aber es scheint derzeit eine kleine Renaissance zu erleben. Alle diese Stile haben nach dem Zweiten Weltkrieg eine moderne Form angenommen, ungeachtet der früheren Verwendung der gleichen Namen. Derzeit entspricht das 60/- einem Dark Mild, das 70/- einem normalen Bitter und das 80/- einem Best oder Strong Bitter. Die schottischen Biere haben ein anderes Gleichgewicht und Geschmacksprofil, nehmen aber eine ähnliche Marktposition ein wie die englischen Biere.

Leichte, schwere und Exportbiere haben ein ähnliches Geschmacksprofil und werden häufig im Parti-Gyle-Verfahren hergestellt (Vorderwürze und Nachgüsse werden getrennt verarbeitet und so mehrere Biere unterschiedlicher Stärke hergestellt). Mit zunehmender Stammwürze nimmt auch der Charakter des Bieres zu. Traditionelle Zutaten waren dextrinöses helles Ale-Malz, Mais, dunkler Brauereizucker und Braukaramell zur Färbung. In modernen Rezepten (nach dem Zweiten Weltkrieg) werden oft kleine Mengen dunkles Malz und geringere Anteile von Kristallmalz sowie andere Zutaten wie bernsteinfarbenes Malz und Weizen hinzugefügt. Die schottischen Brauer verwendeten traditionell einstufige Infusion, oft mit mehrfachem Aufmaischen und Abläutern.

Im Allgemeinen sind diese schottischen Biere schwächer, süßer, dunkler, haben einen geringeren Vergärungsgrad und sind weniger stark gehopft als die entsprechenden modernen englischen Biere. Sie werden bei etwas kühleren Gärungstemperaturen hergestellt als ihre Gegenstücke. Viele dieser Unterschiede wurden in der volkstümlichen Überlieferung übertrieben dargestellt; sie sind zwar spürbar, aber nicht so groß, dass sie die Ausgewogenheit des Bieres beeinträchtigen und vielleicht auf eine nationale Geschmackspräferenz hinweisen. Die Ausgewogenheit bleibt aufgrund des niedrigeren Vergärungsgrades, des geringeren Alkohols und der geringeren Hopfung malzig und etwas süß. Viele dieser Abweichungen vom englischen Bier fanden zwischen Ende des 18. und Mitte des 19. Jahrhunderts statt.

Von Hausbrauern favorisierte Herstellungsverfahren wie die Karamellisierung im Kessel oder Schüttungen mit einem hohen Anteil an verschiedenen Kristallmalzen werden in der Regel nicht für traditionelle Produkte verwendet, können aber diese Aromen annähernd wiedergeben, wenn traditionelle Zutaten nicht verfügbar sind. Die Verwendung von mit Torf geräuchertem Malz ist nicht nur völlig unauthentisch, sondern erzeugt auch einen schmutzigen, phenolischen Geschmack, der in keinem dieser Stile angebracht ist. Geräucherte Versionen (mit jeder Art von Rauch) sollten in 32A Classic Style Smoked Beer eingereicht werden.

Die Verwendung der Bezeichnung "Shilling" (/-) ist eine schottische Besonderheit. Ursprünglich bezog er sich auf den Preis für Bier in Fässern, der keinesfalls über die Zeit konstant sein konnte. Shillings werden in Schottland nicht einmal mehr als Währung verwendet. Aber der Name blieb als Kurzbezeichnung für eine Biersorte erhalten, auch wenn die ursprüngliche Bedeutung während des Ersten Weltkriegs nicht mehr dem tatsächlichen Preis entsprach. Heute bedeutet er nur noch, dass eine größere Anzahl von Bieren stärker ist, zumindest innerhalb einer Brauerei. Zwischen den beiden Weltkriegen verwendeten einige Brauereien den Preis pro Pint anstelle von Shillings (z. B. Maclay 6d für 60/-, 7d für 70/-, 8d für 80/-). Verwirrenderweise war 90/- pale ale in dieser Zeit ein Flaschenbier mit niedrigem Stammwürzegehalt. Das ist in der Tat merkwürdig.

14A. Scottish Light

Gesamteindruck: Ein alkoholarmes, malziges Bier mit leichten Karamell-, Toast-, Toffee- und Fruchtaromen. Eine leichte Rösttrockenheit gleicht die Restsüße im Abgang aus, wobei die Bittere nur wahrgenommen wird, um zu verhindern, dass das Bier süßlich wird.

Aroma: Geringe bis mittlere Malzigkeit mit Karamell- und Toffeenoten sowie leichten Röst- und Zuckernoten, die an geröstete Semmelbrösel, Löffelbiskuits, englische Kekse, Graham Cracker oder Karamellbonbons erinnern könnten. Leichte Kernobstigkeit und leichtes englisches Hopfenaroma (erdig, blumig, orange-zitrusartig, würzig usw.) sind zulässig.

Äußeres Erscheinungsbild: Tief kupferfarben bis dunkelbraun. Klar. Geringer bis mäßiger, cremefarbener Schaum.

Geschmack: Mittleres Röst-Brot-Malz mit Karamell- und Toffeenoten, im Abgang leicht röstig-trocken. Ein breites Spektrum an Aromen von karamellisiertem Zucker und geröstetem Brot ist möglich, wobei ähnliche Beschreibungen wie für das Aroma verwendet werden. Saubere Malzigkeit und Gärungsprofil. Leichte Ester und Hopfenaromen sind möglich (ähnliche Deskriptoren wie im Aroma). Ausreichende Bittere, um nicht süßlich zu sein, aber mit einem malzigen Gleichgewicht und Nachgeschmack.

Mundgefühl: Mittlerer bis leichter Körper. Geringe bis mittlere Karbonisierung. Kann mäßig cremig sein.

Kommentare: Siehe Einleitung der Kategorie für detaillierte Kommentare. Aufgrund der niedrigeren Endvergärung und der daraus resultierenden Restsüße erscheint es nicht so bitter, wie in den Spezifikationen angegeben. Normalerweise ein Fassbier, aber eher selten erhältlich. Die leicht röstige Trockenheit sollte nicht als Rauch missverstanden werden; diese Biere enthalten keinen Rauch.

Geschichte: Siehe Einleitung der Kategorie. Die Shilling-Ale-Bezeichnungen wurden vor dem Ersten Weltkrieg für mildes (ungealtertes) Bier verwendet, aber erst nach dem Zweiten Weltkrieg erhielten die Stile ihre moderne Form.

Charakteristische Zutaten: Im einfachsten Fall helles Ale-Malz, kann aber auch gefärbtes Malz, Zucker, Mais, Weizen, Kristallmalz, Farbstoffe und eine Vielzahl von anderen Getreidesorten verwenden. Saubere Hefe. Weiches Wasser. Kein getorfte Rauchmalz.

Stilvergleich: Siehe Einleitung der Kategorie. Ähnlich wie andere schottische Ales, aber mit geringerem Alkoholgehalt und dunklerer Farbe. Ähnlich stark wie das untere Ende von Dark Mild, aber mit einem anderen Geschmacksprofil und einer anderen Ausgewogenheit.

Wichtige Statistiken:
Stammwürze: 7,6-8,8 °P
Endvergoren: 2,6-3,3 °P
Bittere: 10-20 IBU
Alkohol: 2,5-3,3 %v/v
Farbe: 33-43 EBC

Kommerzielle Beispiele: Belhaven Best, McEwan's 60/-

Tags: Session-Stärke, Bernsteinfarbe, obergärig, britische Inseln, traditioneller Stil, Bernstein-Ale-Familie, malzig

14B. Scottish Heavy

Gesamteindruck: Ein alkoholfreies, malziges Bier mit leichten Karamell-, Toast-, Toffee- und Fruchtaromen. Eine leichte Rösttrockenheit gleicht die Restsüße im Abgang aus, wobei die Bittere nur wahrgenommen wird, um zu verhindern, dass das Bier süßlich wird.

Aroma: Mittlere bis schwache Malzigkeit mit Karamell- und Toffeenoten sowie leichten Röst- und Zuckernoten, die an geröstete Brotkrumen, Löffelbiskuits, englische Kekse, Graham Cracker oder Karamell erinnern könnten. Leichte Kernobstigkeit und leichtes englisches Hopfenaroma (erdig, blumig, orange-zitrusartig, würzig usw.) sind zulässig.

Äußeres Erscheinungsbild: Hell kupferfarben bis braun. Klar. Geringer bis mäßiger, cremefarbener Schaum.

Geschmack: Mittleres Röst-Brot-Malz mit Karamell- und Toffeenoten, im Abgang leicht röstig-trocken. Ein breites Spektrum an Aromen von karamellisiertem Zucker und geröstetem Brot ist möglich, wobei ähnliche Beschreibungen wie für das Aroma verwendet werden. Saubere Malzigkeit und Gärungsprofil. Leichte Ester und Hopfenaromen sind möglich (ähnliche Deskriptoren wie im Aroma). Ausreichende Bittere, um nicht süßlich zu sein, aber mit einem malzigen Gleichgewicht und Nachgeschmack.

Mundgefühl: Mittlerer bis leichter Körper. Geringe bis mittlere Karbonisierung. Kann mäßig cremig sein.

Kommentare: Siehe Einleitung der Kategorie für detaillierte Kommentare. Aufgrund der niedrigeren Endvergärung und daraus resultierender Restsüße erscheint es nicht so bitter wie in der Spezifikation angegeben. Die leicht röstige Trockenheit sollte nicht mit Rauch verwechselt werden; diese Biere enthalten keinen Rauch.

Geschichte: Siehe Einleitung der Kategorie. Die Bezeichnungen für Shilling-Ale wurden vor dem Ersten Weltkrieg für mildes (ungealtertes) Bier verwendet, aber erst nach dem Zweiten Weltkrieg erhielten die Stile ihre moderne Form.

Charakteristische Zutaten: Im einfachsten Fall helles Ale-Malz und farbiges Malz, kann aber auch Zucker, Mais, Weizen, Kristallmalz, Farbstoffe und eine Vielzahl anderer Getreidesorten verwenden. Saubere Hefe. Weiches Wasser. *Kein getorfte Rauchmalz.*

Stilvergleich: Siehe Einleitung der Kategorie. Ähnlich wie andere Scottish Ales im Geschmacksprofil, heller in der Farbe und stärker als ein Scottish Light. Ähnlich stark wie ein Ordinary Bitter, aber mit einem anderen Geschmacksprofil und einer anderen Ausgewogenheit.

Wichtige Statistiken: Stammwürze: 8,8-10,0 °P
Endvergoren: 2,6-3,8 °P Alkohol: 3,3-3,9 %v/v
Bittere: 10-20 IBU Farbe: 24-39 EBC

Kommerzielle Beispiele: McEwan's 70/-, Orkney Raven Ale

Tags: Session-Stärke, Bernsteinfarbe, obergärig, britische Inseln, traditioneller Stil, Bernstein-Ale-Familie, malzig

14C. Scottish Export

Gesamteindruck: Ein mittelstarkes, malziges Bier mit leichten Karamell-, Toast-, Toffee- und Fruchtaromen. Eine leichte Rösttrockenheit gleicht die Restsüße im Abgang aus, wobei die Bittere nur wahrgenommen wird, um zu verhindern, dass das Bier süßlich wird.

Aroma: Mittlere Malzigkeit mit Karamell- und Toffeenoten sowie leichten Röst- und Zuckernoten, die an geröstete Semmelbrösel, Löffelbiskuits, englische Kekse, Graham Cracker oder Karamell erinnern könnten. Leichte Kernobstigkeit und leichtes englisches Hopfenaroma (erdig, blumig, orange-zitrusartig, würzig usw.) sind zulässig.

Äußeres Erscheinungsbild: Hell kupferfarben bis braun. Klar. Geringer bis mäßiger, cremefarbener Schaum.

Geschmack: Mittleres Röst-Brot-Malz mit Karamell- und Toffeenoten, im Abgang leicht röstig-trocken. Ein breites Spektrum an karamellisierten Zucker- und Röstbrotaromen ist möglich, wobei ähnliche Beschreibungen wie beim Aroma verwendet werden. Saubere Malzigkeit und Gärungsprofil. Leichte Ester und Hopfenaromen sind möglich (ähnliche Deskriptoren wie im Aroma). Ausreichende Bittere, um nicht süßlich zu sein, aber mit einem malzigen Gleichgewicht und Nachgeschmack.

Mundgefühl: Mittlerer Körper. Mittel-niedrige bis mittlere Karbonisierung. Kann mäßig cremig sein.

Kommentare: Siehe Einleitung der Kategorie für detaillierte Kommentare. Aufgrund der niedrigeren Endvergärung und daraus resultierender Restsüße erscheint es nicht so bitter wie in der Spezifikation angegeben. Die leicht röstige Trockenheit sollte nicht mit Rauch verwechselt werden; Rauch ist in diesen Bieren nicht vorhanden. Amerikanisierte Versionen sind oft stärker (ähnlich wie die amerikanische Behandlung von Irish Red Ales).

Geschichte: Siehe Einleitung der Kategorie. Die Shilling-Ale-Bezeichnungen wurden vor dem Ersten Weltkrieg für mildes (ungealtertes) Bier verwendet, aber erst nach dem Zweiten Weltkrieg erhielten die Stile ihre moderne Form.

Charakteristische Zutaten: Im einfachsten Fall helles Ale-Malz und farbiges Malz, kann aber auch Zucker, Mais, Weizen, Kristallmalz, Farbstoffe und eine Vielzahl anderer Getreidesorten verwenden. Saubere Hefe. Weiches Wasser. *Kein getorfte Rauchmalz.*

Stilvergleich: Siehe Einleitung der Kategorie. Stärker als andere schottische Biere, aber mit einem ähnlichen Geschmacksprofil. Ähnlich stark wie Best Bitter und Strong Bitter, aber mit einem anderen Geschmacksprofil und einer anderen Ausgewogenheit.

Wichtige Statistiken: Stammwürze: 10,0-14,7 °P
Endvergoren: 2,6-4,1 °P Alkohol: 3,9-6,0 %v/v
Bittere: 15-30 IBU Farbe: 24-39 EBC

Kommerzielle Beispiele: Belhaven Scottish Ale, Broughton Wee Jock 80 Shilling, Caledonian Edinburgh Castle, McEwan's 80/-, McEwan's Export, Traquair Bear Ale

Tags: Standard-Stärke, Bernsteinfarbe, obergärig, britische Inseln, traditioneller Stil, Bernstein-Ale-Familie, malzig

15. IRISCHES BIER

Die in dieser Kategorie zusammengefassten traditionellen irischen Biere sind bernsteinfarbene bis dunkle, obergärige Biere von mäßiger bis leicht starker Stärke. Sie werden oft missverstanden, weil es Unterschiede bei den Exportversionen gibt oder weil man sich zu sehr auf die spezifischen Eigenschaften von Bieren konzentriert, die von bekannten Großbrauereien hergestellt werden. Jeder der Stile in dieser Gruppierung hat ein breiteres Spektrum als gemeinhin angenommen wird.

15A. Irish Red Ale

Gesamteindruck: Ein leicht zu trinkendes Pint, oft mit subtilen Aromen. Leicht malzig in der Balance, manchmal mit einer anfänglichen weichen Toffee- oder Karamellsüße, einem leicht getreidig-bissigen Gaumen und einem Hauch von gerösteter Trockenheit im Abgang. Bei manchen Versionen stehen Karamell und Süße stärker im Vordergrund, bei anderen der getreidige Geschmack und die geröstete Trockenheit.

Aroma: Geringes bis mittleres Malzaroma, entweder neutral-getreidig oder mit leichtem Karamell-, Toast- oder Toffeecharakter. Sehr leichter Buttercharakter möglich. Geringes erdiges oder blumiges Hopfenaroma möglich. Ziemlich sauber.

Äußeres Erscheinungsbild: Mittlere bernsteinfarbene bis mittlere rötlich-kupferne Farbe. Klar. Geringe weißliche bis hellbraune Schaumkrone, mittlere Persistenz.

Geschmack: Mäßiges bis sehr geringes Karamellmalzaroma und Süße, selten mit einer leichten Buttersüße- oder Toffee-ähnlichen Qualität. Am Gaumen oft ziemlich neutral und getreidig oder mit einer leichten Röst- oder Biskuitnote, die im Abgang einen leichten Geschmack von geröstetem Getreide und eine charakteristische Trockenheit verleiht. Ein leicht erdiges oder blumiges Hopfenaroma ist optional. Mittlere bis niedrige Bittere. Mittel-trockener bis trockener Abgang. Sauber und weich. Wahlweise mit wenig Estern. Das Gleichgewicht tendiert leicht in Richtung Malz, obwohl eine leichte Verwendung von geröstetem Getreide die Wahrnehmung der Bittere leicht erhöhen kann.

Mundgefühl: Mittelschwerer bis mittlerer Körper, wobei Exemplare mit geringem Diacetylgehalt ein leicht glitschiges Mundgefühl haben können (nicht erforderlich). Mäßige Karbonisierung. Weich.

Bemerkungen: Der Stil ist ziemlich breit gefächert, so dass es auch andere als die traditionellen irischen Sorten gibt. Irische Exemplare haben in der Regel einen niedrigeren Alkoholgehalt, sind getreidiger und trockener im Abgang, während nicht-irische Versionen oft einen höheren Alkoholgehalt haben, süßer, vielleicht karamelliger und esterartig sind und oft saisonale Angebote darstellen.

Geschichte: Irland kann zwar auf eine lange Tradition des Bierbrauens zurückblicken, aber der moderne Irish Red Ale-Stil ist im Wesentlichen eine Anpassung oder Interpretation des beliebten englischen Bitter-Stils mit weniger Hopfen und etwas Röstung, um Farbe und Trockenheit hinzuzufügen, auch wenn manche eine längere Geschichte vermuten. In Irland wurde es als handwerklicher Bierstil wiederentdeckt und ist heute zusammen mit einem Pale Ale und einem Stout ein wesentlicher Bestandteil des Sortiments der meisten Brauereien.

Charakteristische Zutaten: Enthält in der Regel etwas geröstete Gerste oder schwarzes Malz für die rötliche Farbe und den trockenen, gerösteten Abgang. Helles Grundmalz. Karamellmalze wurden in der Vergangenheit importiert und waren teurer, so dass sie nicht von allen Brauern verwendet wurden.

Stil-Vergleich: Ein weniger bitteres und hopfiges irisches Äquivalent zu einem englischen Bitter, mit einem trockenen Abgang durch geröstete Gerste. Höher vergoren mit weniger Karamellgeschmack und Körper als gleichstarke schottische Ales.

Wichtige Statistiken: Stammwürze: 9,0-11,4 °P
Endvergoren: 2,6-3,6 °P Alkohol: 3,8-5,0 %v/v
Bittere: 18 – 28 IBU Farbe: 18-28 EBC

Kommerzielle Beispiele: Franciscan Well Rebel Red, Kilkenny Irish Beer, Murphy's Irish Red, O'Hara's Irish Red Ale, Porterhouse Nitro Red Ale, Smithwick's Irish Ale

Tags: Standard-Stärke, bernsteinfarben, obergärig, britische Inseln, traditioneller Stil, Bernstein-Ale-Familie, ausgewogen

15B. Irish Stout

Gesamteindruck: Ein Schwarzbier mit einem ausgeprägten Röstaroma, das oft an Kaffee erinnert. Die Ausgewogenheit kann von ziemlich gleichmäßig bis ziemlich bitter reichen, wobei die ausgewogeneren Versionen eine leichte malzige Süße aufweisen und die bitteren Versionen ziemlich trocken sind. Fassbierversionen sind in der Regel cremig, da sie mit Stickstoff aufgegast werden, aber Flaschenversionen haben diesen durch den Ausschank erzeugten Charakter nicht. Der Röstgeschmack kann von trocken und kaffeeartig bis hin zu etwas schokoladig reichen.

Aroma: In der Regel dominiert ein mäßiges kaffeeähnliches Aroma; kann leichte Sekundärnoten von dunkler Schokolade, Kakao und geröstetem Getreide aufweisen. Mittlere bis geringe Ester optional. Geringes erdiges oder blumiges Hopfenaroma möglich.

Erscheinungsbild: Tiefschwarz bis tiefbraun mit granatfarbenen Reflexen. Laut Guinness "sieht Guinness-Bier zwar schwarz aus, ist aber in Wirklichkeit ein sehr dunkler Rubinton". Undurchsichtig. Eine dicke, cremige, lang anhaltende, bräunliche Schaumkrone ist charakteristisch, wenn es aufgegast mit Stickstoff serviert wird, aber erwarten Sie keine dichte, cremige Schaumkrone bei einem Flaschenbier.

Geschmack: Mäßig geröstetes Getreide- oder Malzaroma mit mittlerer bis starker Bittere. Der Abgang kann trocken und kaffeeartig bis mäßig ausgewogen mit einem Hauch von Karamell oder malziger Süße sein. Hat in der Regel kaffeeartige Aromen, kann aber auch einen bittersüßen oder ungesüßten Schokoladencharakter im Gaumen haben, der bis in den Abgang hinein anhält. Ausgleichende Faktoren können eine gewisse Cremigkeit, eine mittlere Fruchtigkeit oder ein mittleres erdiges Hopfenaroma sein. Der Grad der Bittere ist etwas variabel, ebenso wie der Röstcharakter und die Trockenheit des Abgangs; dies lässt Raum für Interpretationen durch die Brauer.

Mundgefühl: Mittel-leichter bis mittel-voller Körper, mit einem etwas cremigen Charakter - vor allem, wenn es mit Stickstoff ausgeschenkt wird. Geringe bis mittlere Karbonisierung. Für die hohe Hopfenbittere und den hohen Anteil an dunklem Getreide ist dieses Bier bemerkenswert

weich. Kann eine leichte Adstringenz von den gerösteten Körnern haben, obwohl Härte unerwünscht ist.

Bemerkungen: Traditionell ein Produkt vom Fass. Moderne Exemplare werden fast immer mit einem Stickstoff-Ausschank in Verbindung gebracht. Erwarten Sie nicht, dass Flaschenbiere die volle, cremige Textur oder die sehr lang anhaltende Schaumkrone haben, die mit dem Mischgasausschank verbunden ist. In Irland gibt es regionale Unterschiede, ähnlich wie bei den englischen Bitters. Stouts vom Typ Dublin verwenden geröstete Gerste, sind bitterer und trockener. Cork-Stouts sind süßer, weniger bitter und haben Aromen von Schokolade und Spezialmalz.

Geschichte: Der Stil hat sich aus dem Londoner Porter entwickelt, der jedoch einen volleren, cremigeren, "stärkeren" Körper und eine höhere Stärke aufweist. Guinness begann 1799, ausschließlich Porter zu brauen, und um 1810 eine "kräftigere Art von Porter". Irisches Stout unterschied sich Ende des 19. Jahrhunderts vom Londoner Single Stout (oder einfach Porter), wobei der Schwerpunkt auf dunkleren Malzsorten und Röstgerste lag. Nach dem Zweiten Weltkrieg begann Guinness mit der Verwendung von Flockengerste, und Guinness Draught wurde 1959 als Marke eingeführt. In den späten 1980er- und 1990er-Jahren wurden Dosen und Flaschen entwickelt, in denen Guinness Draught ("Widget") abgefüllt wird.

Charakteristische Zutaten: Dunkle Röstmalze oder -getreide, so dass das Bier eine schwarze Farbe erhält. Helles Malz. Kann ungemälzte Körner für den Körper verwenden.

Stil-Vergleich: Weniger stark als ein Irish Extra Stout. Dunkler in der Farbe (schwarz) als ein English Porter (braun).

Wichtige Statistiken: Stammwürze: 9,0-11,0 °P
Endvergoren: 1,8-2,8 °P Alkohol: 3,8-5,0 %v/v
Bittere: 25-45 IBU Farbe: 49-79 EBC

Kommerzielle Beispiele: Beamish Irish Stout, Belhaven Black Stout, Guinness Draught, Murphy's Irish Stout, O'Hara's Irish Stout, Porterhouse Irish Stout

Tags: Standard-Stärke, dunkle Farbe, obergärig, britische Inseln, traditioneller Stil, Stout-Familie, bitter, röstig

15C. Irish Extra Stout

Gesamteindruck: Ein vollmundigeres Schwarzbier mit ausgeprägtem Röstaroma, das oft an Kaffee und dunkle Schokolade erinnert und eine gewisse malzige Komplexität aufweist. Die Ausgewogenheit kann von mäßig bittersüß bis bitter reichen, wobei die ausgewogeneren Versionen einen bis zu mäßigen Malzreichtum aufweisen und die bitteren Versionen recht trocken sind.

Aroma: Mäßiges bis mäßig ausgeprägtes kaffeeähnliches Aroma, oft mit leichten Sekundärnoten von dunkler Schokolade, Kakao, Keksen, Vanille oder geröstetem Getreide. Mittlere bis geringe Ester optional. Geringes bis gar kein Hopfenaroma, kann leicht erdig oder würzig sein, ist aber normalerweise nicht vorhanden. Malz und Röstaromen dominieren das Aroma.

Erscheinungsbild: Tiefschwarz. Undurchsichtig. Charakteristisch ist eine dicke, cremige, anhaltende hellbraune Schaumkrone.

Geschmack: Mäßiges bis mäßig starkes, dunkel geröstetes Getreide- oder Malzaroma mit einer mittleren bis mittelstarken Bittere. Der Abgang kann trocken und kaffeeähnlich bis mäßig ausgewogen sein, mit bis zu mäßiger Karamell- oder Malzsüße. Typischerweise hat es röstkaffeeähnliche Aromen, aber oft auch einen dunklen Schokoladencharakter im Gaumen, der bis

in den Abgang hinein anhält. Im Hintergrund sind oft Mokka- oder Biskuitaromen vorhanden, die die Komplexität erhöhen. Mittlere bis geringe Fruchtigkeit möglich. Mittlere erdige oder würzige Hopfenaromen sind möglich. Der Grad der Bittere ist etwas variabel, ebenso wie der Röstcharakter und die Trockenheit des Abgangs; die Brauer können dies selbst interpretieren.

Mundgefühl: Mittlerer bis voller Körper, mit einem etwas cremigen Charakter. Mäßige Karbonisierung. Sehr weich. Kann eine leichte Adstringenz von dem gerösteten Getreide haben, obwohl Härte unerwünscht ist. Es kann ein leicht wärmender Charakter festgestellt werden.

Bemerkungen: Traditionell ein stärkeres, in Flaschen abgefülltes Produkt mit einer Reihe von gleichwertigen Interpretationsmöglichkeiten, die sich am häufigsten in Röstaroma und Süße unterscheiden. Die meisten traditionellen irischen, kommerziellen Exemplare liegen im Bereich von 5,6 bis 6,0 %v/v.

Geschichte: Dieselben Wurzeln wie Irish Stout, aber als stärkeres Produkt. Guinness Extra Stout (Extra Superior Porter, später Double Stout) wurde erstmals 1821 gebraut und war in erster Linie ein Flaschenprodukt.

Charakteristische Zutaten: Ähnlich wie Irish Stout. Kann zusätzlich dunkle Kristallmalze oder dunklen Zucker enthalten.

Stil-Vergleich: In Bezug auf Stärke und Geschmacksintensität liegt es zwischen einem Irish Stout und einem Foreign Extra Stout, allerdings mit einer ähnlichen Ausgewogenheit. Mehr Körper, Reichhaltigkeit und oft Malzkomplexität als ein Irish Stout. Schwarz in der Farbe, nicht braun wie ein englisches Porter.

Wichtige Statistiken: Stammwürze: 12,9-15,2 °P
Endvergoren: 2,6-3,6 °P Alkohol: 5,0-6,5 %v/v
Bittere: 35-50 IBU Farbe: 59-79 EBC

Kommerzielle Beispiele: Guinness Extra Stout, O'Hara's Leann Folláin, Porterhouse XXXX, Sheaf Stout

Tags: hochprozentig, dunkle Farbe, obergärig, britische Inseln, traditioneller Stil, Stout-Familie, bitter, röstig

16. DUNKLES BRITISCHES BIER

Diese Kategorie enthält mittelstarke bis starke, bittere bis süße, moderne britische und irische Stouts, die ihren

16A. Sweet (Süßes) Stout

Gesamteindruck: Ein sehr dunkles, süßes, vollmundiges, leicht röstiges Stout, das an Kaffee-Sahne oder gesüßten Espresso erinnern kann.

Aroma: Mildes Aroma von geröstetem Getreide, manchmal mit Kaffee- oder Schokoladennoten. Oft entsteht der Eindruck von cremiger Süße. Die Fruchtigkeit kann gering bis mäßig ausgeprägt sein. Geringes Diacetyl möglich. Geringes blumiges oder erdiges Hopfenaroma möglich.

Erscheinungsbild: Von sehr dunkelbrauner bis schwarzer Farbe. Klar, wenn nicht undurchsichtig. Cremige hellbraune bis braune Schaumkrone.

Geschmack: Am Gaumen dominieren dunkle Röst-, Kaffee- und Schokoladenaromen. Geringe bis mäßige fruchtige Ester. Mäßige Bittere. Mittlere bis starke Süße bildet einen Kontrapunkt zum Röstcharakter und zur Bittere und hält bis zum Abgang an. Das Gleichgewicht zwischen dunklem Getreide oder Malz und Süße kann variieren, von ziemlich süß bis mäßig trocken und etwas röstig. Geringer Diacetylgehalt möglich. Geringes blumiges oder erdiges Hopfenaroma optional.

Mundgefühl: Mittelkräftig bis vollmundig und cremig. Geringe bis mittlere Karbonisierung. Die hohe Restsüße aus unvergorenem Zucker verstärkt das vollmundige Geschmackserlebnis.

Bemerkungen: Das Gewicht ist in Großbritannien niedrig (manchmal niedriger als in der unten stehenden Statistik), bei exportierten und US-amerikanischen Erzeugnissen höher. Es gibt Variationen, wobei der Grad der Restsüße, die Intensität des Röstcharakters und das Gleichgewicht zwischen beiden die Variablen sind, die am meisten der Interpretation unterliegen.

Geschichte: Eine englische Art von Stout, die in den frühen 1900er Jahren entwickelt wurde. Historisch als "Milk" oder "Cream" Stouts bekannt, ist diese Bezeichnung in England rechtlich nicht mehr zulässig, kann aber anderswo akzeptabel sein. Der Name "Milk" leitet sich von der Verwendung des Milchzuckers *Laktose* als Süßungsmittel ab. Ursprünglich wurde es als Tonikum für Invaliden und stillende Mütter vermarktet.

Charakteristische Zutaten: Basis aus hellem Malz mit dunklen Malzen oder Getreide. Es können Getreide- oder Zuckerzusätze verwendet werden. Häufig wird Laktose zugesetzt, um zusätzliche Restsüße zu erhalten.

Stil-Vergleich: Viel süßer und weniger bitter als andere Stouts, mit Ausnahme des stärkeren Tropical Stout. Der Röstcharakter ist mild, nicht verbrannt wie bei anderen Stouts. Kann ähnlich ausgewogen sein wie Oatmeal Stout, wenn auch mit mehr Süße.

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

Kommerzielle Beispiele: Bristol Beer Factory Milk Stout, Firestone Nitro Merlin Milk Stout, Left Hand Milk Stout, Lancaster Milk Stout, Mackeson's XXX Stout, Marston's Pearl Jet Stout

Tags: Standard-Stärke, dunkle Farbe, obergärig, britische Inseln, traditioneller Stil, Stout-Familie, malzig, röstig, süß

Ursprung in England haben, auch wenn einige heute eher mit Irland in Verbindung gebracht werden. In diesem Fall bedeutet "britisch" die britischen Inseln im weiteren Sinne, nicht Großbritannien.

16B. Oatmeal Stout

Gesamteindruck: Ein dunkles, röstiges, vollmundiges Stout mit genügend Süße, um das Hafergerüst zu unterstützen. Die Süße, die Ausgewogenheit und der Eindruck von Haferflocken können stark variieren.

Aroma: Mild getreidiger, röstiger, kaffeeartiger Charakter mit einer leichten malzigen Süße, die den Eindruck von Kaffee und Sahne vermitteln kann. Geringe bis mittelstarke Fruchtigkeit. Mittlere bis geringe erdige oder blumige Hopfenaromen möglich. Ein leichtes getreidig-nussiges Haferflockenaroma ist fakultativ. Mittlere bis geringe Diacetylwerte sind möglich, aber normalerweise nicht vorhanden.

Erscheinungsbild: Braun bis schwarz in der Farbe. Dichter, cremiger, anhaltender bräunlicher bis brauner Schaum. Klar, wenn nicht undurchsichtig.

Geschmack: Ähnlich wie das Aroma, mit mildem Röstkaffee-, Milkschokoladen- oder Kaffee-Sahne-Geschmack und geringer bis mittelstarker Fruchtigkeit. Hafer kann einen röstig-nussigen, getreidigen oder erdigen Geschmack hinzufügen. Mittlere Bittere. Mittelsüßer bis halbtrockener Abgang, der die Wahrnehmung der Ausgewogenheit beeinflusst. Malziger, röstiger, nussiger Nachgeschmack. Mittlere bis geringe erdige oder blumige Hopfenaromen (optional). Mittlere bis geringe Diacetylwerte möglich, aber normalerweise nicht vorhanden.

Mundgefühl: Mittlerer bis voller Körper, mit einer glatten, seidigen, samtigen, manchmal fast öligen Geschmeidigkeit durch die Haferflocken. Cremig. Mittlere bis mittelstarke Karbonisierung. Stärkere Versionen können leicht wärmend sein.

Anmerkungen: Bei der Beurteilung sind Unterschiede in der Ausgewogenheit und Interpretation zu berücksichtigen. Amerikanische Versionen sind tendenziell hopfiger, weniger süß und weniger fruchtig als englische Exemplare. Bittere, Süße und Haferflockeneindruck variieren. Leichte Verwendung von Haferflocken kann zu einer gewissen Geschmeidigkeit des Körpers und einem reichhaltigen Geschmack führen, während starke Verwendung von Haferflocken einen ziemlich intensiven Geschmack mit einem fast öligen Mundgefühl und einem trockenen Abgang bewirken kann.

Geschichte: Eine Variante des nahrhaften oder ungültigen Stouts, um 1900 unter Verwendung von Hafermehl in der Schüttung, ähnlich - aber unabhängig von der Entwicklung des süßen Stouts mit Laktose. Eine ursprüngliche schottische Version verwendete eine erhebliche Menge an Hafermalz. Später gab es eine zwielfichtige Phase, in der einige englische Brauer eine Handvoll Hafer in ihre partikulären Stouts mischten, um zu Marketingzwecken legal ein "gesundes" Oatmeal Stout herzustellen. In der Zeit zwischen den Weltkriegen war es in England sehr beliebt und wurde in der Craft-Bier-Ära für den Export wiederbelebt, was dazu beitrug, dass es zu einem beliebten modernen amerikanischen Craft-Bier-Stil wurde, bei dem eine spürbare (nicht symbolische) Menge Hafer verwendet wird.

Charakteristische Zutaten: Helle, karamellierte und dunkel geröstete Malze (oft Schokolade) und Getreide.

Hafermehl oder gemälzter Hafer (5-20% oder mehr). Hopfen hauptsächlich zur Bitterung. Kann Brauzucker oder Sirup verwenden. Englische Ale-Hefe.

Stil-Vergleich: Die meisten sind eine Kreuzung zwischen einem Irish Extra Stout und einem Sweet Stout mit Hafermehlzusatz. Es gibt mehrere Varianten, wobei die süßeren Versionen eher einem Sweet Stout mit Haferflocken anstelle von Laktose und die trockeneren Versionen eher einem nussigen, würzigen Irish Extra Stout ähneln. Beide betonen eher den Körper und das Mundgefühl.

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

Kommerzielle Beispiele: Anderson Valley Barney Flats Oatmeal Stout, Broughton Stout Jock, St-Ambroise Oatmeal Stout, Samuel Smith Oatmeal Stout, Summit Oatmeal Stout, Young's London Stout

Tags: Standard-Stärke, dunkle Farbe, obergärig, britische Inseln, traditioneller Stil, Stout-Familie, ausgewogen, röstig

16C. Tropical Stout

Gesamteindruck: Ein sehr dunkles, süßes, fruchtiges, mäßig starkes Stout mit weichen, röstigen Aromen, aber ohne verbrannte Schärfe.

Aroma: Die Süße ist mäßig bis stark ausgeprägt. Mäßiges bis starkes Kaffee- oder Schokoladenröstaroma, aber nicht verbrannt. Mittlere bis starke Fruchtigkeit. Kann Melasse, Lakritze, verbrannten Zucker, Trockenfrüchte oder weinartige Aromen aufweisen. Stärkere Versionen können ein subtiles, sauberes Alkoholaroma aufweisen. Geringes Hopfenaroma optional. Wahlweise mit wenig Diacetyl.

Erscheinungsbild: Sehr tiefbraune bis schwarze Farbe. Die Klarheit wird gewöhnlich durch die tiefe Farbe verdeckt. Klar, wenn nicht undurchsichtig. Große hellbraune bis braune Schaumkrone mit guter Retention.

Geschmack: Ziemlich süß mit sanften dunklen Getreidearomen und zurückhaltender, mittel-niedriger bis mittlerer Bittere. Weiches, röstiges Aroma, oft wie Kaffee oder Schokolade, obwohl in der Balance durch den süßen Abgang gemildert. Kein verbranntes Malzaroma oder scharfer Biss im Abgang. Mäßig bis stark fruchtige Ester. Kann eine süße, dunkle Rum-, Melasse- oder gebrannte Zucker-ähnliche Qualität haben. Geringes Hopfenaroma optional. Mittel-niedriges Diacetyl optional.

Mundgefühl: Mittelkräftiger bis voller Körper, oft mit einem weichen, cremigen Charakter. Kann eine wärmende, aber nicht scharfe Alkoholpräsenz aufweisen. Mäßige bis mäßig hohe Karbonisierung.

Kommentare: Erstaunlich erfrischend in einem heißen Klima. Der Süßegrad kann stark variieren. *Tropical* bedeutet, dass das Bier aus den Tropen stammt und dort beliebt ist, und nicht, dass es aufgrund von Hopfen oder Früchten Merkmale von tropischen Früchten aufweist.

Geschichte: Eine lokale Adaption ausländischer Extra Stouts, die mit einheimischen Zutaten und Methoden in der Karibik und anderen tropischen Märkten gebraut werden. Die Bittere ist geringer als bei den Export-Stouts, da diese Biere nicht ins Ausland verschifft werden müssen, und um den lokalen Geschmacksvorlieben zu entsprechen.

Charakteristische Zutaten: Ähnlich wie ein Sweet Stout, aber mit höherem Alkoholgehalt. Helle und dunkle geröstete Malze und Körner. Hopfen hauptsächlich für die Bittere. Zur Erhöhung der Stammwürze können Zusatzstoffe und Zucker

verwendet werden. Wird in der Regel mit warm vergorener Lagerhefe hergestellt.

Stil-Vergleich: Schmeckt wie ein vergrößertes Sweet Stout mit mehr Fruchtigkeit. Ähnlich wie einige Imperial Stouts ohne die hohe Bittere, die starke oder verbrannte Röstigkeit und den späten Hopfen und mit geringerem Alkohol. Viel süßer und weniger hopfig als American Stouts. Deutlich süßer und weniger bitter als die ähnlich gehaltvollen Foreign Extra Stouts.

Wichtige Statistiken: Stammwürze: 13,8-18,2 °P
Endvergoren: 2,6-4,6 °P Alkohol: 5,5-8,0 %v/v
Bittere: 30-50 IBU Farbe: 59-79 EBC

Kommerzielle Beispiele: ABC Extra Stout, Bahamian Strong Back Stout, Dragon Stout, Jamaica Stout, Lion Stout, Royal Extra Stout

Tags: hochprozentig, dunkle Farbe, obergärig, britische Inseln, traditioneller Stil, Stout-Familie, malzig, röstig, süß

16D. Foreign Extra Stout

Gesamteindruck: Ein sehr dunkles, reichhaltiges, mäßig starkes, ziemlich trockenes Stout mit ausgeprägten Röstaromen.

Aroma: Mäßige bis starke Röstung, wie Kaffee, dunkle Schokolade oder leicht verbranntes Getreide. Geringe bis mittlere Fruchtigkeit. Kann ein süßes Aroma oder Melasse, Lakritz, Trockenfrüchte oder weinartige Aromen aufweisen. Stärkere Versionen können ein subtiles, sauberes Aroma von Alkohol haben. Geringes erdiges, krautiges oder blumiges Hopfenaroma möglich. Geringes Diacetyl optional.

Erscheinungsbild: Sehr tiefbraune bis schwarze Farbe. Die Klarheit wird gewöhnlich durch die tiefe Farbe verdeckt. Klar, wenn nicht undurchsichtig. Große hellbraune bis braune Schaumkrone mit guter Retention.

Geschmack: Mäßige bis starke Röstung, wie Kaffee, dunkle Schokolade oder leicht verbranntes Getreide, jedoch ohne scharfen Biss. Geringe bis mittlere Ester. Mittlere bis starke Bittere. Mäßig trockener Abgang. Mäßig erdiges, krautiges oder blumiges Hopfenaroma (optional). Wahlweise mittel bis wenig Diacetyl.

Mundgefühl: Mittelkräftiger bis voller Körper, oft mit einem weichen, manchmal cremigen Charakter. Kann eine wärmende, aber nicht scharfe Alkoholpräsenz aufweisen. Mäßige bis mäßig hohe Karbonisierung.

Kommentare: Auch bekannt als Foreign Stout, Export Stout und Foreign Export Stout. Historische Versionen (zumindest vor dem Ersten Weltkrieg) hatten den gleichen OG-Wert wie inländische Extra Stouts, konnten aber je nach Brauerei einen höheren Alkoholgehalt haben, weil sie eine lange Sekundärreife hatten, in der Brett an ihnen arbeitete. Der Unterschied zwischen inländischen und ausländischen Versionen lag in der Hopfung und der Länge der Reifung.

Geschichte: Stärkere Stouts, die heute für den Exportmarkt gebraut werden, deren Geschichte aber bis ins 18. und 19. Jahrhundert zurückreicht, als sie stärker gehopfte Versionen der stärkeren Export-Stouts waren. Ursprünglich wurden sie in Fässern abgefüllt, aber Guinness stellte diese Praxis in den 1950er Jahren ein. Guinness Foreign Extra Stout (ursprünglich West India Porter, später Foreign Extra Double Stout) wurde nach Angaben von Guinness erstmals 1801 mit "zusätzlichem Hopfen gebraut, um ihm einen unverwechselbaren Geschmack und eine längere Haltbarkeit bei heißem Wetter zu verleihen."

Charakteristische Zutaten: Helle und dunkle Röstmalze und -getreide, in der Vergangenheit konnten auch braune und

bernsteinfarbene Malze verwendet werden. Hopfen hauptsächlich für die Bittere, typischerweise englische Sorten. Kann Zusatzstoffe und Zucker zur Erhöhung der Stammwürze verwenden.

Stil-Vergleich: Ähnlich ausgewogen wie ein Irish Extra Stout, aber mit mehr Alkohol. Nicht so groß und intensiv wie ein Imperial Stout. Es fehlt die starke Bittere und der hohe Anteil an spätem Hopfen eines American Stout. Ähnlicher Stammwürzegehalt wie Tropical Stout, aber mit trockenerem Abgang und höherer Bittere.

Wichtige Statistiken:
Endvergoren: 2,6-4,6 °P
Bittere: 50-70 IBU

Stammwürze: 13,8-18,2 °P
Alkohol: 6,3-8,0 %v/v
Farbe: 59-79 EBC

Kommerzielle Beispiele: Coopers Best Extra Stout, Guinness Foreign Extra Stout, The Kernel Export Stout London 1890, La Cumbre Malpais Stout, Pelican Tsunami Export Stout, Ridgeway Foreign Export Stout

Tags: hochprozentig, dunkle Farbe, obergärig, britische Inseln, traditioneller Stil, Stout-Familie, ausgewogen, röstig

17. STARKES BRITISCHES ALE

Diese Kategorie enthält stärkere, nicht röstige Ales von den britischen Inseln. Sie deckt den Stilbereich oberhalb von Bitters, Milds und Brown Ales ab, schließt aber Porters und Stouts aus.

17A. Britisches Strong Ale

Gesamteindruck: Ein Bier mit respektablem Alkoholgehalt, das traditionell in Flaschen abgefüllt, konditioniert und gelagert wird. Es kann sehr unterschiedlich interpretiert werden, aber die meisten weisen einen unterschiedlichen Grad an Malzfülle, spätem Hopfen und Bittere, fruchtigen Estern und Alkoholwärme auf. Die Malz- und Zusatzaromen und die Intensität können stark variieren, aber jede Kombination sollte zu einem angenehmen Gaumenerlebnis führen.

Aroma: Malzig-süß mit fruchtigen Estern, oft mit einer komplexen Mischung aus Trockenfrüchten, Karamell, Nüssen, Toffee oder anderen speziellen Malzaromen. Einige Alkoholnoten sind akzeptabel, sollten aber nicht scharf oder lösungsmittelartig sein. Die Hopfenaromen können sehr unterschiedlich sein, haben aber in der Regel erdige, harzige, fruchtige oder blumige Noten. Die Ausgewogenheit kann stark variieren, aber die meisten Beispiele weisen eine Mischung aus Malz, Frucht, Hopfen und Alkohol in unterschiedlicher Intensität auf.

Erscheinungsbild: Bernsteinfarben bis dunkel rötlich-braun; viele sind ziemlich dunkel. Im Allgemeinen klar, obwohl dunklere Versionen fast undurchsichtig sein können. Mäßige bis geringe cremefarbene bis hellbraune Schaumkrone mit durchschnittlicher Haltbarkeit.

Geschmack: Mittlerer bis starker Malzcharakter, oft mit nussigen, Toffee- oder Karamellaromen. Leichte Schokoladennoten finden sich manchmal in dunkleren Bieren. Kann eine interessante Geschmackskomplexität durch Brauzucker aufweisen. Das Gleichgewicht ist oft malzig, kann aber auch gut gehopft sein, was den Eindruck der Malzigkeit beeinträchtigt. Mäßig fruchtige Ester sind üblich, oft mit dem Charakter dunkler Früchte oder Trockenfrüchte. Der Abgang kann von halbtrocken bis leicht süß reichen. Der Alkoholgehalt sollte deutlich, aber nicht überwältigend sein. Geringes Diacetyl ist möglich, aber im Allgemeinen nicht erwünscht.

Mundgefühl: Mittlerer bis voller, zähflüssiger Körper. Die Wärme des Alkohols ist oft deutlich und immer willkommen. Geringe bis mittlere Karbonisierung. Geschmeidige Textur.

Bemerkungen: Eher eine Einstiegs-kategorie als ein Stil; die Stärke und der Charakter der Beispiele können stark variieren. Passt in den Stilbereich zwischen Bieren mit normalem Alkoholgehalt und Barley Wines. Kann helle malzig-hopfige Biere, englische Winterwärmer, starke dunkle Milds, schlankere Burton Ales und andere einzigartige Biere im allgemeinen Stammwürzebereich umfassen, die nicht in andere Kategorien passen. Die Juroren sollten eine beträchtliche Bandbreite an Charakteren zulassen. Solange das Bier innerhalb des Alkoholbereichs liegt und einen interessanten "britischen" Charakter hat, passt es wahrscheinlich in den Stil.

Geschichte: Eine Sammlung unzusammenhängender kleinerer Stile, von denen jeder sein eigenes Erbe hat. Verwenden Sie diese Kategoriegruppierung nicht, um eine historische Beziehung zwischen den Beispielen abzuleiten - das ist nicht beabsichtigt. Dies ist eine moderne britische Spezialitäten-kategorie, bei der das "besondere" Attribut der Alkoholgehalt ist.

Charakteristische Zutaten: Die Malzsorten variieren, oft auf der Grundlage von hellem Malz mit Karamell und

Spezialmalz. Einige dunklere Beispiele deuten auf eine leichte Verwendung von dunklen Malzen hin (z. B. Schokolade, Schwarzmalz). Zuckerhaltige und stärkehaltige Zusätze (z. B. Mais, Gerstenflocken, Weizen) sind üblich. Die abschließende Aromahopfung ist traditionell englisch.

Stil-Vergleich: Erhebliche Überschneidungen in der Stammwürze mit Old Ale, aber kein gealterter Charakter. Eine breite Palette von Interpretationen ist möglich. Sollte nicht so reichhaltig oder stark wie ein englischer Barley Wine sein. Stärker als die stärkeren alltäglichen Strong Bitter, British Brown Ale und English Porter. Mehr Spezialmalz- oder Zuckercharakter als American Strong Ale.

Wichtige Statistiken: Stammwürze: 13,6-19,3 °P
Endvergoren: 3,8-5,6 °P
Bittere: 30-60 IBU

Alkohol: 5,5-8,0 %v/v
Farbe: 16-43 EBC

Kommerzielle Beispiele: Fuller's 1845, Harvey's Elizabethan Ale, J.W. Lees Moonraker, McEwan's Champion, Samuel Smith's Winter Welcome, Shepherd Neame 1698

Tags: hochprozentig, bernsteinfarben, obergärig, britische Inseln, traditioneller Stil, strong-ale-family, malzig

17B. Old Ale

Gesamteindruck: Ein überdurchschnittlich starkes englisches Ale, wenn auch in der Regel nicht so stark oder reichhaltig wie ein englischer Barley Wine, sondern eher malzig. Wärmend. Zeigt positive Reifungseffekte eines gut gelagerten, gealterten Bieres.

Aroma: Malzig-süß mit fruchtigen Estern, oft mit einer komplexen Mischung aus Trockenfrüchten, Wein, Karamell, Melasse, Toffee, leichtem Sirup oder anderen speziellen Malzaromen. Einige alkoholische und nussige oxidative Noten sind akzeptabel, ähnlich wie bei Sherry, Portwein oder Madeira. Hopfenaroma ist normalerweise nicht vorhanden.

Erscheinungsbild: Tiefe bernsteinfarbene bis sehr dunkle rötlich-braune Farbe, aber die meisten sind ziemlich dunkel. Alter und Oxidation können das Bier noch dunkler machen. Klar, kann aber fast undurchsichtig sein. Mäßige bis geringe cremefarbene bis hellbraune Schaumkrone; mittlere bis schlechte Haltbarkeit.

Geschmack: Mittlerer bis starker Malzcharakter mit einer üppigen Malzkomplexität, oft mit Nuss-, Karamell- oder melasseartigen Aromen. Leichte Schokoladen- oder Röstmalzaromen sind möglich, sollten aber nie im Vordergrund stehen. Das Gleichgewicht ist oft malzig-süß, kann aber gut gehopft sein; der Eindruck von Bittere hängt oft von der Reifung ab. Mäßig bis stark fruchtige Ester sind üblich und können einen Trockenfrucht- oder weinartigen Charakter annehmen. Der Abgang kann von trocken bis leicht süß reichen. Eine längere Reifung kann oxidative Aromen hervorbringen, die denen eines guten alten Sherrys, Portweins oder Madeiras ähneln. Die alkoholische Stärke sollte deutlich, aber nicht überwältigend sein. Geringer Diacetylgehalt optional.

Mundgefühl: Mittlerer bis voller, zähflüssiger Körper, obwohl ältere Exemplare aufgrund der fortgesetzten Vergärung während der Lagerung einen geringeren Körper haben können. Die Wärme des Alkohols ist oft deutlich und immer willkommen. Geringe bis mäßige Karbonisierung, je nach Alter

und Lagerung. Leichte Säure kann vorhanden sein, ebenso wie etwas Tannin, wenn er in Holz gereift ist; beides ist optional.

Bemerkungen: Stärke und Charakter sind sehr unterschiedlich. Die vorherrschende Eigenschaft dieses Stils ist der Eindruck des Alters, der sich auf verschiedene Weise manifestieren kann (Komplexität, Oxidation, Leder, weinige Eigenschaften usw.). Viele dieser Eigenschaften sind ansonsten Fehler, aber wenn der daraus resultierende Charakter des Bieres angenehm trinkbar und komplex ist, dann sind diese Eigenschaften akzeptabel. Auf keinen Fall sollten diese zulässigen Eigenschaften so ausgelegt werden, dass ein Bier mit untrinkbarem Fehlgeschmack als irgendwie stilvoll gilt. Old Peculier ist ein bekanntes, aber ziemlich einzigartiges Bier, das sich von anderen Old Ales deutlich unterscheidet.

Geschichte: Historisch gesehen ein gealtertes Bier, das als Lagerbier zum Mischen verwendet oder in voller Stärke genossen wurde (alt, old oder Lagerbier bezieht sich auf Biere, die über einen längeren Zeitraum gealtert oder gelagert wurden). Heutzutage gibt es in Großbritannien mindestens zwei Arten: schwächere, nicht gereifte Biere vom Fass, die Milds mit etwa 4,5 %v/v ähneln, und stärkere, gereifte Biere, die oft 6-8 %v/v oder mehr aufweisen.

Charakteristische Zutaten: Die Zusammensetzung variiert, ist aber im Allgemeinen ähnlich wie bei britischen Strong Ales. Der Alterungscharakter ist der wichtigste Faktor für das endgültige Stilprofil, das mehr von der Handhabung als vom Brauen abhängt.

Stil-Vergleich: **Überschneidet sich** in etwa mit dem britischen Strong Ale und dem unteren Ende der englischen Barley Wine Stile, hat aber immer eine gealterte Qualität. Die Unterscheidung zwischen einem Old Ale und einem Barley Wine ist oberhalb von 7 %v/v Alkohol etwas willkürlich und bedeutet im Allgemeinen, dass es eine stärkere Reifung aufweist.

Wichtige Statistiken: Stammwürze: 13,6-21,1 °P
Endvergoren: 3,8-5,6 °P
Bittere: 30-60 IBU

Alkohol: 5,5-9,0 %v/v
Farbe: 20-43 EBC

Kommerzielle Beispiele: Avery Old Jubilation, Berlina Old Ale, Greene King Strong Suffolk Ale, Marston Owd Roger, Theakston Old Peculier

Tags: hochprozentig, bernsteinfarben, obergärig, britische Inseln, traditioneller Stil, strong-ale-family, malzig, gealtert

17C. Wee Heavy

Zu den allgemeinen Merkmalen von schottischem Bier siehe Einführung in Kategorie 14 Schottisches Bier.

Gesamteindruck: Reiche, süße Malztiefe mit Karamell, Toffee und fruchtigen Aromen. Vollmundig und zähflüssig, mit wärmendem Alkohol. Zurückhaltende Bittere, aber nicht süßlich oder sirupartig.

Aroma: Starkes Brot- und Röstmalz mit einem hohen Karamell- und Toffee-Aspekt. Ein breites Spektrum an unterstützenden Aromen von karamellisiertem Zucker und geröstetem Brot ist möglich (geröstete Brotkrumen, Löffelbiskuits, englische Kekse, Graham Cracker, Nougat, Karamell usw.). Manchmal ist ein schwacher Hauch von Röstaromen festzustellen. Geringe bis mäßige Ester von dunklen oder getrockneten Früchten und Alkohol. Sehr geringer Anteil an erdigem, blumigem, orange-zitrusartigem oder würzigem Hopfen (optional).

Erscheinungsbild: Hellkupferne bis dunkelbraune Farbe, oft mit tief rubinroten Reflexen. Klar. Gewöhnlich hat es eine große lohfarbene Schaumkrone, die jedoch nicht immer

vorhanden sein muss. Bei stärkeren Exemplaren können „Legs“ (Tränen an der Glaswand) sichtbar sein.

Geschmack: Reichhaltiges, brotig-röstiges Malz, das am Gaumen oft voll und süß mit Karamell- und Toffee-Aromen ist, aber durch Alkohol und einen Hauch von getreidigem Röstaroma im Abgang ausgeglichen wird. Das Malz weist oft karamellisierte Zucker- und Röstaromen auf, wie sie auch im Aroma beschrieben werden. Mittlerer bis geringer Alkohol und Ester (Pflaumen, Rosinen, Trockenfrüchte usw.). Geringe Bittere im Gleichgewicht, was einen süßen bis halbtrockenen Abgang ergibt. Wahlweise mittlerer bis schwacher Hopfengeschmack, mit ähnlichen Beschreibungen wie im Aroma.

Mundgefühl: Mittelkräftig bis vollmundig, manchmal mit einer dicken, zähen, manchmal cremigen Viskosität. Eine sanfte Alkoholwärme ist in der Regel vorhanden und erwünscht, da sie die malzige Süße ausgleicht. Mäßige Karbonisierung.

Bemerkungen: Es ist eine Reihe von Stärken zulässig; nicht alle Versionen sind sehr stark. Der Begriff "Wee Heavy", auch bekannt als "Strong Scotch Ale", bedeutet "klein und stark" und geht auf das Bier zurück, das diesen Begriff berühmt gemacht hat: Fowler's Wee Heavy, ein 12 Guinea Ale.

Geschichte: Stammt von Edinburgh Ales ab, einem stärkeren Malzbier, das in einer Reihe von Stärken gebraut wird, ähnlich wie Burton Ale (allerdings mit halb so viel Hopfen). Moderne Versionen haben zwei Hauptvarianten, ein bescheideneres Bier mit 5 %v/v und das bekanntere Bier mit 8-9 %v/v Alkohol. Da der Stammwürzegehalt im Laufe der Zeit abnahm, wurden einige der Varianten nicht mehr hergestellt.

Charakteristische Zutaten: Schottisches helles Ale-Malz, eine breite Palette anderer Zutaten ist möglich, einschließlich Zusatzstoffe. Manche verwenden Kristallmalz oder dunkleres Getreide für die Farbe. *Kein torfgeräuchertes Malz.*

Stil-Vergleich: Ähnlich wie ein englischer Barley Wine, aber oft dunkler und karamelliger.

Wichtige Statistiken: Stammwürze: 17,1-30,1 °P
Endvergoren: 4,6-10 °P
Bittere: 17-35 IBU

Alkohol: 6,5-10 %v/v
Farbe: 28-49 EBC

Kommerzielle Beispiele: Belhaven Wee Heavy, Broughton Old Jock, McEwan's Scotch Ale, Orkney Skull Splitter, Traquair House Ale, The Duck-Rabbit Wee Heavy Scotch-Style Ale

Tags: hochprozentig, bernsteinfarben, obergärig, britische Inseln, traditioneller Stil, strong-ale-family, malzig

17D. Englischer Barleywine

Gesamteindruck: Ein starkes und reichhaltig malziges Bier mit einer angenehmen fruchtigen oder hopfigen Tiefe. Ein winterlicher Schluck mit einem vollen, zähflüssigen Körper und wärmendem Alkohol.

Aroma: Sehr reichhaltig, stark malzig, oft mit einem karamellartigen Aroma in dunkleren Versionen oder einem leichten Toffeecharakter in helleren Versionen. Kann einen reichen Charakter mit Brot-, Röst- oder Toffeenoten aufweisen. Kann mäßig bis stark fruchtig sein, oft mit dem Charakter von dunklen oder getrockneten Früchten, insbesondere in dunklen Varianten. Das Hopfenaroma kann von mild bis dominant reichen und ist typischerweise blumig, erdig, tee- oder marmeladenähnlich. Der Alkoholgehalt kann gering bis mäßig sein, ist aber weich und rund. Die Aromaintensität nimmt mit zunehmendem Alter ab und kann eine Qualität wie Sherry, Wein oder Portwein entwickeln.

Erscheinungsbild: Farbe von goldgelbem Bernstein bis dunkelbraun, oft mit rubinroten Reflexen und deutlicher

Farbtiefe. Sollte nicht schwarz oder undurchsichtig sein. Geringe bis mäßige weißliche Schaumkrone. Kann eine geringe Schaumbildung aufweisen. Hervorragende Klarheit, besonders wenn er gealtert ist, obwohl jüngere Versionen eine leichte Trübung aufweisen können. Hoher Alkoholgehalt und hohe Viskosität können als „Legs“ (Tränen an der Glaswand) sichtbar sein.

Geschmack: Mittlere bis starke, reichhaltige, malzige Süße, oft komplex und vielschichtig, mit Brot-, Biskuit- und Karamellmalzaromen (bei helleren Versionen eher Toffee-ähnlich) und mittlerer bis starker Fruchtigkeit (oft mit Aspekten dunkler oder getrockneter Früchte). Bei der Reifung kommen diese fruchtigen Komponenten stärker zum Vorschein, und die dunkleren Versionen weisen einen höheren Gehalt auf als die helleren. Hopfenaroma, -geschmack und -bittere können stark variieren. Leichter bis starker Hopfen mit englischem Charakter (blumig, erdig, tee- oder marmeladenartig) ist üblich. Die Bittere kann leicht bis ziemlich stark sein und mit der Zeit abklingen, so dass das Gleichgewicht malzig bis etwas bitter sein kann. Stärkere Versionen weisen einen leichten Alkoholcharakter auf. Der Abgang und Nachgeschmack kann mäßig trocken bis mäßig süß sein, oft abhängig vom Alter.

Gealterte Versionen können komplexe oxidative oder weinartige Aromen entwickeln, die zwar spürbar, aber nicht auffällig sind. Helle Versionen wirken in der Regel bitterer, höher vergoren und hopfenbetonter als dunklere Versionen.

Mundgefühl: Vollmundig, mit einer samtigen, üppigen Textur, die mit zunehmendem Alter abnimmt. Eine sanfte Wärme vom gealterten Alkohol sollte vorhanden sein, aber nicht brennen. Die Karbonisierung kann je nach Alter und Lagerung gering bis mäßig sein.

Kommentare: Das reichhaltigste und stärkste der modernen englischen Ales. Ihr Charakter kann sich im Laufe der Zeit erheblich verändern; sowohl junge als auch alte Versionen sollten für das geschätzt werden, was sie sind. Das Malzprofil kann stark variieren; nicht alle Exemplare weisen alle möglichen Geschmacksrichtungen oder Aromen auf. Hellere Sorten weisen weder Karamell- und reichere Malzaromen auf, noch haben sie typischerweise die dunkleren Trockenfrüchte - erwarten Sie keine Aromen und Geschmacksrichtungen, die bei einem Bier dieser Farbe unmöglich sind. Im Vereinigten Königreich wird es üblicherweise als "Barley Wine" bezeichnet, in den USA als "Barleywine".

Geschichte: Ein moderner Nachfahre des stärksten Burton Ales. Bass No. 1 wurde 1872 erstmals als Barleywine bezeichnet. Traditionell ein dunkleres Bier, bis Tennant (heute Whitbread) 1951 mit Gold Label erstmals eine goldfarbene Version herstellte. Der ursprüngliche Stil, der in Belgien, den Vereinigten Staaten und anderswo auf der Welt abgeleitete Varianten inspirierte.

Charakteristische Zutaten: Britisches helles Ale und Kristallmalz. Begrenzte Verwendung von dunklen Malzen. Verwendet oft Brauzucker. Englischer Hopfen. Britische Hefe.

Stil-Vergleich: Weniger hopfig und bitter, malziger und fruchtiger als American Barleywine. Kann sich mit Old Ale am unteren Ende der Skala überschneiden, aber ohne schwerere Alterserscheinungen. Nicht so karamellig und oft nicht so süß wie ein Wee Heavy.

Wichtige Statistiken:
Stammwürze: 19,3-28,0 °P
Endvergoren: 4,6-7,6 °P
Bittere: 35-70 IBU
Alkohol: 8,0-12,0 % v/v
Farbe: 16-43 EBC

Kommerzielle Beispiele: Burton Bridge Thomas Sykes Old Ale, Coniston No. 9 Barley Wine, Fuller's Golden Pride, Hogs Back A over T, J.W. Lee's Vintage Harvest Ale, Robinson's Old Tom

Tags: sehr hochprozentig, bernsteinfarben, obergärig, britische Inseln, traditioneller Stil, strong-ale-family, malzig

18. HELLES AMERIKANISCHES ALE (PALE AMERICAN ALE)

18A. Blonde Ale

Gesamteindruck: Leicht zu trinkendes, zugängliches, malzbetontes amerikanisches Craft Beer, oft mit interessanten Frucht-, Hopfen- oder Charaktermalznoten. Ausgewogen und sauber, ist ein erfrischendes Pint ohne aggressive Aromen.

Aroma: Leichtes bis mäßiges Malzaroma, im Allgemeinen neutral oder getreidig, eventuell mit einer leichten Brot- oder Karamellnote. Leichte bis mittlere Fruchtigkeit ist optional, aber akzeptabel. Kann ein geringes bis mittleres Hopfenaroma haben und kann fast jede Hopfensorte widerspiegeln, obwohl zitrusartige, blumige, fruchtige und würzige Noten üblich sind. Sauberes Gärungsprofil.

Erscheinungsbild: Hellgelbe bis tiefgoldene Farbe. Klar bis glänzend. Geringe bis mittlere weiße Schaumkrone mit guter bis mittlerer Haltbarkeit.

Geschmack: anfänglich weicher Malzgeschmack, kann aber auch einen leichten Malzcharakter aufweisen (z. B. Brot, Toast, Keks, Weizen). Karamellaromen sind in der Regel nicht vorhanden; wenn sie vorhanden sind, handelt es sich typischerweise um schwach gefärbte Karamell- oder Honignoten. Geringe bis mittlere fruchtige Ester sind optional, aber willkommen. Leichtes bis mäßiges Hopfenaroma (jede Sorte), sollte aber nicht zu aggressiv sein. Mittel-niedrige bis mittlere Bittere, aber das Gleichgewicht liegt normalerweise beim Malz oder sogar zwischen Malz und Hopfen. Im Abgang halbtrocken bis leicht malzig; der Eindruck von Süße ist oft Ausdruck einer geringeren Bittere als der tatsächlichen Restsüße. Sauberes Gärungsprofil.

Mundgefühl: Mittel-leichter bis mittlerer Körper. Mittlere bis hohe Karbonisierung. Weich, ohne schwer zu sein.

Bemerkungen: Oxidierte Versionen können Karamell- oder Honignoten entwickeln, die nicht mit ähnlichen Malzaromen verwechselt werden sollten. Manchmal auch als Golden Ale oder einfach als Gold bekannt.

Geschichte: Ein amerikanischer Craft-Bier-Stil, der als schnellere Alternative zu herkömmlichen amerikanischen Lagerbieren hergestellt wird. Vermutlich wurde es erstmals 1987 bei Catamount hergestellt. Wird oft als Hausbier der Einstiegsklasse positioniert.

Charakteristische Zutaten: In der Regel reines Malz, kann aber auch Weizenmalz oder Zuckerzusatzstoffe enthalten. Jede Hopfensorte kann verwendet werden. Saubere amerikanische, leicht fruchtige englische oder Kölsch-Hefe. Kann auch mit Lagerhefe hergestellt oder kalt konditioniert werden.

Stil-Vergleich: Hat in der Regel mehr Geschmack als American Lager und Cream Ale. Weniger Bittere als ein American Pale Ale. Vielleicht ähnlich wie einige malzigere Beispiele von Kölsch.

Wichtige Statistiken:
Endvergoren: 2,1-3,3 °P
Bittere: 15-28 IBU

Stammwürze: 9,5-13,3 °P
Alkohol: 3,8-5,5 %v/v
Farbe: 6-12 EBC

Kommerzielle Beispiele: Firestone Walker 805, Kona Big Wave Golden Ale, Real Ale Firemans #4 Blonde Ale, Russian River Aud Blonde, Victory Summer Love, Widmer Citra Summer Blonde Brew

Tags: Standard-Stärke, helle-Farbe, jede Gärung, Nord-Amerika, Handwerk-Stil, Pale-Ale-Familie, ausgewogen

Diese Kategorie enthält moderne amerikanische Biere von mittlerer Stärke und heller Farbe, die mäßig malzig bis mäßig bitter sind.

18B. Amerikanisches Pale Ale

Gesamteindruck: Ein mittelstarkes, hopfenbetontes, helles amerikanisches Craft Beer mit ausreichend Malz, um das Bier ausgewogen und trinkbar zu machen. Die klare Hopfenpräsenz kann klassische oder moderne Hopfensorten aus Amerika oder der Neuen Welt mit einer breiten Palette von Eigenschaften widerspiegeln.

Aroma: Mäßiges bis mäßig starkes Hopfenaroma aus amerikanischen oder Neue-Welt-Hopfensorten mit einer breiten Palette möglicher Merkmale, darunter Zitrusfrüchte, Blumen, Kiefer, Harz, Gewürze, tropische Früchte, Steinobst, Beeren oder Melone. Keines dieser spezifischen Merkmale ist erforderlich, aber ein hopfiges Aroma sollte erkennbar sein. Geringe bis mäßige neutrale bis getreidige Malzigkeit unterstützt die Hopfenpräsenz und kann geringe Mengen an Spezialmalzcharakter aufweisen (z. B. Brot, Toast, Biskuit, Karamell). Fruchtige Ester optional, bis zu einer moderaten Stärke. Frisches trockenes Hopfenaroma optional.

Erscheinungsbild: Hellgolden bis bernsteinfarben. Mäßig große weiße bis cremefarbene Schaumkrone mit guter Retention. Im Allgemeinen recht klar.

Geschmack: Hopfen- und Malzcharakter ähnlich wie beim Aroma (es gelten dieselben Intensitäten und Beschreibungen). Karamellaromen sind oft nicht vorhanden oder ziemlich zurückhaltend, aber akzeptabel, solange sie nicht mit dem Hopfen kollidieren. Mäßige bis hohe Bittere. Sauberes Gärungsprofil. Fruchtige Hefeester können mäßig bis gar nicht vorhanden sein, obwohl viele Hopfensorten recht fruchtig sind. Mittlerer bis trockener Abgang. Das Gleichgewicht liegt typischerweise beim späten Hopfen und der Bittere; die Malzpräsenz sollte unterstützend sein, nicht ablenkend. Hopfenaroma und Bittere halten oft bis zum Abgang an, aber der Nachgeschmack sollte im Allgemeinen sauber und nicht scharf sein. Frisches trockenes Hopfenaroma optional.

Mundgefühl: Mittel-leichter bis mittlerer Körper. Mäßige bis hohe Karbonisierung. Insgesamt weicher Abgang ohne Adstringenz oder Härte.

Bemerkungen: Moderne amerikanische Versionen sind oft nur IPAs mit geringerem Alkoholgehalt. Traditionell war dies ein Stil, der Experimente mit Hopfensorten und Hopfungsmethoden zuließ, die jetzt oft als internationale Adaptionen in Ländern mit einem aufstrebenden Craft-Bier-Markt zu finden sind. Die Juroren sollten die Merkmale moderner amerikanischer oder Neue-Welt-Hopfensorten berücksichtigen, wenn diese entwickelt und freigegeben werden.

Geschichte: Eine moderne amerikanische Craft-Bier-Ära, die das englische Pale Ale mit einheimischen Zutaten adaptiert. Das Sierra Nevada Pale Ale wurde erstmals 1980 hergestellt und trug zur Popularisierung des Stils bei. Vor dem explosionsartigen Anstieg der Popularität von IPAs war dieser Stil das bekannteste und beliebteste amerikanische Craft-Bier.

Charakteristische Zutaten: Neutrales helles Malz. Amerikanischer oder Neue-Welt-Hopfen. Neutrale bis leicht fruchtige amerikanische oder englische Ale-Hefe. Geringe Mengen an verschiedenen Spezialmalzen.

Stil-Vergleich: In der Regel heller in der Farbe, reiner im Gärungsprofil und mit weniger Karamellaromen als die englischen Pendanten. Zwischen American Pale Ale und American Amber Ale kann es gewisse Überschneidungen in der Farbe geben. Das American Pale Ale ist im Allgemeinen reiner, hat ein weniger karamelliges Malzprofil, weniger Körper und oft mehr Abgangshopfen. Weniger Bittere in der Balance und im Alkoholgehalt als ein American IPA. Malziger, ausgewogener und trinkbarer und weniger intensiv hopfenbetont und bitter als ein amerikanisches IPA in Session-Stärke (auch bekannt als Session IPA). Bitterer und hopfiger als ein Blonde Ale.

Wichtige Statistiken: Stammwürze: 11,2-14,7 °P
Endvergoren: 2,6-3,8 °P Alkohol: 4,5-6,2 %v/v
Bittere: 30-50 IBU Farbe: 10-20 EBC

Kommerzielle Beispiele: Deschutes Mirror Pond Pale Ale, Half Acre Daisy Cutter Pale Ale, Great Lakes Burning River, La Cumbre Acclimated APA, Sierra Nevada Pale Ale, Stone Pale Ale 2.0

Tags: Standard-Stärke, hellfarbig, obergärig, Nord-Amerika, Craft-Style, Pale-Ale-Familie, bitter, hopfig

19. BERNSTEINFARBENES UND DUNKLES AMERIKANISCHES BIER

19A. Amerikanisches Amber Ale

Gesamteindruck: Ein bernsteinfarbenes, hopfiges, mittelstarkes amerikanisches Craft Beer mit einem malzigen Karamellgeschmack. Die Ausgewogenheit kann ziemlich variieren, wobei einige Versionen ziemlich malzig und andere aggressiv hopfig sind. Die hopfigen und bitteren Versionen sollten nicht mit dem Karamellmalzprofil in Konflikt geraten.

Aroma: Geringes bis mäßiges Hopfenaroma, das an amerikanische oder Neue-Welt-Hopfensorten erinnert (Zitrusfrüchte, Blumen, Kiefer, Harz, Gewürze, tropische Früchte, Steinobst, Beeren oder Melone). Ein zitrusartiger Hopfencharakter ist üblich, aber nicht erforderlich. Mäßige bis mäßig starke Malzigkeit, in der Regel mit einem mäßigen Karamellcharakter, der die Hopfenpräsentation entweder unterstützen, ausgleichen oder manchmal überdecken kann. Die Ester variieren von mäßig bis gar nicht.

Erscheinungsbild: Tief bernsteinfarben bis kupferbraun, manchmal mit einem rötlichen Schimmer. Mäßig große, cremefarbene Schaumkrone mit guter Retention. Im Allgemeinen recht klar.

Geschmack: Mäßiger bis starker Hopfengeschmack mit ähnlichen Merkmalen wie das Aroma. Die Malzaromen sind mäßig bis stark und zeigen in der Regel eine anfängliche malzige Süße, gefolgt von einem mäßigen Karamellgeschmack und manchmal Röst- oder Biskuitmalzaromen in geringeren Mengen. Dunkle oder geröstete Malzaromen sind nicht vorhanden. Mäßige bis mäßig starke Bittere. Das Gleichgewicht kann von etwas malzig bis etwas bitter variieren. Fruchttige Ester können mäßig bis gar nicht vorhanden sein. Karamellsüße, Hopfenaroma und Bittere können bis in den mittleren bis vollen, aber trockenen Abgang hinein anhalten.

Mundgefühl: Mittlerer bis mittelstarker Körper. Mittlere bis hohe Karbonisierung. Insgesamt weicher Abgang ohne Adstringenz. Stärkere Versionen können eine leichte Alkoholwärme aufweisen.

Bemerkungen: Kann sich farblich mit dunkleren amerikanischen Pale Ales überschneiden, hat aber einen anderen Malzgeschmack und eine andere Balance. Bei diesem Stil gibt es eine Bandbreite von Ausgewogenheit, von ausgewogen und malzig bis hin zu aggressiv gehopft.

Geschichte: Ein moderner amerikanischer Craft-Bier-Stil, der als Abwandlung des American Pale Ales entwickelt wurde. Das Mendocino Red Tail Ale wurde erstmals 1983 gebraut und war in der Region als Red Ale bekannt. Es diente als Vorläufer von Double Reds (American Strong Ale), Red IPAs und anderen hopfigen, karamelligen Bieren.

Charakteristische Zutaten: Neutrales helles Ale-Malz. Mittlere bis dunkle Kristallmalze. Amerikanischer Hopfen oder Hopfen aus der Neuen Welt, oft mit Zitrusaromen, sind üblich, aber es können auch andere verwendet werden. Neutrale bis leicht esterige Hefe.

Stil-Vergleich: Dunkler, karamelliger, körperreicher und im Allgemeinen weniger bitter als American Pale Ales. Weniger Alkohol, Bittere und Hopfencharakter als Red IPAs. Weniger Stärke, Malz und Hopfencharakter als American Strong Ales. Weniger Schokolade und dunkles Karamell als ein American Brown Ale.

Diese Kategorie enthält moderne amerikanische bernsteinfarbene und braune obergärige Ales und warm vergorene Lagerbiere mit Standardstärke, die ausgewogen bis bitter sein können.

Wichtige Statistiken: Stammwürze: 11,2-14,7 °P
Endvergoren: 2,6-3,8 °P
Bittere: 25-40 IBU

Alkohol: 4,5-6,2 %v/v

Farbe: 20-33 EBC

Kommerzielle Beispiele: Anderson Valley Boont Amber Ale, Bell's Amber Ale, Full Sail Amber, North Coast Red Seal Ale, Saint Arnold Amber Ale, Tröegs Hopback Amber Ale

Tags: Standard-Stärke, Bernsteinfarbe, obergärig, Nord-Amerika, Craft-Style, Amber-Ale-Familie, ausgewogen, hopfig

19B. California Common

Gesamteindruck: Ein röstig-karamelliges, ziemlich bitteres Bier von Standardstärke mit einer interessanten Fruchtigkeit und einem rustikalen, holzigen Hopfencharakter. Weich und gut kohlenensäurehaltig.

Aroma: Mäßig bis stark krautiger, harziger, blumiger oder minziger Hopfen. Leichte Fruchtigkeit akzeptabel. Geringes bis mäßiges Karamell- oder Röstmalz unterstützt den Hopfen.

Äußeres Erscheinungsbild: Mittlere Bernstein- bis leichte Kupferfarbe. Im Allgemeinen klar. Mäßige cremefarbene Schaumkrone mit guter Retention.

Geschmack: Mäßig malzig mit einer ausgeprägten Hopfenbittere. Der Malzcharakter weist in der Regel Toast- (nicht Röst-) und Karamellaromen auf. Geringes bis mäßig starkes Hopfenaroma, in der Regel mit rustikalen, traditionellen amerikanischen Hopfenqualitäten (oft krautig, harzig, blumig, minzig). Der Abgang ist ziemlich trocken und rezent, mit einer anhaltenden Hopfenbittere und einem festen, getreidigen Malzgeschmack. Leichte fruchtige Ester sind akzeptabel, aber ansonsten sauber.

Mundgefühl: Mittelstarker Körper. Mittlere bis mittelhohe Karbonisierung.

Bemerkungen: Dieser Stil ist eng an das prototypische Anchor Steam angelehnt, lässt aber auch andere typische Zutaten der damaligen Zeit zu. Northern Brewer-Hopfen ist keine strikte Voraussetzung für diesen Stil. Moderner amerikanischer Hopfen und Hopfen aus der Neuen Welt (insbesondere zitrusartiger Hopfen) sind unangemessen.

Geschichte: Original von der amerikanischen Westküste, ursprünglich als Dampfbier während der Goldrauschzeit gebraut. Große, flache, offene Gärbehälter (Kühlschiffe) wurden verwendet, um den Mangel an Kühlung auszugleichen und die kühlen Temperaturen in der Bucht von San Francisco zu nutzen. Moderne Versionen basieren auf der Wiedereinführung des Stils durch Anchor Brewing in den 1970er Jahren.

Charakteristische Zutaten: Helles Ale-Malz, nicht-zitrusartiger Hopfen (oft Northern Brewer), geringe Mengen Röstmalz oder Kristallmalz. Lagerhefe; allerdings funktionieren einige Hefestämme (oft mit dem Hinweis "California" im Namen) bei den üblicherweise verwendeten wärmeren Gärttemperaturen (55 bis 60 °F) besser als andere. Beachten Sie, dass einige deutsche Hefestämme einen unangemessenen Schwefelcharakter aufweisen.

Stil-Vergleich: Oberflächlich betrachtet ähnelt es einem amerikanischen Amber Ale, jedoch mit einer besonderen Auswahl an Malz und Hopfen: Hopfengeschmack und -aroma sind traditioneller (nicht moderner) amerikanischer Hopfen, der Malzgeschmack ist röstiger, die Hopfung ist immer

dominant, und es wird eine warm vergorene Lagerhefe verwendet. Es hat einen niedrigeren Vergärungsgrad, ist weniger kohlen säurehaltig und fruchtig als Australian Sparkling Ale.

Wichtige Statistiken: Stammwürze: 11,9-13,3 °P
Endvergoren: 2,8-3,6 °P Alkohol: 4,5-5,5 %v/v
Bittere: 30-45 IBU Farbe: 18-28 EBC

Kommerzielle Beispiele: Anchor Steam, Steamworks Steam Engine Lager

Tags: Standard-Stärke, bernsteinfarben, untergärig, Nord-Amerika, traditioneller Stil, bernsteinfarbenes Lagerbier, bitter, hopfig

19C. Amerikanisches Brown Ale

Gesamteindruck: Ein malziges, aber hopfiges amerikanisches Ale mit Standardstärke, häufig mit Schokoladen- und Karamellaromen. Der Hopfengeschmack und das Hopfenaroma ergänzen und verstärken das Malz, anstatt mit ihm zu kollidieren.

Aroma: Mäßig malzig-süßes bis malziges Aroma mit Schokoladen-, Karamell-, Nuss- oder Röstaromen. Das Hopfenaroma ist in der Regel gering bis mäßig, und zwar von fast jeder Sorte, die das Malz ergänzt. Einige Interpretationen des Stils können optional ein stärkeres Hopfenaroma, einen amerikanischen oder Neue-Welt-Hopfencharakter (zitrusartig, fruchtig, tropisch usw.) oder ein trockengehopftes Aroma aufweisen. Fruchttige Ester sind mäßig bis sehr gering. Der dunkle Malzcharakter ist kräftiger als bei anderen Brown Ales, ohne jedoch zu sehr nach Porter zu schmecken.

Erscheinungsbild: Hell- bis sehr dunkelbraune Farbe. Klar. Geringe bis mäßige, weißliche bis hellbraune Schaumkrone.

Geschmack: Mittlerer bis mäßig hoher malzig-süßer oder malzig-reicher Geschmack mit schokoladiger, karamelliger, nussiger oder röstiger Malzkomplexität, mit mittlerer bis mittelhoher Bittere. Mittlerer bis halbtrockener Abgang mit einem Nachgeschmack von Malz und Hopfen. Leichter bis mäßiger Hopfengeschmack, manchmal zitrusartig, fruchtig oder tropisch, obwohl jeder Hopfengeschmack, der das Malz ergänzt, akzeptabel ist. Sehr geringe bis mäßige fruchtige Ester. Die Intensität von Malz und Hopfen ist im Allgemeinen gleich,

aber das Gleichgewicht kann in beide Richtungen variieren. Sollte keinen röstigen Charakter haben, der an einen Porter oder Stout erinnert.

Mundgefühl: Mittlerer bis mittelstarker Körper. Bitterere Versionen können einen trockenen, harzigen Eindruck hinterlassen. Mäßige bis mäßig hohe Karbonisierung. Stärkere Varianten können leicht wärmend sein.

Bemerkungen: Die meisten kommerziellen American Browns sind nicht so aggressiv wie die ursprünglichen selbstgebrauten Versionen und einige moderne handwerklich gebraute Beispiele. Dieser Stil spiegelt die aktuellen kommerziellen Angebote wider, die typischerweise als American Brown Ales vermarktet werden, und nicht die hopfigeren, stärkeren Homebrew-Versionen aus den frühen Tagen der Heimbraukunst. Diese IPA-starken Brown Ales sollten als *21B Specialty IPA* eingereicht werden: *Braunes IPA*.

Geschichte: Ein amerikanischer Stil aus der frühen modernen Craft-Bier-Ära. Abgeleitet von englischen Brown Ales, aber mit mehr Hopfen. Pete's Wicked Ale (1986) definierte den Stil, der 1992 auf dem Great American Beer Festival erstmals bewertet wurde.

Charakteristische Zutaten: Helles Malz, dazu Kristall- und dunkle Malze (typischerweise Schokolade). Amerikanischer Hopfen ist typisch, es können aber auch kontinentale oder Neue-Welt-Hopfen verwendet werden.

Stil-Vergleich: Mehr Schokoladen- und Karamellaromen als American Pale oder Amber Ales, typischerweise mit weniger ausgeprägter Bittere in der Balance. Weniger Bittere, Alkohol und Hopfencharakter als Brown IPAs. Bitterer und im Allgemeinen hopfiger als englische Brown Ales, mit einem reicheren Malzanteil, in der Regel höherem Alkohol und amerikanischem oder Neue-Welt-Hopfencharakter.

Wichtige Statistiken: Stammwürze: 11,2-14,7 °P
Endvergoren: 2,6-4,1 °P Alkohol: 4,3-6,2 %v/v
Bittere: 20-30 IBU Farbe: 35-69 EBC

Kommerzielle Beispiele: Avery Ellie's Brown Ale, Big Sky Moose Drool Brown Ale, Brooklyn Brown Ale, Bell's Best Brown, Smuttynose Old Brown Dog Ale, Telluride Face Down Brown

Tags: Standard-Stärke, dunkle Farbe, obergärig, Nord-Amerika, Craft-Style, Brown-Ale-Familie, ausgewogen, hopfig

20. AMERIKANISCHES PORTER UND STOUT

Diese Biere haben sich alle aus ihren englischen Vorbildern entwickelt und wurden von amerikanischen Craft-Brauern völlig neu gestaltet. Im Allgemeinen sind diese Stile größer, stärker, röstbetonter und hopfenbetonter als ihre traditionellen englischen Verwandten. Diese Stile werden aufgrund einer ähnlichen Geschichte und eines ähnlichen Geschmacksprofils in Gruppen zusammengefasst.

20A. Amerikanischer Porter

Gesamteindruck: Ein malziges, bitteres und oft etwas hopfiges dunkles Bier mit einem ausgewogenen, gerösteten und oft schokoladigen Charakter.

Aroma: Mittelschweres bis mittelstarkes Röstaroma, oft mit schokoladigem, leicht kaffeeartigem oder leicht verbranntem Charakter, manchmal mit einer Karamell- oder Toffeesüße im Hintergrund oder einer malzigen Fülle. Der harzige, erdige oder blumige Hopfencharakter kann von schwach bis stark variieren. Mäßig fruchtige Ester sind möglich. Es sollte nicht scharf, beißend oder sauer wirken. Das Malz-Hopfen-Gleichgewicht kann variieren, sollte aber immer ein Röstmalz-aroma aufweisen.

Erscheinungsbild: Mittelbraun bis sehr dunkelbraun, oft mit rubin- oder granatfarbenen Reflexen. Kann fast schwarz sein. Klar, wenn auch nicht undurchsichtig. Voller, bräunlicher Schaum mit mäßig guter Schaumbildung.

Geschmack: Mäßig starker Röstgeschmack, oft mit schokoladigem und leicht verbranntem Charakter, manchmal mit süßem Karamell oder malzigem Reichtum als Unterstützung. Mittlere bis starke Bittere und ein trockener bis mittel-süßer Abgang. Dunkle Malzsorten können diesen Eindruck verstärken, sollten aber nicht zu einem scharfen, verbrannten oder rauen Geschmack beitragen. Schwacher bis starker harziger, erdiger oder blumiger Hopfengeschmack, der nicht mit dem dunklen Malz kollidieren sollte. Trockengehopfte Versionen können ein frisches oder harziges Hopfenaroma aufweisen. Mäßig fruchtige Ester optional. Sollte keinen säuerlichen Biss haben.

Mundgefühl: Mittlerer bis mittelstarker Körper. Mäßig niedrige bis mäßig hohe Karbonisierung. Stärkere Versionen können eine leichte Alkoholwärme aufweisen. Kann eine leichte Adstringenz von dunklem Malz aufweisen, aber dieser Charakter sollte nicht stark sein.

Bemerkungen: Manchmal auch Robust Porter genannt, zunehmend schwer zu finden. Ein ziemlich weit gefasster Stil, der vom Brauer selbst interpretiert werden kann. Intensität und Geschmack des dunklen Malzes können stark variieren. Kann einen starken Hopfencharakter oder signifikante Gärungsnebenprodukte aufweisen oder auch nicht; daher kann es einen "amerikanischen" oder "britischen" Charakter haben.

Geschichte: Eine stärkere, aggressivere Version des früheren Pre-Prohibition Porters oder English Porters, die erstmals in der modernen Craft-Bier-Ära (eingeführt 1974) gebraut wurde. Dieser Stil beschreibt die moderne handwerkliche Version; siehe Historisches Bier: Pre-Prohibition Porter für die ältere US-Version.

Charakteristische Zutaten: Helles Grundmalz, häufig Kristallmalz. Dunkle Malze, häufig Schwarzmalt oder Schokoladenmalz. Zur Bitterung wird in der Regel amerikanischer Hopfen verwendet, aber auch amerikanischer oder britischer Veredelungshopfen kann eingesetzt werden. Ale-Hefe kann entweder eine saubere US-Version oder eine charaktervolle englische Sorte sein.

Stil-Vergleich: Bitterer und oft stärker mit mehr dunklen Malzqualitäten und Trockenheit als englische Porters oder Pre-

Prohibition Porters. Weniger stark und dominant als amerikanische Stouts.

Wichtige Statistiken: Stammwürze: 12,4-17,1 °P
Endvergoren: 3,1-4,6 °P Alkohol: 4,8-6,5 %v/v
Bittere: 25-50 IBU Farbe: 43-79 EBC

Kommerzielle Beispiele: Anchor Porter, Bell's Porter, Deschutes Black Butte Porter, Great Lakes Edmund Fitzgerald Porter, Sierra Nevada Porter, Smuttynose Robust Porter

Tags: Standard-Stärke, dunkle Farbe, obergärig, Nord-Amerika, Craft-Style, Porter-Familie, bitter, röstig, hopfig

20B. Amerikanisches Stout

Gesamteindruck: Ein ziemlich starkes, stark geröstetes, bitteres, hopfiges dunkles Stout. Der Körper und die dunklen Aromen sind typisch für Stouts mit einem aggressiveren amerikanischen Hopfencharakter und Bittere.

Aroma: Mäßiges bis starkes Röstaroma, oft mit einem Hauch von geröstetem Kaffee oder dunkler Schokolade. Verbrannte oder Holzkohle-Aromen sind bei geringem Gehalt akzeptabel. Mittleres bis sehr geringes Hopfenaroma, oft mit einem zitrusartigen oder harzigen Charakter. Mittlere Ester optional. Leichter Alkohol optional. Darf nicht scharf, beißend oder sauer wirken.

Erscheinungsbild: Im Allgemeinen tiefschwarz, obwohl einige sehr dunkelbraun erscheinen können. Große, anhaltender Schaumkrone von leicht getönter bis hellbrauner Farbe. Normalerweise undurchsichtig.

Geschmack: Mäßige bis sehr starke Röstaromen, die oft nach Kaffee, dunkler oder zartbitterer Schokolade oder gerösteten Kaffeebohnen schmecken. Kann nach leicht verbranntem Kaffeesatz schmecken, aber dieser Charakter sollte nicht im Vordergrund stehen. Geringe bis mittlere Malzsüße, oft mit reichen Schokoladen- oder Karamellaromen. Mittlere bis starke Bittere. Geringes bis starkes Hopfenaroma, im Allgemeinen zitrusartig oder harzig. Mittlerer bis trockener Abgang, gelegentlich mit einer leicht verbrannten Note. Geringe Esternoten optional. Leichter, aber weicher Alkoholgeschmack optional.

Mundgefühl: Mittlerer bis voller Körper. Kann etwas cremig sein. Kann etwas röstige Adstringenz aufweisen, aber dieser Charakter sollte nicht übermäßig sein. Mittelhohe bis hohe Karbonisierung. Leichte bis mäßig starke Alkoholwärme, aber weich und nicht übermäßig scharf.

Bemerkungen: Die Brauereien bringen ihre Individualität durch Variation des Röstmalzprofils, der Malzsüße und des Malzgeschmacks sowie der Menge der verwendeten letzten Hopfengabe zum Ausdruck. Hat im Allgemeinen kräftigere Röstmalzaromen und eine stärkere Hopfung als andere traditionelle Stouts (außer Imperial Stouts). Wird immer schwieriger zu finden.

Geschichte: Ein moderner Craft Beer- und Homebrew-Stil, bei dem eine aggressivere amerikanische Hopfung auf ein starkes traditionelles englisches oder irisches Stout angewandt wird. Die selbst gebraute Version war früher als West Coast Stout bekannt, eine gängige Bezeichnung für ein stärker gehopftes Bier.

Charakteristische Zutaten: Übliche amerikanische Grundmalze, Hefe und Hopfen. Vielfältige Verwendung von dunklen und gerösteten Malzen sowie karamellartigen Malzen. Adjuncts oder Zusatzstoffe können in geringen Mengen vorhanden sein, um die Komplexität zu erhöhen.

Stil-Vergleich: Wie ein hopfiges, bitteres, stark geröstetes Irish Extra Stout. Viel mehr Röstung und Körper als ein Black IPA. Größere, stärkere Versionen gehören zum Stil des Imperial Stout. Stärker und dominanter als American Porter, vor allem bei den dunklen Malz- oder Getreidezusätzen und dem Hopfencharakter.

Wichtige Statistiken: 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

Kommerzielle Beispiele: Avery Out of Bounds Stout, Bell's Kalamazoo Stout, Deschutes Obsidian Stout, Sierra Nevada Stout, Trillium Secret Stairs

Tags: hochprozentig, dunkle Farbe, obergärig, Nord-Amerika, Craft-Style, Stout-Familie, bitter, röstig, hopfig

20C. Imperial Stout

Traditionell ist es ein englischer Stil, aber es ist derzeit viel beliebter und weithin verfügbar in Amerika und international, wo es ein handwerklich gebrauter Bier Favorit, nicht eine historische Kuriosität ist.

Gesamteindruck: Ein geschmacksintensives, sehr starkes, sehr dunkles Stout mit einer breiten Palette von Interpretationen. Röstig-verbranntes Malz mit einer Tiefe von dunklen oder getrockneten Fruchtaromen und einem wärmenden, bittersüßen Abgang. Trotz der intensiven Aromen müssen die Komponenten miteinander verschmelzen, um ein komplexes, harmonisches Bier zu schaffen, kein wildes Durcheinander – Harmonie wird manchmal erst mit dem Alter erreicht.

Aroma: Reichhaltig, tief, komplex und oft recht intensiv, mit einer angenehmen Mischung aus Röstung, Frucht, Hopfen und Alkohol. Leichte bis mäßig starke Röstaromen können an Kaffee, Zartbitter- oder Bitterschokolade, Kakao, schwarze Lakritze, Teer oder leicht verbranntes Getreide erinnern, manchmal mit einer leichten Karamellsüße oder Röstmalzigkeit. Geringe bis mäßig starke Ester, die oft als dunkle oder getrocknete Früchte wie Pflaumen, Feigen, schwarze Johannisbeeren oder Rosinen wahrgenommen werden. Sehr schwacher bis ziemlich aggressiver Hopfen, oft englischer oder amerikanischer Art. Alkoholgeschmack optional, sollte aber nicht scharf, heiß oder lösungsmittelartig sein. Das Gleichgewicht zwischen diesen vier Hauptbestandteilen kann stark variieren; nicht alle müssen spürbar sein, aber die vorhandenen Komponenten sollten ein harmonisches Zusammenspiel aufweisen. Die Alterung kann eine weitere Dimension hinzufügen, einschließlich eines wein- oder portweinähnlichen Eindrucks, aber keine Säuerlichkeit. Das Alter kann die Intensität des Aromas verringern.

Erscheinungsbild: Die Farbe reicht von sehr dunklem Rotbraun bis Tiefschwarz. Undurchsichtig. Tief hellbraune bis dunkelbraune Schaumkrone, die im Allgemeinen gut geformt ist, aber nur wenig bis mäßig erhalten bleibt. Hoher Alkoholgehalt und Viskosität können als „Legs“ (Tränen an der Glaswand) sichtbar sein.

Geschmack: Wie das Aroma, eine komplexe Mischung aus Röstaromen, Früchten, Hopfen und Alkohol (es gelten die

gleichen Beschreibungen). Der Geschmack kann recht intensiv sein, oft stärker als im Aroma, aber die gleiche Warnung über das stark schwankende Gleichgewicht gilt weiterhin. Mittlere bis aggressiv hohe Bittere. Die Malzigkeit gleicht die anderen Geschmacksrichtungen aus und unterstützt sie; sie kann Qualitäten von Brot, Toast oder Karamell aufweisen. Der Gaumen und der Abgang können ziemlich trocken bis mäßig süß sein, ein Eindruck, der sich mit dem Alter oft ändert. Er sollte nicht zu sirupartig oder süßlich sein. Nachgeschmack von Röstaromen, Bittere und Wärme. Es gelten die gleichen Alterseffekte wie beim Aroma.

Mundgefühl: Voll bis sehr vollmundig und zähflüssig, mit einer samtigen, üppigen Textur. Der Körper und die Textur können mit dem Alter abnehmen. Eine sanfte, weiche Wärme sollte vorhanden und spürbar sein, aber als Hintergrundcharakter. Geringe bis mäßige Karbonisierung.

Bemerkungen: Manchmal auch als Russian Imperial Stout oder RIS bekannt. Es gibt unterschiedliche Interpretationen, wobei amerikanische Versionen eine stärkere Bittere, mehr Röstaromen und späten Hopfen aufweisen, während englische Sorten oft einen komplexeren Spezialmalzcharakter mit einem ausgeprägteren Esterprofil aufweisen. Nicht alle Imperial Stouts haben einen eindeutig "englischen" oder "amerikanischen" Charakter; alles, was dazwischen liegt, ist ebenfalls zulässig, weshalb es kontraproduktiv ist, strenge Untertypen zu definieren. Die Juroren müssen sich des breiten Spektrums des Stils bewusst sein und dürfen nicht versuchen, alle Beispiele als Klone eines bestimmten kommerziellen Biers zu beurteilen.

Geschichte: Ein Stil mit einer langen, wenn auch nicht unbedingt kontinuierlichen Tradition. Die Wurzeln gehen auf starke englische Porters zurück, die um 1700 für den Export gebraut wurden und am russischen Kaiserhof beliebt gewesen sein sollen. Nachdem die Napoleonischen Kriege den Handel unterbrochen hatten, wurden diese Biere zunehmend in England verkauft. Der Stil starb schließlich fast aus, bis er in der modernen Craft-Bier-Ära in England als Exportschlager und in den Vereinigten Staaten als Adaption durch Erweiterung des Stils um amerikanische Merkmale populär wurde.

Charakteristische Zutaten: Helles Malz mit deutlichen Röstmalzen oder Getreide. Häufig gemahlene Zusätze. Amerikanische oder englische Ale-Hefe und Hopfen sind typisch. Reift sehr gut. Wird zunehmend als Grundbier für viele Spezialitäten verwendet.

Stil-Vergleich: Dunkler und röstiger als Barleywines, aber mit ähnlichem Alkoholgehalt. Komplexer, mit einer breiteren Palette möglicher Aromen, als Stouts mit niedrigerem Alkoholgehalt.

Wichtige Statistiken: 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

Kommerzielle Beispiele: **Amerikanisch** - Bell's Expedition Stout, Great Divide Yeti Imperial Stout, North Coast Old Rasputin Imperial Stout, Oskar Blues Ten Fidy, Sierra Nevada Narwhal Imperial Stout; **Englisch** - 2SP Brewing Co The Russian, Courage Imperial Russian Stout, Le Coq Imperial Extra Double Stout, Samuel Smith Imperial Stout, Thornbridge Saint Petersburg

Tags: sehr-stark, dunkle Farbe, obergärig, britische Inseln, Nord-Amerika, traditioneller Stil, Handwerksstil, Stout-Familie, malzig, bitter, röstig

21. IPA

Die IPA-Kategorie ist für moderne amerikanische IPAs und ihre Ableitungen vorgesehen. Das bedeutet nicht, dass englische IPAs keine richtigen IPAs sind oder dass es keine Beziehung zwischen ihnen gibt. Es handelt sich lediglich um eine Methode zur Gruppierung ähnlicher Stile zu Wettbewerbszwecken. Englische IPAs werden mit anderen aus England stammenden Bieren gruppiert, und das stärkere Double IPA wird mit stärkeren amerikanischen Bieren gruppiert. Der Begriff "IPA" wird absichtlich nicht als "India Pale Ale" ausgeschrieben, da keines dieser Biere historisch gesehen in Indien hergestellt wurde und viele nicht hell sind. Der Begriff IPA hat sich jedoch zu einem ausgewogenen, definierten Stil im modernen Craft Beer Markt entwickelt.

21A. Amerikanisches IPA

Gesamteindruck: Ein ausgesprochen hopfiges und bitteres, mäßig starkes, helles amerikanisches Ale. Das Gleichgewicht ist hopfenbetont, mit einem sauberen Gärungsprofil, einem trockenen Abgang und sauberem, unterstützendem Malz, das eine kreative Bandbreite von Hopfencharakteren durchscheinen lässt.

Aroma: Ein ausgeprägtes bis intensives Hopfenaroma, das häufig Merkmale von amerikanischem oder Neue-Welt-Hopfen aufweist, wie Zitrusfrüchte, Blumen, Kiefer, Harz, Gewürze, tropische Früchte, Steinobst, Beeren oder Melone. Geringe bis mittelschwere saubere, getreidige Malzigkeit unterstützt die Hopfenpräsenz. Im Allgemeinen sauberes Gärungsprofil, aber leichte Fruchtigkeit akzeptabel. Zurückhaltender Alkohol optional.

Erscheinungsbild: Farbe von mittelgold bis leicht rötlich-bernsteinfarben. Klar, aber leichte Trübungen sind zulässig. Mittelgroße, weiße bis cremefarbene Schaumkrone mit guter Persistenz.

Geschmack: Mittleres bis sehr starkes Hopfenaroma (dieselben Beschreibungen wie beim Geruch). Geringe bis mittelstarke saubere und getreidige Malzigkeit, möglicherweise mit leichten Karamell- und Röstaromen. Mittelstarke bis sehr starke Bittere. Trockener bis halbtrockener Abgang. Hoppiger, bitterer Nachgeschmack mit unterstützendem Malz. Geringe Esternoten möglich. Reines Alkoholaroma im Hintergrund möglich.

Mundgefühl: Mittelschwerer bis mittlerer Körper, weiche Textur. Mittlere bis mittelhohe Karbonisierung. Keine Herbheit. Sehr leichte, weiche Wärme möglich.

Kommentare: Die Grundlage für viele moderne Variationen, darunter das stärkere Double IPA sowie IPAs mit verschiedenen anderen Zutaten. Diese anderen IPAs sollten im Allgemeinen unter dem Stil 21B Specialty IPA eingereicht werden. Ein India Pale Lager (IPL) kann als American IPA eingereicht werden, wenn es einen ähnlichen Charakter hat, ansonsten 34B Mixed-Style Beer. Eichenholz ist in diesem Stil unangebracht; wenn es merklich geölt ist, sollte es als 33A Wood-Aged Beer eingereicht werden. Trockene, stark bittere, klare Beispiele werden manchmal als West Coast IPA bezeichnet, was eigentlich nur eine Art von amerikanischem IPA ist.

Geschichte: Die erste moderne amerikanische Craft-Bier-Adaption dieses traditionellen englischen Stils wird allgemein als Anchor Liberty Ale angesehen, das 1975 erstmals gebraut wurde und ganzen Cascade-Hopfen verwendet; der Stil hat sich über dieses ursprüngliche Bier hinaus entwickelt, das heute im Vergleich eher wie ein American Pale Ale schmeckt. In den USA gebraute IPAs aus früheren Epochen waren nicht unbekannt (insbesondere das angesehene Ballantine's IPA, ein in Eichenholz gereiftes Bier nach einem alten englischen Rezept). Dieser Stil orientiert sich an den modernen Craft-Bier-Vorbildern.

Charakteristische Zutaten: Helles Grundmalz.

Amerikanische oder englische Hefe mit einem reinen oder leicht fruchtigen Profil. Im Allgemeinen reines Malz, aber Zuckerzusätze sind akzeptabel. Zurückhaltende Verwendung von Kristallmalz. Häufig wird amerikanischer Hopfen oder Hopfen aus der Neuen Welt verwendet, aber alle Sorten sind akzeptabel; neue Hopfensorten werden ständig auf den Markt gebracht und können verwendet werden, auch wenn sie nicht die als Beispiele aufgeführten sensorischen Profile aufweisen.

Stil-Vergleich: Kräftiger und stärker gehopft als American Pale Ale. Im Vergleich zum englischen IPA hat es weniger Karamell, Brot und Toast, oft mehr amerikanischen oder New-World-Hopfen, weniger von der Hefe stammende Ester, weniger Körper und oft eine ausgewogenere Hopfenaromatik und ist etwas stärker als die meisten Beispiele. Weniger Alkohol als ein Double IPA, aber mit einer ähnlichen Ausgewogenheit.

Wichtige Statistiken: Stammwürze: 13,8-17,1 °P
Endvergoren: 2,1-3,6 °P
Bittere: 40-70 IBU

Alkohol: 5,5-7,5 %v/v
Farbe: 12-28 EBC

Kommerzielle Beispiele: Bell's Two-Hearted Ale, Cigar City Jai Alai, Fat Heads Head Hunter IPA, Firestone Walker Union Jack, Maine Lunch, Russian River Blind Pig IPA

Tags: hochprozentig, hell, obergärig, Nord-Amerika, Craft-Style, IPA-Familie, bitter, hopfig

21B. Spezial IPA

Specialty IPA ist eine Wettbewerbskategorie und kein eigener Stil. Bei den hier eingereichten Bieren handelt es sich nicht um experimentelle Biere, sondern um eine Sammlung von derzeit produzierten Biersorten, die sich auf dem Markt halten können oder auch nicht. Diese Kategorie lässt auch Erweiterungen zu, so dass potenzielle zukünftige IPA-Varianten (St. Patrick's Day Green IPA, Romulan Blue IPA, Zima Clear IPA usw.) einen Platz haben, ohne dass die Stilrichtlinien umgeschrieben werden müssen. Das einzige gemeinsame Element ist, dass sie die Ausgewogenheit und den Gesamteindruck eines IPA (typischerweise ein amerikanisches IPA) haben, aber mit einigen kleinen Änderungen.

Der Begriff "IPA" wird als singuläre Bezeichnung für eine hopfige, bittere Biersorte verwendet. Er soll nicht als "India Pale Ale" buchstabiert werden, wenn er im Zusammenhang mit einer IPA-Spezialität verwendet wird. Keines dieser Biere wurde jemals in Indien gebraut, und viele sind auch nicht hell. Aber der Craft-Bier-Markt weiß, was er zu erwarten hat, wenn ein Bier als "IPA" bezeichnet wird - die zur Unterscheidung verwendeten Modifikatoren beruhen also allein auf diesem Konzept.

Die Specialty IPA-Kategorie ist nicht für klassische IPAs mit zugesetzten Zutaten (wie Früchten, Gewürzen, Holz, Rauch, Getreide oder Zucker) gedacht - diese sollten in der entsprechenden Specialty-Type-Bierkategorie (Fruchtbier, SHV-Bier usw.) eingereicht werden. Die IPA-Spezialitäten werden für die Eintragung in die Spezialitäten-Kategorie als

klassische Stile betrachtet. Klassische IPAs mit einzigartigem oder speziellem Hopfen sollten dennoch in der entsprechenden klassischen IPA-Kategorie eingereicht werden.

Gesamteindruck: Erkennbar als IPA durch die hopfenbetonte Balance - ein bitteres, trockenes Bier - mit etwas anderem, das es von den Standardkategorien unterscheidet. Es sollte unabhängig von der Form gut trinkbar sein. Übermäßige Härte und Schwere sind typische Fehler, ebenso wie starke Geschmackskonflikte zwischen dem Hopfen und den anderen speziellen Zutaten.

Aroma: Erkennbares Hopfenaroma ist erforderlich; die Charakterisierung des Hopfens hängt von der spezifischen Art der IPA-Spezialität ab. Andere Aromastoffe können vorhanden sein; das Hopfenaroma ist normalerweise das stärkste Element.

Erscheinungsbild: Die Farbe hängt von der Art des Specialty IPA ab. Die meisten sollten klar sein, aber eine leichte Trübung ist bei den meisten Sorten akzeptabel. Dunklere Sorten können undurchsichtig sein, so dass die Klarheit keine Rolle spielt. Gute, anhaltende Schaumbildung mit einer Farbe, die von der jeweiligen IPA-Spezialität abhängt.

Geschmack: Je nach Sorte unterschiedlich, wobei die Qualität der einzelnen Komponenten von der jeweiligen IPA-Spezialität abhängt. Hopfenaroma typischerweise mittelstark bis stark. Hopfenbittere typischerweise mittelstark bis sehr stark. Malzgeschmack im Allgemeinen gering bis mittel. Hat in der Regel einen mitteltrockenen bis trockenen Abgang. Bei stärkeren Versionen kann ein gewisser reiner Alkoholgeschmack festgestellt werden. Verschiedene Arten von Specialty IPAs können je nach Typ zusätzliche Malz- und Hefemerkmale aufweisen.

Mundgefühl: Weich. Mittel-leichter bis mittlerer Körper. Im Allgemeinen mittlere Karbonisierung. Bei stärkeren Versionen kann im Hintergrund eine alkoholische Wärme wahrgenommen werden.

Anmerkungen: Die Teilnehmer können diese Kategorie für eine andere Stärkeversion eines IPA verwenden, die durch ihre eigene BJCP-Unterkategorie definiert ist (z. B. amerikanisches oder englisches IPA in Session-Stärke) - es sei denn, es existiert bereits eine BJCP-Unterkategorie für diesen Stil (z. B. Double [amerikanisches] IPA). Ein Session IPA ist ein 21B Specialty IPA mit einem Basisstil von 21A American IPA mit Session-Stärke. Ein Double IPA gehört zur Kategorie 22A und nicht 21B.

Anweisungen zur Teilnahme: Der Teilnehmer muss eine Stärke angeben (Session, Standard, Double); wenn keine Stärke angegeben wird, wird Standard angenommen. Der Teilnehmer muss eine bestimmte IPA-Spezialität aus der Liste der derzeit definierten Typen in den Stilrichtlinien oder in der durch die provisorischen Stile auf der BJCP-Website geänderten Fassung angeben; ODER der Teilnehmer muss die IPA-Spezialität und ihre wichtigsten Merkmale in Form eines Kommentars beschreiben, damit die Juroren wissen, was sie erwarten können.

Die Teilnehmer können bestimmte **Hopfensorten** angeben, wenn sie der Meinung sind, dass die Juroren die Sorteneigenschaften neuerer Hopfensorten nicht erkennen können. *Die Teilnehmer können eine Kombination von definierten IPA-Typen (z. B. Black Rye IPA) angeben, ohne zusätzliche Beschreibungen zu liefern.*

Derzeit definierte Typen: *Belgian IPA, Black IPA, Brown IPA, Red IPA, Rye IPA, White IPA, Brut IPA*

Statistische Daten: Je nach Typ unterschiedlich, siehe einzelne Stile

Klassifizierung der alkoholischen Stärke:

Wird keine Klassifizierung angegeben, gilt Stärke = Standard

Session – IPA:	3,0 - 5,0 %v/v
Standard – IPA:	5,0 - 7,5 %v/v
Double – IPA:	7,5 - 10,0 %v/v

Spezial IPA: Belgisches IPA

Gesamteindruck: Ein trockenes, hopfiges IPA mit der Fruchtigkeit und Würzigkeit der belgischen Hefe. Oft heller in der Farbe und höher vergoren, ähnlich wie ein belgisches Tripel, das mit mehr Hopfen gebraut wurde.

Aroma: Mäßiges bis starkes Hopfenaroma, das oft den Charakter von amerikanischem oder Neue Welt-Hopfen (tropisch, Melone, Steinobst, Zitrus, Pinie usw.) oder kontinentalem Hopfen (würzig, kräuterig, blumig usw.) widerspiegelt, möglicherweise mit einer leichten Dry-Hop-Note. Leichte Malzsüße, manchmal mit Zucker- oder Honigcharakter, aber selten Karamell. Mäßige bis starke Ester, oft Birnen, Äpfel, Zitrusfrüchte oder Banane. Leichte Würze, Gewürznelke oder Pfeffer, optional. Leichtes Alkoholaroma, optional.

Erscheinungsbild: Hellgolden bis bernsteinfarbig. Mäßige bis große, weißliche Schaumkrone mit guter Retention. Gute bis ziemlich trübe Klarheit.

Geschmack: Mäßig fruchtige und würzige Aromen, gleiche Beschreibung wie beim Aroma. Mäßiger bis starker Hopfengeschmack, dieselben Deskriptoren wie im Aroma. Leichter, relativ neutraler, getreidiger Malzgeschmack, eventuell mit leichtem Röst-, Karamell- oder Honiggeschmack. Mäßige bis starke Bittere. Trockener bis halbtrockener Abgang, der oft die Wahrnehmung der Bittere betont. Der Nachgeschmack hat eine anhaltende Bittere, ist aber nicht scharf.

Mundgefühl: Leichter bis mittlerer Körper. Mittlerer bis hoher Karbonisierungsgrad, der den Eindruck des Körpers abschwächen kann. Leichte Wärme optional.

Bemerkungen: Die Wahl des Hefestamms und der Hopfensorten ist von entscheidender Bedeutung, da viele dieser Sorten nicht miteinander harmonieren.

Geschichte: Ein relativ moderner Stil, der aus der Mitte der 2000er Jahre stammt. Heimbrauer und Handwerksbrauereien ersetzen ihre amerikanischen IPA-Rezepte durch belgische Hefe. Belgische Brauereien fügten ihren stärkeren hellen Bieren in der Regel mehr Hopfen zu.

Charakteristische Zutaten: Belgische Hefestämme, die für die Herstellung von belgischen Tripels und Golden Strong Ales verwendet werden. Amerikanische Biere verwenden in der Regel amerikanischen Hopfen oder Hopfen aus der Neuen Welt, während belgische Biere eher europäischen Hopfen und nur helles Malz enthalten. Häufig werden Zuckerzusätze verwendet.

Stil-Vergleich: Eine Kreuzung zwischen einem amerikanischen IPA oder Double IPA und einem belgischen Golden Strong Ale oder belgischen Tripel. Dieser Stil kann würziger, stärker, trockener und fruchtiger sein als ein amerikanisches IPA.

Wichtige Statistiken:

Stammwürze:	14,3-19,3 °P
Endvergoren:	2,1-4,1 °P
Bittere:	50-100 IBU
Farbe:	10-16 EBC

Kommerzielle Beispiele: Brauerei Vivant Triomphe, Green Flash Le Freak, Houblon Chouffe, Urthel Hop It

Tags: hochprozentig, hell, obergärig, nordamerikanisch, handwerklich, IPA-Familie, Spezialitäten-Familie, bitter, hopfig

Spezial IPA: Black IPA

Gesamteindruck: Ein Bier mit der Trockenheit, der Ausgewogenheit des Hopfens und den Geschmacksmerkmalen eines amerikanischen IPA, aber mit einer dunkleren Farbe. Dunklere Malzsorten fügen einen sanften und unterstützenden Geschmack hinzu, nicht einen stark gerösteten oder verbrannten Charakter.

Aroma: Mäßiges bis starkes Hopfenaroma, oft mit Steinobst-, Tropen-, Zitrus-, Harz-, Kiefern-, Beeren- oder Melonencharakter. Sehr wenig bis mäßiges Malz, möglicherweise mit leichten Schokoladen-, Kaffee- oder Röstnoten sowie einer Karamellsüße im Hintergrund. Sauberes Gärungsprofil, aber leichte Ester akzeptabel.

Erscheinungsbild: Dunkelbraune bis schwarze Farbe. Klar, wenn nicht undurchsichtig. Leichte Trübung zulässig, sollte aber nicht trüb sein. Leicht getönte bis hellbraune Schaumkrone, mäßig hoch, anhaltend.

Geschmack: Mittleres bis starkes Hopfenaroma, dieselben Beschreibungen wie beim Geruch. Geringes bis mittleres Malzaroma, mit dezenten Schokoladen- oder Kaffeenoten, aber nicht verbrannt oder aschig. Die Röstnoten sollten nicht mit dem Hopfen kollidieren. Leichte Karamell- oder Toffeenoten sind möglich. Mittelstarke bis sehr starke Bittere. Trockener bis leicht süßlicher Abgang, mit bitterem, aber nicht hartem Nachgeschmack, oft mit leichtem Röstaroma, das zum trockenen Eindruck beitragen kann. Geringe bis mäßige Ester optional. Alkoholgeschmack im Hintergrund möglich.

Mundgefühl: Weich. Mittel-leichter bis mittlerer Körper. Mittlere Karbonisierung. Leichte Cremigkeit optional. Leichte Wärme optional.

Bemerkungen: Die meisten Exemplare sind normal stark. Starke Exemplare können manchmal wie große, hopfige Porter wirken, wenn sie zu extrem gemacht werden, was ihrer Trinkbarkeit schadet.

Geschichte: Eine amerikanische IPA-Variante, die erstmals um 1990 von Greg Noonan als Blackwatch IPA kommerziell hergestellt wurde. Anfang/Mitte der 2000er Jahre wurde es im pazifischen Nordwesten und in Südkalifornien populär und war in den frühen 2010er Jahren eine beliebte Modeerscheinung, bevor es in den USA in Vergessenheit geriet.

Charakteristische Zutaten: Entbitterte Röstmalze. Jeder Hopfencharakter aus Amerika oder der Neuen Welt ist akzeptabel; es werden ständig neue Hopfensorten auf den Markt gebracht, so dass dieser Stil nicht auf die aufgeführten Beispiel-Hopfenmerkmale beschränkt werden sollte.

Stil-Vergleich: Ausgewogenheit und Gesamteindruck eines American oder Double IPA mit zurückhaltender Röstung, ähnlich wie beim Schwarzbier. Nicht so reichhaltig und röstig wie American Stout und Porter, mit weniger Körper und größerer Sanftheit und Trinkbarkeit.

Wichtige Statistiken: Stammwürze: 12,4-20,5 °P
Endvergoren: 2,6-4,6 °P
Bittere: 50-90 IBU
Alkohol: 5,5-9,0 %v/v
Farbe: 49-79 EBC

Kommerzielle Beispiele: 21st Amendment Back in Black, Duck-Rabbit Hoppy Bunny ABA, Stone Sublimely Self-Righteous Black IPA

Tags: hochprozentig, dunkle Farbe, obergärig, Nord-Amerika, Craft-Style, IPA-Familie, Spezialitäten-Familie, bitter, hopfig

Spezial IPA: Brown IPA

Gesamteindruck: Hopfig, bitter und mäßig stark wie ein amerikanisches IPA, aber mit dunklem Karamell, Schokolade, Toffee oder dunklem Fruchtcharakter wie bei einem

amerikanischen Brown Ale. Unter Beibehaltung des trockenen Abgangs und des schlanken Körpers, der IPAs so trinkbar macht, ist ein Brown IPA etwas geschmacksintensiver und malziger als ein amerikanisches IPA, ohne süß oder schwer zu sein.

Aroma: Mäßiges bis mäßig starkes Hopfenaroma, oft mit Steinobst-, Tropenfrucht-, Zitrus-, Harz-, Kiefern-, Beeren- oder Melonencharakter. Mittelschwaches bis mittleres malzig-süßes Aroma, das sich gut mit der Hopfenauswahl vermischt und oft Milchsokolade, Kakao, Toffee, Nüsse, Kekse, dunkles Karamell, geröstetes Brot oder dunkle Früchte aufweist. Sauberes Gärungsprofil. Leichte Ester optional. Leichtes Alkoholaroma optional.

Erscheinungsbild: Die Farbe reicht von rötlich-braun bis dunkelbraun, aber nicht schwarz. Klar, wenn nicht undurchsichtig. Leichte Trübung möglich. Mittelgroße, cremefarbene bis hellbraune Schaumkrone mit guter Persistenz.

Geschmack: Mittlerer bis starker Hopfengeschmack, dieselben Deskriptoren wie das Aroma. Mittel-niedriger bis mittlerer sauberer, unterstützender Malzgeschmack mit denselben Deskriptoren wie das Aroma. Die Wahl von Malz und Hopfen sollte keine Geschmackskonflikte hervorrufen. Mittelstarke bis starke Bittere, keine Schärfe. Trockener bis mittlerer Abgang, mit bitterem, hopfigem und malzigem Nachgeschmack. Geringe Ester optional. Sehr geringer Alkoholgeschmack erwünscht. Keine stark gerösteten oder verbrannten Malzaromen. Das Malz sollte die Hopfenbittere und den Hopfengeschmack nahezu ausgleichen.

Mundgefühl: Mittelschwerer bis mittlerer Körper, weiche Textur. Mittlere bis mittelhohe Karbonisierung. Keine Herbheit. Leichtes Wärmegefühl möglich.

Bemerkungen: Getrennt von American Brown Ale, um stärkere, stark gehopfte Biere besser von ausgewogeneren Bieren mit Standardstärke unterscheiden zu können.

Geschichte: Siehe American Brown Ale.

Charakteristische Zutaten: Ähnlich wie ein amerikanisches IPA, jedoch mit mittleren oder dunklen Kristallmalzen, leicht gerösteten schokoladenartigen Malzen oder anderen Malzen mit mittlerem Farbcharakter. Es können Zuckerzusätze, einschließlich brauner Zucker, verwendet werden. Jeder Hopfencharakter aus Amerika oder der Neuen Welt ist akzeptabel, aber Hopfen und Charaktermalze sollten nicht miteinander kollidieren.

Stil-Vergleich: Eine stärkere und bitterere Version eines American Brown Ale, mit der trockenen Ausgewogenheit eines American IPA. Hat weniger Röstaromen als ein Black IPA, aber mehr Schokoladenaromen als ein Red IPA.

Wichtige Statistiken: Stammwürze: 13,8-17,1 °P
Endvergoren: 2,1-4,1 °P
Bittere: 40-70 IBU
Alkohol: 5,5-7,5 %v/v
Farbe: 25-69 EBC

Kommerzielle Beispiele: Dogfish Head Indian Brown Ale, Harpoon Brown IPA, Russian River Janet's Brown Ale

Tags: hochprozentig, dunkle Farbe, obergärig, Nord-Amerika, Craft-Style, IPA-Familie, Spezialitäten-Familie, bitter, hopfig

Spezial IPA: Red IPA

Gesamteindruck: Hopfig, bitter und mäßig stark wie ein amerikanisches IPA, aber mit etwas Karamell, Toffee oder Fruchtcharakter wie bei einem amerikanischen Amber Ale. Unter Beibehaltung des trockenen Abgangs und des schlanken Körpers, der IPAs so trinkbar macht, ist ein Red IPA etwas geschmacksintensiver und malziger als ein amerikanisches IPA, ohne süß oder schwer zu sein.

Aroma: Mäßiges bis starkes Hopfenaroma, oft mit dem Charakter von Steinobst, tropischen Früchten, Zitrusfrüchten, Harz, Kiefer, Beeren oder Melone. Mittelschwaches bis mittelstarkes malzig-süßes Aroma, das sich gut mit der Hopfenauswahl vermischt und oft einen mittleren bis dunklen Karamell-, Toffee-, Röstbrot- oder dunklen Fruchtcharakter aufweist. Sauberes Gärungsprofil. Leichte Ester optional. Leichtes Alkoholaroma optional.

Erscheinungsbild: Die Farbe reicht von hell rötlich-bernsteinfarben bis dunkel rötlich-kupferfarben. Klar. Leichte Trübung möglich. Mittelgroße, cremeweiße bis cremefarbene Schaumkrone mit guter Persistenz.

Geschmack: Mittleres bis sehr starkes Hopfenaroma, dieselben Deskriptoren wie das Aroma. Mittel-niedriger bis mittlerer sauberer, unterstützender Malzgeschmack mit denselben Deskriptoren wie das Aroma. Die Wahl von Malz und Hopfen sollte keine Geschmackskonflikte hervorrufen. Mittelstarke bis sehr starke Bittere, keine Schärfe. Trockener bis mittlerer Abgang, mit bitterem, hopfigem und malzigem Nachgeschmack. Geringe Ester optional. Sehr geringer Alkoholgeschmack möglich. Das Malz sollte den Hopfengeschmack und die Bittere in der Balance nicht überschatten.

Mundgefühl: Mittelschwerer bis mittlerer Körper, weiche Textur. Mittlere bis mittelhohe Karbonisierung. Keine Herbheit. Leichtes Wärmegefühl möglich.

Bemerkungen: Getrennt von American Amber Ale, um stärkere, stark gehopfte Biere besser von ausgewogeneren Bieren mit Standardstärke unterscheiden zu können.

Geschichte: Ein moderner amerikanischer Craft-Bier-Stil, der auf dem amerikanischen IPA basiert, aber die Malzaromen eines amerikanischen Amber Ale aufweist. Siehe American Amber Ale.

Charakteristische Zutaten: Ähnlich wie ein amerikanisches IPA, aber mit mittelgroßen oder dunklen Kristallmalzen, möglicherweise mit einigen Charaktermalzen mit leichtem Röstaspekt. Es können Zuckerzusätze verwendet werden. Jeder Hopfencharakter aus Amerika oder der Neuen Welt ist akzeptabel, aber der Hopfen und die Charaktermalze sollten nicht miteinander kollidieren.

Stil-Vergleich: Eine stärkere, hopfigere, bitterere Version des American Amber Ale. Nicht so malzig und süß wie ein American Strong Ale. Trockener, weniger Alkohol und nicht so malzig wie American Barleywine. Weniger Schokolade und Karamell als Brown IPA, aber ansonsten ähnlich ausgewogen.

Wichtige Statistiken: Stammwürze: 13,8-17,1 °P
Endvergoren: 2,1-4,1 °P Alkohol: 5,5-7,5 %v/v
Bittere: 40-70 IBU Farbe: 22-33 EBC

Kommerzielle Beispiele: Avery Hog Heaven, Cigar City Tocoaba Red IPA, Modern Times Blazing World, Tröegs Nugget Nectar

Tags: hochprozentig, bernsteinfarben, obergärig, nordamerikanisch, Craft-Style, IPA-Familie, Spezialitäten-Familie, bitter, hopfig

Spezial IPA: Rye (Roggen) IPA

Gesamteindruck: Ein amerikanisches IPA mit würzigem, getreidigem Roggenmalz. Der Roggen verleiht einen brotigen und pfeffrigen Geschmack, einen cremigeren Körper und einen trockenen, getreidigen Abgang.

Aroma: Ausgeprägtes bis intensives Hopfenaroma, oft mit Steinobst-, Tropenfrucht-, Zitrus-, Harz-, Kiefern-, Beeren- oder Melonencharakter. Geringes pfeffriges Roggenmalz-aroma, zusammen mit einer sauberen, getreidigen Malzigkeit

im Hintergrund. Sauberes Gärungsprofil. Leichte Ester optional. Leichtes Alkoholaroma fakultativ.

Erscheinungsbild: Farbe von mittelgold bis leicht rötlich-bernsteinfarben. Klar. Leichte Trübung möglich. Mittelgroße, weiße bis cremefarbene Schaumkrone mit guter Persistenz.

Geschmack: Mittleres bis sehr starkes Hopfenaroma, dieselben Beschreibungen wie beim Geruch. Geringes bis mittleres sauberes, unterstützendes Malz, möglicherweise mit leichten Karamell- oder Röstaromen. Geringes bis mäßiges getreidiges, pfeffriges, würziges Roggenaroma, das zum trockenen Abgang beiträgt. Mittelstarke bis sehr starke Bittere, keine Schärfe. Trockener, bitterer, hopfiger Nachgeschmack. Geringe Esternoten optional. Alkoholgeschmack im Hintergrund optional.

Mundgefühl: Mittel-leichter bis mittlerer Körper. Weiche Textur, kann leicht cremig sein. Mittlere bis mittelhohe Karbonisierung. Keine Herbheit. Geringe Wärme optional.

Kommentare: Eine moderne amerikanische Craft-Bier-Variante des American IPA. Der Roggenmalzcharakter sollte spürbar sein, ansonsten in 21A American IPA einreichen.

Geschichte: Eine moderne Craft-Ära-Variante des amerikanischen IPA, beliebt bei Heimbrauern.

Charakteristische Zutaten: Wie ein amerikanisches IPA, mit einem großzügigen Anteil an Roggenmalz. Jeder Hopfen aus Amerika oder der Neuen Welt ist akzeptabel, aber Hopfen und Malz sollten sich nicht widersprechen. Kein Kümmel. Keine Eiche.

Stil-Vergleich: Trockener, etwas würziger und etwas cremiger als ein amerikanisches IPA, mit mehr anhaltender Bittere und Schärfe im Abgang. Es hat nicht den intensiven Roggenmalz- oder Weizenhefecharakter eines Roggenbiers.

Wichtige Statistiken: Stammwürze: 13,8-18,2 °P
Endvergoren: 2,1-3,6 °P Alkohol: 5,5-8,0 %v/v
Bittere: 50-75 IBU Farbe: 12-28 EBC

Kommerzielle Beispiele: Founders Red's Rye IPA, Sierra Nevada Ruthless Rye

Tags: hochprozentig, bernsteinfarben, obergärig, nordamerikanisch, Craft-Style, IPA-Familie, Spezialitäten-Familie, bitter, hopfig

Spezial IPA: White IPA

Gesamteindruck: Eine fruchtige, würzige, erfrischende Version eines amerikanischen IPA, aber mit einer helleren Farbe, weniger Körper und mit den für ein Witbier typischen Hefe- oder Gewürzzusätzen.

Aroma: Moderate Ester, oft Orange, Grapefruit, Aprikose oder manchmal Banane. Leichte Gewürze optional, in der Regel Koriander, Orangenschalen, Pfeffer oder Gewürznelken. Geringes bis mittleres Hopfenaroma, oft Steinobst, Zitrusfrüchte oder tropische Früchte. Ester und Gewürze können die Wahrnehmung des Hopfenaromas verringern. Geringes neutrales, getreidiges oder brotiges Malz. Leichtes Alkoholaroma optional.

Erscheinungsbild: Helle bis tiefgoldene Farbe. Typisch trüb. Mäßige bis große, dichte weiße Schaumkrone, die lange anhält.

Geschmack: Mäßig bis stark verestert, mittelschwacher bis mittelstarker Hopfengeschmack und leichte Gewürze, alle mit denselben Beschreibungen wie das Aroma. Leichter Malzgeschmack, vielleicht ein wenig brotig. Hohe Bittere. Mäßig trockener, erfrischender Abgang. Alkoholgeschmack im Hintergrund möglich.

Mundgefühl: Mittel-leichter Körper. Mittlere bis mittelhohe Karbonisierung. Leichte würzige Adstringenz möglich. Geringe Wärme optional.

Kommentare: Eine Craft-Bier-Interpretation eines amerikanischen IPA gekreuzt mit einem Witbier. Der würzige Eindruck kann von belgischer Hefe, Gewürzzusätzen oder beidem stammen.

Geschichte: Amerikanische Handwerksbrauer entwickelten den Stil als saisonales Bier im Spätwinter oder Frühjahr, um Witbier- und IPA-Trinker gleichermaßen anzusprechen.

Charakteristische Zutaten: Helle und Weizenmalze, belgische Witbierhefe, amerikanischer Hopfen mit Zitrusnoten. Koriander und Orangenschalen optional.

Stil-Vergleich: Bitter, hopfig und kräftig wie ein amerikanisches IPA, aber fruchtig, würzig und leicht wie ein Witbier. Typischerweise sind späte Hopfengaben nicht so ausgeprägt wie bei einem amerikanischen IPA.

Wichtige Statistiken: Stammwürze: 13,8-15,9 °P
Endvergoren: 2,6-4,1 °P Alkohol: 5,5-7,0 %v/v
Bittere: 40-70 IBU Farbe: 10-12 EBC

Kommerzielle Beispiele: Lagunitas A Little Sumpin' Sumpin' Ale, New Belgium Accumulation

Tags: hochprozentig, hell, obergärig, Nord-Amerika, Craft-Style, IPA-Familie, Spezialitäten-Familie, bitter, hopfig, Gewürz

Spezial IPA: Brut IPA

Gesamteindruck: Eine sehr helle, hopfenbetonte amerikanische IPA-Variante mit einem knochentrockenen Abgang, sehr hoher Kohlensäure und einer zurückhaltenden Bittere. Kann an einen Weißweinsekt oder Champagner erinnern. Der Hopfencharakter ist modern und unterstreicht die Geschmacks- und Aromadimensionen.

Aroma: Mäßig starkes bis intensives Hopfenaroma, in der Balance sehr hell und hopfenbetont. Moderne Hopfensorten aus Amerika und der Neuen Welt bieten eine breite Palette möglicher Eigenschaften, wie tropisch, Steinobst, Zitrusfrüchte oder weiße Trauben, aber nicht grasig, pflanzlich oder krautig. Das Malz ist subtil, neutral und im Hintergrund, aber niemals karamellig oder übermäßig kitschig-süß. Eine leichte, saubere Alkoholnote ist optional. Sehr sauberer Gärungscharakter; sollte nicht hefig sein.

Erscheinungsbild: Sehr helle Farbe, die von sehr hellem Stroh bis zu sehr hellem Gold reicht. Kristallklar, aber ein Hauch von Trübung ist akzeptabel. Hohe bis sehr hohe Karbonisierung ergibt eine massive, felsige, wogende, weiße Schaumkrone mit dichten, anhaltenden Blasen.

Geschmack: Starker bis sehr starker Hopfengeschmack, dieselben Beschreibungen wie beim Aroma. Geringer bis sehr geringer neutraler Malzcharakter, subtil in der Balance. Keine starken Malzaromen, kein Karamell. Die wahrgenommene Bittere ist aufgrund des knochentrockenen Abgangs und der sehr hohen Karbonisierung gering bis sehr gering. Neutrales bis leicht fruchtiges Gärungsprofil. Kein Diacetyl. Trockener bis sehr trockener Abgang mit frischem, hopfigem Nachgeschmack und sauberer Bittere.

Mundgefühl: Leichter bis sehr leichter Körper mit einer spritzigen Kohlensäure (hoch bis sehr hoch), die an einen Weißweinschaum erinnert. Keine bittere, herbe, hopfenbedingte Adstringenz. Die Wärme des Alkohols kann vorhanden sein, sollte aber nicht heiß sein.

Bemerkungen: Das ursprüngliche Konzept war ein schaumweihnliches IPA, obwohl der Hopfencharakter jetzt stärker variiert. Der sehr niedrige Endgehalt und die hohe

Karbonisierung machen das Gleichgewicht kritisch und erfordern oft eine überraschend niedrig dosierte Bittere. Brut" ist ein Weinbegriff, der auf Trockenheit hinweist. Bei unsachgemäßer Verwendung können zugesetzte Enzyme Diacetyl verursachen, was immer ein Makel ist.

Geschichte: Ein moderner Craft-Bier-Stil, der 2017 in der (inzwischen geschlossenen) Social Kitchen & Brewery in San Francisco als Reaktion der Westküste auf den aufkommenden Trend zu dunstigen und saftigen IPAs der Ostküste sowie zu dicken und süßen sogenannten Milkshake-IPAs entstand. Der Stil entwickelt und verändert sich immer noch (und stirbt vielleicht aus, da das Bier in den Jahren 2018-2019 in den USA ziemlich angesagt war). Die meisten Versionen scheinen sich zu kalorienarmen IPAs zu wandeln.

Charakteristische Zutaten: Pilsner oder sehr helle Grundmalze mit bis zu 40% Zusatzstoffen. Kein Kristallmalz und keine Laktose. Enzyme, wie z.B. Amyloglucosidase. Hocharomatischer, ölhaltiger, moderner amerikanischer Hopfen oder Hopfen aus der Neuen Welt, der in verschiedenen Verfahren der Späthopfung oder des Nachkochens verwendet wird, um Hopfenaroma und -geschmack zu betonen und die Bittere zu minimieren. Neutrale Hefe.

Stil-Vergleich: Weniger Malzgeschmack, Bittere und Farbe als ein amerikanisches IPA, dafür viel trockener und mit mehr Kohlensäure. Trockengehopft wie ein amerikanisches IPA. Ähnliches Aroma und Geschmack wie ein Hazy IPA, aber ohne Süße und mit viel weniger Trübung. Sehr hell, stark kohlenstoffhaltig und trocken wie ein belgisches Golden Strong Ale, aber nicht so stark und ohne belgischen Hefecharakter.

Wichtige Statistiken: Stammwürze: 11,4-14,0 °P
Endvergoren: -2,6-1,0 °P Alkohol: 6,0-7,5 %v/v
Bittere: 20-30 IBU Farbe: 4-8 EBC

Kommerzielle Beispiele: Drake's Brightside Extra Brut IPA, Fair State Brewing Co-Op The Brut Squad, Ommegang Brut IPA

Tags: hochprozentig, hell, obergärig, nordamerikanisch, handwerklich, IPA-Familie, Spezialitäten-Familie, bitter, hopfig

21C. Hazy IPA

Gesamteindruck: Ein amerikanisches IPA mit intensivem Fruchtgeschmack und -aroma, weichem Körper, geschmeidigem Mundgefühl und oft undurchsichtig mit starker Trübung. Weniger wahrgenommene Bittere als bei traditionellen IPAs, aber immer massiv hopfenbetont.

Aroma: Intensives Hopfenaroma mit Steinobst, tropischen Früchten, Zitrusfrüchten oder anderen fruchtigen Qualitäten; nicht grasig oder krautig. Sauberes, neutrales, getreidiges oder leicht brotliges Malz im Hintergrund; kein Karamell oder Toast. Das Fehlen jeglichen Malzcharakters ist ein Fehler. Neutraler bis fruchtiger Gärungscharakter. Die Ester von Hefe und Hopfen sollten nicht miteinander kollidieren. Ein cremiges, buttriges oder säuerliches Aroma ist unangebracht. Leichtes Alkoholaroma optional.

Erscheinungsbild: Die Farbe reicht von strohgelb bis sehr hell bernsteinfarben, manchmal mit orangefarbener Tönung. Trübe, oft undurchsichtig, klar; sollte nicht trüb oder trübe sein. Die Trübung kann dem Bier einen "Glanz" verleihen und die Farbe dunkler erscheinen lassen. Jeder sichtbare schwebende Hopfenbestandteil, Hefeklumpen oder andere Partikel ist ein Fehler. Mittlere bis felsige, baisierartige weiße Schaumkrone mit hohem bis sehr hoher Retention.

Geschmack: Starker bis sehr starker fruchtiger Hopfengeschmack, gleiche Beschreibung wie im Aroma. Geringer bis mittlerer Malzgeschmack, dieselben Deskriptoren wie im Aroma. Geringe bis mittelstarke wahrgenommene Bittere, die oft durch den volleren Körper und den weichen, halbtrockenen bis mittleren Abgang überdeckt wird. Der Hopfencharakter im Nachgeschmack sollte nicht scharf oder hart sein. Neutrales bis fruchtiges Gärungsprofil, das den Hopfen unterstützt. Sollte nicht süß sein, obwohl ein hoher Estergehalt und eine geringere Bittere manchmal diesen Eindruck erwecken können. Alkoholisches Hintergrundaroma optional.

Mundgefühl: Mittlerer bis mittelstarker Körper. Mittlere Karbonisierung. Weich. Keine Herbheit. Leichte Wärme optional. Das Bier sollte kein cremiges oder viskoses Mundgefühl, keinen säuerlichen Beigeschmack oder eine rohe Stärketextur haben.

Bemerkungen: Auch bekannt als New England IPA oder NEIPA. Die Betonung der späten Hopfung, insbesondere der Trockenhopfung, mit Hopfen, der tropische Fruchtqualitäten aufweist, verleiht diesem Stil den "saftigen" Charakter, für den er bekannt ist.

Schwere Exemplare, die an Milchshakes, Eis am Stiel oder Frucht-Smoothies erinnern, gehören nicht zu diesem Stil; IPAs sollten immer trinkbar sein. Die Trübung kommt von der Trockenhopfung, nicht von suspendierter Hefe, Stärketrübung oder anderen Techniken; ein trüber Glanz ist erwünscht, nicht ein wolkg trübes Durcheinander.

Geschichte: Ein moderner Craft-Bier-Stil, der seinen Ursprung in der Region Neuengland in den Vereinigten Staaten als amerikanische IPA-Variante hat. Es wird angenommen, dass Alchemist Heady Topper die ursprüngliche Inspiration war, als der Stil in den 2010er Jahren an Popularität gewann. Der Stil entwickelt sich weiter,

einschließlich eines Trends zu geringerer Bittere und der Verwendung des Stils als Basis für andere Zusätze.

Charakteristische Zutaten: Schüttung wie ein amerikanisches IPA, aber mit mehr Flockenschrot und weniger Karamell- oder Spezialmalz. Amerikanischer oder Neue-Welt-Hopfen mit fruchtigen Eigenschaften. Neutrale bis esterige Hefe. Ausgeglichenes bis chloridreiches Wasser. Starke Trockenhopfung, teilweise während der aktiven Gärung, unter Verwendung verschiedener Hopfungsdosierungen und Temperaturen, um die Tiefe des Hopfenaromas und -geschmacks gegenüber der Bittere zu betonen. Die Biotransformation von Hopfenölen während der Gärung trägt zur Tiefe und Frucht Komplexität bei.

Stil-Vergleich: Hat ein volleres, weicherer Mundgefühl, einen fruchtigeren späten Hopfenausdruck, eine zurückhaltendere wahrgenommene Bitterkeitsbalance und ein trüberes Aussehen als American IPA. Viele moderne amerikanische IPAs sind fruchtig und etwas trüb; Beispiele mit einem trockenen, rezenten Abgang, höchstens mittlerem Körper und hoher wahrgenommener Bittere sollten als 21A American IPA eingereicht werden. Spürbare Zusätze von Früchten, Laktose, Vanille usw. zur Verstärkung des fruchtigen, weichen Charakters sollten in einer durch die Zusätze definierten Spezialitätenkategorie eingereicht werden (z. B. 29A Fruit Beer, 29C Specialty Fruit Beer, 30D Specialty Spice Beer).

Wichtige Statistiken: Stammwürze: 14,7-20,5 °P
Endvergoren: 2,6-3,8 °P
Bittere: 25-60 IBU

Alkohol: 6,0-9,0 %v/v
Farbe: 6-14 EBC

Kommerzielle Beispiele: Belching Beaver Hazers Gonna Haze, Hill Farmstead Susan, Other Half Green Diamonds Double IPA, Pinthouse Electric Jellyfish, Tree House Julius, Trillium Congress Street, WeldWerks Juicy Bits

Tags: hochprozentig, hell, obergärig, nordamerikanisch, craft-style, IPA-Familie, bitter, hopfig

22. STRONG AMERICAN ALE

Zu dieser Kategorie gehören moderne amerikanische Strong Ales mit einem unterschiedlich ausgewogenen Verhältnis von Malz und Hopfen. Die Kategorie ist vor allem durch einen höheren Alkoholgehalt und einen Mangel an Röstung gekennzeichnet.

22A. Double (Doppeltes) IPA

Gesamteindruck: Ein intensiv hopfiges, ziemlich starkes, bitteres Pale Ale ohne die große, reiche, komplexe Malzigkeit, Restsüße und den Körper eines amerikanischen Barleywine. Stark gehopft, aber sauber, trocken und ohne Schärfe. Trotz seiner Stärke ist die Trinkbarkeit ein wichtiger Aspekt.

Aroma: Ein ausgeprägtes bis intensives Hopfenaroma, das typischerweise moderne amerikanische oder Neue-Welt-Hopfenmerkmale wie Zitrusfrüchte, Blumen, Kiefer, Harz, Gewürze, tropische Früchte, Steinobst, Beeren oder Melone aufweist. Im Hintergrund kann eine unterstützende, saubere, neutrale bis getreidige Malzigkeit zu finden sein. Neutrales bis leicht fruchtiges Gärungsprofil. Alkohol kann sich bemerkbar machen, sollte aber nicht lösungsmittelartig sein.

Erscheinungsbild: Gold- bis hellorange-kupferfarben, aber die meisten modernen Versionen sind ziemlich hell. Gute Klarheit, wobei eine leichte Trübung akzeptabel ist. Mäßig große, anhaltende, weiße bis cremefarbene Schaumkrone.

Geschmack: Starker und komplexer Hopfengeschmack (dieselben Beschreibungen wie beim Aroma). Mäßig hohe bis sehr hohe Bittere, sollte aber nicht zu herb sein. Geringer bis mittlerer unterstützender, sauberer, weicher, unaufdringlicher Malzcharakter; kann leichte Karamell- oder Röstaromen aufweisen. Trockener bis halbtrockener Abgang, nicht süß oder schwer, mit einem anhaltenden hopfigen, bitteren Nachgeschmack. Leichte bis mäßige Fruchtigkeit möglich. Ein leichter, sauberer, weicher Alkoholgeschmack ist zulässig.

Mundgefühl: Mittelschwerer bis mittlerer Körper, weiche Textur. Mittlere bis mittelhohe Karbonisierung. Keine hopfige Adstringenz. Zurückhaltende, sanfte Alkoholwärme akzeptabel.

Bemerkungen: Selten als Imperial IPA bezeichnet. Viele moderne Versionen haben mehrere Trockhopfungen.

Geschichte: Eine amerikanische Craft-Bier-Innovation, die Mitte/Ende der 1990er Jahre als intensivere Version des amerikanischen IPA entwickelt wurde. In den 2000er Jahren wurde es immer beliebter und inspirierte weitere IPA-Kreationen. Russian River Pliny the Elder, das im Jahr 2000 erstmals gebraut wurde, trug zur Popularisierung des Stils bei.

Charakteristische Zutaten: Neutrales Grundmalz. Zuckersätze häufig. Kristallmalze selten. Amerikanischer oder Neue-Welt-Hopfen. Neutrale oder leicht fruchtige Hefe. Keine Eiche.

Stil-Vergleich: Stärker als englische und amerikanische IPAs in Bezug auf Alkoholgehalt, Bittere und Hopfengehalt. Weniger malzbetont, weniger körperreich, trockener und mit einer stärkeren Hopfenbalance als American Barleywine.

Wichtige Statistiken: Stammwürze: 15,9-20,5 °P
Endvergoren: 2,1-4,6 °P Alkohol: 7,5-10,0 %v/v
Bittere: 60-100 IBU Farbe: 12-28 EBC

Kommerzielle Beispiele: Columbus Brewing Bohdi, Fat Head's Hop Juju, Port Brewing Hop-15, Russian River Pliny the Elder, Stone Ruination Double IPA 2.0, Wicked Weed Freak of Nature

Tags: sehr-hochprozentig, hell, obergärig, nordamerikanisch, handwerklich, IPA-Familie, bitter, hopfig

22B. Amerikanisches Strong Ale

Eine Gruppierung von Bieren mit ähnlicher Ausgewogenheit und ähnlichem Profil und nicht mit einem bestimmten Stil.

Eine Kategorie für eine Vielzahl von stärkeren, bitteren und malzigen Bieren, die nicht ganz Barleywines sind.

Gesamteindruck: Ein malziges, bitteres und starkes American Ale, das sich zwischen American Barleywine, Double IPA und Red IPA einordnen lässt. Die malzigen und hopfigen Aromen können ziemlich stark sein, sind aber im Allgemeinen ausgewogen.

Aroma: Mittleres bis starkes Hopfenaroma, typischerweise mit modernen amerikanischen oder Neue-Welt-Hopfencharakteristika wie Zitrusfrüchten, Blumen, Kiefer, Harz, Gewürzen, tropischen Früchten, Steinobst, Beeren oder Melone. Mäßige bis kräftige Malzigkeit zur Unterstützung des Hopfenprofils, mit mittlerem bis dunklem Karamell, Röst- oder Brotgeschmack möglich, und leichte Röst- oder Schokoladennoten im Hintergrund sind zulässig. Neutrales bis mäßig fruchtiges Gärungsprofil. Alkohol kann sich bemerkbar machen, sollte aber nicht lösungsmittelartig sein.

Äußeres Erscheinungsbild: Mittel bernsteinfarben bis tief kupferfarben oder hellbraun. Mäßig-geringe bis mittelgroße cremefarbene bis hellbraune Schaumkrone; kann geringe Schaumkrone haben. Gute Klarheit. „Legs“ (Tränenbildung am Glasrand) möglich.

Geschmack: Mittel bis stark malzbetont, mit Karamell-, Toffee- oder dunklen Fruchtaromen. Die Malzkomplexität kann zusätzliche Röst-, Brot- oder reichhaltige Aromen zur Unterstützung enthalten. Leichte Schokoladen- oder Röstaromen sind zulässig, sollten aber nicht verbrannt oder scharf sein. Mittelstarke bis starke Bittere. Mäßiger bis starker Hopfengeschmack, dieselben Deskriptoren wie das Aroma. Geringe bis mäßige Ester. Kann einen spürbaren Alkoholgeschmack haben, sollte aber nicht scharf sein. Mittlere bis hohe malzige Süße am Gaumen, etwas trockener bis etwas süßer Abgang. Sollte nicht sirupartig, süß oder süßlich sein. Bitterer bis bittersüßer Nachgeschmack, wobei Hopfen, Malz und Alkohol spürbar sind.

Mundgefühl: Mittlerer bis voller Körper. Eine alkoholische Wärme kann vorhanden sein, sollte aber nicht übermäßig heiß sein. Leichte Hopfenherbheit ist zulässig. Mittel-niedrige bis mittlere Karbonisierung.

Kommentare: Ein ziemlich weit gefasster Stil, der Biere mit verschiedenen Bezeichnungen beschreibt, darunter moderne Double Red Ales und andere starke, malzige, aber hopfige Biere, die nicht ganz in die Klasse der Barleywines fallen. Vielfältig genug, um das zu umfassen, was als starkes amerikanisches Amber Ale angesehen werden kann, mit Platz für stärkere Versionen anderer amerikanischer Ale-Stile.

Geschichte: Während moderne Craft-Biere als "imperiale" Versionen amerikanischer Amber oder Red Ales entwickelt wurden, hat der Stil viel mit den historischen American Stock Ales gemeinsam. Starke, malzige Biere wurden stark gehopft, um vor der Prohibition als Vorratsbiere zu gelten. Es gibt keine kontinuierliche Tradition, Stock Ales auf diese Weise zu brauen, aber die Ähnlichkeit ist beträchtlich (wenn auch ohne den Alterungscharakter).

Charakteristische Zutaten: Helles Grundmalz. Mittlere bis dunkle Kristallmalze üblich. Amerikanischer oder Neue-Welt-Hopfen. Neutrale oder leicht fruchtige Hefe.

Stil-Vergleich: Im Allgemeinen nicht so stark und reichhaltig wie ein American Barleywine. Ausgewogeneres Malz als ein American oder Double IPA. Mehr amerikanische Hopfenintensität als ein britisches Strong Ale. Malziger und vollmundiger als ein Red IPA.

Statistische Daten: Stammwürze: 15,2-21,6 °P
Endvergoren: 3,6-6,1 °P Alkohol: 6,3-10,0 %v/v
Bittere: 50-100 IBU Farbe: 14-35 EBC

Kommerzielle Beispiele: Arrogant Bastard Ale, Fat Head's Bone Head, Great Lakes Nosferatu, Oskar Blues G'Knight, Port Brewing Shark Attack Double Red Ale

Tags: hochprozentig, bernsteinfarben, obergärig, nordamerikanisch, craft-style, strong-ale-family, bitter, hopfig

22C. Amerikanischer Barleywine

Gesamteindruck: Ein sehr starkes, malziges, hopfiges, bitteres amerikanisches Ale mit einem reichhaltigen Geschmack, einem vollen Mundgefühl und einem wärmenden Nachgeschmack, das sich für einen besinnlichen Schluck eignet.

Aroma: Starkes Malz- und Hopfenaroma dominiert. Der Hopfen ist mäßig bis dominant und zeigt eine Reihe von amerikanischen, Neue-Welt- oder englischen Merkmalen. Zitrusartig, fruchtig oder harzig sind klassische Attribute, aber auch andere sind möglich, einschließlich derjenigen von modernen Hopfen. Starke getreidige, brotliche, röstige, leicht karamellige oder neutrale Malzaromen, aber typischerweise nicht mit dunkleren Karamell-, Röst- oder tiefen Fruchtaromen. Geringe bis mäßig starke Ester und Alkohol, in der Bilanz niedriger als Malz und Hopfen. Die Intensität nimmt mit dem Alter ab.

Erscheinungsbild: Die Farbe reicht von bernsteinfarben bis mittelkupferfarben, selten bis hellbraun. Rubinrote Reflexe sind üblich. Mäßig geringe bis hohe, cremefarbene bis hellbraune Schaumkrone; kann geringe Schaumhaltigkeit haben. Gute bis brillante Klarheit, kann aber etwas kühle Trübung aufweisen. Die Farbe kann sehr tief erscheinen, als ob sie durch eine dicke Glaslinse betrachtet wird. „Legs“ (Tränenbildung am Glasrand) möglich.

Geschmack: Ähnliche Malz- und Hopfenaromen wie das Aroma (es gelten die gleichen Beschreibungen). Mäßig starke bis aggressive Bittere, gemildert durch einen reichen, malzigen Geschmack. Mäßiges bis starkes Hopfenaroma. Geringe bis mäßige Ester. Spürbarer Alkohol, aber nicht lösungsmittelartig. Mäßig geringe bis mäßig starke malzige Süße am Gaumen, mit einem etwas malzigen bis trockenen, aber vollen Abgang. Mit zunehmendem Alter wird das Bier oft trockener und die Aromen glätten sich. Das Gleichgewicht ist malzig, aber immer bitter.

Mundgefühl: Vollmundig und vollmundig, mit einer samtigen, üppigen Textur, die mit dem Alter abnimmt. Eine sanfte Alkoholwärme sollte spürbar sein, aber nicht brennen. Die Karbonisierung kann je nach Alter und Lagerung gering bis mäßig sein.

Kommentare: Manchmal als "Barley Wine" oder "Barleywine-style ale" bezeichnet. In letzter Zeit scheinen viele US-Brauereien ihre Barleywines eingestellt zu haben, sie in Fässern reifen zu lassen oder sie in eine Form von IPA umzubenennen.

Geschichte: Traditionell das stärkste von einer Brauerei angebotene Bier, das oft mit der Wintersaison in Verbindung gebracht wird und aus alten Zeiten stammt. Wie bei vielen amerikanischen Craft-Bier-Stilen handelt es sich um eine Adaption eines englischen Stils unter Verwendung amerikanischer Zutaten und Blance. Eine der ersten amerikanischen Craft-Bier-Versionen war Anchor Old Foghorn, das erstmals 1975 gebraut wurde. Sierra Nevada Bigfoot, das 1983 erstmals gebraut wurde, setzte den Standard für den heutigen hopfenbetonten Stil. Es heißt, als Sierra Nevada Bigfoot zum ersten Mal zur Laboranalyse schickte, rief das Labor an und sagte: "Ihr Barleywine ist zu bitter" - worauf Sierra Nevada antwortete: "Danke".

Charakteristische Zutaten: Helles Malz mit einigen Spezialmalzsorten. Dunkle Malze werden nur sehr zurückhaltend verwendet. Viele Hopfensorten können verwendet werden, typischerweise jedoch amerikanischer Hopfen. Amerikanische oder englische Ale-Hefe.

Stil-Vergleich: Stärkere Betonung von Hopfenbittere, -geschmack und -aroma als English Barley Wine, oft mit amerikanischen Hopfensorten. Typischerweise heller als die dunkleren English Barley Wines und ohne deren tiefere Malzaromen, aber dunkler als die goldenen English Barley Wines. Der Unterschied zu einem Double IPA besteht darin, dass der Hopfen nicht so extrem ist, das Malz stärker hervortritt und der Körper voller und oft reicher ist. American Barleywine hat in der Regel mehr Restsüße als Double IPA, was sich auf die allgemeine Trinkbarkeit auswirkt (schlürfen vs. Trinken).

Wichtige Statistiken: Stammwürze: 19,3-28,0 °P
Endvergoren: 4,1-7,6 °P Alkohol: 8,0-12,0 %v/v
Bittere: 50-100 IBU Farbe: 18-35 EBC

Kommerzielle Beispiele: Anchor Old Foghorn, Bell's Third Coast Old Ale, East End Gratitude, Hair of the Dog Doggie Claws, Sierra Nevada Bigfoot

Tags: sehr-stark, bernsteinfarben, obergärig, nord-amerika, craft-style, strong-ale-family, bitter, hopfig

22D. Wheatwine (Weizenwein)

Gesamteindruck: Ein reichhaltig strukturiertes Bier mit hohem Alkoholgehalt und einem ausgeprägten getreidigen, brotlichen Geschmack sowie einem schlanken Körper. Der Schwerpunkt liegt zunächst auf den brotlichen, weizenartigen Aromen mit Malz, Hopfen, fruchtiger Hefe und Alkoholkomplexität.

Aroma: Das Hopfenaroma ist mild und kann so gut wie jede Hopfensorte repräsentieren. Mäßiger bis mäßig starker Brot- und Weizenmalzcharakter, oft mit zusätzlicher Malzkomplexität wie Honig und Karamell. Ein leichtes, sauberes Alkoholaroma kann festgestellt werden. Geringe bis mittlere Fruchtnoten können erkennbar sein. Sehr geringer Diacetylgehalt möglich. Ein Weizenhefecharakter mit Bananen und Gewürznelken ist unangebracht.

Erscheinungsbild: Die Farbe reicht von Gold bis zu tiefem Bernstein, oft mit granat- oder rubinroten Reflexen. Geringe bis mittlere Schaumbildung. Die Schaumkrone kann eine cremige Textur und eine gute Haltbarkeit aufweisen. Kältetrübungen sind zulässig, klären sich aber in der Regel auf, wenn das Bier wärmer wird. Hoher Alkoholgehalt und Viskosität können sich als „Legs“ (Tränen an der Glaswand) bemerkbar machen.

Geschmack: Mäßiges bis mäßig starkes Weizenmalzaroma, das in der Geschmacksbalance gegenüber dem Hopfencharakter dominiert. Geringe bis mittlere Röst-, Karamell-,

Biskuit- oder Honigmalznoten können eine willkommene Komplexität hinzufügen, sind aber nicht erforderlich. Geringes bis mittleres Hopfenaroma, das jede Sorte widerspiegelt. Mäßige bis mäßig starke Fruchtigkeit, oft mit Trockenfruchtcharakter. Geringe bis mäßige Bittere, die ein malziges bis gleichmäßiges Gleichgewicht schafft. Sollte nicht zu sirupartig oder zu niedrig vergoren sein.

Mundgefühl: Mittelkräftiger bis voller Körper. Kräftig, oft mit einer üppigen, samtigen Textur. Geringe bis mäßige Karbonisierung. Leichte bis mäßige weiche Alkoholwärme optional.

Bemerkungen: Ein Großteil der Farbe entsteht durch langes Abkochen. Einige kommerzielle Exemplare können stärker sein als die wichtigen Statistiken.

Geschichte: Ein amerikanischer Craft-Bier-Stil, der erstmals 1988 von der Rubicon Brewing Company gebraut wurde. In der Regel eine Wintersaison, ein Jahrgang oder eine einmalige Veröffentlichung.

Charakteristische Zutaten: Wird in der Regel mit einer Kombination aus amerikanischem zweireihiger Gerste und

amerikanischem Weizen gebraut. In der Regel werden 50 % oder mehr Weizenmalz verwendet. Zurückhaltende Verwendung von dunklen Malzen. Jede Hopfensorte kann verwendet werden. Kann im Eichenfass gereift werden.

Stil-Vergleich: Mehr als nur ein Barleywine auf Weizenbasis, viele Versionen haben sehr ausdrucksstarke Frucht- und Hopfennoten, während andere durch die Eichenreifung an Komplexität gewinnen. Die Betonung liegt weniger auf dem Hopfen als bei American Barleywine. Hat seine Wurzeln eher in American Wheat Beer als in einem deutschen Weizenstil, sollte also keinen Weizenhefecharakter haben.

Wichtige Statistiken:

Stammwürze:	19,3-28,0 °P
Endvergoren:	4,1-7,6 °P
Bittere:	30-60 IBU
Alkohol:	8,0-12,0 %v/v
Farbe:	12-28 EBC

Kommerzielle Beispiele: The Bruery White Oak, Castelain Winter Ale, Perennial Heart of Gold, Two Brothers Bare Tree

Tags: sehr-hochprozentig, bernsteinfarben, obergärig, nordamerika, craft-style, strong-ale-family, wheat-beer-family, ausgewogen, hopfig

23. SAURES EUROPÄISCHES ALE

Diese Kategorie umfasst die traditionellen Sauerbierstile Europas, die immer noch hergestellt werden, viele (aber nicht alle) mit einem Weizenanteil. Die meisten weisen eine geringe Bittere auf, wobei die Säure des Bieres das Gleichgewicht herstellt, das die Hopfenbittere sonst schaffen würde. Einige werden gesüßt oder aromatisiert, entweder in der Brauerei oder beim Verzehr.

23A. Berliner Weisse

Gesamteindruck: Ein sehr helles, erfrischendes, alkoholarms deutsches Weizenbier mit einer sauberen Milchsäure und einem sehr hohen Kohlensäuregehalt. Ein leichtes Brotteigmalzaroma unterstützt die Säure, die nicht künstlich wirken soll. In den besten Exemplaren findet sich eine leichte Fruchtigkeit.

Aroma: Es dominiert ein mäßiger bis mäßig scharfer, saurer Charakter. Kann bis zu einer mäßigen Fruchtigkeit aufweisen, oft Zitrone, säuerlicher Apfel, Pfirsich oder Aprikose, und eine leichte blumige Note. Kein Hopfenaroma. Der Weizen kann in frischeren Versionen als roher Brotteig wahrgenommen werden; in Verbindung mit der Säure kann er an Sauerteigbrot erinnern.

Erscheinungsbild: Strohgelbe Farbe, kann sehr hell sein. Die Klarheit reicht von klar bis etwas trüb. Große, dichte, weiße Schaumkrone mit geringer Haltbarkeit. Stark sprudelnd.

Geschmack: Eine saubere Milchsäure dominiert und kann ziemlich stark sein. Ein ergänzender teigiger, brotiger oder getreidiger Weizengeschmack ist im Allgemeinen erkennbar. Die Hopfenbittere ist nicht nachweisbar; die Säure sorgt eher für das Gleichgewicht als der Hopfen. Niemals essigartig. Helle, aber zurückhaltende Fruchtigkeit kann als Aprikose-Pfirsich, Zitrus-Zitrone oder säuerlicher Apfel wahrgenommen werden. Sehr trockener Abgang. Das Gleichgewicht wird von der Säure dominiert, aber ein gewisser Malzgeschmack sollte vorhanden sein. Kein Hopfenaroma. Kein THP.

Mundgefühl: Leichter Körper, aber nie dünn. Sehr hohe Karbonisierung. Kein Gefühl von Alkohol. Rezente Säure.

Bemerkungen: Jeder Brett-Charakter ist zurückhaltend und äußert sich typischerweise in fruchtigen und blumigen Noten, nicht in funky. Gealterte Exemplare können einen Apfelwein-, Honig-, Heu- oder sanften Wildblumencharakter und manchmal einen erhöhten Säuregehalt aufweisen.

In Deutschland wird es als *Schankbier* klassifiziert und bezeichnet ein kleines Bier mit einer Stammwürze im Bereich von 7-8 °P. Frucht- oder Gewürzbier sollten als 29A Frucht-, als 30A Gewürz-, Kräuter- oder Gemüsebier oder als 29B Frucht- und Gewürzbier eingereicht werden.

Geschichte: Eine regionale Spezialität Berlins. Wegen seines spritzigen und eleganten Charakters wurde es 1809 von Napoleons Truppen als "Champagner des Nordens" bezeichnet. Früher wurde es geräuchert, und es gab auch eine Version in Märzenstärke (14 °P). In Deutschland immer seltener, aber inzwischen in mehreren anderen Ländern hergestellt.

Charakteristische Zutaten: Pilsner Malz. In der Regel Weizenmalz, oft mindestens die Hälfte der Schüttung. Eine symbiotische Co-Fermentierung mit obergäriger Hefe und LAB sorgt für die scharfe Säure, die durch Verschnitt von Bieren unterschiedlichen Alters während der Gärung und durch kühle Reifung verstärkt werden kann. Traditionell ist das Dekoktionsmaischen mit Maischepfropfung. Deutsche Brauwissenschaftler glauben, dass Brett für das richtige, fruchtig-blumige Geschmacksprofil unerlässlich ist.

Stil-Vergleich: Im Vergleich zum Lambic hat es eine saubere Milchsäure mit zurückhaltendem bis unter die sensorische

Schwelle gehendem Brett. Auch der Alkoholgehalt ist niedriger. Im Vergleich zu Straight Sour Beer und Catharina Sour hat es einen geringeren Alkoholgehalt und kann Brett enthalten.

Wichtige Statistiken: Stammwürze: 7,1-8,0 °P
Endvergoren: 0,8-1,5 °P Alkohol: 2,8-3,8 %v/v
Bittere: 3-8 IBU Farbe: 4-6 EBC

Kommerzielle Beispiele: Bayerischer Bahnhof Berliner Style Weisse, Berliner Berg Berliner Weisse, Brauerei Meierei Weiße, Lemke Berlin Budike Weisse, Schell's Brewing Company Schelltheiss, Urban Chestnut Ku'damm

Tags: Session-Stärke, helle Farbe, obergärig, Mitteleuropa, traditioneller Stil, Weizenbier-Familie, sauer

23B. Flanders Red Ale

Gesamteindruck: Ein saures und fruchtiges, in Eichenholz gelagertes, rotbraunes belgisches Bier mit unterstützenden Röstmalzaromen und Frucht Komplexität. Der trockene, tanninhaltige Abgang unterstützt die Andeutung eines alten Rotweins.

Aroma: Komplexes fruchtig-säuerliches Profil mit unterstützendem Malz. Die Fruchtigkeit ist hoch und erinnert an schwarze Kirschen, Orangen, Pflaumen, rote Johannisbeeren oder Fruchtschalen. Geringe bis mittelstarke Vanille-, Schokoladen- oder pfeffrige Phenole können für Komplexität sorgen. Das saure Aroma reicht von mäßig bis stark. Ein dominanter Essigcharakter ist unangebracht, obwohl geringe bis mäßige Mengen an Essigsäure akzeptabel sind, wenn sie mit dem Malz ausgeglichen sind. Kein Hopfenaroma.

Erscheinungsbild: Tiefrote, weinrote bis rötlich-braune Farbe. Gute Klarheit. Weiße bis sehr hellbraune Schaumkrone. Mittlere bis gute Schaumbildung.

Geschmack: Mäßige bis mäßig starke Malzaromen, oft mit einer weichen, röstigen Qualität. Intensive Fruchtaromen, dieselben Beschreibungen wie im Aroma. Komplexe, mäßige bis starke Säure, die durch die Ester akzentuiert wird; es sollte sich nicht um eine einfache Milchsäure handeln. Ein dominanter Essigcharakter ist unangebracht, obwohl eine geringe bis mäßige Essigsäure akzeptabel ist, wenn sie mit dem Malz ausgeglichen ist. Je stärker der saure Charakter, desto mehr tritt der Malzcharakter in den Hintergrund (und umgekehrt). Geringe bis mittlere Vanille-, Schokoladen- oder pfeffrige Phenole sind möglich. Kein Hopfenaroma. Zurückhaltende Bittere; ausgewogen auf der Malzseite. Säuren und Tannine können die Wahrnehmung der Bittere verstärken und für Ausgewogenheit und Struktur sorgen. Einige Versionen sind gesüßt oder werden so gemischt, dass sie süß sind; dies ermöglicht eine große Bandbreite an Süßegraden, die den sauren Biss und die Essigwahrnehmung abmildern können.

Mundgefühl: Mittlerer Körper, oft durch Tannine verstärkt. Geringe bis mittlere Karbonisierung. Geringe bis mittlere Adstringenz, oft mit einer stechenden Säure. Täuschend leicht und rezent am Gaumen, obwohl ein etwas süßer Abgang nicht unüblich ist.

Bemerkungen: Die Bemerkung "weinähnlich" sollte nicht zu wörtlich genommen werden; für manche mag er an einen französischen Burgunder mit hohem Säuregehalt erinnern,

aber er ist eindeutig nicht identisch. Hergestellt durch lange Reifung (bis zu zwei Jahre) in großen Holzfässern (Foedern), Verschnitt von jungem und gut gereiftem Bier und unterschiedliche Süßung des Endprodukts. Je nach Verschnitt und Süßung ist eine breite Palette von Produkten möglich. Essigaromen sind möglich, aber nicht alle Säure in diesem Bier stammt von Essigsäure; der Gesamtsäuregehalt von Weinessig ist mehr als sechsmal so hoch wie der dieses Bieres. Versionen mit Früchten sollten als 29A Fruit Beer eingereicht werden.

Geschichte: Ein einheimisches Bier aus Westflandern, typisch für die Produkte der 1821 gegründeten Brauerei Rodenbach. Die Reifung in Holzfässern und die Vermischung von alten und jungen Bieren wurde von der englischen Tradition übernommen. Die belgischen Brauer betrachten Flanders Red und Oud Bruin als zur gleichen Stilfamilie gehörig, aber die Unterscheidung wurde erst getroffen, als Michael Jackson erstmals Bierstile definierte, da die Geschmacksprofile deutlich unterschiedlich sind. Viele moderne Beispiele sind von der Popularität des Rodenbach Grand Cru beeinflusst.

Charakteristische Zutaten: Wiener oder Münchner Malz, verschiedene Karamellmalzsorten, Mais. Kontinentaler Hopfen mit niedrigem Alphasäuregehalt. Saccharose, Laktose und Brett. In Eiche gereift. Manchmal verschnitten und gesüßt (natürlich oder künstlich).

Stil-Vergleich: Weniger malzbetont als ein Oud Bruin, oft mit einem eher fruchtig-herben und essigartigen Profil.

Wichtige Statistiken: Stammwürze: 11,9-14,0 °P
Endvergoren: 0,5-3,1 °P Alkohol: 4,6-6,5 %v/v
Bittere: 10-25 Farbe: 20-33 EBC

Kommerzielle Beispiele: Cuvée des Jacobins, Duchesse de Bourgogne, New Belgium La Folie, Rodenbach Classic, Rodenbach Grand Cru, Vichtenaar Flemish Ale

Tags: Standard-Stärke, Bernsteinfarbe, obergärig, Westeuropa, traditioneller Stil, ausgewogen, sauer, Holz

23C. Oud Bruin

Gesamteindruck: Ein malziges, fruchtiges, gealtertes, etwas säuerliches Brown Ale im belgischen Stil mit Karamell-Schokoladenmalz-Aroma und oft erheblichem Alkohol.

Aroma: Reichhaltig malzig mit fruchtigen Estern und einer gealterten Säuerlichkeit. Mittel bis mittelstarke Ester, die allgemein an Rosinen, Pflaumen, Feigen, Datteln, Orangen, Schwarzkirschen oder Pflaumen erinnern. Geringes bis mittelstarkes Malz mit Karamell-, Toffee-, Sirup- oder Schokoladepfeffer. Geringe würzig-pfefferige Phenole möglich. Ein geringes saures Aroma kann vorhanden sein, das sich mit zunehmendem Alter leicht verstärken kann, aber nicht zu einem stark essigsauren, essigartigen Charakter anwachsen sollte. Hopfenaroma nicht vorhanden. Gealterte Exemplare können einen leicht nussigen, sherryartigen Oxidationscharakter aufweisen.

Erscheinungsbild: Dunkle rötlich-braune bis braune Farbe. Gute Klarheit. Mittlere bis gute Schaumbildung. Elfenbeinfarbene bis hellbraune Schaumkrone.

Geschmack: Malzig mit fruchtiger Komplexität und typischerweise etwas dunklem Karamell- oder verbranntem Zuckeraroma. Mittel-niedrig bis mittel-hohe Malz-Balance, dieselben Deskriptoren wie das Aroma. Mittlere bis mittelstarke Fruchtigkeit, dieselben Deskriptoren wie im Aroma. Geringe würzig-pfefferige Phenole optional. Eine leichte Säure wird bei gut gereiften Exemplaren oft ausgeprägter, zusammen mit einem Sherry-ähnlichen Charakter, der ein "süß-saures" Profil und einen Nachgeschmack erzeugt. Die Säure sollte nicht

zu einem stark essigartigen Charakter anwachsen. Fehlender Hopfengeschmack. Zurückhaltende Hopfenbittere. Das Gleichgewicht ist malzig, aber mit Fruchtigkeit und Säure vorhanden. Durch Mischen und Süßen kann eine Reihe von Abschlüssen und Gleichgewichten erzielt werden.

Mundgefühl: Mittlerer bis mittelstarker Körper. Geringe bis mittlere Karbonisierung. Keine Adstringenz. Stärkere Versionen können spürbar wärmend sein.

Bemerkungen: Lange Reifung und Vermischung von jungem und gereiftem Bier können vorkommen, was dem Bier Geschmeidigkeit und Komplexität verleiht und einen herben, sauren Charakter ausgleicht. Traditionell wurde dieser Stil entwickelt, um zu lagern, so dass Exemplare mit einem mäßig gealterten Charakter als besser angesehen werden als jüngere Exemplare. Fruchttige Versionen sollten als 29A Fruit Beer eingereicht werden.

Geschichte: Ein einheimisches Bier aus Ostflandern, typisch für die Produkte der Brauerei Liefman, deren Wurzeln bis ins Jahr 1600 zurückreichen. Belgische Brauer betrachten Flanders Red und Oud Bruin als Teil derselben Stilfamilie, aber die Unterscheidung wurde erst getroffen, als Michael Jackson erstmals Bierstile definierte, da die Geschmacksprofile deutlich unterschiedlich sind. Viele moderne Beispiele sind von der Popularität von Liefmans Goudenband beeinflusst. Nicht verwandt mit dem gleichnamigen dunklen, süßen niederländischen Lagerbier.

Charakteristische Zutaten: Pilsmalz, dunkle Kristallmalze, Mais, geringe Mengen an Farbmalz. Kontinentaler Hopfen mit niedrigem Alphasäuregehalt. Saccharose und Laktose. Gealtert. Wasser mit Karbonaten und Magnesium, typisch für seine Heimatregion.

Stil-Vergleich: Ein tieferer Malzcharakter mit mehr Karamell-, Toffee- und Schokoladenaromen und eine dunklere Farbe unterscheiden diese Biere von Flanders Red Ale. Das Oud Bruin ist weniger sauer und malziger als ein Flanders Red, und die fruchtigen Aromen sind stärker malzbetont. In der heutigen Zeit neigt das Oud Bruin auch dazu, einen höheren Alkoholgehalt zu haben, als dies bei flämischen Rotbieren üblich ist. Sie unterscheiden sich von Lambic dadurch, dass sie nicht spontan vergoren werden und keinen Weizen enthalten.

Wichtige Statistiken: Stammwürze: 10,0-18,0 °P
Endvergoren: 2,1-3,1 °P Alkohol: 4,0-8,0 %v/v
Bittere: 20-25 IBU Farbe: 33-43 EBC

Kommerzielle Beispiele: Ichtegem Oud Bruin, Liefmans Goudenband, Liefmans Oud Bruin, Petrus Roodbruin, pFriem Oud Bruin, VanderGhinste Roodbruin

Tags: Standard-Stärke, dunkle Farbe, obergärig, westeuropäisch, traditionell, malzig, sauer

23D. Lambic

Gesamteindruck: Ein ziemlich saures, oft mäßig funky, wildes belgisches Weizenbier, bei dem die Säure die Hopfenbittere in der Balance ersetzt. Wird traditionell ohne Kohlensäure als Cafégetränk serviert.

Aroma: Junge Versionen können recht säuerlich und fruchtig sein, aber mit zunehmendem Alter können sie ein Aroma von Scheunen, Erde, Ziegen, Heu, Pferden oder Pferddecken entwickeln. Der Fruchtcharakter kann eine leichte Zitrusfrucht-, Zitruschalen-, Kernobst- oder Rhabarberqualität annehmen und wird mit zunehmendem Alter komplexer. Das Malz kann eine leicht brotliche, getreidige, honig- oder weizenähnliche Qualität aufweisen, sofern dies erkennbar ist. Sollte keine magensaftartigen, rauchigen, zigarrenartigen oder käsigen Fehler aufweisen. Kein Hopfen.

Erscheinungsbild: Hellgelbe bis tiefgoldene Farbe; mit zunehmendem Alter wird das Bier dunkler. Die Klarheit ist trüb bis gut. Jüngere Versionen sind oft trüb, während ältere im Allgemeinen klar sind. Die weiß gefärbte Schaumkrone hält sich im Allgemeinen schlecht.

Geschmack: Junge Versionen haben oft eine starke Milchsäure mit fruchtigen Aromen (dieselben Beschreibungen wie beim Aroma), während gealterte Versionen ausgewogener und komplexer sind. Mit der Zeit können sich funky Noten entwickeln, die mit dem Aroma übereinstimmen. Wenig brotliges, getreidiges Malz. Die Bittere liegt im Allgemeinen unter der sensorischen Schwelle; die Säure sorgt für das Gleichgewicht. Kein Hopfenaroma. Trockener Abgang, der mit dem Alter zunimmt. Sollte keine enterischen, rauchigen, zigarrenartigen oder käsigen Fehler aufweisen.

Mundgefühl: Leichter bis mittelschwerer Körper; sollte nicht wässrig sein. Mittel bis stark säuerlich und pikant, ohne stark adstringierend zu sein. Traditionelle Versionen sind praktisch bis völlig kohlenstofffrei, aber in Flaschen abgefüllte Exemplare können mit zunehmendem Alter eine mäßige Karbonisierung aufweisen.

Bemerkungen: Ein unverschnittenes, unverfälschtes Bier, das den Charakter der Brauerei widerspiegelt. In der Regel wird es jung (6 Monate) aus dem Fass serviert. Jüngere Versionen neigen dazu, eindimensional sauer zu sein, da ein komplexer Brett-Charakter ein Jahr oder länger braucht, um sich zu entwickeln. Ein deutlicher Essig- oder Apfelweincharakter wird von den belgischen Brauern als Fehler angesehen. In der Regel wird es erst nach der vollständigen Gärung in Flaschen abgefüllt. Lambic, das mit Rohrzucker gesüßt wird, ist als *Faro* bekannt.

Geschichte: Spontan vergorene "wilde" Biere aus dem Gebiet in und um Brüssel (auch Senne-Tal und Pajottenland genannt) haben ihren Ursprung in einer jahrhundertealten Bauernbrautradition.

Charakteristische Zutaten: Pilsner Malz, ungemälzter Weizen. Gealterter Hopfen (3+ Jahre), der mehr als Konservierungsmittel denn als Bitterstoff verwendet wird. Spontan vergoren mit natürlich vorkommenden Hefen und Bakterien in gut gebrauchten, neutralen Eichenfässern.

Stil-Vergleich: Hat oft einen einfacheren Säuregehalt und weniger Komplexität als ein Gueuze, aber mehr Variabilität von Charge zu Charge. Wird traditionell ohne Kohlensäure aus Krügen serviert, während Gueuze in Flaschen abgefüllt wird und sehr viel Kohlensäure enthält.

Wichtige Statistiken:
Stammwürze: 10-13,3 °P
Endvergoren: 0,3-2,6 °P
Bittere: 0-10 IBU
Alkohol: 5,0-6,5 %v/v
Farbe: 6-12 EBC

Kommerzielle Beispiele: Cantillon Grand Cru Bruocsella. In der Region Brüssel gibt es in vielen Spezialitätencafés Lambic vom Fass von Boon, De Cam, Cantillon, Drie Fonteinen, Lindemans, Timmermans, Girardin und anderen.

Tags: Standard-Stärke, hellfarbig, wild-fermentiert, West-Europa, traditioneller Stil, Weizenbier-Familie, sauer

23E. Gueuze

Gesamteindruck: Ein sehr erfrischendes, stark kohlenstoffhaltiges, angenehm saures, aber ausgewogenes wildes belgisches Weizenbier. Der Wildbiercharakter kann komplex und vielfältig sein und saure, funky und fruchtige Aromen kombinieren.

Aroma: Mäßig sauer mit komplexer, aber ausgewogener Schärfe, die durch fruchtige Noten unterstrichen wird. Die

Schärfe kann mäßig bis stark sein und kann als Scheune, Leder, erdig, Ziege, Heu, Pferd oder Pferdedecke beschrieben werden. Die Fruchtigkeit ist leicht bis mäßig, mit Zitrusfrüchten, Zitruschalen, Kernobst oder Rhabarber. Das Malz ist unterstützend und kann leicht brotlig, getreidig, honig- oder weizenähnlich sein, wenn es auffällt. Es sollte keine enterischen, rauchigen, zigarrenartigen oder käsigen Fehler aufweisen. Kein Hopfen. Leichte Eiche akzeptabel. Die Komplexität des Aromas wird mehr geschätzt als die Intensität, aber eine ausgewogene saure Präsentation ist wünschenswert.

Erscheinungsbild: Goldene Farbe, ausgezeichnete Klarheit und eine dicke, felsige, schaumige, weiße Schaumkrone, die ewig zu dauern scheint. Sprudelnd.

Geschmack: Am Gaumen sauer und funky, mit einem ähnlichen Charakter wie das Aroma (für funky und Frucht gelten die gleichen Beschreibungen und Intensitäten). Wenig brotliges, getreidiges Malz. Geringe bis gar keine Bittere; die Säure sorgt für den größten Teil des Gleichgewichts. Kein Hopfenaroma. Rezyklischer, trockener Abgang mit einem säuerlichen und funky Nachgeschmack. Leichte Eiche, Vanille und Honig sind akzeptabel. Sollte keine enterischen, rauchigen, zigarrenartigen oder käsigen Fehler aufweisen. Das Bier sollte nicht eindimensional sauer sein; eine ausgewogene, mäßig saure Präsentation ist klassisch, wobei die funky und fruchtigen Noten für Komplexität sorgen. Darf gealtert werden.

Mundgefühl: Leichter bis mittelschwerer Körper; sollte nicht wässrig sein. Leicht bis stark säuerlich, ohne stark adstringierend zu sein. Einige Versionen haben einen sehr leicht wärmenden Charakter. Starke Kohlensäure.

Bemerkungen: Durch das Mischen von jungem und gereiftem Lambic entsteht ein komplexeres Produkt, das oft den persönlichen Geschmack des Mischers widerspiegelt. Ein deutlicher Essig- oder Apfelweincharakter wird von den belgischen Brauern als Fehler angesehen. Ein gutes Gueuze ist nicht besonders scharf, sondern besitzt ein volles und verlockendes Bouquet, ein scharfes Aroma und eine weiche, samtige Textur. Lambic wird ohne Kohlensäure serviert, während Gueuze mit Kohlensäure ausgeschenkt wird. Produkte mit der Bezeichnung *oude* oder *vieille* ("alt") gelten als besonders traditionell.

Geschichte: Dieselbe grundlegende Geschichte wie beim Lambic, aber mit Verschnitt, der außerhalb der Brauerei durchgeführt werden kann. Einige der besten Exemplare werden von Blendern hergestellt, die das Endprodukt gären, reifen, mischen und verpacken. Einige moderne Hersteller süßen ihre Produkte nach der Gärung, um sie für ein breiteres Publikum schmackhafter zu machen. Diese Leitlinien beschreiben das traditionelle trockene Produkt.

Charakteristische Zutaten: Wie Lambic, außer dass ein-, zwei- und dreijährige Lambics verschnitten und anschließend gelagert werden.

Stil-Vergleich: Komplexer und kohlenstoffhaltiger als ein Lambic. Die Säure ist nicht unbedingt stärker, aber es hat eher einen gut entwickelten wilden Charakter.

Wichtige Statistiken:
Stammwürze: 10,0-13,3 °P
Endvergoren: 0,0-1,5 °P
Bittere: 0-10 IBU
Alkohol: 5,0-8,0 %v/v
Farbe: 10-12 EBC

Kommerzielle Beispiele: 3 Fonteinen Oud Gueuze, Cantillon Classic Gueuze 100% Lambic, Girardin Gueuze 1882 (Black label), Hanssens Oude Gueuze, Lindemans Gueuze Cuvée René, Oude Gueuze Boon

Tags: hochprozentig, hell, wild vergoren, westeuropäisch, traditionell, Weizenbier-Familie, alt, sauer

23F. Frucht-Lambic

Gesamteindruck: Ein komplexes, erfrischendes, angenehm saures belgisches Weizenbier, das einen ergänzenden Charakter von vergorenen Früchten mit einem sauren, funkigen Gueuze verbindet.

Aroma: Die angegebene Frucht sollte das vorherrschende Aroma sein, das sich gut mit ähnlichen Aromen wie bei Gueuze mischt (dieselbe Beschreibung gilt, aber mit dem Zusatz eines fermentierten Fruchtcharakters).

Erscheinungsbild: Wie Gueuze, jedoch durch die Farbe der verwendeten Früchte verändert, die mit zunehmendem Alter an Intensität verliert. Die Klarheit ist oft gut, auch wenn einige Früchte nicht klar ausfallen. Wenn er auf traditionelle Weise stark kohlenstoffhaltig ist, hat es eine dicke, felsige, im Allgemeinen lang anhaltende, schaumige Krone, manchmal mit einem Farbton, der die zugesetzten Früchte widerspiegelt.

Geschmack: Kombiniert das Geschmacksprofil eines Gueuze (dieselbe Beschreibung gilt) mit spürbaren Geschmacksbeiträgen der zugesetzten Früchte. Traditionelle Versionen sind trocken und säuerlich, mit einem Zusatz von fermentiertem Fruchtgeschmack. Moderne Versionen können eine variable Süße aufweisen, die den Säuregehalt ausgleichen kann. Auch die Fruchtaromen verblassen mit dem Alter und verlieren ihre Lebendigkeit, so dass sie von geringer bis hoher Intensität sein können.

Mundgefühl: Leichter bis mittelschwerer Körper; sollte nicht wässrig sein. Leicht bis stark säuerlich, ohne stark adstringierend zu sein. Einige Varianten haben einen leicht wärmenden Charakter. Die Karbonisierung kann von sprudelnd bis fast still variieren.

Bemerkungen: Wird wie Gueuze hergestellt, wobei die Früchte üblicherweise auf halber Strecke der Reifung hinzugefügt werden, damit die Hefe und die Bakterien den gesamten Zucker aus den Früchten vergären können; seltener werden Früchte zu einem Lambic hinzugefügt. Die Fruchtart ist manchmal schwer zu erkennen, da vergorenes und gereiftes Obst oft anders wahrgenommen wird als das besser erkennbare frische Obst. Obst kann neben Geschmack und Aroma auch Säure und Tannine mit sich bringen; das Verständnis des fermentierten Charakters der zugesetzten Früchte hilft bei der Beurteilung des Stils.

Geschichte: Dieselbe Geschichte wie beim Gueuze, einschließlich des jüngsten Trends zum Süßen, aber mit Früchten statt Zucker. Die Früchte wurden traditionell von den Mischern oder Wirten hinzugefügt, um die Vielfalt der in den örtlichen Cafés angebotenen Biere zu erhöhen.

Charakteristische Zutaten: Gleiche Basis wie Gueuze. Während der Gärung und des Verschneidens werden den Fässern Früchte zugesetzt. Zu den traditionellen Früchten gehören Sauerkirschen und Himbeeren; zu den modernen Früchten gehören Pfirsiche, Aprikosen, Trauben und andere. Kann natürliche oder künstliche Süßungsmittel enthalten.

Stil-Vergleich: Ein Gueuze mit Früchten, nicht nur ein saures Fruchtbier; der wilde Charakter muss deutlich sein.

Teilnahmebedingungen: Die Art der verwendeten Früchte muss angegeben werden. Der Brauer muss einen Karbonisierungsgrad (niedrig, mittel, hoch) und einen Süßegrad (nicht-niedrig, mittel, hoch) angeben.

Wichtige Statistiken:
Stammwürze: 10,0-14,7 °P
Endvergoren: 0,0-2,6 °P
Alkohol: 5,0-7,0 %v/v
Bittere: 0-10 IBU
Farbe: 6-14 EBC

Kommerzielle Beispiele: 3 Fontainen Schaerbeekse Kriek, Cantillon Fou' Foune, Cantillon Lou Pepe Framboise, Cantillon Vigneronne, Hanssens Oude Kriek, Oude Kriek Boon

Tags: Standard-Stärke, helle Farbe, wild vergoren, West-Europa, traditioneller Stil, Weizenbier-Familie, sauer, Obst

23G. Gose

Gesamteindruck: Ein herbes, leicht bitteres historisches mitteleuropäisches Weizenbier mit einem ausgeprägten, aber zurückhaltenden Salz- und Koriandercharakter. Sehr erfrischend, mit einem trockenen Abgang, hoher Kohlensäure und hellen Aromen.

Aroma: Leicht bis mäßig fruchtiges Aroma nach Kernobst. Leicht säuerlich, leicht scharf. Spürbarer Koriander, der eine aromatische zitronige Qualität und eine mittlere Intensität haben kann. Leicht brotigger, teigiger, hefiger Charakter wie ungekochtes Sauerteigbrot. Die Säure und der Koriander können einen hellen, lebendigen Eindruck vermitteln. Das Salz kann als sehr leichte, saubere Meeresbrise wahrgenommen werden oder nur als allgemeine Frische, wenn überhaupt spürbar.

Erscheinungsbild: Ungefiltert, mit einer mäßigen bis vollen Trübung. Mäßige bis große weiße Schaumkrone mit dichten Blasen und gutem Halt. Sprudelnd. Gelbe Farbe.

Geschmack: Spürbare Säuerlichkeit, mittel bis stark. Mäßig brotigger oder teigiger Malzgeschmack. Leichter bis mäßiger fruchtiger Charakter von Kernobst, Steinobst oder Zitronen. Leichter bis mäßiger Salzcharakter, bis zur Geschmacksschwelle; das Salz sollte spürbar sein (besonders im Antrunk), aber nicht übermäßig salzig schmecken. Sehr geringe Bittere. Kein Hopfenaroma. Trockener, vollmundiger Abgang, wobei die Säure, nicht der Hopfen, das Malz ausgleicht. Die Säure kann sich im Abgang stärker bemerkbar machen und die erfrischende Qualität des Bieres verstärken. Die Säure sollte ausgewogen sein, nicht aufdringlich (obwohl historische Versionen sehr sauer sein können). Kein THP.

Mundgefühl: Hohe bis sehr hohe Karbonisierung. Sprudelnd. Mittel-leichter bis mittel-vollmundiger Körper. Salz kann für ein leichtes Prickeln und ein runderes, dichteres Mundgefühl sorgen. Hefe und Weizen können ebenfalls ein wenig Körper verleihen, sollten aber aufgrund der verdünnenden Wirkung der Säure nicht schwer wirken.

Anmerkungen: Historische Versionen können aufgrund von Spontangärung säuerlicher sein als moderne Exemplare und können mit Sirupen wie bei der Berliner Weiße oder mit Kümmellikör gemischt werden. Moderne Exemplare werden mit Lacto geimpft, sind ausgewogener und müssen im Allgemeinen nicht gesüßt werden. Ausgesprochen *GOH-zeh*.

Geschichte: Ein kleinerer Stil, der mit Leipzig in Verbindung gebracht wird, aber seinen Ursprung im Mittelalter in der Stadt Goslar am Fluss Gose hat. Belegt ist, dass es in Leipzig bereits 1740 existierte. Im Jahr 1900 soll es in Leipzig 80 Gose-Häuser gegeben haben. Nach dem Zweiten Weltkrieg ging die Produktion deutlich zurück und wurde 1966 ganz eingestellt. Die moderne Produktion wurde in den 1980er Jahren in Deutschland wiederbelebt, aber das Bier war nicht weit verbreitet. In jüngster Zeit wurde die Gose auch außerhalb Deutschlands populär und wird häufig als Basis für fruchtige Sauerbiere und andere Bierspezialitäten verwendet.

Charakteristische Zutaten: Pilsner und Weizenmalz, zurückhaltende Verwendung von Salz und Koriandersamen, Lacto. Der Koriander sollte eine frische, zitrusartige (Zitrone oder Bitterorange), helle Note haben und nicht vegetabil, sellerieartig oder schinkenartig sein. Das Salz sollte einen Meersalz- oder Mineralsalzcharakter haben und nicht eine metallische, jodhaltige Note.

Stilvergleich: Die wahrgenommene Säure ist nicht so intensiv wie bei Berliner Weisse oder Gueuze. Zurückhaltende Verwendung von Salz, Koriander und Lacto - sollte nicht übermäßig salzig schmecken. Das Korianderaroma kann einem Witbier ähnlich sein. Trübung ähnlich wie bei einem Weissbier.

Wichtige Statistiken:
°P Endvergoren: 1,5-2,6 °P
5-12 IBU

Stammwürze: 9,0-13,8
Alkohol: 4,2-4,8 %v/v
Bittere:
Farbe: 6-8 EBC

Kommerzielle Beispiele: Anderson Valley Gose, Bayerisch Bahnhof Leipziger Gose, Original Ritterguts Gose, Westbrook Gose

Tags: Standard-Stärke, helle Farbe, obergärig, Mitteleuropa, historischer Stil, Weizenbier-Familie, sauer, Gewürz

24. BELGISCHES ALE

Zu dieser Kategorie gehören die malzigeren bis ausgewogenen, stärker aromatisierten belgischen und französischen Biere.

24A. Witbier

Gesamteindruck: Ein helles, trübes belgisches Weizenbier mit Gewürzen, die den Hefecharakter betonen. Ein delikates, leicht gewürztes, mittelkräftiges Bier, das mit seiner hohen Kohlensäure, dem trockenen Abgang und der leichten Hopfung ein erfrischendes Sommergetränk ist.

Aroma: Mäßig brotliche Malzigkeit, oft mit leichten Noten von Honig oder Vanille. Leicht getreidige, würzige Weizenaromen. Mäßig parfümiert-zitroniger Koriander, oft mit einer komplexen Kräuter-, Gewürz- oder Pfeffernote im Hintergrund. Mäßig pikante, zitronig-orangene Fruchtigkeit. Ein geringes würzig-krautiges Hopfenaroma ist optional, aber normalerweise nicht vorhanden. Gewürze sollten sich mit fruchtigen, blumigen und süßen Aromen vermischen und nicht übermäßig stark sein.

Erscheinungsbild: Sehr helle strohgelbe bis tiefgelbe Farbe. Das Bier ist durch Stärketrübung oder Hefe sehr trüb, was ihm einen milchigen, weißlich-gelben Glanz verleiht. Dichter, weißer, moussierender Schaum. Die Haltbarkeit der Schaumkrone sollte recht gut sein.

Geschmack: Angenehmes brotliches, getreidiges Malzaroma, oft mit Honig- oder Vanillecharakter. Mäßig pikante, orange-zitrusartige Fruchtigkeit. Kräuterwürzige Aromen, zu denen auch zitroniger Koriander und andere Gewürze gehören können, sind weit verbreitet, sollten aber subtil und ausgewogen sein und nicht überhand nehmen. Ein würzig-erdiges Hopfenaroma kann gering bis gar nicht vorhanden sein und überschattet niemals die Gewürze. Die Hopfenbittere ist gering bis mittelstark und unterstützt die erfrischenden Aromen von Früchten und Gewürzen. Erfrischend rezent mit einem trockenen Abgang und ohne bitteren oder scharfen Nachgeschmack.

Mundgefühl: Mittelschwerer bis mittlerer Körper, oft mit Geschmeidigkeit und leichter Cremigkeit. Sprudelnder Charakter durch hohe Karbonisierung. Erfrischend durch die Kohlensäure, die Trockenheit und das Fehlen von Bittere im Abgang. Keine Herbheit oder Adstringenz. Darf nicht zu trocken und dünn sein, aber auch nicht zu dick und schwer.

Bemerkungen: Historische Versionen können eine gewisse Milchsäure enthalten, die jedoch in frischen modernen Versionen fehlt. Die Würzung ist vielfältig, sollte aber nicht übertrieben werden. Koriander einer bestimmten Herkunft oder eines bestimmten Alters könnte einen unpassenden Schinken- oder Selleriecharakter verleihen. Das Bier ist leicht verderblich, daher sind jüngere, frischere, gut behandelte Exemplare am besten geeignet. Der Eindruck von Süße ist oft auf die geringe Bittere zurückzuführen, nicht auf Restzucker. Die meisten Exemplare haben etwa 5 %v/v Alkoholgehalt.

Geschichte: Es gehört zu einer Gruppe mittelalterlicher belgischer Weißbiere aus der Gegend von Leuven, die 1957 ausstarben und 1966 von Pierre Celis bei dem späteren Unternehmen Hoegaarden wiederbelebt wurden. Nach der Übernahme von Hoegaarden durch Interbrew entwickelte sich der Stil schnell weiter und inspirierte viele ähnliche Produkte, die auf die Wiederbelebung des Stils durch Celis zurückgehen, nicht auf die aus den vergangenen Jahrhunderten.

Charakteristische Zutaten: Ungemälzter Weizen (30-60%), der Rest ist farbloses Gerstenmalz. Einige Versionen verwenden bis zu 5-10% rohen Hafer oder andere ungemälzte

Getreidearten. Traditionell werden Koriandersamen und getrocknete Curaçao-Orangenschalen verwendet. Es wird gemunkelt, dass in einigen Versionen auch andere geheime Gewürze und süße Orangenschalen verwendet werden. Milde, fruchtig-würzige belgische Ale-Hefe.

Stil-Vergleich: Niedrige Bittere mit einer Ausgewogenheit, die einem Weißbier ähnelt, wobei der Gewürz- und Zitruscharakter eher von den Zusätzen als von der Hefe herrührt.

Wichtige Statistiken: Stammwürze: 11,0-12,9 °P
Endvergoren: 2,1-3,1 °P
Bittere: 8-20 IBU

Alkohol: 4,5-5,5 %v/v

Farbe: 4-8 EBC

Kommerzielle Beispiele: Allagash White, Blanche de Bruxelles, Celis White, Hoegaarden White, Ommegang Witte, St. Bernardus Wit

Tags: Standard-Stärke, helle Farbe, obergärig, Westeuropa, traditioneller Stil, Weizenbier-Familie, Gewürz

24B. Belgisches Pale Ale

Gesamteindruck: Ein obergäriges, malzbetontes, mittelstarkes belgisches Ale, das mäßig bitter, nicht trockengehopft und ohne starke Aromen ist. Dem kupferfarbenen Bier fehlt der aggressive Hefecharakter oder die Säure vieler belgischer Biere, aber es hat ein ausgewogenes, malziges, fruchtiges und oft brotliches und röstiges Profil.

Aroma: Mäßiges Brotmalzaroma, das Röst-, Biskuit- oder nussige Noten enthalten kann, möglicherweise mit einem Hauch von leichtem Karamell oder Honig. Mäßige bis mäßig starke Fruchtigkeit ergänzt das Malz und erinnert an Birne, Orange, Apfel oder Zitrone, manchmal auch an dunkles Steinobst wie Pflaumen. Geringer bis mäßiger würziger, krautiger oder blumiger Hopfencharakter. Geringe pfeffrige, würzige Phenole möglich. Der Hopfencharakter ist weniger ausgewogen als das Malz und die Fruchtigkeit.

Erscheinungsbild: Bernstein- bis kupferfarbene Farbe. Die Klarheit ist sehr gut. Cremige, felsige, weiße Schaumkrone. Gut kohlenstoffhaltig.

Geschmack: Anfänglich weiches, sanftes, mäßig malziges Aroma mit einem variablen Profil von Röst-, Biskuit-, Nuss-, leichten Karamell- oder Honignoten. Mäßige bis mäßig starke Fruchtigkeit mit Birnen-, Orangen-, Apfel- oder Zitronennoten. Mittlerer bis geringer würziger, krautiger oder blumiger Hopfencharakter. Mittelhohe bis mittelschwache Bittere, verstärkt durch wahlweise geringe bis sehr geringe pfeffrige Phenole. Trockener bis ausgewogener Abgang, wobei der Hopfen im Nachgeschmack bei den trockeneren Varianten stärker hervortritt. Insgesamt recht ausgewogen, wobei keine einzelne Komponente besonders intensiv ist; Malz und Fruchtigkeit sind anfangs stärker ausgeprägt, während die unterstützende Bittere und der trocknende Charakter später hinzukommen.

Mundgefühl: Mittlerer bis mittelschwerer Körper. Geschmeidiger Gaumen. Der Alkoholgehalt ist zurückhaltend, und der wärmende Charakter sollte, falls vorhanden, gering sein. Mittlere bis mittelhohe Karbonisierung.

Bemerkungen: Am häufigsten in den flämischen Provinzen Antwerpen, Brabant, Hennegau und Ostflandern anzutreffen. Ein *Spéciale Belge Ale* (Belgisches Spezialbier) in Belgien.

Geschichte: Entstanden nach einem Wettbewerb im Jahr 1904, um eine regionale Bierspezialität zu schaffen, die mit importierten britischen Bieren und kontinentalen Lagerbieren konkurriert. De Koninck aus Antwerpen ist das bekannteste moderne Beispiel und stellt das Bier seit 1913 her.

Charakteristische Zutaten: Variable Schüttung mit hellen, charakteristischen und Karamellmalzen. Keine Zusatzstoffe. Englischer oder kontinentaler Hopfen. Fruchttige Hefe mit geringen Phenolen.

Stil-Vergleich: Ziemlich ähnlich wie Pale Ales aus England (11C Strong Bitter), typischerweise mit einem etwas anderen Hefecharakter und einem vielfältigeren Malzprofil. Allerdings weniger Hefecharakter als viele andere belgische Biere.

Wichtige Statistiken:
Stammwürze: 11,9-13,3 °P
Endvergoren: 2,6-3,6 °P
Bittere: 20-30 IBU
Alkohol: 4,8-5,5 %v/v
Farbe: 16-28 EBC

Kommerzielle Beispiele: De Koninck Bolleke, De Ryck Special, Palm, Palm Dobbler

Tags: Standard-Stärke, bernsteinfarben, obergärig, westeuropäisch, traditioneller Stil, Pale-Ale-Familie, ausgewogen

24C. Bière de Garde

Es gibt drei Hauptvarianten des Stils: **blond** (blonde), **braun** (brune) und die **traditionellste Bernsteinfarbe** (ambrée).

Gesamteindruck: Eine Familie von weichen, ziemlich starken, malzigen, gelagerten französischen Bieren mit einer Reihe von Malzaromen, die der blonden, bernsteinfarbenen oder braunen Farbe entsprechen. Alle sind malzig und dennoch trocken, mit sauberen Aromen. Dunklere Versionen haben einen stärkeren Malzcharakter, während hellere Versionen mehr Hopfen enthalten können, aber immer noch malzbetonte Biere sind.

Aroma: Ausgeprägter malziger Reichtum, oft mit komplexem, leicht bis mäßig intensivem, röstigem und brotigem Charakter. Geringe bis mäßige Ester. Geringfügig würzige, pfeffrige oder kräuterartige Hopfennoten sind möglich. Im Allgemeinen recht rein, obwohl stärkere Versionen beim Erwärmen eine leichte, würzige Alkoholnote aufweisen können.

Hellere Versionen sind immer noch malzig, haben aber keine reicheren, tieferen Aromen und können etwas mehr Hopfen enthalten.

Erscheinungsbild: Es gibt blonde, bernsteinfarbene und braune Varianten, wobei die Farbe entsprechend variiert: von goldblond über rötlich-bronzefarben bis kastanienbraun. Die Klarheit ist brillant bis mittelmäßig, aber eine gewisse Trübung ist zulässig. Gut geformte Schaumkrone, im Allgemeinen weiß bis cremefarben (je nach Farbe des Bieres), mittelmäßig lang anhaltend.

Geschmack: Mittlerer bis starker Malzgehalt, oft mit Röst-, Biskuit-, Toffee- oder leichtem Karamellcharakter. Geringe bis mittlere Ester- und Alkoholaromen. Mittlere bis geringe Hopfenbittere, die dem Gaumen und dem Nachgeschmack ein malziges Gleichgewicht verleiht. Mitteltrockener bis trockener

Abgang, nicht süß, süßlich oder schwer. Geringes würziges, pfeffriges oder kräuteriges Hopfenaroma möglich.

Malzgeschmack, Tiefe, Reichhaltigkeit, Intensität und Komplexität nehmen mit der Bierfarbe zu. Dunklere Versionen haben anfangs einen reicheren malzigen Eindruck als hellere Versionen, sollten aber nicht geröstet wirken. Hellere Versionen können einen etwas stärkeren Hopfengeschmack aufweisen.

Mundgefühl: Mittlerer bis mittelschwerer Körper, oft mit einem weichen, cremig-seidigen Charakter. Mäßige bis hohe Karbonisierung. Mäßiges Wärmegefühl durch Alkohol, sollte aber nie heiß sein.

Bemerkungen: Der in der Literatur häufig erwähnte *Keller-, muffige-, Schimmel- oder rustikale* Charakter ist ein Zeichen für unsachgemäße Importe und nicht für frische, authentische Produkte. Alter und Oxidation können auch die Fruchtigkeit und den Karamellgeschmack verstärken, aber auch die Schärfe erhöhen. Karamell und Frucht können zwar Teil des Stils sein, aber verwechseln Sie den Oxidationscharakter nicht mit dem richtigen Grundbier.

Geschichte: Der Name bedeutet in etwa "*Bier zum Aufbewahren*". Ein traditionelles, handwerklich gebrautes Bauernbier aus der Gegend um Lille in Nordfrankreich, das traditionell im zeitigen Frühjahr gebraut und in kalten Kellern für den Verzehr bei wärmerem Wetter gelagert wird. Obwohl es bereits um 1800 dokumentiert wurde, ist Jenlain das prototypische moderne bernsteinfarbene Lagerbier, das erstmals in den 1940er Jahren abgefüllt wurde.

Charakteristische Zutaten: Die Grundmalze variieren je nach Bierfarbe, umfassen aber in der Regel helle, Wiener und Münchner Malzsorten. Kristallmalze von unterschiedlicher Farbe. Es können Zuckerzusätze verwendet werden. Lager- oder Ale-Hefe, die bei kühlen Ale-Temperaturen vergoren wird, gefolgt von einer langen Kaltlagerung, Kontinentaler Hopfen.

Stil-Vergleich: Wenn man dieses Bier als Bauernbier bezeichnet, drängt sich der Vergleich mit dem Saisonbier auf, das ein völlig anderes Gleichgewicht aufweist - Bière de Garde ist malzig und weich, während Saison hopfig und bitter ist. Tatsächlich ähnelt das Malzprofil eher einem Bock.

Teilnahmebedingungen: Der Teilnehmer **muss blondes, bernsteinfarbenes oder braunes** Bière de Garde angeben. Wenn keine Farbe angegeben wird, sollte der Juror versuchen, aufgrund der ersten Beobachtung zu urteilen, wobei er einen Malzgeschmack und eine Ausgewogenheit erwartet, die der Farbe entsprechen.

Wichtige Statistiken:
Stammwürze: 14,7-19,3 °P
Endvergoren: 2,1-4,1 °P
Bittere: 18-28 IBU
Alkohol: 6,0-8,5 %v/v
Farbe: 12-37 EBC

Kommerzielle Beispiele: Ch'Ti Blonde, Jenlain Ambrée, La Choulette Brune, Russian River Perdition, Saint Sylvestre 3 Monts Blonde, Two Brothers Domaine Dupage

Tags: hochprozentig, hell, bernsteinfarben, beliebige Gärung, gelagert, westeuropäisch, traditioneller Stil, bernsteinfarben, malzig

25. STARKES (STRONG) BELGISCHES ALE

Zu dieser Kategorie gehören helle, gut ausgegorene, ausgewogene bis bittere Biere, die oft mehr durch den Hefecharakter als durch Malzaromen geprägt sind und im Allgemeinen einen höheren Alkoholgehalt aufweisen (obwohl es innerhalb der einzelnen Stile eine Bandbreite gibt).

25A. Belgisches Blond Ale

Gesamteindruck: Ein goldenes, mäßig starkes belgisches Ale mit einer angenehm subtilen zitrus-würzigen Hefekomplexität, einem weichen, malzigen Geschmack und einem trockenen, weichen Abgang.

Aroma: Leicht bis mäßig getreidig-süßes, leicht geröstetes oder rezentes Malz. Subtiles bis mäßiges Hefeprofil mit fruchtig-zitrusartigen Estern (wie Orangen oder Zitronen) und würzig-pfeffrigen Phenolen im Hintergrund. Leichte erdige oder würzige Hopfennoten optional. Leicht parfümierter Alkohol und Andeutungen einer leichten malzigen Süße können einen leichten honig- oder zuckerartigen Charakter verleihen. Subtil und doch komplex.

Erscheinungsbild: Tiefgelbe bis tiefgoldene Farbe. Im Allgemeinen sehr klar. Große, dichte und cremeweiße bis gebrochene weiße Schaumkrone. Gute Schaumbildung mit belgischer Spitze.

Geschmack: Ähnlich wie das Aroma, wobei der leicht bis mäßig getreidig-süße Malzgeschmack zuerst wahrgenommen wird. Schwache, leicht karamellierte Zucker- oder honigartige Süße am Gaumen. Mittlere Bittere, wobei das Malz in der Balance etwas stärker hervortritt. Mäßiges bis niedriges Hefeprofil mit Orangen- oder Zitronenestern und leicht pikant-pfeffrigen Phenolen. Kann einen leicht parfümartigen Charakter haben. Leichtes Hopfenaroma, kann würzig oder erdig sein und die Hefe ergänzen. Im Abgang halbtrocken bis trocken, weich und sanft, mit leichtem Alkohol und Malz im Nachgeschmack.

Mundgefühl: Mittelhohe bis hohe Karbonisierung, kann ein Vollmundiges, sprudelndes Gefühl vermitteln. Mittlerer Körper. Leichte bis mäßige Alkoholwärme, aber weich. Kann etwas cremig sein.

Bemerkungen: Die meisten kommerziellen Exemplare liegen im Bereich von 6,5 - 7 %v/v Alkohol. Hat oft einen fast lagerähnlichen Charakter, was ihm im Vergleich zu vielen anderen belgischen Stilen ein saubereres Profil verleiht. Die flämisch sprechenden Belgier verwenden den Begriff *Blond*, während die französisch sprechenden Belgier es *Blonde* buchstabieren. Viele klösterliche oder handwerkliche belgische Biere werden als *Blond bezeichnet*, aber diese sind nicht repräsentativ für diesen Stil.

Geschichte: Relativ neue Entwicklung, um die europäischen Pils-Trinker noch mehr anzusprechen; wird immer beliebter, da es stark vermarktet und weit verbreitet ist. Obwohl behauptet wird, dass der Bierstil bis ins Jahr 1200 zurückreicht, wurde er nach dem Zweiten Weltkrieg entwickelt und zuerst von Leffe populär gemacht.

Charakteristische Zutaten: Belgisches Pilsmalz, Aromamalze, Zucker oder andere Zusätze, belgische Hefestämme vom Typ Abtei, kontinentaler Hopfen. Gewürze werden traditionell nicht verwendet; wenn sie vorhanden sind, sollten sie nur einen Hintergrundcharakter haben.

Stil-Vergleich: Ähnliche Stärke und Ausgewogenheit wie ein belgisches Dubbel, jedoch von goldener Farbe und ohne die dunkleren Malzaromen. Ähnlicher Charakter wie ein belgisches Strong Golden Ale oder ein belgischer Tripel, allerdings etwas malziger, nicht so bitter und mit geringerem Alkoholgehalt.

Wichtige Statistiken: Stammwürze: 15,2-18,2 °P
Endvergoren: 2,1-4,6 °P
Bittere: 15-30 IBU

Alkohol: 6,0-7,5 %v/v
Farbe: 8-12 EBC

Kommerzielle Beispiele: Affligem Blond, Corsendonk Blond, Grimbergen Blond, La Trappe Blond, Leffe Blond, Val-Dieu Blond

Tags: hochprozentig, hell, obergärig, westeuropäisch, traditionell, ausgewogen

25B. Saison

Gesamteindruck: Eine Familie erfrischender, hoch vergorener, hopfiger und ziemlich bitterer belgischer Biere mit sehr trockenem Abgang und hoher Kohlensäure. Gekennzeichnet durch ein fruchtiges, würziges, manchmal phenolisches Gärungsprofil und die Verwendung von Getreide und manchmal Gewürzen für die Komplexität. Es gibt verschiedene Varianten in Bezug auf Stärke und Farbe.

Aroma: Eine angenehm aromatische Mischung aus fruchtig-würziger Hefe und Hopfen. Die fruchtigen Ester sind mäßig bis stark ausgeprägt und haben oft einen Zitrusfrucht-, Kernobst- oder Steinobstcharakter. Niedrige bis mäßig hohe würzige Noten sind oft wie schwarzer Pfeffer, nicht wie Gewürznelken. Der Hopfen ist gering bis mäßig und hat einen kontinentalen Charakter (würzig, blumig, erdig oder fruchtig). Das Malz wird oft in den Hintergrund gedrängt, ist aber leicht getreidig. Gewürze und Kräuter sind möglich, dürfen aber nicht dominieren. Säure optional (siehe Bemerkungen).

Starke Versionen haben mehr aromatische Intensität und können einen leichten Alkohol- und mäßigen Malzcharakter aufweisen. Tischversionen sind weniger intensiv und haben keinen Alkoholcharakter. Dunklere Versionen fügen einen Malzcharakter hinzu, der mit dunkleren Getreidesorten verbunden ist.

Erscheinungsbild: Hellgoldene bis tief bernsteinfarbene Farbe, manchmal hellorange. Lang anhaltende, dichte, steinweiße bis elfenbeinfarbene Schaumkrone. Belgische Spitze. Ungefiltert, daher ist die Klarheit unterschiedlich (schlecht bis gut) und kann trüb sein. Sprudelnd.

Dunklere Versionen können kupferfarben bis dunkelbraun sein. Stärkere Versionen können etwas tiefer in der Farbe sein.

Geschmack: Ein ausgewogenes Verhältnis von fruchtiger und würziger Hefe, hopfiger Bittere und getreidigem Malz mit mäßiger bis starker Bittere und einem sehr trockenen Abgang. Die fruchtigen und würzigen Aspekte sind mittel bis hoch, der Hopfengeschmack ist gering bis mittel, beide mit ähnlichem Charakter wie im Aroma (es gelten die gleichen Beschreibungen). Der Malzgehalt ist gering bis mittel, mit einem weichen, getreidigen Geschmack. Sehr hoher Vergärungsgrad, nie süß oder schwer im Abgang. Bitterer, würziger Nachgeschmack. Gewürze und Kräuter optional, müssen aber mit der Hefe harmonieren. Säure optional (siehe Anmerkungen).

Dunklere Versionen haben mehr Malzcharakter, einschließlich der Aromen der dunkleren Malzsorten. Stärkere Versionen haben eine größere Malzintensität und eine leichte Alkoholnote.

Mundgefühl: Leichter bis mittelschwerer Körper. Sehr hohe Karbonisierung. Sprudelnd. Leicht wärmender Alkohol optional. Seltene, aber optionale Säure (siehe Kommentare).

Stärkere Versionen können bis zu mittlerem Körper haben und etwas wärmend sein. Tischversionen haben keine Wärme.

Bemerkungen: Dieser Stil beschreibt im Allgemeinen die helle Standardversion, gefolgt von Unterschieden in Stärke und Farbe. Dunklere Versionen haben in der Regel mehr Malzcharakter und weniger offensichtliche Hopfenbittere, was zu einer ausgewogeneren Präsentation führt. Stärkere Versionen haben oft mehr Malzgeschmack, Fülle, Wärme und Körper, einfach aufgrund der höheren Gravität. Es gibt keine Korrelation zwischen Stärke und Farbe.

Die Säure ist völlig optional und kann, wenn sie in geringem bis mittlerem Maße vorhanden ist, die Bittere in der Ausgewogenheit etwas ersetzen. Ein Saisonbier sollte nicht gleichzeitig sauer und bitter sein. Der hohe Vergärungsgrad kann das Bier bitterer erscheinen lassen, als es der IBU-Wert vermuten lässt. Helle Versionen sind oft bitterer und hopfiger als dunkle Versionen. Die Wahl der Hefe ist oft ausschlaggebend für das Gleichgewicht zwischen fruchtigen und würzigen Noten und kann den Charakter erheblich verändern; lassen Sie eine Reihe von Interpretationen zu.

In den USA werden sie oft als Farmhouse Ales bezeichnet, in Europa ist dieser Begriff jedoch nicht üblich, da sie einfach Teil einer größeren Gruppe handwerklich hergestellter Biere sind. Brettanomyces ist nicht typisch für diesen Stil; Saisons mit Brett sollten unter dem Stil 28A Brett Beer eingereicht werden. Eine Grisette ist eine bekannte Art von Saison, die bei Bergleuten beliebt ist; geben Sie Grisette als 25B Saison, Session Strength, Comment ein: Grisette mit Weizen als Charakterkorn.

Geschichte: Ein Proviantbier aus Wallonien, dem französischsprachigen Teil Belgiens. Ursprünglich handelte es sich um ein alkoholreduziertes Produkt, um die Landarbeiter nicht zu schwächen, aber es gab auch Produkte in Schankstärke. Das bekannteste moderne Saison, Saison Dupont, wurde erstmals in den 1920er Jahren hergestellt. Die Supersaison von Dupont wurde erstmals 1954 hergestellt, die braune Version Mitte der 1980er Jahre. Fantôme begann 1988 mit der Herstellung seiner „saisonalen“ Saisons. Auch wenn der Stil sein rustikales Image beibehält, werden sie heute meist in großen Brauereien hergestellt.

Charakteristische Zutaten: Helles Grundmalz. Getreidekörner, wie Weizen, Hafer, Dinkel oder Roggen. Kann zuckerhaltige Zusätze enthalten. Kontinentaler Hopfen. Würzig-fruchtige belgische Saison-Hefe. Gewürze und Kräuter sind unüblich, aber zulässig, wenn sie nicht dominieren.

Stil-Vergleich: Die hellen, normalstarken Versionen sind wie ein stärker vergorenes, hopfiges und bitteres belgisches Blond Ale mit einem stärkeren Hefecharakter. Bei der superstarken und hellen Variante ähnelt es einem belgischen Tripel, hat aber oft eine getreidigere, rustikalere Qualität und manchmal einen würzigeren Hefecharakter.

Teilnahmebedingungen: Der Teilnehmer **muss die Stärke** (Tafel, Standard, Super) und die **Farbe** (hell, dunkel) angeben. Der Teilnehmer **kann** die verwendeten Getreidearten angeben.

Statistik:
Endvergoren: 0,5-2,1 °P
Stammwürze: 11,9-15,9 °P
Alkohol:
3,5-5,0 %v/v (Tafel)
5,0-7,0 %v/v (Standard)
7,0-9,5 %v/v (Super)

Bittere: 20-35 IBU

Farbe:
10-27 EBC (hell)
29-43 EBC (dunkel)

Kommerzielle Beispiele: Ellezelloise Saison 2000, Lefebvre Saison 1900, Saison Dupont, Saison de Pipaix, Saison Voisin, Boulevard Tank 7

Tags: Standard-Stärke, helle Farbe, obergärig, Westeuropa, traditioneller Stil, bitter

25C. Belgisches Golden Strong Ale

Gesamteindruck: Ein sehr helles, hochvergorenes, starkes belgisches Ale, das eher fruchtig und hopfig als würzig ist. Komplex und delikat, der trockene Abgang, der leichte Körper und die hohe Kohlensäure betonen den Hefe- und Hopfencharakter. Prickelnde Kohlensäure und Brause, die eine felsige weiße Schaumkrone bildet.

Aroma: Ein komplexes Bouquet aus fruchtigen Estern, krautigem Hopfen und pfeffrigem Alkohol über einer fast neutralen Malzbasis. Die Ester sind mäßig bis stark, oft Kernobst, insbesondere Birne. Der Hopfen ist kräuterig, blumig oder würzig, gering bis mäßig. Alkohol und Phenole haben oft eine pfeffrige oder parfümartige Qualität, gering bis mäßig. Die Wahrnehmung des Alkohols sollte weich sein, nicht scharf oder lösungsmittelartig. Nahezu neutrales Malz, möglicherweise leicht getreidig-süß.

Erscheinungsbild: Hellgelbe bis goldfarbene Farbe. Gute Klarheit. Sprudelnd. Kräftige, lang anhaltende, felsige, weiße Schaumkrone, die beim Abklingen die typische belgische Spitze auf dem Glas bildet.

Geschmack: Das Geschmacksprofil ähnelt dem des Aromas (es gelten die gleichen Deskriptoren und Intensitäten) für Ester, Hopfen, Malz, Phenole und Alkohol. Die birnenartigen Ester, der pfeffrige Alkohol, der Kräuterhopfen und die weichen Malzaromen setzen sich am Gaumen bis zum langen, trockenen Abgang und Nachgeschmack fort. Die mittlere bis starke Bittere, die durch den trockenen Abgang und die hohe Kohlensäure akzentuiert wird, hält bis zum Nachgeschmack an.

Mundgefühl: Sehr stark kohlenstoffhaltig. Sprudelnd. Leichter bis mittlerer Körper, leichter, als es die erhebliche Stammwürze vermuten lässt. Die Karbonisierung unterstreicht den Eindruck der Leichtigkeit. Sanfte, aber spürbare alkoholische Wärme, nicht scharf oder lösungsmittelartig.

Anmerkungen: In den Namen vieler kommerzieller Exemplare dieses Stils ist ein Hinweis auf den Teufel enthalten, der sich auf den starken Alkoholgehalt bezieht und eine Hommage an das ursprüngliche Beispiel (Duvel) darstellt. Traditionell wird er in Flaschen abgefüllt.

Geschichte: Wurde von der Brauerei Moortgat nach dem Ersten Weltkrieg als Reaktion auf die wachsende Beliebtheit von Pilsbieren entwickelt. Ursprünglich ein dunkleres Bier, erhielt es in den 1970er Jahren seine moderne Form.

Charakteristische Zutaten: Pilsner Malz mit kräftigen Zuckerzusätzen. Kontinentaler Hopfen. Fruchtige belgische Hefe. Ziemlich weiches Wasser. Würze nicht traditionell.

Stil-Vergleich: Wird oft mit dem belgischen Tripel verwechselt, ist aber in der Regel heller, leichter im Körper, rezenter und trockener. Neigt dazu, Hefe zu verwenden, die die Entwicklung von Estern (insbesondere Kernobst) gegenüber der Würze in der Balance begünstigt, und hat eher einen späten Hopfencharakter.

Wichtige Statistiken:
Endvergoren: 1,3-4,1 °P
Stammwürze: 17,1-22,7 °P
Alkohol: 7,5-10,5 %v/v
Bittere: 22-35 IBU
Farbe: 6-12 EBC

Kommerzielle Beispiele: Brigand, Delirium Tremens, Duvel, Judas, Luzifer, Russian River Damnation

Tags: sehr-hochprozentig, hell, obergärig, westeuropäisch, traditioneller Stil, bitter

26. KLOSTERBIER

Religiöse Einrichtungen haben in Belgien eine lange Tradition des Bierbrauens, auch wenn sie oft durch Konflikte und Besetzungen unterbrochen wurde, wie z. B. während der Napoleonischen Kriege und des Ersten Weltkriegs. Nur sehr wenige dieser Einrichtungen brauen heute tatsächlich, obwohl viele ihre Namen an kommerzielle Brauereien lizenziert haben. Trotz der begrenzten Produktion waren die traditionellen Stile dieser Brauereien sehr einflussreich und haben sich über Belgien hinaus verbreitet.

Es gibt verschiedene Bezeichnungen für diese Biere, aber viele sind geschützte Bezeichnungen und spiegeln eher den Ursprung des Biers als einen Stil wider. Diese Klöster konnten jeden beliebigen Stil brauen, aber die in dieser Kategorie beschriebenen Biere sind diejenigen, die am häufigsten mit dieser Brautradition in Verbindung gebracht werden.

Wir unterscheiden in dieser Kategorie Biere, die von religiösen Brauereien inspiriert wurden. Trotz des Anspruchs auf Einzigartigkeit haben diese Biere eine Reihe gemeinsamer Eigenschaften, die zur Charakterisierung der Stile beitragen. Alle sind obergärig, haben einen sehr hohen Vergärungsgrad (in Belgien "bekömmlicher"), erreichen eine hohe Karbonisierung durch Flaschenkonditionierung (in Belgien "in der Flasche nachgegoren") und haben einen ausgeprägten, komplexen und aggressiven "belgischen" würzig-esteriellen Hefecharakter. Viele sind stark alkoholhaltig.

26A. Belgisches Single

Gesamteindruck: Ein blondes, bitteres, hopfiges Tafelbier, das sehr trocken und stark karbonisiert ist. Der aggressive fruchtig-würzige belgische Hefecharakter und die hohe Bittere sind in der Balance nach vorne gerichtet, mit einem weichen, unterstützenden getreidig-süßen Malzgeschmack und einem würzig-blumigen Hopfenprofil.

Aroma: Mittelstarker bis schwacher belgischer Hefecharakter mit fruchtig-würzigem Charakter und mittelstarkem bis schwachem würzigem oder blumigem Hopfen, selten mit leichten Kräuter- oder Zitrusgewürzzusätzen. Geringer bis mittelstarker Malzhintergrund mit brotigen, knusprigen, getreidigen oder leichten Honignoten. Der Fruchtausdruck kann stark variieren (Apfel, Birne, Grapefruit, Zitrone, Orange, Pfirsich, Aprikose). Phenole sind typischerweise wie schwarzer Pfeffer oder Gewürznelke. Kaugummiaroma ist unangebracht.

Erscheinungsbild: Hellgelbe bis mittelgoldene Farbe. Im Allgemeinen gute Klarheit mit einer mäßig großen, anhaltenden, weißen Schaumkrone mit charakteristischer Schaumbildung.

Geschmack: Der anfängliche Malzgeschmack ist leicht und hat einen honigartigen Biskuit-, Brot- oder Crackercharakter. getreidiger, aber weicher Malzgeschmack und ein rezenter, trockener, hopfig-bitterer Abgang. Mäßig würziges oder blumiges Hopfenaroma am Gaumen. Mäßige Ester, die den Charakter des Aromas widerspiegeln. Leichte bis mäßige würzige Phenole, wie sie im Aroma vorkommen. Mittlere bis starke Bittere, die durch die Trockenheit noch betont wird. Der Hefe- und Hopfencharakter hält bis zum Nachgeschmack an.

Mundgefühl: Mittel-leichter bis mittlerer Körper. Weich. Mittelhohe bis hohe Karbonisierung, kann etwas prickelnd sein. Sollte keine spürbare Alkoholwärme haben.

Bemerkungen: Oft nicht etikettiert oder außerhalb des Klosters erhältlich oder nur selten gebraut. Könnte auch als Mönchsbeer, Bruderbeer oder einfach als Blond bezeichnet werden (wir verwenden diesen Begriff nicht, um Verwechslungen mit dem sehr unterschiedlichen belgischen Blond Ale zu vermeiden). Stark vergoren, im Allgemeinen 85 % oder mehr.

Geschichte: Während Klosterbrauereien traditionell ein Bier mit geringerem Stammwürzegehalt als tägliche Ration für die Mönche brauen (Westmalle begann 1922 mit der Herstellung), ist das bittere, helle Bier, das diesen Stil beschreibt, eine relativ moderne Erfindung, die den heutigen Geschmack widerspiegelt. Westvleteren braute sein Bier zum ersten Mal im Jahr 1999, aber es ersetzte ältere Produkte mit niedrigerem Stammwürzegehalt.

Charakteristische Zutaten: Pilsner Malz. Belgische Hefe. Kontinentaler Hopfen.

Stil-Vergleich: Wie eine obergärige belgische Interpretation eines deutschen Pils - hell, hopfig und hoch vergoren, aber mit einem starken belgischen Hefecharakter. Hat weniger Süße, einen höheren Vergärungsgrad, weniger Charaktermalz und ist hopfenbetonter als ein Belgian Pale Ale. Es ähnelt eher einem viel kleineren, stärker gehopften belgischen Tripel (mit seiner Bittere und Trockenheit) als einem kleineren belgischen Blond Ale.

Wichtige Statistiken: Stammwürze: 11,0-13,3 °P
Endvergoren: 1,0-2,6 °P
Bittere: 25-45 IBU

Alkohol: 4,8-6,0 %v/v
Farbe: 6-10 EBC

Kommerzielle Beispiele: Chimay Gold, La Trappe Puur, Russian River Redemption, St. Bernardus Extra 4, Westmalle Extra, Westvleteren Blond

Tags: Standard-Stärke, helle Farbe, obergärig, Westeuropa, Craft-Style, bitter, hopfig

26B. Belgisches Dubbel

Gesamteindruck: Ein tief rötlich-kupferfarbenes, mäßig starkes, malziges, komplexes belgisches Ale mit reichhaltigen malzigen Aromen, dunklen oder getrockneten Fruchtestern und leichtem Alkohol, die sich in einer malzigen Präsentation vereinen, die dennoch ziemlich trocken endet.

Aroma: Mäßig bis mäßig starkes, reichhaltiges Malzaroma mit einem Hauch von Schokolade, karamellisiertem Zucker oder Toast. Niemals geröstet oder verbrannt. Mäßig fruchtige Ester, oft dunkle oder getrocknete Früchte, insbesondere Rosinen und Pflaumen, manchmal Kernobst oder Banane. Gering bis mäßig würzige, pfeffrige Phenole. Der Hopfen ist in der Regel nicht vorhanden, kann aber einen schwach würzigen, kräuterartigen oder blumigen Charakter haben. Das Malz ist am stärksten im Gleichgewicht, wobei Ester und Gewürze für Komplexität sorgen. Geringer weicher, parfümierter Alkohol optional.

Erscheinungsbild: Dunkel bernstein- bis kupferfarben, mit einer attraktiven rötlichen Farbtiefe. Im Allgemeinen klar. Große, dichte und lang anhaltende cremig-weiße Schaumkrone.

Geschmack: Geschmacksprofil ähnlich wie beim Aroma (es gelten dieselben Beschreibungen und Intensitäten) für Malz, Ester, Phenole, Alkohol und Hopfen. Mittel-niedrige bis mittlere Bittere, aber Malz ist immer am stärksten in der Balance. Die Ester und Phenole verleihen dem Malz Komplexität und Interesse, der Alkohol ist in der Regel nicht zu schmecken. Malzreiches, manchmal süßes Aroma, das mäßig

trocken mit einem malzigen, von Hefeestern und Phenolen akzentuierten Nachgeschmack ausklingt.

Mundgefühl: Weicher, mittelgroß bis mittelstarker Körper. Mittelhohe Karbonisierung, die die Wahrnehmung des Körpers beeinflussen kann. Geringe alkoholische Wärme optional, niemals heiß oder lösungsmittelartig.

Bemerkungen: Die meisten kommerziellen Exemplare liegen im Bereich von 6,5 - 7 %v/v Alkohol. Kann aufgrund der zurückhaltenden Bittere etwas süß schmecken, aber die Biere sind eigentlich ziemlich trocken.

Geschichte: Während dunkle und starke Biere schon lange vorher hergestellt wurden, geht das moderne Dubbel auf das doppelte braune oder starke Bier zurück, das erstmals 1922 in Westmalle hergestellt wurde, als die Brauerei nach dem Ersten Weltkrieg wieder gegründet wurde. Andere Beispiele stammen aus der Zeit nach dem Zweiten Weltkrieg.

Charakteristische Zutaten: Würzig-esterische belgische Hefe. Der Eindruck einer komplexen Getreideschüttung, obwohl viele traditionelle Versionen recht einfach sind, wobei karamellierter Zuckersirup oder unraffiniertes Zucker und Hefe einen Großteil der Komplexität ausmachen. Kontinentaler Hopfen. Gewürze nicht typisch; falls vorhanden, sollten sie subtil sein.

Stil-Vergleich: Vielleicht ähnlich wie ein Dunkler Bock, aber mit belgischer Hefe und Zuckercharakter. Ähnlich in Stärke und Ausgewogenheit wie ein belgisches Blond Ale, aber mit einem reichhaltigeren Malz- und Esterprofil. Weniger stark und intensiv als ein Belgian Dark Strong Ale.

Wichtige Statistiken: Stammwürze: 15,2-18,2 °P
Endvergoren: 2,1-4,6 °P Alkohol: 6,0-7,6 %v/v
Bittere: 15-25 IBU Farbe: 20-33 EBC

Kommerzielle Beispiele: Chimay Red, Corsendonk Bruin, La Trappe Dubbel, Rochefort 6, St. Bernardus Pater 6, Westmalle Dubbel

Tags: hochprozentig, bernsteinfarben, obergärig, westeuropäisch, traditionell, malzig

26C. Belgisches Tripel

Gesamteindruck: Ein kräftiges, helles, etwas würziges belgisches Ale mit einem angenehm abgerundeten Malzgeschmack, kräftiger Bittere und trockenem Abgang. Ziemlich aromatisch, mit würzigen, fruchtigen und leicht alkoholischen Noten, die sich mit dem unterstützenden sauberen Malzcharakter zu einem überraschend trinkbaren Getränk verbinden, wenn man den hohen Alkoholgehalt bedenkt.

Aroma: Komplexes, aber nahtloses Bouquet mit mäßiger bis deutlicher Würze, mäßig fruchtigen Estern, geringem Alkohol, wenig Hopfen und leichtem Malz. Großzügige würzige, pfeffrige, manchmal gewürnelkenartige Phenole. Die Ester erinnern oft an Zitrusfrüchte wie Orangen oder Zitronen, können aber manchmal auch einen leichten Charakter von reifer Banane haben. Ein geringer, aber ausgeprägter würziger, blumiger, manchmal parfümartiger Hopfencharakter ist optional. Die Alkohole sind weich, würzig und von geringer Intensität. Der Malzcharakter ist leicht, mit einem weichen, leicht getreidig-süßen oder leicht honigartigen Eindruck.

Erscheinungsbild: Tiefgelb bis hell bernsteinfarben. Gute Klarheit. Sprudelnd. Lang anhaltende, cremige, felsige, weiße Schaumkrone, die beim Abklingen die charakteristische belgische Spitze am Glas bildet.

Geschmack: Das Geschmacksprofil ähnelt dem des Aromas (es gelten die gleichen Deskriptoren) für Malz, Ester, Phenole, Alkohol und Hopfen. Ester gering bis mäßig, Phenole gering

bis mäßig, Hopfen gering bis mäßig, Alkohol gering, alles gut kombiniert in einer kohärenten Präsentation. Mittlere bis starke Bittere, akzentuiert durch einen trockenen Abgang. Mäßige Bittere im Nachgeschmack mit deutlichem würzig-fruchtigem Hefecharakter. Sollte nicht süß sein.

Mundgefühl: Mittelschwerer bis mittlerer Körper, jedoch leichter, als es der hohe Stammwürzegehalt vermuten ließe. Starke Kohlensäure. Der Alkoholgehalt täuscht und hat wenig bis gar keine offensichtliche wärmende Wirkung. Sprudelnd. Sollte nicht schwer sein.

Bemerkungen: Hoher Alkoholgehalt, schmeckt aber nicht stark nach Alkohol. Die besten Beispiele sind schleichend, nicht offensichtlich. Hoher Karbonisierungs- und Vergärungsgrad helfen, die vielen Aromen hervorzuheben und die Wahrnehmung eines trockenen Abgangs zu verstärken. Die meisten traditionellen Versionen haben mindestens 30 IBU und sind sehr trocken.

Geschichte: Bekannt geworden durch das Kloster Westmalle, erstmals 1931 gebraut.

Charakteristische Zutaten: Pilsner Malz, oft helle Zuckerzusätze. Kontinentaler Hopfen. Würzig-fruchtige belgische Hefestämme. Gewürzzusätze sind im Allgemeinen nicht traditionell und sollten, wenn sie verwendet werden, nur einen Hintergrundcharakter haben. Ziemlich weiches Wasser.

Stil-Vergleich: Kann einem belgischen Golden Strong Ale ähneln, aber etwas dunkler und etwas vollmundiger, mit stärkerer Betonung der Phenole und weniger der Ester und weniger spätem Hopfen. Es sollte nicht wie ein blonder Barleywine wirken.

Wichtige Statistiken: Stammwürze: 18,2-20,5 °P
Endvergoren: 2,1-3,6 °P Alkohol: 7,5-9,5 %v/v
Bittere: 20-40 IBU Farbe: 9-14 EBC

Kommerzielle Beispiele: Chimay Tripel, La Rulles Tripel, La Trappe Tripel, St. Bernardus Tripel, Val-Dieu Triple, Westmalle Tripel

Tags: hochprozentig, hell, obergärig, westeuropäisch, traditionell, bitter

26D. Belgisches Dark Strong Ale

Gesamteindruck: Ein dunkles, komplexes, sehr starkes belgisches Ale mit einer köstlichen Mischung aus Malzreichtum, dunklen Fruchtaromen und würzigen Noten. Komplex, reichhaltig, weich und gefährlich.

Aroma: Komplexe und ziemlich intensive Mischung aus reichhaltiger Malzigkeit und tiefer Frucht, akzentuiert durch würzige Phenole und Alkohol. Der Malzcharakter ist mäßig bis stark ausgeprägt und hat eine tiefe, brotig-röstige Basis mit dunklen Karamellnoten, aber keinen Eindruck von dunklem oder geröstetem Malz. Die Ester sind stark bis mäßig schwach und erinnern an Rosinen, Pflaumen, getrocknete Kirschen, Feigen, Datteln oder Pflaumen. Würzige Phenole wie schwarzer Pfeffer oder Vanille, nicht Gewürnelke, können als geringer bis mittlerer Hintergrundcharakter vorhanden sein. Ein weicher, würziger, parfümierter oder rosenartiger Alkohol ist gering bis mäßig, aber niemals scharf oder lösungsmittelartig. Hopfen ist in der Regel nicht wahrnehmbar, kann aber, falls vorhanden, einen leicht würzigen, blumigen oder kräuterartigen Charakter verleihen.

Erscheinungsbild: Tief bernsteinfarben bis tief kupferbraun (*dunkel* im Stilnamen bedeutet *tief gefärbt als golden*, nicht *schwarz*). Riesige, dichte, moussierende, anhaltende creme- bis hellbraune Schaumkrone. Gewöhnlich klar.

Geschmack: Reichhaltige und komplexe Malzigkeit, aber nicht schwer im Abgang. Der Geschmackscharakter ähnelt dem

des Aromas (auch hier gelten die gleichen Kommentare zu Malz, Ester, Phenol, Alkohol und Hopfen). Mäßig malzbetont am Gaumen, der bei geringer Bittere einen süßen Eindruck vermitteln kann. Gewöhnlich mäßig trockener bis trockener Abgang, der jedoch auch mäßig süß sein kann. Mittlere bis geringe Bittere; der Alkohol sorgt für ein gewisses Gleichgewicht zum Malz. Im Allgemeinen malzbetontes Gleichgewicht, kann aber auch ziemlich gleichmäßig bitter sein. Die komplexen und vielfältigen Aromen sollten sich reibungslos und harmonisch vermischen und profitieren oft vom Alter. Der Abgang sollte nicht schwer oder sirupartig sein.

Mundgefühl: Hohe Kohlensäure, aber nicht scharf. Sanfte, aber spürbare Alkoholwärme. Der Körper kann von mittel-leicht bis mittel-voll und cremig reichen. Die meisten sind mittelkräftig.

Bemerkungen: Auch als belgisches Quad bekannt, vor allem außerhalb Belgiens (Quadruple ist der Name eines bestimmten Biers). Hat eine größere Bandbreite an Interpretationen als viele andere belgische Stile. Traditionelle Versionen sind tendenziell trockener als viele moderne kommerzielle Versionen, die eher süß und vollmundig sein können. Viele Exemplare sind einfach durch ihre Stärke- oder Farbbezeichnung bekannt. Einige können als Grand Cru bezeichnet werden, aber das ist eher eine Aussage über die Qualität als über den Stil.

Geschichte: Westvleteren begann mit der Herstellung ihrer Version kurz vor dem Zweiten Weltkrieg, Chimay und Rochefort fügten kurz danach ihre Beispiele hinzu. Andere Klosterbrauereien stellten ihre Produkte gegen Ende des 20. Jahrhunderts her, aber auch einige weltliche Brauereien begannen um 1960 mit der Herstellung ähnlicher Biere.

Charakteristische Zutaten: Würzig-esterische belgische Hefe. Der Eindruck eines komplexen Getreidesatzes, obwohl viele traditionelle Versionen recht einfach sind, wobei karamellierter Zuckersirup oder unraffiniertes Zucker und Hefe einen Großteil der Komplexität ausmachen. Kontinentaler Hopfen. Gewürze nicht typisch; falls vorhanden, sollten sie subtil sein.

Stil-Vergleich: Wie ein größeres belgisches Dubbel, mit einem volleren Körper und mehr Malzreichtum. Nicht so bitter und hopfig wie ein belgischer Tripel, aber ähnlich stark.

Wichtige Statistiken: Stammwürze: 18,2-25,9 °P
Endvergoren: 2,6-6,1 °P Alkohol: 8,0-12,0 %v/v
Bittere: 20-35 IBU Farbe: 24-43 EBC

Kommerzielle Beispiele: Achel Extra Bruin, Boulevard Das sechste Glas, Chimay Blue, Rochefort 10, St. Bernardus Abt 12, Westvleteren 12

Tags: sehr hochprozentig, bernsteinfarben, obergärig, westeuropäisch, traditioneller Stil, malzig

27. HISTORISCHES BIER

Die Kategorie Historische Biere enthält Bierstile, die entweder in der heutigen Zeit so gut wie ausgestorben sind oder die in der Vergangenheit sehr viel populärer waren und heute nur noch durch Nachahmungen bekannt sind. Diese Kategorie kann auch für traditionelle oder einheimische Biere verwendet werden, die in bestimmten Ländern von kultureller Bedeutung sind. Die Einordnung eines Bieres in die Kategorie "Historisch" bedeutet nicht, dass es derzeit nicht hergestellt wird, sondern nur, dass es sich um einen sehr unbedeutenden Stil handelt oder dass er von den Handwerksbrauern vielleicht gerade wiederentdeckt wird.

Historisches Bier kann ein kleinerer Stil sein, der derzeit kommerziell hergestellt wird oder nicht, und der in den Stilrichtlinien nicht als klassischer Stil aufgeführt ist. Es könnte sein, dass wir noch nie davon gehört haben, dass wir es nie im Wettbewerb sehen oder dass wir nicht genügend Daten haben, um eine vernünftige Reihe von Bewertungsrichtlinien zu erstellen. Wenn es sich um einen Stil mit einem Namen handelt, der tatsächlich verwendet wird oder wurde, dann fällt er wahrscheinlich in diese Kategorie. Dieser Stil ist nicht für experimentelle Biere geeignet, die nie hergestellt wurden, oder für andere klassische Stile mit zusätzlichen Spezialitäten-Zutaten.

Jedes historische Bier, das in dieser Kategorie aufgeführt ist oder auf der vorläufigen Stil-Liste steht, gilt als klassischer

Historisches Bier: Kellerbier

Das ursprüngliche Kellerbier ist ein Lagerbier des Typs Märzen aus der Region Franken, aber andere traditionelle Versionen basieren auf Münchner Helles und Dunkel. Variationen auf der Basis von Pils sind eine modernere Entwicklung mit einer größeren internationalen Anhängerschaft und einer höheren Produktion.

Gesamteindruck: Ein unfiltriertes, nicht pasteurisiertes, voll vergorenes deutsches Lagerbier, das traditionell aus Lagerbehältern serviert wird. Es kann etwas gehaltvoller, robuster und rustikaler sein als die Basisbiere. Ein frisches Bier ohne Gärungsfehler, wie sie bei jungem, grünem (unfertigem) Bier auftreten.

Aroma: Spiegelt den Grundstil wider. Kann einen zusätzlichen brotigen, hefigen Charakter von der Hefe haben. Rein. Helle Versionen können einen kräftigeren Hopfencharakter haben. Dunkle Versionen können ein reicheres Malzprofil aufweisen.

Erscheinungsbild: Spiegelt den Grundstil wider. Kann etwas trüb oder wolkig sein, aber niemals stark trüb. Wahrscheinlich etwas dunkler als die Basisvariante.

Geschmack: Spiegelt den Grundstil wider. Kann einen zusätzlichen brotigen, hefigen Charakter von der Hefe haben. Helle Versionen können einen kräftigeren Hopfencharakter haben. Dunkle Versionen können ein reicheres Malzprofil haben, sollten aber nie röstig sein. Es kann etwas bitterer sein als das Basisbier und einen etwas schwereren Abgang haben. Vollständig vergoren mit einem sauberen Gärungsprofil; sollte keine eiförmigen, buttrigen, apfelartigen oder ähnlichen Fehler aufweisen.

Mundgefühl: Entspricht dem Basisstil. Kann etwas mehr Körper und eine cremigere Textur als der Basisstil haben. Die

Stil für die Teilnahme an Spezialbier-Kategorien mit zusätzlichen Zutaten (Früchte, Gewürze, Holz, Rauch usw.). Das bedeutet, dass ein historisches Bier als Basisstil für Bierspezialitäten verwendet werden kann, ohne dass das Bier automatisch zu einem experimentellen Bier wird.

Das BJCP begrüßt gut recherchierte Einreichungen historischer Stile, die für unsere vorläufige Liste von Stilen auf unserer Website oder für eine künftige Aufnahme in diese Richtlinien geeignet sein könnten.

Teilnahmebedingungen: Der Teilnehmer muss entweder einen Stil mit einer BJCP-Beschreibung aus der nachstehenden Liste angeben oder einen anderen historischen Bierstil, der nicht an anderer Stelle in diesen Richtlinien beschrieben ist. Bei einem Stil, der sich im Laufe der Jahre stark verändert hat (z. B. Porter oder Stout), kann der Teilnehmer sowohl einen bestehenden BJCP-Stil als auch eine Epoche angeben (z. B. 1820 English Porter). Wenn der Teilnehmer einen Stil angibt, der nicht auf der BJCP-Liste in dieser Kategorie oder auf der vorläufigen Liste der Stile steht, muss der Teilnehmer den Juroren eine ausreichend detaillierte Beschreibung des Stils geben, damit das Bier beurteilt werden kann. Wenn ein Bier nur mit einem Stilnamen und ohne Beschreibung eingereicht wird, ist es sehr unwahrscheinlich, dass die Juroren verstehen, wie es zu bewerten ist. Derzeit definierte Beispiele: Kellerbier, Kentucky Common, Lichtenhainer, London Brown Ale, Piwo Grodzkie, Pre-Prohibition Lager, Pre-Prohibition Porter, Roggenbier, Sahti.

Karbonisierung ist typisch für die Basisvariante, kann aber niedriger sein.

Bemerkungen: Eher ein traditioneller Servierstil als ein Bierstil, dennoch weisen diese Biere sensorische Unterschiede zu den Basisbieren auf. Beurteilen Sie diese Biere in etwa wie Spezialbiere; betrachten Sie die Bandbreite der Kellerbiere von Helles über Märzen bis Dunkel als ein kontinuierliches Spektrum, so dass der Brauer das ihm am nächsten liegende Bier auswählen kann, ohne zu pingelig zu sein, was die strikte Einhaltung des Grundstils angeht.

Der Name bedeutet wörtlich "Kellerbier" und ist ein natürlicher, sanfter Umgang mit frisch schmeckendem deutschem Lagerbier für den saisonalen Ausschank in Gaststätten. Wie britische Bitter sollte es am besten vor Ort getrunken werden, da den in Flaschen abgefüllten Exemplaren die charakteristische Frische fehlen kann.

Geschichte: Ursprünglich bezeichnete es Lagerbier, das in den Höhlen oder Kellern unter der Brauerei gereift war und von dort aus ausgeschenkt wurde. Wurde zunächst für bernsteinfarbenes Lagerbier aus Franken verwendet, später dann für lokale Münchner Sorten. In jüngerer Zeit wird es international zur Herstellung spezieller Pils-Varianten verwendet. Traditionell ein Ausschankstil für eine beliebte Sommerspezialität in Bayern, aber jetzt allgemein als Marketingbegriff für unfiltrierte Lagerbiere verwendet.

Charakteristische Zutaten: Wie bei den Basisstilen. Traditionell natürlich kohlenensäurehaltig. Trockenhopfung ist kein traditionelles deutsches Brauverfahren, aber einige moderne helle Biere verwenden diese Technik - was bei diesem Stil zulässig ist, solange es ausgewogen ist. Da diese Biere traditionell gelagert und nicht gefiltert werden, waren sie nie für den Verkauf in der Flasche bestimmt.

Stil-Vergleich: Reichhaltiger oder robuster als der Basisstil, möglicherweise mit etwas mehr Körper und Mundgefühl. Kann etwas trüber sein als das Grundbier.

Teilnahmebedingungen: Der Teilnehmer **muss** den Basisstil angeben: Deutsches Pils, Münchner Helles, Märzen, oder Münchner Dunkles.

Wichtige Statistiken: Variiert je nach Basisstil, der angegeben werden muss.

Kommerzielle Beispiele: Märzen - Faust Kräusen Naturtrüb, Mahrs Bräu aU Ungespundet Kellerbier; **Dunkel** - Engel Kellerbier Dunkel, Paulaner Ur-Dunkel Naturtrüb; **Helles** - ABK Kellerbier Naturtrüb, Löwenbräu 1747 Original; **Pils** - Giesinger Feines Pilschen, Ketterer Zwickel-Pils

Tags: Standard-Stärke, untergärig, Mitteleuropa, traditionell, ausgewogen

Historisches Bier: Kentucky Common

Gesamteindruck: Ein sauberes, trockenes, erfrischendes, leicht malziges Dunkelbier mit hoher Kohlensäure. Mild im Geschmack, mit leichtem Röst- und Karamellcharakter, sehr frisch serviert als süffiges Saloon-Bier.

Aroma: Geringes bis mittleres getreidiges, maisartiges oder süßes Malzaroma mit leichtem Röst-, Biskuitteig-, Brot- oder Karamellmalzakzent. Mittleres bis mäßiges Hopfenaroma, in der Regel blumig oder würzig im Charakter. Sauberes Gärungsprofil, möglicherweise mit leichtem Beeren-Ester. Geringer DMS-Gehalt möglich. Nicht sauer. Malzbetont in der Balance.

Erscheinungsbild: Bernstein-orange bis braun. Normalerweise klar, kann aber eine leichte Trübung aufweisen. Die Schaumbildung ist möglicherweise nicht von langer Dauer und hat normalerweise eine weiße bis beige Farbe.

Geschmack: Mäßig getreidig-süße Malzigkeit mit geringen bis mittleren Karamell-, Toffee-, Brot- oder Biskuitnoten. Im Allgemeinen leichte Gaumenaromen, die für Zusatzbiere typisch sind; eine geringe getreidige, maisartige Süße ist üblich. Mittleres bis geringes blumiges oder würziges Hopfenaroma. Mittlere bis geringe Bittere, kein grober oder scharfer Nachgeschmack. Kann eine leichte Fruchtigkeit aufweisen. Das Gleichgewicht im Abgang ist malzbetont, möglicherweise mit einem leicht feurigen oder mineralisch-sulfatigen Geschmack. Der Abgang ist ziemlich trocken. Nicht säuerlich.

Mundgefühl: Mittlerer bis mittelschwerer Körper mit einem relativ weichen Mundgefühl. Starke Kohlensäure. Kann eine cremige Textur haben.

Bemerkungen: In modernen Berichten über den Stil wird oft von Milchsäure oder saurem Einmaischen gesprochen, aber in Brauereiaufzeichnungen größerer Brauereien aus der Zeit um 1900 finden sich keine Hinweise auf lange saure Pausen, saures Einmaischen oder lange Reifung. Bei diesen Geschichten handelt es sich wahrscheinlich um moderne Erfindungen von Heimbrauern, die davon ausgingen, dass die lokalen Bourbon-Brenner eine saure Maische verwendeten und die Bierbrauer dies ebenfalls getan haben müssten. Es gibt keine Aufzeichnungen, die auf eine saure Maische oder gar ein saures Profil des Biers hindeuten, sondern eher das Gegenteil, nämlich dass es als preiswertes Ale für den täglichen Gebrauch gebraut wurde. Geben Sie die gesäuerten Versionen in 28B Sauerbier mit gemischter Gärung ein.

Geschichte: Kentucky Common ist ein amerikanisches Original und wurde von der Zeit nach dem Bürgerkrieg bis zur Prohibition fast ausschließlich in Louisville, Kentucky, hergestellt und verkauft. Es wurde preiswert und schnell hergestellt, während der aktiven Gärung in Fässer gefüllt und

fest verschlossen, um die Karbonisierung im Saloon-Keller zu ermöglichen. Bevor der Stil ausstarb, machte er etwa 75 % des Umsatzes in Louisville aus.

Manche vermuten, dass es sich um eine dunkle Variante des Cream Ale handelt, die von eingewanderten deutschen Brauern kreiert wurde, die dunkleres Getreide hinzufügten, um das karbonathaltige Wasser vor Ort zu neutralisieren.

Charakteristische Zutaten: Sechszelliges Gerstenmalz.. Maisgrieß, Karamell und Schwarzmalt. Rustikaler amerikanischer Bitterhopfen. Importierter kontinentaler Veredelungshopfen. Wasser mit hohem Karbonatgehalt. Ale-Hefe.

Stil-Vergleich: Wie ein dunkleres Cream Ale mit Schwerpunkt auf Mais, aber mit leichtem Malzaroma. Die Malzaromen und die Ausgewogenheit sind wahrscheinlich am ehesten mit modernen internationalen Amber- oder dunklen Lagerbieren, irischen Red Ales oder belgischen Pale Ales vergleichbar, die mit Zusatzstoffen versetzt sind.

Wichtige Statistiken: Stammwürze: 11,0-13,6 °P
Endvergoren: 2,6-4,6 °P
Bittere: 15-30 IBU

Alkohol: 4,0-5,5 %v/v
Farbe: 22-39 EBC

Kommerzielle Beispiele: Apokalypse Brew Works 1912

Tags: Standard-Stärke, bernsteinfarben, obergärig, Nordamerika, historischer Stil, ausgewogen

Historisches Bier: Lichtenhainer

Gesamteindruck: Ein saures, geräuchertes, historisches mitteleuropäisches Weizenbier mit geringerem Stammwürzegehalt. Komplexer und doch erfrischender Charakter durch hohe Gärung und Karbonisierung, bei geringer Bittere und mäßiger Säure.

Aroma: Mäßig starkes, frisches, rauchiges Aroma. Leicht säuerliche Noten. Mittelschwache fruchtige Ester, möglicherweise Äpfel oder Zitronen. Mäßig brotliges, getreidiges Malz. Der Rauchcharakter ist stärker als die brotigen Noten, und der Rauch hat einen "trockenen" Charakter, wie die Reste eines alten Feuers, kein "fettiger" Rauch. Kein Hopfen.

Erscheinungsbild: Große cremefarbene Schaumkrone, felsig und anhaltend. Gelbe bis goldene Farbe. Ziemlich klar, kann etwas trüb sein.

Geschmack: Mäßig starker Fruchtgeschmack, möglicherweise Zitronen oder Äpfel. Mäßige Intensität, saubere milchige Herbheit ohne jegliche Schärfe. Ähnlicher trockener Holzrauchcharakter wie im Aroma, mittelstark. Trockener Abgang, mit Säure und Rauch im Nachgeschmack. Geringe Bittere; die Säure sorgt für das Gleichgewicht, nicht der Hopfen. Frischer, sauberer Gaumen und leicht pikanter Nachgeschmack. Der Weizencharakter ist eher schwach ausgeprägt; Rauch und Säure sind in der Balance stärker ausgeprägt. Der säuerliche, zitronige oder grüne Apfelgeschmack ist im Abgang am stärksten, der Rauch folgt dicht dahinter. Kein Hopfen.

Mundgefühl: Prickelnde Säure. Hohe Karbonisierung. Mittlerer bis mittelschwerer Körper.

Kommentare: Jung serviert. Rauch und sauer ist eine ungewöhnliche Kombination, die ein gewöhnungsbedürftiger Geschmack sein kann.

Geschichte: Ursprünglich aus Lichtenhain in Thüringen (Mitteldeutschland). Der Höhepunkt der Popularität war gegen Ende des 19. Jahrhunderts und war in ganz Thüringen erhältlich. Wie eine Berliner Weiße vor 1840.

Charakteristische Zutaten: Geräuchertes Gerstenmalz, Weizenmalz, Lacto, obergärige Hefe. Die Schüttung variiert, aber der Weizenanteil liegt in der Regel bei 30-50%. Kann auch mit Gerstenmalz hergestellt werden.

Stil-Vergleich: Gehört zur gleichen historischen Familie der mitteleuropäischen Weizenbiere mit niedrigerem Alkoholgehalt wie Gose, Grodziskie und Berliner Weisse; weist Elemente aller dieser Stile auf, hat aber seine eigene, einzigartige Balance - Säure und Rauch sind in keinem der anderen Stile zu finden. Nicht so sauer wie die Berliner Weisse, eher wie eine geräucherte Gose ohne Koriander und Salz, oder ein Grodziskie mit Gose-ähnlicher Säure.

Wichtige Statistiken: Stammwürze: 8,0-10,0 °P
Endvergoren: 1,0-2,1 °P Alkohol: 3,5-4,7 %v/v
Bittere: 5-12 IBU Farbe: 6-12 EBC

Kommerzielle Beispiele: Live Oak Lichtenhainer, Wöllnitzer Weißbier

Tags: Standard-Stärke, helle Farbe, obergärig, Mitteleuropa, historischer Stil, Weizenbier-Familie, sauer, Rauch

Historisches Bier: London Brown Ale

Gesamteindruck: Ein üppiges, süßes, malziges, dunkelbraunes Ale mit niedrigem Alkoholgehalt, mit einer komplexen Karamell- und Toffee-Malzstruktur und einem süßlichen Abgang.

Aroma: Mäßig malzig-süßes Aroma, oft mit reichem, karamell- oder toffeeartigem Charakter. Geringe bis mittlere fruchtige Ester, oft dunkle Früchte wie Pflaumen. Sehr geringes erdiges oder blumiges Hopfenaroma möglich.

Erscheinungsbild: Mittlere bis sehr dunkelbraune Farbe, kann aber auch fast schwarz sein. Nahezu undurchsichtig, sollte aber relativ klar sein, wenn sichtbar. Gering bis mäßig gebrochen weiße bis hellbraune Schaumkrone.

Geschmack: Tiefes, karamell- oder toffeesüßes Malzaroma am Gaumen, das bis in den Abgang anhält, oft mit einem Hauch von Keksen und Kaffee. Einige Ester von dunklen Früchten können vorhanden sein; relativ sauberes Gärungsprofil für ein englisches Ale. Geringe Bittere. Geringes erdiges oder blumiges Hopfenaroma möglich, aber selten. Mäßig niedriger röstiger oder bitterer Schwarzmalzgeschmack möglich. Mäßig süßer Abgang mit einem weichen, malzigen Nachgeschmack. Kann ein zuckersüßes Aroma haben.

Mundgefühl: Mittlerer Körper, aber die Restsüße kann einen schwereren Eindruck vermitteln. Mittel-niedrige bis mittlere Karbonisierung. Ziemlich cremig und geschmeidig in der Textur, insbesondere für seine niedrige Stammwürze.

Bemerkungen: Immer seltener; Mann's hat in Großbritannien einen Marktanteil von über 90 %, allerdings in einem verschwindend kleinen Segment. Immer in Flaschen abgefüllt. Wird häufig als süßer Mixer mit mildem und bitterem Fassbier in Pubs verwendet. Kommerzielle Versionen können pasteurisiert und rückgesüßt sein, was einen eher zuckersüßen Geschmack ergibt.

Geschichte: Wurde 1902 von Mann's als Flaschenbier entwickelt. Damals wurde behauptet, es sei "das süßeste Bier in London". Vor dem Ersten Weltkrieg hatten die Versionen einen Alkoholgehalt von etwa 5 %v/v, aber die gleiche allgemeine Ausgewogenheit. Die Popularität ging in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts zurück und ist heute fast ausgestorben.

Charakteristische Zutaten: Englisches helles Ale-Malz als Basis mit einem großen Anteil dunklerer Karamellmalze und oft auch Schwarz- und Weizenmalze (dies ist Mann's traditionelle Schüttung - andere können sich auf dunkle Zucker für Farbe und Geschmack verlassen). Mäßig bis stark

karbonathaltiges Wasser. Englischer Hopfen. Süßung nach der Gärung mit Laktose oder künstlichen Süßungsmitteln oder Saccharose, falls pasteurisiert.

Stil-Vergleich: Kann etwas wie eine weniger röstige Version eines Sweet Stout (und mit geringerem Alkoholgehalt, zumindest für US Sweet Stout Beispiele) oder eine süße Version eines Dark Mild erscheinen.

Wichtige Statistiken: Stammwürze: 8,3-9,5 °P
Endvergoren: 3,1-3,8 °P Alkohol: 2,8-3,6 %v/v
Bittere: 15-20 IBU Farbe: 43-69 EBC

Kommerzielle Beispiele: Harveys Bloomsbury Brown Ale, Mann's Brown Ale

Tags: Session-Stärke, dunkle Farbe, obergärig, britische Inseln, historischer Stil, Brown-Ale-Familie, malzig, süß

Historisches Bier: Piwo Grodziskie

Gesamteindruck: Ein herbes, bitteres, mit Eichenholz geräuchertes historisches mitteleuropäisches Weizenbier mit einem sauberen Gärungsprofil und ohne Säuerlichkeit. Stark kohlenensäurehaltig, trocken, rezent und erfrischend.

Aroma: Schwacher bis mäßiger Eichenholzrauch ist die auffälligste Aromakomponente, kann aber subtil und schwer zu erkennen sein. Ein geringes würziges, kräuterartiges oder blumiges Hopfenaroma ist typischerweise vorhanden und sollte in seiner Intensität geringer oder gleich stark sein wie der Rauch. Bei den besten Exemplaren ist auch ein Hauch von Weizenkörnern zu erkennen. Ansonsten ist das Aroma sauber, obwohl leichte Kernobstester (insbesondere reifer roter Apfel oder Birne) willkommen sind. Kein Säuregehalt. Leichter Schwefel optional.

Erscheinungsbild: Hellgelbe bis goldfarbene Farbe mit ausgezeichneter Klarheit. Die Schaumkrone ist groß, weiß, dicht und fest, mit ausgezeichneter Haltbarkeit. Trübung ist ein Fehler.

Geschmack: Mäßig schwaches bis mittleres Eichenraucharoma im Antrunk, das sich bis in den Abgang fortsetzt; der Rauch kann im Geschmack stärker sein als im Aroma. Der Rauchcharakter ist sanft, sollte nicht beißend sein und kann einen Eindruck von Süße vermitteln. Eine mäßige bis starke Bittere ist leicht erkennbar, die bis zum Abgang anhält. Die Gesamtbalance geht in Richtung Bittere. Geringes, aber wahrnehmbares würziges, kräuteriges oder blumiges Hopfenaroma. Geringer getreidiger Weizencharakter im Hintergrund. Leichte Kernobst-Ester (roter Apfel oder Birne) können vorhanden sein. Trockener, rezenter Abgang. Keine Säuerlichkeit.

Mundgefühl: Leicht im Körper, mit einem rezenten und trockenen Abgang. Die Kohlensäure ist recht hoch und kann einen leichten Kohlensäurebiss oder ein prickelndes Gefühl verursachen. Keine alkoholische Wärme.

Kommentare: Wird im Englischen als "pivo grow-JEES-keeh" ausgesprochen (Bedeutung: Grodzisk-Bier). Im deutschsprachigen Raum und in der Bierliteratur auch als Grätzer bekannt. Traditionell wird es mit einer mehrstufigen Maische, einer langen Kochzeit (~2 Stunden) und mehreren Ale-Hefestämmen hergestellt. Das Bier wird nie gefiltert, aber Isinglass wird zur Klärung vor der Flaschenabfüllung verwendet. Traditionell wird es in hohen konischen Gläsern serviert, um die starke Schaumbildung zu ermöglichen.

Geschichte: Dieser einzigartige Stil wurde vor Jahrhunderten in der polnischen Stadt Grodzisk (zur Zeit der preußisch-deutschen Herrschaft als Grätz bekannt) entwickelt. Sein Ruhm und seine Beliebtheit breiteten sich Ende des 19. und Anfang des 20. Jahrhunderts rasch auf andere Teile der

Welt aus. Nach dem Zweiten Weltkrieg ging die regelmäßige kommerzielle Produktion zurück und wurde in den 1990er Jahren eingestellt. Diese Stilbeschreibung beschreibt die traditionelle Version während der Zeit ihrer größten Beliebtheit.

Charakteristische Zutaten: Mit Eichenholz geräuchertes Weizenmalz, das einen weniger intensiven Rauchcharakter hat als deutscher Rauchmalz und eine trockenere, rezentere, magerere Qualität aufweist - ein rauchiges Speck- oder Schinkenaroma ist unangebracht. Traditioneller polnischer, tschechischer oder deutscher Hopfen. Sulfathaltiges Wasser von mäßiger Härte. Saubere, hochvergärende Ale-Hefe; Weizenhefe ist nicht geeignet.

Stil-Vergleich: Ähnlich stark wie eine Berliner Weiße, aber nie sauer und viel bitterer. Hat einen rauchigen Charakter, aber weniger intensiv als bei einem Rauchbier. Geringerer Stammwürzegehalt als ein Lichtenhainer, aber bitterer und nicht sauer. Bitterer als eine Gose, aber ohne Salz und Gewürze.

Wichtige Statistiken: Stammwürze: 7,1-8,0 °P
Endvergoren: 1,5-3,1 °P Alkohol: 2,5-3,3 %v/v
Bittere: 20-35 IBU Farbe: 6-12 EBC

Kommerzielle Beispiele: Echte Eiche Grodziskie

Tags: Session-Stärke, helle Farbe, obergärig, Mitteleuropa, historischer Stil, Weizenbier-Familie, bitter, Rauch

Historisches Bier: Pre-Prohibition Lager

Gesamteindruck: Ein bitteres und hopfiges helles amerikanisches Lagerbier, oft mit einem kräftigen, getreidigen Geschmacksprofil, obwohl es auch rezentere und neutraler schmeckende Versionen gibt.

Aroma: Geringe bis mittlere getreidige Malzigkeit. Geringe bis mäßige getreideartige Süße möglich. Mittleres bis mäßig starkes rustikales, blumiges, kräuterartiges oder würziges Hopfenaroma, keine modernen fruchtigen oder zitrusartigen Sorten. Sauberes Gärungsprofil. Kann einen gewissen Hefecharakter aufweisen, ähnlich wie bei modernen amerikanischen Lagerbieren. Geringer DMS-Gehalt akzeptabel.

Erscheinungsbild: Gelbe bis tiefgoldene Farbe. Kräftige, lang anhaltende weiße Schaumkrone. Helle Klarheit.

Geschmack: Mittlere bis mittelstarke Malzigkeit mit getreidigem Geschmack. Optional maisartige Rundheit und Eindruck von Süße. Kräftige Hopfenbittere, die sich gegen das Malz durchsetzt und im trockenen, weichen bis rezenten Abgang anhält. Mittleres bis starkes rustikales, blumiges, krautiges oder würziges Hopfenaroma. Mittlere bis starke Bittere, die sauber und nicht grob ist. Kein scharfer Nachgeschmack. Im Allgemeinen neutrales Gärungsprofil, aber ein gewisser Hefecharakter ähnlich wie bei American Lager ist zulässig.

Mundgefühl: Mittlerer bis mittelstarker Körper mit einem mäßig reichen und cremigen Mundgefühl. Weich und gut gelagert. Mittlerer bis hoher Karbonisierungsgrad.

Bemerkungen: Wird manchmal als klassisches amerikanisches Pilsner bezeichnet. Versionen auf Reisbasis haben einen rezentere, neutraleren Charakter und keine maisartigen Aromen.

Geschichte: Eine Adaption kontinentaler Lagerbiere durch eingewanderte deutsche Brauer Mitte des 18. Jahrhunderts in den USA. In den 1870er Jahren wurde es sehr beliebt, verlor aber nach der Prohibition an Stärke, Bittere und Beliebtheit und wurde weitgehend durch das Standard American Lager

ersetzt. Mitte der 1990er Jahre wurde es von Heimbrauern wiederbelebt, aber es gibt nur wenige kommerzielle Exemplare.

Charakteristische Zutaten: Sechszellige Gerste. Mais- oder Reiszusatz, bis zu 30%. Traditioneller amerikanischer oder kontinentaler Hopfen. Moderner amerikanischer Hopfen ist ungeeignet. Lagerhefe.

Stil-Vergleich: Ähnliche Ausgewogenheit und Bittere wie moderne tschechische helle Premium Lagerbiere, aber mit einheimischen amerikanischen Getreidesorten und Hopfen aus der Zeit vor der US-Prohibition. Robuster, bitterer und geschmacksintensiver als moderne helle amerikanische Lagerbiere, oft mit höherem Alkoholgehalt.

Wichtige Statistiken: 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

Kommerzielle Beispiele: Capital Supper Club, Coors Batch 19, Little Harpeth Chicken Scratch, Schell Deer Brand, Urban Chestnut Forest Park Pilsner

Tags: Standard-Stärke, helle Farbe, untergärig, gelagert, Nord-Amerika, historischer Stil, Pilsner-Familie, bitter, hopfig

Historisches Bier: Pre-Prohibition Porter

Gesamteindruck: Eine historische amerikanische Adaption von englischem Porter durch deutsche Einwanderer unter Verwendung amerikanischer Zutaten, einschließlich Zusatzstoffen.

Aroma: Getreidiges Malzaroma mit geringen Anteilen von Schokolade, Karamell, Biskuit, verbranntem Zucker, Lakritze oder leicht verbranntem Malz. Geringes Hopfenaroma. Geringer bis mäßig geringer Gehalt an Mais oder DMS akzeptabel. Keine bis sehr geringe Ester. Wenig bis kein Diacetyl. Sauberes Lagerbier-Gärungsprofil akzeptabel.

Erscheinungsbild: Mittel- bis dunkelbraun, wobei einige Exemplare fast schwarz sein können, mit rubin- oder mahagonifarbenen Reflexen. Relativ klar. Leichte bis mittelstarke, anhaltende Schaumkrone.

Geschmack: Mäßig getreidig-brotiger Malzgeschmack mit geringen Anteilen von Schokolade, gebranntem Malz, gebranntem Zucker, Karamell, Biskuit, Lakritze, Melasse oder Toast. Mais- oder DMS-Aroma in geringem bis mittlerem Maße akzeptabel. Mittel-niedrige bis mäßige Bittere. Geringes blumiges, würziges oder erdiges Hopfenaroma möglich. Ausgewogenes Gleichgewicht zwischen Malz und Hopfen mit mäßig trockenem Abgang. Sauberes Gärungsprofil, aber schwache Ester sind zulässig.

Mundgefühl: Mittel-leichter bis mittlerer Körper. Mäßige Karbonisierung. Geringe bis mittlere Cremigkeit. Kann eine leichte Adstringenz von dunklem Malz aufweisen.

Bemerkungen: Manchmal auch als Pennsylvania Porter oder East Coast Porter bekannt. Dieser Stil beschreibt keine Produkte aus der Kolonialzeit.

Geschichte: Wurde während der Revolutionszeit in Philadelphia als Adaption des englischen Biers kommerziell gebraut. Später entwickelte es sich weiter, als deutsche Einwanderer in der zweiten Hälfte der 1800er Jahre die Methoden des Lagerbierbrauens anwandten. Die Prohibition beendete die meisten Porter-Brauereien in den USA, mit Ausnahme einiger regionaler Staaten im Nordosten und im mittleren Atlantik, wo es am beliebtesten war.

Charakteristische Zutaten: Zwei- oder sechszelliges Gerstenmalz. Geringe Anteile an dunklen Malzen, einschließlich Schwarz-, Schokoladen- und Braunmalz (geröstete Gerste wird in der Regel nicht verwendet). Zusatzstoffe wie

Mais, Lakritz, Melasse und Porterine (Portwein Zubereitung) sind zulässig. Historischere Versionen enthalten bis zu zwanzig Prozent Zusatzstoffe. Lager- oder Ale-Hefe. Historischer oder traditioneller amerikanischer Bitterhopfen, amerikanischer oder deutscher Veredelungshopfen.

Stil-Vergleich: Weicher und weniger hopfig-bitter als ein (modernes) American Porter. Weniger karamellig und weicher als ein englisches Porter mit mehr Zusatzstoff- oder Lagerbiercharakter. Mehr Bittere und Röstung als ein International Dark Lager.

Wichtige Statistiken: Stammwürze: 11,4-14,7 °P
Endvergoren: 2,6-4,1 °P Alkohol: 4,5-6,0 %v/v
Bittere: 20-30 IBU Farbe: 39-59 EBC
Kommerzielle Beispiele: Stegmaier Porter, Yuengling Porter

Tags: Standard-Stärke, dunkle Farbe, beliebige Gärung, Nordamerika, historischer Stil, Porter-Familie, malzig

Historisches Bier: Roggenbier

Gesamteindruck: Ein Dunkles Weißbier, das mit Roggen statt mit Weizen hergestellt wird, aber mit einem größeren Körper und leichtem Hopfen im Abgang. Der Roggen sorgt für einen brotigen und pfeffrigen Geschmack, einen cremigen Körper und einen trockenen, getreidigen Abgang, der sich mit dem unverwechselbaren Bananen- und Gewürznelken-Hefecharakter vermischt.

Aroma: Leichtes bis mäßiges würziges Roggenaroma (wie schwarzer Pfeffer), vermischt mit leichten bis mäßigen Weizenhefeearomen (Gewürznelke und fruchtige Ester, entweder Banane oder Zitrus). Leichte würzige, blumige oder krautige Hopfennoten sind akzeptabel.

Erscheinungsbild: Helle kupfer-orange bis sehr dunkle rötliche oder kupferbraune Farbe. Große cremige, creme-farbene bis bräunliche Schaumkrone, ziemlich dicht und anhaltend, oft dick und felsig. Wolkiges, trübes Aussehen.

Geschmack: Getreidiger, mäßig schwacher bis mäßig starker würzig-pfeffriger Roggengeschmack, der oft an Roggen- oder Pumpernickelbrot erinnert. Bei mittlerer bis geringer Bittere ist eine anfängliche Malzsüße (manchmal mit etwas Karamell) zu schmecken, bevor die Hefe und der pfeffrige Roggencharakter die Oberhand gewinnen. Geringer bis mäßiger Weizenhefecharakter mit Banane und Gewürznelke, wobei das Gleichgewicht variieren kann. Mitteltrockener, getreidiger Abgang mit einem leicht bitteren (vom Roggen stammenden) Nachgeschmack. Geringes bis mäßiges würziges, kräuterartiges oder blumiges Hopfenaroma, das bis zum Nachgeschmack anhalten kann.

Mundgefühl: Mittlerer bis mittelkräftiger Körper. Hohe Karbonisierung. Mäßig cremig.

Anmerkungen: Roggen ist ein spelzloses Getreide und lässt sich nur schwer maischen, was oft zu einer gummiartigen Maischetextur führt, die zum Verkleben neigt. Roggen hat den dominantesten Geschmack aller Getreidesorten. Es ist unangebracht, Kümmel hinzuzufügen, wie es einige amerikanische Brauer tun; der würzige Roggencharakter kommt traditionell nur vom Roggenkorn.

Geschichte: Eine deutsche Roggenbierspezialität, die ursprünglich 1988 von Schierlinger in Regensburg, Bayern, gebraut wurde. Nach dem späteren Kauf durch Paulaner ist das Bier nun als regionale Marke positioniert und daher im Export schwer zu finden.

Charakteristische Zutaten: Roggenmalz, bis zu 60 % der Schüttung. Helle und Weizenmalze. Es können auch

Kristallmalze und entbitterte dunkle Malze verwendet werden. Weizenhefe. Deutscher oder tschechischer Hopfen. Patentierte Maische nach dem Dekoktionsverfahren.

Stil-Vergleich: Eine ausgeprägtere Variante eines Dunklen Weißbier, bei der Roggenmalz anstelle von Weizenmalz verwendet wird. Amerikanische Roggenbiere haben nicht den Weizenhefecharakter und wahrscheinlich mehr Hopfen.

Wichtige Statistiken: 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

Kommerzielle Beispiele: Thurn und Taxis Roggen

Tags: Standard-Stärke, bernsteinfarben, obergärig, Mitteleuropa, historischer Stil, Weizenbier-Familie

Historisches Bier: Sahti

Gesamteindruck: Ein süßes, schweres, starkes, traditionelles finnisches Bauernbier mit Roggen und Wacholder und einem Bananen-Gewürznelken-Hefecharakter.

Aroma: Süßer, würziger Malzeindruck. getreidiges Malz, Karamell und Roggen im Hintergrund. Leichter Alkoholgeruch. Hohe Bananenester mit mäßigen bis mäßig hohen gewürznelkenartigen Phenolen. Kann einen geringen bis mäßigen holzigen Wacholdercharakter haben. Nicht sauer. Kein Hopfen.

Erscheinungsbild: Gelbe bis dunkelbraune Farbe; die meisten sind mittel bis dunkel bernsteinfarben. Im Allgemeinen ziemlich trüb und trübe. Geringe Schaumbildung aufgrund der geringen Karbonisierung.

Geschmack: Ziemlich süßer und oft würziger Rohmalzgeschmack, getreidig mit etwas Karamell und Toffee. Geringe Bittere. Kein Hopfenaroma. Leichter holziger oder kiefernartiger Charakter akzeptabel. Mäßige bis starke Bananen- und Fruchtigkeit, mäßige Gewürznelken- und Gewürze. Ziemlich süßer Abgang. Frisch, nicht sauer.

Mundgefühl: Dick, viskos und schwer mit Eiweiß (kein Kochen bedeutet keine heiße Pause). Nahezu stille bis mittelschwache Karbonisierung, ähnlich wie bei englischem Cask Ale. Wärmerend durch den Alkoholgehalt und das junge Alter, was aber oft durch Süße überdeckt wird.

Bemerkungen: Die Verwendung von Roggen bedeutet nicht, dass es nach Kümmel schmecken muss (ein übliches Aroma in Roggenbrot). Der Wacholder wirkt in der Balance und im Geschmack ein wenig wie Hopfen und bildet einen geschmacklichen und bitteren Kontrapunkt zum süßen Malz. Der kiefernartige, holzige Wacholdercharakter ist häufiger als die Gin-ähnlichen Beeren-Aromen.

Geschichte: Ein traditioneller finnischer Bierstil, der seit mindestens 500 Jahren auf Bauernhöfen gebraut wird. Er wird oft zu festlichen Anlässen wie Sommerhochzeiten gebraut und innerhalb von ein oder zwei Wochen nach dem Brauen getrunken.

Charakteristische Zutaten: Gemälzte Gerste. Roggen ist üblich. Wenig Hopfen, wenn überhaupt. Wacholderzweige (mit oder ohne Beeren) werden zum Läutern verwendet (traditionell in einem ausgehöhlten Stamm). Verwendung von finnischer Bäckerhefe für eine schnelle, warme Gärung (deutsche Weizenhefe ist ein angemessener Ersatz). Langstufiges Maischverfahren. Die Würze wird nicht gekocht.

Stil-Vergleich: Vorübergehende Ähnlichkeit mit Weizenbocks, aber süß und dickflüssig mit Roggen- und Wacholdercharakter.

Wichtige Statistiken: Stammwürze: 18,4-28 °P
Endvergoren: 4,1-9,5 °P Alkohol: 7,0-11,0 %v/v
Bittere: 0-15 IBU Farbe: 8-43 EBC

Kommerzielle Beispiele: Jetzt ganzjährig von mehreren Brauereien in Finnland hergestellt.

Tags: hochprozentig, bernsteinfarben, obergärig, mitteleuropäisch, historischer Stil, Gewürz

EINFÜHRUNG IN DIE BERSPEZIALITÄTEN

Specialty-Type Beer ist ein weit gefasster Begriff, der sich auf die Stil Kategorien 28 bis 34 bezieht und im Gegensatz zu den **Classic Style** Bieren der Kategorien 1 bis 27 steht. Bei den klassischen Stilen handelt es sich um vollständige, eigenständige Beschreibungen, während bei den Spezialbierstilen ein Basisstil entweder durch ein Verfahren oder durch Zugabe einer oder mehrerer **Spezialzutaten** (Hefe/Bakterien, Rauch, Holz, Früchte, Gewürze, Getreide oder Zucker) umgestaltet wird. Die Beschreibungen der Bierspezialitäten beschreiben in der Regel, wie die Spezialitäten-Zutaten oder -Verfahren den Basisstil verändern.

Wenn ein **Basisstil** für Spezialitätenbiere erforderlich ist, kann entweder ein klassischer Stil oder eine breite Stilfamilie (z. B. IPA, Blond Ale, Stout) verwendet werden. Im Allgemeinen dürfen Bierspezialitäten nicht als Basisstil für andere Bierspezialitäten verwendet werden, es sei denn, die Teilnahmebedingungen für den jeweiligen Stil erlauben dies ausdrücklich. Bei einigen Bierspezialitäten ist es nicht erforderlich, einen Basisstil anzugeben - lesen Sie den Abschnitt "Teilnahmebedingungen" der jeweiligen Stilbeschreibung sorgfältig durch.

Auf der Seite *Provisional Styles* auf der BJCP-Website finden Sie Ergänzungen zur Hauptliste der Stile. Diese provisorischen Stile können bei der Eingabe eines Specialty-Type-Biers als Basisstil angegeben werden. Auf der Seite *Style Entry Suggestions* auf der BJCP-Website wird erläutert, wo einige derzeit nicht definierte Stile eingegeben werden können.

Wenn Sie eine Bierspezialität mit einer lebensmittelähnlichen Zutat einreichen, verwenden Sie im Allgemeinen die kulinarische und nicht die botanische Definition der Zutaten. Eine ausführliche Liste der üblichen Zutaten finden Sie in der Präambel der jeweiligen Stil-Kategorie.

Dieser einleitende Abschnitt sollte in jede Beschreibung eines Bierspezialitäten-Stils aufgenommen werden. Er beschreibt im Allgemeinen, wie ein Spezialbier einzureichen und zu bewerten ist. Spezifische Teilnahmeanweisungen für jeden Stil sind in den einzelnen Stilbeschreibungen enthalten.

Einreichung von Bierspezialitäten

Viele Brauer haben Fragen dazu, wo sie ihre Bierspezialitäten einreichen und wie sie sie am besten beschreiben sollen. Befolgen Sie diese Vorschläge, um bessere Ergebnisse zu erzielen:

Anweisungen zur Einreichung

Um ein Spezialbier zu einem Wettbewerb anzumelden, sind mehr Informationen erforderlich als nur die Auswahl des Stils. Schauen Sie sich den Abschnitt "Teilnahmeanweisungen" in der Beschreibung des ausgewählten Stils an, um die erforderlichen Informationen zu finden. Die Juroren erwarten diese Informationen und können Ihr Bier ohne sie nicht richtig beurteilen; wenn sie fehlen, wird Ihre Punktzahl beeinträchtigt.

Versetzen Sie sich in die Lage des Jurors, wenn Sie entscheiden, welche fakultativen Angaben Sie machen wollen. Geben Sie ihnen sachdienliche Informationen, die ihnen helfen, Ihr Bier und Ihre Absicht zu verstehen. Vermeiden Sie nutzlose, irrelevante Informationen, die dem Juror nicht helfen, Ihr Bier zu verstehen. Verwenden Sie keine Anpreisungen oder marketing-ähnlichen Beschreibungen. Verwenden Sie keine Informationen, die es den Juroren ermöglichen könnten, Ihre Identität festzustellen. Manche Wettbewerbssoftware begrenzt die Länge von Kommentaren künstlich, wählen Sie also Ihre Worte sorgfältig.

Basis-Stil

Für die meisten Bierspezialitäten muss entweder ein Basisstil angegeben werden oder zumindest eine Beschreibung des Bieres - lesen Sie in den *Teilnahmebedingungen* des jeweiligen Stils nach, was erforderlich ist. Wenn ein Basisstil erforderlich ist, verwenden Sie einen der benannten Stile aus den Kategorien 1 bis 27, einschließlich Biere aus Stilen oder Kategorien mit aufgezählten Alternativen (wie Historisches Bier oder Spezial-IPA). Provisorische Stile von der BJCP-Website und lokale Stile aus dem Anhang können ebenfalls als Basisstil verwendet werden.

Wenn es in den Teilnahmebedingungen heißt, dass eine generische Bierstilfamilie verwendet werden kann, bedeutet dies, dass ein breiter Stil im allgemeinen Sinne angegeben werden muss - wie IPA, Porter oder Stout. Es ist nicht erforderlich, die spezifische Art von Porter anzugeben, aber Sie sollten eine allgemeine Beschreibung des Bieres geben. Einige Biere, die eine besondere Zutat zur Geltung bringen sollen, haben eine recht neutrale Basis.

Verwenden Sie Bierspezialitäten nicht als Basis für andere Bierspezialitäten, es sei denn, die Teilnahmebedingungen für die jeweilige Bierspezialität erlauben dies ausdrücklich. Viele Specialty-Type-Stil-Kategorien haben einen "Specialty"-Stil, der bestimmte andere Specialty-Type-Zutaten zulässt. Ansonsten kann der Stil 34B Mixed-Style Beer verwendet werden.

Spezielle Zutaten

Je genauer oder ausführlicher Sie Ihre spezielle Zutat beschreiben, desto mehr werden die Juroren auf diesen Charakter achten. Verkosten Sie Ihr Bier und heben Sie dann die Zutaten hervor, die erkennbar sind. Wenn nur eine Zutat vom Typ Spezialität verwendet wurde, sollte diese einen erkennbaren Charakter zum Bier beitragen. Wenn Sie mehrere Zutaten erwähnen, müssen sie nicht alle einzeln identifizierbar sein, aber sie sollten zum sensorischen Gesamterlebnis beitragen.

Wenn Sie eine ungewöhnliche Zutat erwähnen, sollten Sie deren Eigenschaften beschreiben oder zumindest sicherstellen, dass eine Suche im Internet nach diesem Namen einen nützlichen Hinweis für den Juror ergibt. Die Angabe eines Suchbegriffs ist eine gute Alternative.

Ein allgemeiner oder einfacher Name einer Zutat ist oft am besten, es sei denn, Ihre spezielle Zutat hat ein ungewöhnliches Profil. Wenn Sie eine Kombination von Zutaten verwenden, z. B. Gewürze, können Sie die Mischung oft mit ihrem allgemeinen Namen bezeichnen (z. B. Kürbiskuchengewürz, Currypulver) und nicht die einzelnen Gewürze.

Wenn Sie eine Zutat verwenden, die ein potenzielles Allergen ist, deklarieren Sie sie immer als solches, auch wenn sie nicht wahrnehmbar ist. Beispiel: "Allergen: Erdnüsse" – der Juror sollten ein Bier nicht abwerten, wenn ein deklariertes Allergen nicht erkannt werden kann.

Beste Passform

Die Einordnung eines Bieres mit einer einzigen Spezialitätenzutat und einem klassischen Basisstil ist offensichtlich. Die Auswahl des besten Stils für ein Bier mit einer Kombination von Specialty-Type-Zutaten erfordert einige Überlegungen. Wenn Sie einen Stil auswählen, in dem Sie Ihr Spezialitätenbier einreichen möchten, suchen Sie nach der *bestmöglichen Kombination* aus den möglichen Alternativen, in denen die Kombination von Zutaten erlaubt ist. Wählen Sie einen Stil, der die dominierende Zutat repräsentiert, oder, wenn die Zutaten gleichmäßig verteilt sind, wählen Sie den ersten Specialty-Type-Stil, der dafür in Frage kommt.

Die Eintragung eines Biers in einen Spezialitäten-Stil ist ein Signal an die Juroren, dass Ihr Bier bestimmte identifizierbare Elemente aufweist. Wenn Sie eine Zutat verwendet haben, die aber nicht erkennbar ist, dann geben Sie es nicht in einem Stil ein, der diese Zutat erfordert. Wenn die Juroren die Zutat nicht erkennen können, werden sie davon ausgehen, dass sie nicht vorhanden ist, und entsprechend Punkte abziehen.

Beurteilung von Bierspezialitäten

Die Juroren sollten die Anweisungen für die Teilnehmer im Abschnitt "Einreichung von Bierspezialitäten" lesen und verstehen.

Ausgewogenheit und Trinkbarkeit sind die entscheidenden Erfolgsfaktoren für ein Spezialitätenbier. Der Beitrag sollte eine kohärente Verschmelzung des Bieres mit den besonderen Zutaten sein, wobei keines der beiden Elemente das andere überlagert.

Besondere Zutaten sollten das zugrundeliegende Bier ergänzen und aufwerten, und das resultierende Produkt sollte angenehm zu trinken sein. Das Bier sollte erkennbare Bestandteile enthalten, die den Anforderungen für den jeweiligen Stil entsprechen, wobei zu berücksichtigen ist, dass einige Biere in mehrere Stile passen können.

Die Juroren sollten sich darüber im Klaren sein, dass es bei der Zubereitung dieser Stile ein kreatives Element gibt und dass seltsam klingende Kombinationen nicht vorschnell abgewertet werden sollten. Seien Sie aufgeschlossen, denn einige ungewöhnliche Geschmackspaarungen können überraschend köstlich sein. Ungewöhnlich bedeutet jedoch nicht unbedingt besser. Der Geschmack sollte immer der entscheidende Faktor sein, nicht die vermeintliche Kreativität, die Schwierigkeit beim Brauen oder die Seltenheit der Zutaten.

Gesamtbewertung

Erfahrene Juroren verkosten die Bierspezialitäten oft zuerst auf ihren allgemeinen Trinkgenuss, bevor sie die Details bewerten. Mit dieser schnellen Bewertung soll festgestellt werden, ob die Kombination funktioniert oder nicht. Wenn das Bier Geschmackskonflikte aufweist, ist es unabhängig von seinen technischen Vorzügen nicht genießbar.

Das alte Sprichwort, den *Wald vor lauter Bäumen nicht zu übersehen*, ist durchaus zutreffend. Beurteilen Sie diese Stile nicht so streng wie die klassischen Stile, denn Sie könnten die erfolgreiche Synergie der Zutaten übersehen.

Basis-Stil

Die Juroren sollten nicht allzu pedantisch sein, wenn es darum geht, den vollen Charakter eines bestimmten Basisbieres herauszufinden. Schließlich enthält das Grundbier in der Regel nicht die besondere Zutat, so dass der sensorische Charakter nicht derselbe ist wie beim Originalbier. Es kann zu geschmacklichen Wechselwirkungen kommen, die zusätzliche sensorische Wirkungen erzeugen.

Die Juroren sollten sich auch darüber im Klaren sein, dass der Gärungsprozess einige Zutaten (insbesondere solche mit vergärbarem Zucker) verändern kann und dass der Charakter der besonderen Zutat im Bier möglicherweise nicht in gleicher Weise wahrgenommen wird wie die Spezialzutat selbst. Daher sollten die Juroren auf die Gesamtverträglichkeit und Ausgewogenheit der resultierenden Kombination achten, solange das Bier sowohl den Basisstil als auch die Spezialitätenzutat oder das Verfahren erkennen lässt.

Mehrere Zutaten

Die Juroren müssen nicht jede einzelne Spezialitäten-Zutat (z. B. Gewürze) erkennen, wenn mehrere angegeben sind. Oft ist es die sich ergebende Kombination, die zu einem stärkeren Charakter beiträgt. Lassen Sie daher zu, dass diese Zutaten in unterschiedlicher Intensität verwendet werden, um ein angenehmeres Geschmackserlebnis zu erzeugen.

Nicht jedes Bier passt perfekt zu einem Stil. Einige Biere mit mehreren Zutaten könnten als mehrere Stile eingereicht werden. Seien Sie bei der Bewertung dieser Biere nachsichtig. Belohnen Sie die Biere, die gut gemacht und angenehm zu trinken sind, anstatt den Teilnehmer darüber zu belehren, wo er es hätte einreichen sollen.

Wenn ein Teilnehmer ein potenzielles Allergen im Bier angibt, ziehen Sie keine Punkte ab, wenn Sie es nicht wahrnehmen können.

Balance-Effekte von Spezialitäten-Inhaltsstoffen

Der Charakter der Spezialitäten-Zutaten sollte angenehm und unterstützend sein, nicht künstlich oder unangemessen aufdringlich, wobei zu berücksichtigen ist, dass einige Zutaten von Natur aus einen ausgeprägten Charakter haben. Aromahopfen, Gärungsnebenprodukte und Malzbestandteile des zugrundeliegenden Bieres sind möglicherweise nicht so deutlich wahrnehmbar, wenn zusätzliche Zutaten vorhanden sind, und sie können auch absichtlich zurückgedrängt werden, damit der Charakter der Zutaten in der endgültigen Aufmachung deutlicher wahrgenommen werden kann.

Je nach Stil kann das Hopfenaroma fehlen oder durch die zugesetzten Zutaten ausgeglichen werden. Die hinzugefügten Zutaten sollten dem Bier eine zusätzliche Komplexität verleihen, aber nicht so stark hervortreten, dass das Ergebnis unausgewogen wirkt.

28. AMERIKANISCHES WILD ALE

Die Bezeichnung **American Wild Ale** wird häufig von Handwerksbrauern und Heimbrauern verwendet. Das Wort Wild bedeutet jedoch nicht, dass diese Biere zwangsläufig spontan vergoren sind; es deutet vielmehr darauf hin, dass sie von anderen Mikroben als den traditionellen Bierhefen beeinflusst werden oder dass es sich vielleicht um Biere mit gemischter Gärung handelt. Die Verwendung des Wortes amerikanisch bedeutet nicht, dass das Bier auf einem klassischen amerikanischen Bierstil basieren muss oder dass die Methoden ausschließlich in den Vereinigten Staaten praktiziert werden. Die Basisstile in dieser Kategorie müssen nicht unbedingt Classic Styles sein (obwohl sie es sein können); etwas wie "Blond Ale, 7%" wäre in Ordnung, da der zugrunde liegende Stil oft unter dem Gärungscharakter verloren geht.

Diese Kategorie ist für eine breite Palette von Bieren gedacht, die nicht in die traditionellen europäischen sauren, wilden oder spontan vergorenen Stile passen. Alle Stile in dieser Kategorie sind Spezialbiere, bei denen viele kreative Interpretationen möglich sind, und die Stile werden nur durch die Verwendung bestimmter Gärungsprofile und Zutaten definiert. **Da es sich um Spezialbiere handelt, ist die obligatorische Beschreibung durch den Einreicher für die Jury von größter Bedeutung.**

Die Stile in dieser Kategorie unterscheiden sich durch die verwendeten Hefe- und Bakterientypen - weitere Informationen finden Sie in der Präambel zu jedem Stil. Wir verwenden die in der Brauindustrie gebräuchlichen Kurzbezeichnungen: Brett für *Brettanomyces*, Sacch für *Saccharomyces*, Lacto für *Lactobacillus* und Pedio für *Pediococcus*. Weitere Informationen finden Sie im Glossar. Der Stil Wild Specialty Beer ist für Biere für andere Stile innerhalb dieser Kategorie gedacht, wenn Specialty-Type-Zutaten hinzugefügt werden. In allen Stilen dieser Kategorie kann Eichenholz im Hintergrund verwendet werden, aber Biere, die in anderen Hölzern mit einzigartigen Aromen oder in Fässern gereift sind, die andere alkoholische Produkte enthielten, müssen im Stil Wild Specialty Beer eingereicht werden.

28A. Brett(anomyces) Bier

Geeignet für Biere mit oder ohne Eichenreifung, die mit Sacch und Brett oder nur mit Brett vergoren wurden.

Gesamteindruck: Meistens trockener und fruchtiger als der Grundstil vermuten lässt. Je nach Alter des Biers und der verwendeten Brett-Stämme reichen die fruchtigen oder funky Noten von gering bis stark. Kann eine leichte milchfreie Säure aufweisen.

Aroma: Variabel je nach Basisstil. Junge Brett-Biere weisen mehr fruchtige Noten auf (z. B. tropische Früchte, Steinobst oder Zitrusfrüchte), aber dies hängt von den verwendeten Brett-Stämmen ab. Ältere Brett-Biere können ein wenig Funkiness entwickeln (z. B. Scheunen, nasses Heu oder leicht erdige oder rauchige Noten), aber dieser Charakter sollte nicht dominieren.

Erscheinungsbild: Variabel je nach Basisstil. Die Klarheit kann unterschiedlich sein und hängt von der Art der Basis und den verwendeten Zutaten ab. Eine gewisse Trübung ist nicht unbedingt ein Fehler.

Geschmack: Variabel je nach Basisstil. Der Brett-Charakter kann von minimal bis aggressiv reichen. Kann recht fruchtig sein (z. B. tropische Früchte, Beeren, Steinobst, Zitrusfrüchte) oder einen rauchigen, erdigen oder bäuerlichen Charakter aufweisen. Sollte nicht unangenehm funky sein, wie z. B. Pflaster, fetid, Nagellackentferner, Käse usw. In jungen Jahren immer fruchtiger, mit zunehmendem Alter immer funkiger. Darf nicht milchig sein. Die Malzaromen sind oft weniger ausgeprägt als bei der Basisbiersorte, so dass das Bier aufgrund des hohen Vergärungsgrades durch das Brett meist trocken und rezent ist.

Mundgefühl: Variabel je nach Basisstil. Im Allgemeinen hat es einen leichten Körper, leichter als das, was man von der Basisvariante erwarten könnte, aber ein zu dünner Körper ist ein Fehler. Im Allgemeinen mäßige bis hohe Karbonisierung. Die Schaumbildung ist unterschiedlich, aber oft geringer als bei der Basisvariante.

Bemerkungen: Der Grundstil beschreibt den größten Teil des Charakters dieser Biere, aber der Zusatz von Brett sorgt für ein trockeneres, dünneres und oft fruchtigeres und funkigeres Produkt. Jüngere Versionen sind heller und fruchtiger,

während ältere Biere mehr Funk-Tiefe besitzen und mehr vom Grundcharakter verlieren können. Der Brett-Charakter sollte immer mit dem Stil verschmelzen; diese Biere sollten niemals eine "Brett-Bombe" sein. Brett kann zwar geringe Mengen an organischen Säuren produzieren, ist aber keine primäre Methode zur Säuerung von Bier.

Geschichte: Moderne amerikanische Craft-Bier-Interpretationen von belgischen Wild Ales oder Experimente, die von belgischen Wild Ales oder historischen englischen Bieren mit Brett inspiriert wurden. Sogenannte 100%ige Brett-Biere gewannen nach dem Jahr 2000 an Popularität, aber zu dieser Zeit wurde *S. Trois für einen* Brett-Stamm gehalten (was er nicht ist). Die Verwendung von Brett in Verbindung mit einer Sacch-Fermentierung ist heute gängige Praxis.

Charakteristische Zutaten: Praktisch jeder Bierstil (mit Ausnahme derjenigen, bei denen bereits eine Sacch/Brett-Co-Fermentierung durchgeführt wurde), der dann mit einem oder mehreren Brett-Stämmen veredelt wird. Alternativ kann auch eine gemischte Gärung mit Sacch und einem oder mehreren Brett-Stämmen durchgeführt werden. Kein Lacto.

Stil-Vergleich: Im Vergleich zum gleichen Bierstil ohne Brett ist ein Brett-Bier trockener, stärker vergoren, fruchtiger, leichter im Körper und mit zunehmender Reife etwas funkiger. Weniger säuerlich und tiefgründiger als belgische "wilde" Biere.

Anweisungen zur Teilnahme: Der Teilnehmer **muss entweder** einen Basisstil angeben **oder** eine Beschreibung der Zutaten, Spezifikationen oder des gewünschten Charakters liefern. Der Teilnehmer **kann die** verwendeten Brett-Sorten angeben.

Statistische Daten: Variabel je nach Basisstil, der angegeben werden muss und dem Anteil der Brett-Gärung.

Kommerzielle Beispiele: Boulevard Saison Brett, Hill Farmstead Arthur, Logsdon Seizoen Brett, Lost Abbey Brett Devo, Russian River Sanctification, The Bruery Saison Rue

Tags: wilde Gärung, Nord-Amerika, handwerklich hergestelltes Bier, Spezialitätenbier

28B. Sauerbier mit gemischter Gärung

Für Bier, das mit einer beliebigen Kombination von Sacch, Lacto, Pedio und Brett (oder zusätzlichen Hefen oder Bakterien) vergoren wurde, mit oder ohne Eichenreifung (außer wenn das Bier stattdessen in 28A oder 28D passt).

Gesamteindruck: Eine säuerliche und funky Version eines grundlegenden Bierstils.

Aroma: Variabel je nach Basisstil. Der Beitrag von Nicht-Sacch-Mikroben sollte spürbar bis stark sein und oft eine säuerliche und funky, wilde Note beitragen. Die besten Exemplare zeigen eher eine Reihe von Aromen als einen einzigen dominanten Charakter. Das Aroma sollte einladend, nicht hart oder unangenehm sein.

Erscheinungsbild: Variabel je nach Basisstil. Die Klarheit kann unterschiedlich sein; eine gewisse Trübung ist kein Fehler. Die Schaumbildung kann schlecht sein.

Geschmack: Variabel je nach Grundbierstil. Achten Sie auf ein angenehmes Gleichgewicht zwischen dem Grundbier und dem Gärungscharakter. Die Bandbreite der Ergebnisse reicht von einem ziemlich hohen Säuregehalt und Funkiness bis hin zu einem subtilen, angenehmen, harmonischen Bier. Die besten Beispiele sind angenehm zu trinken, wobei die Ester und Phenole das Malz oder den Hopfen ergänzen. Der wilde Charakter kann deutlich hervortreten, muss aber bei einem Stil mit einem ansonsten starken Malz- oder Hopfenprofil nicht dominieren. Der Säuregehalt sollte fest, aber angenehm sein und von rein bis komplex reichen, aber nicht beißend oder essigartig sein; auffällige, unangenehme oder anstößige Essigsäure ist ein Fehler. Die Bittere ist tendenziell gering, vor allem wenn die Säure zunimmt.

Mundgefühl: Variabel je nach Basisstil. Hat im Allgemeinen einen leichten Körper, fast immer leichter als das, was man vom Grundstil erwarten könnte. In der Regel mäßige bis hohe Karbonisierung, bei höherem Alkoholgehalt jedoch oft niedriger.

Bemerkungen: Der Grundbierstil ist bei diesem Stil weniger wichtig, da die verschiedenen Hefen und Bakterien das Profil dominieren. Die Bittere ist oft zurückhaltend, da bittere und saure Geschmacksrichtungen am Gaumen aufeinandertreffen. Zu den unangemessenen Merkmalen gehören Diacetyl, Lösungsmittel, eine teigige oder viskose Textur und eine starke Oxidation.

Geschichte: Moderne amerikanische Craft-Bier-Interpretationen von belgischen Sour Ales oder von belgischen Sour Ales inspirierte Experimente.

Charakteristische Zutaten: Praktisch jede Art von Bier. In der Regel durch eine Kombination von Lacto, Pedio, Sacch und Brett vergoren. Kann auch eine Mischung von Stilen sein. Holz- oder Fassreifung ist sehr üblich, aber nicht erforderlich; falls vorhanden, sollte sie kein primärer oder dominanter Geschmack sein.

Stil-Vergleich: Eine saure und funkige Version eines Basisstils, die aber nicht unbedingt so sauer oder funkiger sein muss wie einige traditionelle europäische saure Beispiele.

Anweisungen zur Teilnahme: Der Teilnehmer muss eine Beschreibung des Bieres, die verwendete Hefe oder Bakterien und **entweder** einen Basisstil **oder** die Zutaten, Spezifikationen oder den Zielcharakter des Bieres angeben.

Statistische Daten: Variabel je nach Basisstil, der angegeben werden muss.

Kommerzielle Beispiele: Boulevard Love Child, Jester King Le Petit Prince, Jolly Pumpkin Oro de Calabaza, Lost Abbey

Ghosts in the Forest, New Belgium Le Terroir, Russian River Temptation

Tags: wilde Gärung, Nord-Amerika, handwerklich hergestelltes Bier, Spezialbier, sauer

28C. Wildes Spezialbier

Vorgesehen für Variationen eines Base-Style-Biers von Stil 28A, 28B oder 28D. Diese Variationen können die Zugabe einer oder mehrerer Specialty-Type-Zutaten, die Reifung in nicht-traditionellen Holzsorten, die einen signifikanten und identifizierbaren Holzcharakter verleihen (z. B. Spanische Zeder, Amburana), oder die Reifung in Fässern, die zuvor einen anderen Alkohol enthielten (z. B. Spirituosen, Wein, Apfelwein), umfassen.

Gesamteindruck: Ein amerikanisches Wild Ale mit Früchten, Kräutern, Gewürzen oder anderen speziellen Zutaten.

Aroma: Variabel je nach Basisstil. Die Spezialitäten-Zutaten sollten deutlich zu erkennen sein, ebenso wie die charakteristischen Merkmale einer wilden Gärung gemäß dem Basisstil. Bei den besten Beispielen vermischen sich die Aromastoffe aus der Gärung mit den besonderen Zutaten, wodurch ein Aroma entsteht, das möglicherweise schwer genau zuzuordnen ist.

Erscheinungsbild: Variabel je nach Basisstil, im Allgemeinen mit einer Farbe, Tönung oder einem Farbton von einer Spezialitätenzutat (insbesondere bei Verwendung von Früchten) sowohl im Bier als auch in der Schaumkrone. Die Klarheit kann unterschiedlich sein; eine gewisse Trübung ist kein Fehler. Die Schaumbildung ist oft schlecht.

Geschmack: Variabel je nach Basisstil. Die Spezialitäten-Zutaten sollten deutlich zu erkennen sein, ebenso wie die charakteristischen Merkmale einer wilden Gärung gemäß dem Basisstil. Wenn Früchte vergoren wurden, ist die Süße im Allgemeinen verschwunden, so dass nur die Fruchtester übrig bleiben. Früchte und andere Spezialitäten-Zutaten können eine eigene Säure hinzufügen; wenn dies der Fall ist, kann die Säure auffällig sein, sollte aber nicht überwältigend sein. Die Säure und das Tannin von Früchten oder anderen besonderen Zutaten können beide die Trockenheit des Bieres verstärken, daher muss auf ein ausgewogenes Verhältnis geachtet werden. Die Säure sollte die Wahrnehmung des Fruchtaromas verstärken und nicht davon ablenken. Holznoten, falls vorhanden, tragen zum Geschmack bei, sollten aber ausgewogen sein.

Mundgefühl: Variabel je nach Basisstil. Im Allgemeinen hat es einen leichten Körper, leichter als man es von der Basisvariante erwarten würde. In der Regel mäßige bis hohe Karbonisierung; die Karbonisierung sollte den Basisstil ausgleichen, falls einer angegeben ist. Das Vorhandensein von Tannin aus einigen Spezialitäten-Zutaten (oft Obst oder Holz) kann für eine leichte Adstringenz sorgen, den Körper verstärken oder das Bier trockener erscheinen lassen, als es ist.

Bemerkungen: Dieser Stil ist für fruchtige (und andere zugesetzte Spezialitäten-Zutaten) Versionen anderer Stile innerhalb der Kategorie 28 gedacht, nicht für Variationen von europäischen wilden oder sauren klassischen Stilen. Fruchtige Versionen von Lambic sollten in 23F Fruit Lambic eingereicht werden. Fruchtige Varianten anderer saurer klassischer Stile (z. B. Flanders Red, Oud Bruin, Gose, Berliner Weisse) sollten in 29A Fruit Beer eingereicht werden. Biere mit Zucker und nicht vergorenen Früchten, die nach der Gärung zugesetzt werden, sollten unter 29C Fruchtbiere Spezialitäten eingereicht werden.

Geschichte: Moderne amerikanische Craft-Bier-Interpretationen von belgischen Wild Ales oder von belgischen Wild Ales inspirierte Experimente.

Charakteristische Zutaten: Praktisch jede Art von Bier. Jede Kombination von Sacch, Brett, Lacto, Pedio oder anderen ähnlichen Fermentern. Kann auch eine Mischung von Stilen sein. Kirschen, Himbeeren und Pfirsiche sind am gebräuchlichsten, aber auch andere Früchte können verwendet werden. Auch Gemüse mit fruchtähnlichen Eigenschaften (z. B. Chili, Rhabarber, Kürbis) kann verwendet werden. Die Reifung in Holz oder Fässern ist sehr häufig, aber nicht zwingend erforderlich. Holz mit ungewöhnlichen oder einzigartigen Geschmacksmerkmalen oder Holz, das zuvor mit anderen Arten von Alkohol in Berührung gekommen ist, ist zulässig.

Stil-Vergleich: Wie ein Frucht-, Kräuter-, Gewürz- oder Holzbier, aber sauer oder funky.

Teilnahmebedingungen: Der Teilnehmer **muss** alle verwendeten Spezialitäten-Zutaten (z. B. Früchte, Gewürze, Kräuter oder Holz) angeben. Der Teilnehmer **muss entweder** eine Beschreibung des Bieres mit Angabe der verwendeten Hefe oder Bakterien und entweder einen Basisstil **oder** die Zutaten, Spezifikationen oder den Zielcharakter des Bieres angeben. Eine allgemeine Beschreibung des besonderen Charakters des Biers kann alle erforderlichen Angaben enthalten.

Statistische Daten: Variabel je nach Basisstil, der angegeben werden muss.

Kommerzielle Beispiele: Cascade Bourbonic Plague, Jester King Atrial Rubicite, New Belgium Dominga Mimosa Sour, New Glarus Wisconsin Belgian Red, Russian River Supplication, The Lost Abbey Cuvee de Tomme

Tags: wilde Gärung, Nord-Amerika, handwerklich hergestelltes Bier, Spezialitätenbier, sauer, Früchte

28D. Geradliniges Saures Bier

Für Biere, die mit Sacch und Lacto vergoren werden, mit oder ohne Eichenreifung, die mit jeder Technik hergestellt werden (z. B. traditionelle Co-Fermentierung, Quick Kettle Sourcing).

Gesamteindruck: Ein helles, erfrischendes, saures Bier mit einer sauberen Milchsäure. Ein sanfter, heller Malzgeschmack unterstützt die zitronige Säure mit mäßig fruchtigen Estern.

Geruch: Es dominiert ein stark säuerlicher Charakter (mäßig bis stark ausgeprägt). Kann einen mäßig fruchtigen Charakter haben (oft Pfirsich, Aprikose, Zitrone oder säuerlicher Apfel). Kein Hopfenaroma. Es dominiert unterstützendes helles Malz, meist bissig oder rezent. Saubere Gärung.

Erscheinungsbild: Sehr hell in der Farbe. Die Klarheit reicht von klar bis etwas trüb. Große, dichte, weiße Schaumkrone mit geringer Haltbarkeit. Sprudelnd.

Geschmack: Saubere Milchsäure dominiert und kann ziemlich stark sein. Ein gewisses komplementäres, brotiges,

biskuitartiges, kräckerartiges oder getreidiges Aroma ist im Allgemeinen erkennbar. Die Hopfenbittere ist nicht wahrnehmbar. Niemals essigartig oder beißend sauer. Der helle Fruchtcharakter kann mäßig sein, einschließlich einer zitronig-zitronigen oder säuerlichen Apfelfruchtigkeit, die entdeckt werden kann. Der Abgang ist halbtrocken bis trocken. Das Gleichgewicht wird von der Säure dominiert, aber ein gewisses Malz- und Esterfruchtaroma sollte vorhanden sein. Kein Hopfenaroma. Sauber.

Mundgefühl: Leichter Körper. Mäßige bis hohe Karbonisierung. Nie heiß, obwohl Exemplare mit höherem Alkoholgehalt einen wärmenden Alkoholcharakter haben können. Rezente Säure.

Bemerkungen: Eine stärkere Version eines Berliner Weisse-Biers mit weniger restriktiver Schüttung und ohne Brett. Dieser Bierstil wird typischerweise als Basis für moderne Biere verwendet, die stark mit Früchten, Gewürzen, Zucker usw. aromatisiert sind. - Diese sollten in 28C Wildes Spezialbier eingereicht werden.

Geschichte: Der deutsche Brauwissenschaftler Otto Francke entwickelte das später als *Francke-Säuerungsverfahren* bekannt gewordene Verfahren, das es ermöglichte, das traditionelle Berliner Weißbierverfahren mit Mischkulturen zu beschleunigen und konsistenter zu gestalten; dieses Verfahren ist auch als *Kettle Sourcing* bekannt. Viele moderne kommerzielle Sauerbierbeispiele verwenden diese Methode für eine schnelle Produktion und als Alternative zur komplexen Fassproduktion.

Charakteristische Zutaten: Die Schüttung besteht überwiegend oder vollständig aus hellem, Pils- oder Weizenmalz in beliebiger Kombination. Für mehr Malztiefe können leicht gekeimte Malze verwendet werden. Für mehr Körper können Malze vom Typ Carapils⁽⁶⁾ verwendet werden. Heller Zucker kann verwendet werden, um die Stammwürze ohne Körper zu erhöhen. Keine Laktose oder Maltodextrin. Kann durch Kettle Sourcing, Co-Fermentationskulturen (Hefe und LAB) oder unter Verwendung spezieller Hefen, die Milchsäure produzieren, hergestellt werden. Kein Brett.

Stilvergleich: Exemplare mit geringerem Stammwürzegehalt können einer Brett-freien Berliner Weisse sehr ähnlich sein. Im Vergleich zu einem Lambic ist es in der Regel nicht so sauer und hat eine saubere Milchsäure mit zurückhaltender bis unter der sensorischen Schwelle liegender Schärfe. Höherer Alkoholgehalt als beide.

Wichtige Statistiken: Stammwürze: 11,9-15,9 °P
Endvergoren: 1,5-3,3 °P Alkohol: 4,5-7,0 %v/v
Bittere: 3-8 IBU Farbe: 4-6 EBC

Kommerzielle Beispiele: Selten zu finden, da dieser Stil in der Regel die Grundlage für andere Spezialbiere ist.

Tags: hell, obergärig, sauer

29. FRUCHTBIER

Die Kategorie Fruchtbier ist für Bier bestimmt, das mit einer Frucht oder einer Kombination von Früchten gemäß den Definitionen dieser Kategorie hergestellt wird. Hier wird die **kulinarische, nicht die botanische** Definition von Obst verwendet: fleischige, samenhaltige Strukturen von Pflanzen, die süß oder sauer und in rohem Zustand essbar sind. Beispiele sind Kernobst (Apfel, Birne, Quitte), Steinobst (Kirsche, Pflaume, Pfirsich, Aprikose, Mango usw.), Beeren (alle Früchte, die das Wort "Beere" enthalten), Johannisbeeren, Zitrusfrüchte, Trockenfrüchte (Datteln, Pflaumen, Rosinen usw.), tropische Früchte (Banane, Ananas, Mango, Guave, Passionsfrucht, Papaya usw.), Feigen, Granatäpfel, Kaktusfeigen usw. Nicht gemeint sind Gewürze, Kräuter oder Gemüse, wie sie in Kategorie 30 definiert sind - insbesondere botanische Früchte, die als Gemüse für die Küche behandelt werden. Grundsätzlich gilt: Wenn Sie eine Frucht mit dem Wort "technisch" als Teil der Beschreibung rechtfertigen müssen, dann meinen wir das nicht.

Im Abschnitt Einführung in die Bierspezialitäten finden Sie weitere Hinweise, insbesondere zur Bewertung der Ausgewogenheit zwischen den zugesetzten Zutaten und dem Grundbier.

29A. Fruchtbier

Gesamteindruck: Eine angenehme Integration von Früchten mit Bier, aber immer noch als Bier erkennbar. Der Fruchtcharakter sollte deutlich, aber im Gleichgewicht mit dem Bier sein, nicht so vordergründig, dass er ein künstliches Produkt suggeriert.

Aroma: Variiert je nach Basisstil. Der Fruchtcharakter sollte im Aroma wahrnehmbar sein; einige Früchte (z. B. Himbeeren, Kirschen) haben jedoch stärkere Aromen und sind ausgeprägter als andere (z. B. Blaubeeren, Erdbeeren) - berücksichtigen Sie eine Bandbreite von Fruchtcharakter und Intensität von subtil bis aggressiv. Das Hopfenaroma kann geringer sein als beim Basisstil, um den Fruchtcharakter besser zur Geltung zu bringen. Die Frucht sollte für zusätzliche Komplexität sorgen, aber nicht so stark hervortreten, dass das Ergebnis unausgewogen wirkt.

Erscheinungsbild: Variiert je nach Basisstil und speziellen Zutaten. Bei hellerem Bier sollten die Farben der Zutaten deutlich erkennbar sein, auch in der Schaumkrone. Die Farbe von Früchten im Bier ist oft heller als das Fruchtfleisch selbst und kann leicht unterschiedliche Schattierungen annehmen. Unterschiedliche Klarheit, wobei eine Trübung im Allgemeinen unerwünscht ist. Einige Inhaltsstoffe können die Schaumbildung beeinträchtigen.

Geschmack: Variiert je nach Basisstil. Wie beim Aroma sollten ausgeprägte Fruchtaromen wahrnehmbar sein und können in ihrer Intensität von subtil bis aggressiv reichen, aber der Fruchtcharakter sollte nicht so künstlich oder unangemessen überwältigend sein, dass er an ein "Fruchtsaftgetränk" erinnert. Bittere, Hopfen- und Malzaromen, Alkoholgehalt und Gärungsnebenprodukte, wie z. B. Ester, sollten dem Grundstil angemessen sein, aber harmonisch und ausgewogen mit den ausgeprägten Fruchtaromen sein.

Früchte verleihen in der Regel Geschmack und nicht Süße, da der Fruchtzucker in der Regel vollständig vergoren ist, was den Geschmack mildert und den Abgang austrocknet. Restsüße ist jedoch nicht unbedingt ein negatives Merkmal, es sei denn, sie hat eine rohe, unfermentierte Qualität. Einige Früchte können Säure, Bittere und Tannine hinzufügen, die im resultierenden Geschmacksprofil ausgeglichen werden müssen.

Mundgefühl: Variiert je nach Basisstil. Früchte verringern oft den Körper und lassen das Bier am Gaumen leichter erscheinen. Einige kleinere und dunklere Früchte können eine tanninhaltige Tiefe hinzufügen, aber diese Adstringenz sollte das Grundbier nicht überwältigen.

Bemerkungen: Die Beschreibung des Bieres ist entscheidend für die Bewertung; die Juroren sollten mehr über das erklärte

Konzept nachdenken, als zu versuchen, jede einzelne Zutat zu erkennen. Ausgewogenheit, Trinkbarkeit und Umsetzung des Themas sind die wichtigsten Entscheidungsfaktoren.

Die Früchte sollten den ursprünglichen Stil ergänzen und ihn nicht überlagern. Die Eigenschaften des Basisstils werden nach der Zugabe von Früchten anders sein; erwarten Sie nicht, dass das Bier genauso schmeckt wie der unverfälschte Basisstil.

Fruchtbiere, die auf einem klassischen Stil basieren, sollten in diesem Stil eingereicht werden, mit Ausnahme von Lambic - es gibt einen speziellen Stil für Frucht-Lambic (23F). Saure Biere mit Früchten oder Biere mit gemischter Gärung, die nicht auf einem klassischen Stil basieren, sollten in die Kategorie 28C Wildes Spezialbier eingereicht werden. Fruchtige Versionen von sauren Bieren des klassischen Stils (z. B. Flanders Red, Oud Bruin, Gose, Berliner Weisse) sollten unter 29A Fruit Beer eingereicht werden. Auf Früchten basierende Versionen klassischer Biere, bei denen Gewürze ein fester Bestandteil der Definition des klassischen Stils sind (z. B. Witbier, Gose), zählen für die Eintragung nicht als Gewürzbier.

Teilnahmebedingungen: Der Teilnehmer **muss** die Art(en) der verwendeten Früchte angeben. Der Teilnehmer **muss** eine Beschreibung des Bieres angeben, in der **entweder** ein Basisstil **oder** die Zutaten, Spezifikationen oder der Zielcharakter des Bieres genannt werden. Eine allgemeine Beschreibung des besonderen Charakters des Bieres kann alle geforderten Punkte abdecken.

Wichtige Statistiken: Variabel je nach Basisstil, der angegeben werden muss. Aber die Frucht spiegelt sich oft in der Farbe wider.

Kommerzielle Beispiele: 21st Amendment Watermelon Wheat, Anderson Valley Blood Orange Gose, Avery Liliko'i Kepolo, Ballast Point Grapefruit Sculpin, Bell's Cherry Stout, Founders Rübæus

Tags: Spezialitätenbier, Obst

29B. Frucht- und Gewürzbier

Verwenden Sie die Definitionen von "Frucht" in der Präambel zu Kategorie 29 und "Gewürz" in der Präambel zu Kategorie 30; jede Kombination von Zutaten, die in den Stilen 29A und 30A gültig sind, ist in dieser Kategorie zulässig. Für diesen Stil bedeutet das Wort "Gewürz" jedes **SHV** (Spice-Herbs-Vegetables = Gewürze-Kräuter-Gemüse).

Gesamteindruck: Eine geschmackvolle Verbindung von Früchten, Gewürzen und Bier, die aber immer noch als Bier erkennbar ist. Der Frucht- und Gewürzcharakter sollte jeweils deutlich, aber im Gleichgewicht mit dem Bier sein und nicht so stark hervortreten, dass er ein künstliches Produkt suggeriert.

Aroma: Variiert je nach Basisstil. Der Frucht- und Gewürzcharakter sollte im Aroma spürbar sein; beachten Sie jedoch, dass einige Früchte und Gewürze (z. B. Himbeeren, Kirschen, Zimt, Ingwer) stärkere Aromen haben und ausgeprägter sind als andere (z. B. Blaubeeren, Erdbeeren) - lassen Sie eine Bandbreite von Frucht- und Gewürzcharakter und Intensität von subtil bis aggressiv zu. Das Hopfenaroma kann geringer sein als beim Basisbier, um den Charakter der Spezialität besser zur Geltung zu bringen. Die speziellen Zutaten sollten für zusätzliche Komplexität sorgen, aber nicht so stark hervortreten, dass das Ergebnis unausgewogen wirkt.

Erscheinungsbild: Variiert je nach Basisstil und speziellen Zutaten. Bei hellerem Bier sollten die Farben der Zutaten deutlich erkennbar sein, auch in der Schaumkrone. Die Farbe von Früchten im Bier ist oft heller als das Fruchtfleisch selbst und kann leicht unterschiedliche Schattierungen annehmen. Unterschiedliche Klarheit, wobei eine Trübung im Allgemeinen unerwünscht ist. Einige Inhaltsstoffe können die Schaumbildung beeinträchtigen.

Geschmack: Variiert je nach Basisstil. Wie beim Aroma sollten ausgeprägte Frucht- und Gewürzaromen erkennbar sein, die in ihrer Intensität von subtil bis aggressiv reichen können. Der Fruchtcharakter sollte nicht so künstlich oder unangemessen überwältigend sein, dass er an ein gewürztes Fruchtsaftgetränk erinnert. Hopfenbittere, -geschmack, Malzaromen, Alkoholgehalt und Gärungsnebenprodukte, wie z. B. Ester, sollten dem Grundstil angemessen sein, aber harmonisch und ausgewogen mit den ausgeprägten Frucht- und Gewürzaromen sein.

Früchte verleihen im Allgemeinen Geschmack und nicht Süße, da der Fruchtzucker in der Regel vollständig vergoren ist, was den Geschmack mildert und den Abgang austrocknet. Restsüße ist jedoch nicht unbedingt ein negatives Merkmal, es sei denn, sie hat eine rohe, unfermentierte Qualität. Einige Zutaten können Säure, Bittere und Tannine hinzufügen, die im resultierenden Geschmacksprofil ausgeglichen werden müssen.

Mundgefühl: Variiert je nach Basisstil. Früchte verringern oft den Körper und lassen das Bier am Gaumen leichter erscheinen. Einige kleinere und dunklere Früchte können eine tanninhaltige Tiefe hinzufügen, aber diese Adstringenz sollte das Grundbier nicht überwältigen. SHVs können den Körper erhöhen oder verringern. Einige SHVs können eine gewisse Adstringenz hinzufügen, obwohl ein "roher" Gewürzcharakter unerwünscht ist.

Bemerkungen: Die Beschreibung des Bieres ist entscheidend für die Bewertung; die Juroren sollten mehr über das erklärte Konzept nachdenken, als zu versuchen, jede einzelne Zutat zu erkennen. Ausgewogenheit, Trinkbarkeit und Umsetzung des Themas sind die wichtigsten Entscheidungsfaktoren.

Die speziellen Zutaten sollten den ursprünglichen Stil ergänzen und ihn nicht überlagern. Die Eigenschaften des Basisstils werden sich nach der Zugabe von Früchten und Gewürzen verändern; erwarten Sie nicht, dass das Bier genauso schmeckt wie der unverfälschte Basisstil.

Teilnahmebedingungen: Der Teilnehmer **muss** die Fruchtart und die Art des verwendeten SHV angeben; einzelne SHV-Zutaten müssen nicht angegeben werden, wenn eine bekannte Gewürzmischung verwendet wird (z. B. Apfelkuchengewürz). Der Teilnehmer **muss** eine Beschreibung des Bieres angeben, **entweder** eine Base Style **oder** die Zutaten, Spezifikationen oder den Zielcharakter des Bieres. Eine allgemeine Beschreibung der Besonderheit des Bieres kann alle geforderten Punkte abdecken.

Wichtige Statistiken: Variabel je nach Basisstil, der angegeben werden muss. Aber die Frucht spiegelt sich oft in der Farbe wider.

Kommerzielle Beispiele: Cigar City Margarita Gose, Firestone Walker Chocolate Cherry Stout, Golden Road Spicy Mango Cart, Kona Island Colada Cream Ale, New Glarus Blueberry Cocoa Stout, Sun King Orange Vanilla Sunlight

Tags: Spezialitätenbier, Frucht, Gewürz

29C. Spezial Fruchtbier

Eine **Fruchtspezialität** ist ein Fruchtbier mit einigen zusätzlichen Zutaten, wie z. B. vergärbarem Zucker (z. B. Honig, braunem Zucker, Invertzucker), Süßungsmitteln (z. B. Laktose), Zusatzstoffen, alternativen Getreidesorten oder anderen speziellen Zutaten, die hinzugefügt oder einem zusätzlichen Verfahren unterzogen wurden. Eine Fruchtspezialität kann einen beliebigen Stil innerhalb der Kategorie Fruchtbier als Basisstil verwenden (derzeit 29A, 29B oder 29D).

Gesamteindruck: Eine ansprechende Kombination aus Früchten, Zucker und Bier, die aber immer noch als Bier erkennbar ist. Der Frucht- und Zuckercharakter sollte deutlich, aber im Gleichgewicht mit dem Bier sein und nicht so stark hervortreten, dass er ein künstliches Produkt suggeriert.

Aroma: Wie bei Fruchtbier, außer dass einige zusätzliche Gärstoffe (z. B. Honig, Melasse) eine Aromakomponente hinzufügen können. Jede zusätzliche Aromakomponente sollte in einem ausgewogenen Verhältnis zu den Frucht- und Bierkomponenten stehen und eine angenehme Kombination darstellen.

Äußeres Erscheinungsbild: Wie bei Fruchtbier.

Geschmack: Wie Fruchtbier, mit der Ausnahme, dass einige zusätzliche Gärstoffe (z. B. Honig, Melasse) eine Geschmackskomponente hinzufügen können. Jede zusätzliche Geschmackskomponente sollte in einem ausgewogenen Verhältnis zu den Früchten und den Bierbestandteilen stehen und eine angenehme Kombination darstellen. Zugewetzte Zucker sollten keinen rohen, unfermentierten Geschmack haben. Einige zugewetzte Zucker enthalten nicht vergärbare Bestandteile, die für einen volleren und süßeren Abgang sorgen können; vollständig vergärbare Zucker können den Abgang ausdünnen.

Mundgefühl: Wie Fruchtbier, allerdings kann der Körper je nach Art des zugewetzten Zuckers stärker oder schwächer sein.

Anmerkungen: Wenn die zusätzlichen Gärstoffe oder Verfahren dem Bier keinen unterscheidbaren Charakter verleihen, geben Sie es als einen der anderen (nicht spezialisierten) Fruchtbierstile an und lassen Sie eine Beschreibung der zusätzlichen Zutaten oder Verfahren weg.

Teilnahmebedingungen: Der Teilnehmer **muss die** Art der verwendeten Früchte angeben. Der Teilnehmer **muss die** Art der zusätzlichen Zutat (gemäß der Einleitung) oder das verwendete Spezialverfahren angeben. Der Teilnehmer **muss** eine Beschreibung des Bieres angeben, in der er **entweder** einen Basisstil **oder** die Zutaten, Spezifikationen oder den Zielcharakter des Bieres nennt. Eine allgemeine Beschreibung des besonderen Charakters des Bieres kann alle geforderten Punkte abdecken.

Wichtige Statistiken: Variabel je nach Basisstil, der angegeben werden muss. Aber die Frucht spiegelt sich oft in der Farbe wider.

Kommerzielle Beispiele: The Bruery Goses are Red, New Planet Raspberry Ale, Tired Hands Strawberry Milkshake IPA, WeldWerks Piña Colada IPA

Tags: Spezialitätenbier, Obst

29D. Grape (Weintrauben) - Ale

Ursprünglich ein lokaler italienischer Stil, der die Brauer in den Weinanbaugebieten der ganzen Welt dazu inspirierte, Versionen mit lokalen Rebsorten herzustellen. Siehe X3 Italian Grape Ale für die lokale Version.

Gesamteindruck: Kombiniert das Profil eines Schaumweins mit einem relativ neutralen Grundbier, so dass sich die aromatischen Eigenschaften der Trauben angenehm mit den Aromen von Hopfen und Hefe vermischen. Das Spektrum reicht von erfrischend bis komplex.

Aroma: Die aromatischen Merkmale der Traubensorte sind spürbar, sollten aber nicht dominieren. Der Traubencharakter sollte gut mit dem zugrunde liegenden Malzcharakter verschmelzen. Das Hopfenaroma ist in der Regel zurückhaltend, kann aber von mittelstark bis gar nicht vorhanden sein. Die Gärung ist in der Regel recht sauber, kann aber feine Gewürz- und Fruchtester aufweisen. Banane, Kaugummi und dergleichen gelten als Fehler.

Erscheinungsbild: Die Farbe kann von hellgolden bis rubinrot reichen, aber diejenigen, für die rote Trauben verwendet werden, tendieren zu burgunderrot. Diese dunkleren Farben können auch durch die Verwendung von gekochten oder konzentrierten Traubenprodukten entstehen, niemals durch spezielle dunkle Körner. Weiße bis rötliche Schaumkrone mit im Allgemeinen mittlerer bis geringer Retention. Die Klarheit ist im Allgemeinen gut. Niemals trüb.

Geschmack: Wie beim Aroma kann der Traubencharakter von subtil bis mittelstark reichen und am stärksten ausgeprägt sein. Fruchtaromen (Steinobst, tropische Früchte, Beeren usw.) je nach Traubensorte. Dunklere rote Trauben können rustikalere Aromen beisteuern (z. B. erdig, Tabak, Leder). Der Malzcharakter ist unterstützend, nicht robust und in der Regel von den hellen, leicht gedarrten Sorten. Ein sehr geringer Anteil an hellen Kristallmalzen ist zulässig, aber ein gerösteter oder starker Schokoladencharakter ist immer unangebracht. Die Bittere ist im Allgemeinen gering und die Hopfenaromen können gering bis nicht vorhanden sein. Milde säuerliche Noten sind je nach Sorte und Menge der verwendeten Trauben üblich und können zur Verbesserung der Bekömmlichkeit beitragen, sollten aber nicht die Schwelle zum "Sauern" über-

schreiten. Zusätzliches Eichenholz ist optional, aber ein funky Brett-Charakter sollte nicht vorhanden sein. Saubere Gärung.

Mundgefühl: Eine mittelhohe bis hohe Karbonisierung verbessert die Wahrnehmung des Aromas. Der Körper ist im Allgemeinen niedrig bis mittel und eine gewisse Säure kann zu einer erhöhten Wahrnehmung von Trockenheit beitragen. Der Abgang ist äußerst trocken und rezent. Starke Exemplare können ein gewisses Wärmegefühl aufweisen.

Bemerkungen: Der Alkoholgehalt kann zwischen 4,5 %v/v und 12,5 %v/v liegen, bewegt sich aber meistens in dem angegebenen Bereich. Die Wahrnehmung der Farbe variiert stark je nach dem Farbton der zugesetzten Früchte.

Geschichte: Ursprünglich gebraut in der Birrificio Montegioco und Birrificio Barley in den Jahren 2006-2007. Wurde nach der Veröffentlichung im Leitfaden 2015 als Italian Grape Ale (IGA) populärer und inspirierte viele lokale Varianten in anderen Ländern.

Charakteristische Zutaten: Pils oder helles Grundmalz, begrenzt helle Kristall- oder Weizenmalze. Der Anteil an Traubenmost (rote oder weiße Sorten, in der Regel frischer Most) beträgt in der Regel 15-20 % der Schüttung, kann aber auch 40 % übersteigen. Der Most wird zusammen mit dem Bier vergoren, es handelt sich nicht um eine Mischung aus Wein und Bier. Üblich sind fruchtig-würzige Hefen, aber auch neutrale Sorten können verwendet werden. Der Hopfen sollte so ausgewählt werden, dass er das Gesamtprofil ergänzt. Dieses Bier wird *nicht* trocken gehopft. Eichenholz ist erlaubt, aber nicht erforderlich, und es sollte nicht zu stark sein oder in einem stärkeren Maße als bei Wein vorkommen.

Stil-Vergleich: Ähnliche Basis wie verschiedene belgische Stile, wie Belgian Blonde, Saison und Belgian Single, aber mit Trauben. Stärkere Exemplare ähneln dem belgischen Tripel oder dem belgischen Golden Strong Ale, jedoch mit Trauben. Nicht so funky wie Frucht-Lambic.

Teilnahmebedingungen: Der Teilnehmer **muss** die verwendete Traubensorte angeben. Der Teilnehmer **kann** zusätzliche Informationen über den Basisstil oder charakteristische Zutaten angeben.

Wichtige Statistiken:
Stammwürze: 14,5-18,2 °P
Endvergoren: 1,0-3,3 °P
Alkohol: 6,0-8,5 %v/v
Bittere: 10-30 IBU
Farbe: 8-16 EBC

Kommerzielle Beispiele: Montegioco Open Mind, Birrificio del Forte Il Tralcio, Luppolažo Mons Rubus, Firestone Walker Feral Vinifera, pFriem Family Brewers Druif, 4 Árvores Abbondanza

Tags: Spezialitätenbier, Obst

30. GEWÜRZBIER

Wir verwenden die gängigen oder kulinarischen Definitionen von Gewürzen, Kräutern und Gemüse, nicht die botanischen oder wissenschaftlichen. Im Allgemeinen sind Gewürze die getrockneten Samen, Samenschoten, Früchte, Wurzeln, Rinden usw. von Pflanzen, die zum Aromatisieren von Speisen verwendet werden. Kräuter sind blättrige Pflanzen oder Pflanzenteile (Blätter, Blüten, Blütenblätter, Stängel), die zum Würzen von Speisen verwendet werden. Gemüse sind schmackhafte oder weniger süße essbare Pflanzenprodukte, die hauptsächlich zum Kochen oder manchmal auch zum Rohverzehr verwendet werden. Zu den Gemüsen können auch einige botanische Früchte gehören. Diese Kategorie umfasst ausdrücklich alle kulinarischen **Gewürze, Kräuter und Gemüse (SHVs)** sowie Nüsse (oder alles mit "Nuss" im Namen, einschließlich Kokosnuss), Chilischoten, Kaffee, Schokolade, Fichtenspitzen, Hagebutten, Hibiskus, Fruchtschalen/-zesten (aber nicht Saft), Rhabarber und Ähnliches. Nicht dazu gehören kulinarische Früchte oder Körner. Aromatische fermentierbare Zucker und Sirupe (z. B. Agavennektar, Ahornsirup, Melasse, Sorghum, Sirup, Honig) oder Süßstoffe (z. B. Laktose) können nur in Kombination mit anderen zulässigen Zutaten verwendet werden und sollten nicht dominieren. Es können auch beliebige Kombinationen von zulässigen Zutaten angegeben werden.

Siehe Kategorie 29 für eine Definition und Beispiele von Früchten. Im Abschnitt Einführung in die Bierspezialitäten finden Sie weitere Hinweise, insbesondere zur Bewertung der Ausgewogenheit zwischen den zugesetzten Zutaten und dem Grundbier.

30A. Gewürz-, Kräuter- und Gemüsebier

Wird oft als Gewürzbier bezeichnet, unabhängig davon, ob Gewürze, Kräuter oder Gemüse verwendet werden.

Gesamteindruck: Eine ansprechende Verschmelzung von Gewürzen, Kräutern oder Gemüse (SHVs) und Bier, aber immer noch als Bier erkennbar. Der SHV-Charakter sollte deutlich, aber im Gleichgewicht mit dem Bier sein und nicht so stark hervortreten, dass er ein künstliches Produkt suggeriert.

Aroma: Variiert je nach Basisstil. Der SHV-Charakter sollte im Aroma wahrnehmbar sein; einige SHVs (z. B. Ingwer, Zimt, Rosmarin) haben jedoch stärkere Aromen und sind ausgeprägter als andere (z. B. die meisten Gemüsesorten) - berücksichtigen Sie eine Bandbreite von SHV-Charakter und -Intensität von subtil bis aggressiv. Das Hopfenaroma kann geringer sein als beim Basisstil, um den SHV-Charakter besser zur Geltung zu bringen. Die SHV sollten für zusätzliche Komplexität sorgen, aber nicht so stark hervortreten, dass die resultierende Präsentation unausgewogen wird.

Erscheinungsbild: Variiert je nach Basisstil und speziellen Zutaten. Helleres Bier kann deutliche Farben der Zutaten aufweisen, auch in der Schaumkrone. Unterschiedliche Klarheit, wobei eine Trübung im Allgemeinen unerwünscht ist. Einige Zutaten können die Schaumbildung beeinträchtigen.

Geschmack: Variiert je nach Basisstil. Wie bei den Aromen sollten auch die SHV-Aromen deutlich wahrnehmbar sein und können in ihrer Intensität von subtil bis aggressiv reichen. Einige SHVs sind von Natur aus bitter und können zu einem Bier führen, das bitterer ist als der angegebene Grundstil. Bittere, Hopfen- und Malzaromen, Alkoholgehalt und Gärungsnebenprodukte, wie z. B. Ester, sollten für den Grundstil angemessen sein, aber harmonisch und ausgewogen mit den charakteristischen SHV-Aromen sein.

Mundgefühl: Variiert je nach Basisstil. SHVs können den Körper erhöhen oder verringern. Einige SHVs können eine gewisse Adstringenz hinzufügen, obwohl ein "roher" Gewürzcharakter unerwünscht ist.

Bemerkungen: Die Beschreibung des Bieres ist entscheidend für die Bewertung; die Juroren sollten mehr über das erklärte Konzept nachdenken, als zu versuchen, jede einzelne Zutat zu erkennen. Ausgewogenheit, Trinkbarkeit und Umsetzung des Themas sind die wichtigsten Entscheidungsfaktoren.

Die SHVs sollten den ursprünglichen Stil ergänzen und ihn nicht überlagern. Die Eigenschaften des Basisstils werden sich nach der Zugabe von SHVs verändern; erwarten Sie nicht, dass das Bier genauso schmeckt wie der unverfälschte Basisstil.

Teilnahmebedingungen: Der Teilnehmer **muss** die Art der verwendeten Gewürze, Kräuter oder Gemüse angeben. Einzelne Zutaten müssen jedoch nicht angegeben werden, wenn eine bekannte Gewürzmischung verwendet wird (z. B. Apfelkuchengewürz, Currypulver, Chilipulver). Der Teilnehmer **muss** eine Beschreibung des Bieres angeben, in der entweder ein Basisstil **oder** die Zutaten, Spezifikationen oder der Zielcharakter des Bieres genannt werden. Eine allgemeine Beschreibung des besonderen Charakters des Biers kann alle geforderten Punkte abdecken.

Wichtige Statistiken: Variabel je nach Basisstil, der angegeben werden muss.

Kommerzielle Beispiele: Alesmith Speedway Stout, Elysian Avatar Jasmine IPA, Founders Breakfast Stout, Rogue Yellow Snow Pilsner, Traquair Jacobite Ale, Young's Double Chocolate Stout

Tags: Spezialitätenbier, Gewürz

30B. Saisonales Herbstbier

Saisonale Herbstbiere sind Biere, die auf kühles Wetter und die herbstliche Erntezeit hinweisen und Kürbisgewächse sowie entsprechende Gewürze enthalten können.

Gesamteindruck: Ein malziges, würziges Bier, das oft einen mäßig reichen Körper und einen leicht wärmenden Abgang hat, was auf eine gute Begleitung für die kühle Herbstzeit hindeutet und oft an Ernte- oder Thanksgiving-Traditionen erinnert.

Aroma: Malzig, würzig und ausgewogen. Ein breites Spektrum ist möglich, solange es an das Erntethema erinnert. Die deklarierten Zutaten und das Konzept geben die Erwartung vor. Der Hopfen ist oft subtil. Alkohol ist oft vorhanden, aber sanft und unterstützend. Die Komponenten sollten gut integriert sein und ein kohärentes Bild ergeben. Siehe Abschnitt "Geschmack" für Gewürze, Malz, Zucker und pflanzlichen Charakter.

Erscheinungsbild: Mittel bernsteinfarben bis kupferbraun; hellere Varianten sind häufiger anzutreffen. Klar, wenn nicht undurchsichtig. Gut geformte, anhaltende, weißliche bis hellbraune Schaumkrone. Einige Versionen mit Kürbissen nehmen einen für Bier ungewöhnlichen Farbton an, der an Orange erinnert.

Geschmack: Malzig, würzig und ausgewogen. Erlaubt dem Brauer Kreativität bei der Umsetzung des Themas. Wärmende oder süße Gewürze sind üblich. Reichhaltige, malzige Röstaromen sind üblich und können Karamell, geröstete Brot- oder Kuchenkruste, Biskuit- oder Nussaromen enthalten. Kann auch

ausgeprägte Zuckergeschmacksrichtungen wie Melasse, Honig oder braunen Zucker enthalten. Aromen aus Kürbisgemüse sind oft schwer fassbar und bieten oft nur eine reichere Süße.

Die besonderen Zutaten sollten unterstützend und ausgewogen sein und das Grundbier nicht überschatten. Bittere und Hopfenaroma sind in der Regel zurückhaltend, um den besonderen Charakter nicht zu beeinträchtigen. Der Abgang ist in der Regel etwas vollmundig und befriedigend, gelegentlich mit einem leichten Alkoholgeschmack. Röstmalzmerkmale sind in der Regel nicht vorhanden.

Mundgefühl: Der Körper ist in der Regel mittel bis voll und kann viskos sein. Mäßig niedrige bis mäßig hohe Karbonisierung. Alterungscharakter zulässig. Erwärmender Alkohol zulässig.

Bemerkungen: Verwendung des sensorischen Profils von Produkten, die auf die Erntesaison hinweisen, wie Kürbiskuchen, Apfelkuchen oder kandierte Süßkartoffeln, im Gleichgewicht mit einem unterstützenden, oft malzigen Grundbier. Die Beschreibung des Bieres ist entscheidend für die Bewertung; die Juroren sollten mehr über das erklärte Konzept nachdenken, als zu versuchen, jede einzelne Zutat zu erkennen. Ausgewogenheit, Trinkbarkeit und Umsetzung des Themas sind die wichtigsten Entscheidungsfaktoren.

Charakteristische Zutaten: Gewürze sind obligatorisch und enthalten oft solche, die an Herbst, Ernte oder Thanksgiving erinnern (z. B. Piment, Muskatnuss, Zimt, Gewürznelken, Ingwer), aber jede Kombination ist möglich und Kreativität ist erwünscht. Aromatische Zusätze sind üblich (z. B. Melasse, Invertzucker, brauner Zucker, Honig, Ahornsirup). Häufig wird kürbisartiges oder kürbisähnliches Gemüse (am häufigsten Kürbis) verwendet.

Teilnahmebedingungen: Der Teilnehmer **muss** die Art der verwendeten Gewürze, Kräuter oder Gemüse angeben; einzelne Zutaten müssen nicht angegeben werden, wenn eine bekannte Gewürzmischung verwendet wird (z. B. Kürbiskuchengewürz). Der Teilnehmer **muss** eine Beschreibung des Bieres angeben, in der **entweder** ein Basisstil **oder** die Zutaten, Spezifikationen oder der Zielcharakter des Bieres genannt werden. Eine allgemeine Beschreibung des besonderen Charakters des Biers kann alle geforderten Punkte abdecken.

Wichtige Statistiken: Variabel je nach Basisstil, der angegeben werden muss. Der Alkoholgehalt liegt in der Regel über 5 %v/v und die meisten Exemplare haben eine bernsteinartige Kupferfarbe.

Kommerzielle Beispiele: Dogfish Head Punkin Ale, Elysian Punkuccino, Rogue Pumpkin Patch Ale, Schlafly Pumpkin Ale, UFO Pumpkin, Weyerbacher Imperial Pumpkin

Tags: Spezialitätenbier, Gewürz

30C. Saisonales Winterbier

Winterliche Saisonbiere sind Biere, die auf das kalte Wetter und die Weihnachtszeit hinweisen. Sie können Weihnachtsgewürze, Zuckerspezialitäten und andere Produkte enthalten, die an die festliche Jahreszeit erinnern.

Gesamteindruck: Ein stärkeres, dunkleres, gewürztes Bier, das oft einen reichen Körper und einen wärmenden Abgang hat, was auf einen guten Begleiter für die kalte Winterzeit hindeutet.

Aroma: Malzig, würzig, fruchtig und ausgewogen. Ein breites Spektrum ist möglich, solange es an das Feiertagsthema erinnert. Die angegebenen Zutaten und das Konzept geben die Erwartung vor. Die Früchte haben oft einen dunklen oder getrockneten Charakter. Der Hopfen ist oft subtil. Alkohol ist oft vorhanden, aber sanft und unterstützend. Malzige und

zuckerhaltige Aromen sind in der Regel ausgewogener und unterstützen die Gewürze. Die Komponenten sollten gut integriert sein und ein kohärentes Bild ergeben. Siehe Abschnitt "Geschmack" für Gewürz-, Malz-, Zucker- und Fruchtcharakter.

Äußeres Erscheinungsbild: Mittel bernsteinfarben bis sehr dunkelbraun; dunklere Varianten sind häufiger anzutreffen. Klar, wenn nicht undurchsichtig. In der Regel klar, obwohl dunklere Versionen praktisch undurchsichtig sein können. Gut geformte, anhaltende, cremefarbene bis hellbraune Schaumkrone.

Geschmack: Malzig, würzig, fruchtig und ausgewogen. Erlaubt die Kreativität des Braumeisters, um das Ziel des Themas zu erreichen. Wärmende oder süße Gewürze sind üblich. Reichhaltige, süße Malzaromen sind üblich und können Karamell-, Röst-, Nuss- oder Schokoladenaromen enthalten. Kann Aromen von Trockenfrüchten oder Trockenfruchtschalen wie Rosinen, Pflaumen, Feigen, Kirschen, Orangenschalen oder Zitronenschalen enthalten. Kann ausgeprägte Zuckergeschmäcker wie Melasse, Honig oder braunen Zucker enthalten.

Die besonderen Zutaten sollten unterstützend und ausgewogen sein und das Grundbier nicht überschatten. Bittere und Hopfenaroma sind in der Regel zurückhaltend, um den besonderen Charakter nicht zu beeinträchtigen. Der Abgang ist in der Regel eher voll und befriedigend, oft mit einem leichten Alkoholgeschmack. Röstmalzmerkmale sind selten und in der Regel nicht stärker als Schokolade.

Mundgefühl: Der Körper ist in der Regel mittel bis voll, oft mit einer malzigen Cremigkeit. Mäßig niedrige bis mäßig hohe Karbonisierung. Alterungscharakter zulässig. Erwärmender Alkohol zulässig.

Kommentare: Verwendung des sensorischen Profils von Produkten, die auf die Weihnachtszeit hindeuten, wie z. B. Weihnachtsgebäck, Lebkuchen, englischer Weihnachtspudding, Rumkuchen, Eierlikör, immergrüne Bäume, Potpourri oder Glühwürmchengewürze, ausgeglichen mit einem unterstützenden, oft malzigen, wärmenden und dunkleren Grundbier. Die Beschreibung des Bieres ist entscheidend für die Bewertung; die Juroren sollten sich mehr auf das erklärte Konzept konzentrieren, als zu versuchen, jede einzelne Zutat zu erkennen. Ausgewogenheit, Trinkbarkeit und Umsetzung des Themas sind die wichtigsten Entscheidungsfaktoren.

Geschichte: Die Winterferien sind traditionell eine Zeit, in der alte Freunde zusammenkommen und Bier mit einem etwas höheren Alkoholgehalt und einer größeren Fülle ausgeschenkt wird. Viele Brauereien bieten saisonale Produkte an, die dunkler, stärker, gewürzt oder auf andere Weise charaktervoller sind als ihre ganzjährigen Biere. Gewürzte Versionen sind eine amerikanische oder belgische Tradition, da englische oder deutsche Brauereien traditionell keine Gewürze in ihrem Bier verwenden. Viele amerikanische Handwerksbiere wurden von Anchor Our Special Ale inspiriert, das erstmals 1975 hergestellt wurde.

Charakteristische Zutaten: Gewürze sind obligatorisch und umfassen oft solche, die an die Weihnachtszeit erinnern (z. B. Piment, Muskatnuss, Zimt, Gewürznelken, Ingwer), aber jede Kombination ist möglich und Kreativität ist erwünscht. Fruchtschalen (z. B. Orangen, Zitronen) können verwendet werden, ebenso wie dezente Zusätze anderer Früchte (oft getrocknete oder dunkle Früchte). Häufig werden geschmacksgebende Zusätze verwendet (z. B. Melasse, Sirup, Invertzucker, brauner Zucker, Honig, Ahornsirup). In der

Regel handelt es sich um Ales, obwohl es auch starke dunkle Lagerbiere gibt.

Teilnahmebedingungen: Der Teilnehmer **muss** die Art der verwendeten Gewürze, Zucker, Früchte oder zusätzlichen Gärstoffe angeben; einzelne Zutaten müssen nicht angegeben werden, wenn eine bekannte Gewürzmischung verwendet wird (z. B. Mulling-Gewürz). Der Teilnehmer **muss** eine Beschreibung des Bieres angeben, in der **entweder** ein Basisstil **oder** die Zutaten, Spezifikationen oder der Zielcharakter des Bieres genannt werden. Eine allgemeine Beschreibung des besonderen Charakters des Biers kann alle erforderlichen Angaben enthalten.

Wichtige Statistiken: Variabel je nach Basisstil, der angegeben werden muss. Der Alkoholgehalt liegt in der Regel über 6 %v/v und die meisten Exemplare sind etwas dunkel gefärbt.

Kommerzielle Beispiele: Anchor Christmas Ale, Great Lakes Christmas Ale, Harpoon Winter Warmer, Rogue Santa's Private Reserve, Schlafly Christmas Ale, Troeg's The Mad Elf

Tags: Spezialitätenbier, Gewürz

30D. Spezial Gewürzbier

*Ein **Specialty Spice Beer** ist ein 30A Spice, Herb, or Vegetable (SHV) Beer mit einigen zusätzlichen Zutaten, wie z.B. vergärbarem Zucker (z.B. Honig, braunem Zucker, Invertzucker, Ahornsirup), Süßungsmitteln (z.B. Laktose), Zusatzstoffen, alternativen Getreidesorten oder anderen speziellen Zutaten, oder einem zusätzlichen Verfahren. 30B Autumn und 30C Winter Seasonal Beers erlauben bereits zusätzliche Zutaten und sollten nicht als Basis für diesen Stil verwendet werden.*

Gesamteindruck: Eine ansprechende Kombination aus Gewürzen, Kräutern oder Gemüse (SHV), Zucker und Bier, die aber immer noch als Bier erkennbar ist. Der SHV- und der Zuckercharakter sollten beide deutlich, aber im Gleichgewicht mit dem Bier sein und nicht so stark hervortreten, dass der Eindruck eines künstlichen Produkts entsteht.

Aroma: Wie SHV-Bier, mit der Ausnahme, dass einige zusätzliche Gärstoffe (z. B. Honig, Melasse) eine Aromakomponente hinzufügen können. Jede zusätzliche Aroma-

komponente sollte in einem ausgewogenen Verhältnis zu den SHV- und Bierkomponenten stehen und eine angenehme Kombination darstellen.

Erscheinungsbild: Wie bei Gewürz-, Kräuter- oder Gemüsebier.

Geschmack: Wie SHV-Bier, mit der Ausnahme, dass einige zusätzliche Gärstoffe (z. B. Honig, Melasse) eine Geschmackskomponente hinzufügen können. Jede zusätzliche Geschmackskomponente sollte in einem ausgewogenen Verhältnis zu den SHV- und Bierkomponenten stehen und eine angenehme Kombination darstellen. Zugesezte Zucker sollten keinen rohen, unfermentierten Geschmack haben. Einige zugesezte Zucker enthalten nicht vergärbare Bestandteile, die für einen volleren und süßeren Abgang sorgen können; vollständig vergärbare Zucker können den Abgang ausdünnen.

Mundgefühl: Wie SHV-Bier, wobei der Körper je nach Art des zugesezten Zuckers stärker oder schwächer sein kann.

Bemerkungen: Wenn die zusätzlichen Gärstoffe oder Verfahren dem Bier keinen unterscheidbaren Charakter verleihen, geben Sie es als einen der anderen (nicht spezialisierten) Gewürzbierstile an und lassen Sie eine Beschreibung der zusätzlichen Zutaten oder Verfahren weg.

Teilnahmebedingungen: Der Teilnehmer **muss** die Art der verwendeten SHVs angeben, wobei die einzelnen Zutaten nicht angegeben werden müssen, wenn eine bekannte Gewürzmischung verwendet wird (z. B. Apfelkuchengewürz, Currypulver, Chilipulver). Der Teilnehmer **muss** die Art der zusätzlichen Zutat (gemäß der Einleitung) oder das verwendete Spezialverfahren angeben. Der Teilnehmer **muss** eine Beschreibung des Bieres angeben, in der er entweder einen Basisstil **oder** die Zutaten, die Spezifikationen oder den Zielcharakter des Bieres nennt. Eine allgemeine Beschreibung des besonderen Charakters des Bieres kann alle geforderten Punkte abdecken.

Wichtige Statistiken: Variabel je nach Basisstil, der angegeben werden muss.

Kommerzielle Beispiele: New Belgium Honey Orange Tripel, Westbrook It's Tiki Time

Tags: Spezialitätenbier, Gewürz

31. BIER AUS ALTERNATIVEN EXTRAKTQUELLEN

Diese Kategorie enthält Bierspezialitäten, bei denen entweder Getreide oder Zucker verwendet wird, um ihnen einen besonderen Charakter zu verleihen. Im Abschnitt Einführung in die Bierspezialitäten finden Sie weitere Hinweise, insbesondere zur Bewertung der Ausgewogenheit zwischen den zugesetzten Zutaten und dem Grundbier.

31A. Bier aus alternativen Cerealien

Ein **Alternative Grain Beer** ist ein Standardbier (Classic Style oder nicht), dem zusätzliches oder nicht standardisiertes Braugetreide (z. B. Roggen, Hafer, Buchweizen, Dinkel, Hirse, Sorghum, Reis) hinzugefügt oder ausschließlich verwendet wird. Glutenfreie (GF) Biere, die aus vollständig glutenfreien Zutaten hergestellt werden, können hier eingereicht werden, während GF-Biere, bei denen eine prozessbedingte Glutenentfernung vorgenommen wird, in den jeweiligen Basisstilkategorien eingereicht werden sollten.

Gesamteindruck: Ein Grundbier, das durch den Charakter zusätzlicher Getreidesorten aufgewertet wird oder diese aufweist. Der spezifische Charakter hängt stark von den zugesetzten Getreidesorten ab.

Aroma: Wie der Grundbierstil. Das hinzugefügte Getreide verleiht dem Bier einen besonderen Charakter, obwohl es bei einigen Getreidesorten einfach nur etwas getreidiger oder nussiger erscheint, während andere einen relativ neutralen Charakter haben können.

Äußeres Erscheinungsbild: Wie der Grundbierstil, allerdings kann eine zusätzliche Trübung erkennbar sein.

Geschmack: Wie der Grundbierstil. Das zusätzliche Getreide sollte sich im Geschmack bemerkbar machen, auch wenn es nicht unbedingt identifizierbar sein muss. Einige Getreidesorten verleihen einen zusätzlichen getreidigen, brotigen oder nussigen Geschmack, während andere einfach den Geschmack des Grundbiers verstärken. Einige Getreidesorten verleihen dem Abgang eine gewisse Trockenheit.

Mundgefühl: Wie das Grundbier, obwohl viele zusätzliche Getreidesorten (z. B. Hafer, Roggen) den Körper und die Viskosität erhöhen, während einige (z. B. GF-Getreide) ein dünneres Bier ergeben.

Bemerkungen: Das zusätzliche Getreide sollte irgendwo im sensorischen Profil erkennbar sein. Wenn die alternative Getreidesorte dem Bier keinen erkennbaren, unterscheidbaren Charakter verleiht, ist sie als Basisstil anzugeben. Dieser Stil sollte nicht für Stile verwendet werden, bei denen das alternative Getreide grundlegend für die Stildefinition ist (z. B. Rye IPA, Oatmeal Stout, International Lager auf Reis- oder Maisbasis). Beachten Sie, dass Sake kein Bier ist und daher nicht in diese Kategorie gehört.

Teilnahmebedingungen: Der Teilnehmer **muss** die Art des verwendeten alternativen Getreides angeben. Der Teilnehmer **muss** eine Beschreibung des Bieres angeben, die **entweder** einen Basisstil **oder** die Zutaten, Spezifikationen oder den Zielcharakter des Bieres angibt. Eine allgemeine Beschreibung des besonderen Charakters des Biers kann alle geforderten Punkte abdecken.

Wichtige Statistiken: Variabel je nach Basisstil, der angegeben werden muss.

Kommerzielle Beispiele: Blue/Point Rastafarye Ale, Green's India Pale Ale, Lakefront New Grist, New Planet Pale Ale, Rogue Morimoto Soba Ale, Voodoo Swimming Jeans

Tags: Spezialitäten-Bier

31B. Bier aus alternativen Zuckerquellen

Ein **alternatives Zuckerbier** ist ein Standardbier (klassischer Stil oder nicht) mit zugesetzten Süßungsmitteln, einschließlich vergärbarem Zucker (z. B. Honig, braunem Zucker, Invertzucker, Melasse, Sirup, Ahornsirup, Sorghum), nicht vergärbarem Zucker (z. B. Laktose), Zuckeralkoholen (z. B. Sorbit) und anderen Süßungsmitteln (natürlich oder künstlich), die das Geschmacksprofil beeinflussen. Die Biere können eine Restsüße aufweisen oder auch nicht; dies hängt von der Art des Zuckers ab, aber es werden Geschmacksbeiträge erwartet.

Gesamteindruck: Eine geschmackvolle Integration von Zucker und Bier, die aber immer noch als Bier erkennbar ist. Der Charakter des Zuckers sollte sowohl deutlich als auch im Gleichgewicht mit dem Bier sein und nicht so aufdringlich, dass er ein künstliches Produkt suggeriert.

Aroma: Wie beim Grundbier, mit der Ausnahme, dass einige zusätzliche Gärstoffe (z. B. Honig, Melasse) ein Aroma hinzufügen können, das eine angenehme, ausgewogene Kombination mit dem Bier darstellen sollte.

Erscheinungsbild: Wie das Grundbier, obwohl einige Zuckerarten zusätzliche, meist dunklere, Farben bringen.

Geschmack: Wie das Grundbier, mit der Ausnahme, dass einige zusätzliche Gärstoffe (z. B. Honig, Melasse) einen Geschmack hinzufügen können, der eine angenehme, ausgewogene Kombination mit dem Bier sein sollte. Zugewetzte Zucker sollten keinen rohen, unfermentierten Geschmack haben. Einige nicht vergärbare Zuckerarten sorgen für einen volleren Abgang, während voll vergärbare Zuckerarten den Abgang ausdünnen können.

Mundgefühl: Wie beim Grundbier, wobei der Körper je nach Art des zugesetzten Zuckers stärker oder schwächer sein kann.

Bemerkungen: Der zusätzliche Zucker sollte irgendwo im sensorischen Profil erkennbar sein. Wenn der Zucker dem Bier keinen erkennbaren Charakter verleiht, ist es in der Kategorie "Basisstil" einzutragen. Ein Bier auf Honigbasis sollte nicht so viel Honig enthalten, dass es eher wie ein Met mit Bier (d. h. ein Braggot) als ein Honigbier wahrgenommen wird. Dieser Stil sollte nicht für Biere verwendet werden, bei denen der alternative Zucker für die Definition des Stils von grundlegender Bedeutung ist, oder bei denen eine kleine Menge geschmacksneutralen Zuckers lediglich zur Erhöhung des Stammwürzegehalts, zur Erhöhung des Vergärungsgrades oder zur Verschlankung des Geschmacks oder des Körpers verwendet wird; diese Biere sollten als normaler Basisstil eingereicht werden.

Teilnahmebedingungen: Der Teilnehmer **muss** Art des verwendeten Zuckers angeben. Der Teilnehmer **muss** eine Beschreibung des Bieres angeben, in der **entweder** ein Basisstil **oder** die Zutaten, Spezifikationen oder der Zielcharakter des Bieres genannt werden. Eine allgemeine Beschreibung des besonderen Charakters des Biers kann alle geforderten Punkte abdecken.

Wichtige Statistiken: Variabel je nach Basisstil, der angegeben werden muss.

Kommerzielle Beispiele: Bell's Hopslam, Cervejaria Colorado Appia, Fifth Hammer Break of Jaw'n, Groundswell Piloncillo, Long Trail Harvest, New Glarus Cabin Fever

Tags: Spezialitäten-Bier

32. RAUCHBIER

Diese Kategorie enthält Bierspezialitäten, die einen Rauchcharakter haben.

32A. Klassisches Rauchbier

Gedacht für geräucherte Versionen von Bieren des klassischen Stils, es sei denn, das Bier des klassischen Stils hat Rauch als inhärenten Teil seiner Definition (natürlich sollte dieses Bier in seinem Basisstil eingereicht werden, wie z. B. 6B Rauchbier Fränkischer Art).

Gesamteindruck: Eine ausgewogene Verschmelzung von Malz und Hopfen des Grundbierstils mit einem angenehmen und verträglichen Rauchcharakter.

Aroma: Angenehmes Gleichgewicht zwischen dem erwarteten Aroma des Grundbiers und dem Rauchmalz. Der Rauchcharakter reicht von schwach bis kräftig und kann einen Holzrauchcharakter aufweisen (z. B. Erle, Eiche, Buche). Das Gleichgewicht zwischen Rauch und Bier kann variieren - sie müssen nicht gleich intensiv sein. Die resultierende Mischung sollte jedoch ansprechend sein. Scharfe, phenolische, herbe, gummiartige oder verbrannte Raucharomen sind unangebracht.

Erscheinungsbild: Variabel. Das Aussehen sollte den Grundbierstil widerspiegeln, obwohl die Farbe oft etwas dunkler ist als für den einfachen Grundstil erwartet.

Geschmack: Ähnlich wie das Aroma, mit einem Gleichgewicht zwischen dem Grundbier und schwachem bis dominantem Rauchmalz. Die verschiedenen Holzsorten können unterschiedliche Geschmacksprofile hervorbringen. Das Gleichgewicht zwischen Rauch und Bier kann variieren, aber die resultierende Mischung sollte genießbar sein. Rauch kann dem Abgang eine gewisse zusätzliche Trockenheit verleihen. Harte, bittere, verbrannte, verkohlte, gummiartige, schwefelhaltige, medizinische oder phenolische Raucharomen sind unangebracht.

Mundgefühl: Variiert mit dem Grundbierstil. Erhebliche adstringierende, phenolische, rauchbedingte Härte ist ein Fehler.

Anmerkungen: Verwenden Sie diesen Stil für andere Biere als das *Rauchbier* nach Bamberger Art (d.h. mit Buchenholz geräuchertes *Märzen*), das seinen eigenen Stil (6B) hat. Die Juroren sollten diese Biere vor allem nach der Gesamtbalance bewerten und danach, wie gut der Rauchcharakter das Grundbier aufwertet.

Geschichte: Das Verfahren der Verwendung von Räuchermalzen wurde von Handwerksbrauern an viele Stilrichtungen angepasst. Deutsche Brauer verwenden traditionell Räuchermalze für Bock, Doppelbock, Weißbier, Münchner Dunkel, Schwarzbier, Münchner Helles, Pils und andere Spezialitäten.

Charakteristische Zutaten: Verschiedene Materialien, die zum Räuchern von Malz verwendet werden, führen zu einzigartigen Geschmacks- und Aromaeigenschaften. Es können Buchenholz oder andere Harthölzer (z. B. Eiche, Ahorn, Mesquite, Erle, Pekannuss, Apfel, Kirsche, andere Obsthölzer) für Räuchermalz verwendet werden. Diese können an bestimmte geräucherte Lebensmittel erinnern (z. B. Hickory bei Rippchen, Ahorn bei Speck oder Wurst und Erle bei Lachs). Immergrünes Holz sollte niemals verwendet werden, da es dem Malz einen medizinischen, kiefernartigen Geschmack verleiht. Spürbar getorfte Rauchmalz ist wegen seiner scharfen, stechenden Phenole und schmutzigen Erdigkeit allgemein unerwünscht. Die übrigen Zutaten variieren je nach Grundstil.

Werden Räuchermalze mit anderen ungewöhnlichen Zutaten (z. B. Obst, Gemüse, Gewürze, Honig) in nennenswerten Mengen kombiniert, sollte das daraus resultierende Bier in die 32B-Spezielles Rauchbier eingereicht werden.

Teilnahmebedingungen: Der Teilnehmer **muss** einen Base Style angeben. Der Teilnehmer **muss** die Art des Holzes oder des Rauchs angeben, **wenn** ein sortentypischer Rauchcharakter erkennbar ist.

Wichtige Statistiken: Variabel je nach Basisstil, der angegeben werden muss.

Kommerzielle Beispiele: Alaskan Smoked Porter, Schlenkerla Oak Smoke Doppelbock, Schlenkerla Rauchbier Weizen, Schlenkerla Rauchbier Ur-Bock, O'Fallon Smoked Porter, Spezial Rauchbier Lagerbier

Tags: Spezialitätenbier, Rauch

32B. Spezielles Rauchbier

*Eine **Rauchbierspezialität** ist entweder ein Rauchbier, das auf einem anderen als einem klassischen Stil basiert (ein Spezialitätenstil oder eine breite Stilfamilie wie Porter anstelle eines spezifischen Stils), ODER jede Art von Rauchbier mit zusätzlichen Spezialzutaten (Früchte, Gemüse, Gewürze) oder Verfahren, die das Bier zu etwas Einzigartigem machen.*

Gesamteindruck: Eine ausgewogene Verschmelzung von Malz und Hopfen des Basispezialitätenbierstils mit einem angenehmen und verträglichen Rauchcharakter.

Aroma: Angenehme Ausgewogenheit zwischen dem erwarteten Aroma des Grundbiers, dem Rauchmalz und etwaigen Spezialzutaten. Der Rauchcharakter reicht von schwach bis kräftig und kann einen Holzrauchcharakter aufweisen (z. B. Erle, Eiche, Buche). Das Gleichgewicht zwischen dem Rauch, dem Bier und den Spezialitäten kann variieren - sie müssen nicht gleich intensiv sein. Die resultierende Mischung sollte jedoch ansprechend sein. Scharfe, phenolische, herbe, gummiartige oder verbrannte Raucharomen sind unangebracht.

Erscheinungsbild: Variabel. Das Aussehen sollte den Grundbierstil widerspiegeln, obwohl die Farbe oft etwas dunkler ist als für den einfachen Grundstil erwartet. Auch die Verwendung bestimmter Früchte und Gewürze kann die Farbe und den Farbton des Bieres beeinflussen.

Geschmack: Ähnlich wie das Aroma, mit einem ausgewogenen Verhältnis zwischen dem Grundbier, etwaigen Spezialzutaten und geringem bis starkem Rauchmalz. Die verschiedenen Holzsorten können unterschiedliche Geschmacksprofile hervorbringen. Das Gleichgewicht zwischen Rauch, Bier und Spezialzutaten kann variieren, aber die resultierende Mischung sollte genießbar sein. Rauch kann dem Abgang eine gewisse zusätzliche Trockenheit verleihen. Harte, bittere, verbrannte, verkohlte, gummiartige, schwefelhaltige, medizinische oder phenolische Raucharomen sind unangebracht.

Mundgefühl: Variiert mit dem Grundbierstil. Erhebliche adstringierende, phenolische, rauchbedingte Härte ist ein Fehler.

Bemerkungen: Die Juroren sollten diese Biere vor allem nach der allgemeinen Ausgewogenheit bewerten und danach,

wie gut der Rauchcharakter das Grundbier und die speziellen Zutaten hervorhebt.

Charakteristische Zutaten: Wie 32A Classic Style Smoked Beer mit möglicher Zugabe von Spezialzutaten (z.B. Früchte, Gewürze, Gemüse, Honig) in nennenswerten Mengen.

Teilnahmebedingungen: Der Teilnehmer **muss** die Art des Holzes oder des Rauches angeben, **wenn** ein sortenreiner Rauchcharakter erkennbar ist. Der Teilnehmer **muss** die zusätzlichen Zutaten oder Verfahren angeben, die dieses Bier zu einer Räucherspezialität machen. Der Teilnehmer **muss** eine Beschreibung des Bieres abgeben, in der er entweder einen Grundstil oder die Zutaten, die Spezifikationen oder den Zielcharakter des Bieres angibt. Eine allgemeine Beschreibung des besonderen Charakters des Bieres kann alle geforderten Punkte abdecken.

Wichtige Statistiken: Variabel je nach Basisstil, der angegeben werden muss..

Kommerzielle Beispiele: Fat Head's Up in Smoke, Ommegang Bourbon Barrel Vanilla Smoked Porter

Tags: Spezialitätenbier, Rauch

33. HOLZFASSGEREIFTES BIER

33A. Holzgereiftes Bier

Dieser Stil ist für in Holz gereiftes Bier ohne zusätzlichen Alkoholcharakter durch die vorherige Verwendung des Fasses gedacht. Bourbon-Fass- oder andere Biere mit einem zusätzlichen Alkoholcharakter sollten als 33B Specialty Wood-Aged Beer eingereicht werden.

Gesamteindruck: Eine angenehme Bereicherung des Grundbierstils mit den Merkmalen der Reifung in Kontakt mit Holz. Die besten Exemplare sind weich, geschmackvoll, ausgewogen und gut gereift.

Aroma: Variiert je nach Basisstil. In der Regel ist ein schwaches bis mäßiges Holzaroma vorhanden; einige Sorten können einen stärkeren oder ausgeprägten Charakter haben. Frisches Holz kann gelegentlich den Geruch von rohem, frisch geschnittenem Holz vermitteln, obwohl dieser Charakter nie zu stark sein sollte. Wenn das Holz getoastet oder verkohlt ist, kann ein geringer bis mittlerer Vanille-, Karamell-, Toffee-, Röst- oder Kakaoschmelzecharakter vorhanden sein.

Erscheinungsbild: Variiert je nach Basisstil. Oft dunkler als der unverfälschte Grundbierstil, insbesondere wenn getoastete oder verkohlte Fässer verwendet werden.

Geschmack: Variiert je nach Basisstil. Holz trägt in der Regel einen holzigen Geschmack und möglicherweise einen ausgeprägten Sortencharakter bei. Neues Holz kann den Eindruck von rohem, frisch geschnittenem Holz vermitteln. Geröstetes oder verkohltes Holz kann Vanille, Karamell, Butterscotch, geröstetes Brot, geröstete Nüsse, Kaffee, Schokolade oder Kakao hinzufügen, je nach Holzsorte und Grad der Röstung oder Verkohlung. Die Holzaromen sollten ausgewogen, unterstützend und spürbar sein, ohne den Grundbierstil zu überlagern.

Mundgefühl: Variiert je nach Basisstil. Tannine aus dem Holz können die Wahrnehmung des Körpers erhöhen und die Trockenheit des Abgangs verstärken; eine gewisse Adstringenz der Holztannine ist zulässig. Herbe oder säurehaltige Eigenschaften sollten gering bis gar nicht vorhanden sein und niemals ablenken.

Kommentare: Ein Großteil des Charakters hängt von der Art des verwendeten Holzes ab und davon, wie gut es den Grundstil ergänzt und hervorhebt. Ein Alterungscharakter ist zulässig, aber übermäßige Oxidation oder Säure ist ein Fehler. Spürbarer Alkohol ist bei stärkeren Basisstilen kein Fehler.

Diese Kategorie sollte nicht für Basisbiere verwendet werden, bei denen die Holzreifung eine grundlegende Voraussetzung für den Stil ist (z. B. Flanders Red, Lambic). Biere mit begrenzter Holzalterung oder Produkte, die nur einen subtilen Hintergrundcharakter aufweisen, können in den Kategorien für Basisbierstile eingereicht werden, solange der Holzcharakter nicht im Vordergrund steht.

Geschichte: Ein traditionelles Herstellungsverfahren, das von Großbrauereien nur selten und in der Regel nur bei Spezialprodukten angewandt wird. Bei modernen Handwerksbrauereien, die nach neuen, unverwechselbaren Produkten suchen, ist sie beliebter. Eichenfässer und -bottiche sind traditionell, obwohl andere Hölzer immer beliebter werden.

Charakteristische Zutaten: Je nach Basisstil unterschiedlich. Reifung in Holzfässern oder unter Verwendung von Zusätzen auf Holzbasis (z. B. Späne, Dauben, Spiralen,

Diese Kategorie enthält Bierspezialitäten mit Holz- oder Fasscharakter, mit oder ohne zusätzlichem Alkoholcharakter.

Würfel). Häufig werden vollmundigere Grundtypen mit höherem Alkoholgehalt verwendet, da sie die zusätzlichen Aromen am besten vertragen, aber auch hier ist Experimentieren angesagt.

Teilnahmebedingungen: Der Teilnehmer **muss die Art** des verwendeten Holzes und den Röst- oder Verkohlungsgrad (falls verwendet) angeben. Wenn ein ungewöhnliches Sortenholz verwendet wird, **muss** der Teilnehmer eine kurze Beschreibung der sensorischen Aspekte liefern, die das Holz dem Bier verleiht. Der Teilnehmer **muss** eine Beschreibung des Bieres angeben, in der er **entweder** einen Basisstil **oder** die Zutaten, Spezifikationen oder den Zielcharakter des Bieres nennt. Eine allgemeine Beschreibung des besonderen Charakters des Bieres kann alle geforderten Punkte abdecken.

Statistische Daten:

Stammwürze und Alkohol: variieren je nach Basisstil, typischerweise überdurchschnittlich
Endvergoren und Bittere: variieren je nach Basisstil
Farbe: variiert je nach Basisstil, oft dunkler als der unverfälschte Basisstil

Kommerzielle Beispiele: Bush Prestige, Cigar City Spanish Cedar, Jai Alai, Firestone Walker Double Barrel Ale, Midnight Sun Arctic Devil, Petrus Aged Pale, Samuel Smith Yorkshire Stingo

Tags: Spezialitäten-Bier, Holz

33B. Spezielles Holzgereiftes Bier

Dieser Stil ist für in Holz gereiftes Bier gedacht, das durch die vorherige Verwendung des Fasses einen zusätzlichen Alkoholcharakter aufweist. Bourbon-Fass-Biere oder andere ähnliche Biere sollten hier eingereicht werden.

Gesamteindruck: Eine Steigerung des Grundbierstils mit Merkmalen, die sich aus der Reifung in Kontakt mit Holz ergeben, einschließlich alkoholischer Produkte, die zuvor mit dem Holz in Berührung gekommen sind. Die besten Beispiele sind weich, geschmackvoll, ausgewogen und gut gereift.

Aroma: Variiert je nach Basisstil. In der Regel ist ein geringes bis mäßiges Holzaroma vorhanden; einige Sorten können einen stärkeren oder ausgeprägten Charakter haben. Wenn das Holz getoastet oder verkohlt ist, kann ein schwacher bis mäßiger Vanille-, Karamell-, Toffee-, Toast- oder Kakaoschmelzecharakter vorhanden sein. Aromen, die mit dem zuvor im Holz gelagerten Alkohol (z. B. Branntwein, Wein) in Verbindung stehen, sollten spürbar, aber ausgewogen sein.

Erscheinungsbild: Variiert je nach Basisstil. Oft dunkler als der unverfälschte Grundbierstil, insbesondere wenn verkohlte Fässer verwendet werden. Biere, die in Weinfässern oder anderen Produkten mit ausgeprägten Farben gereift sind, können dem fertigen Bier ebenfalls eine Farbe verleihen.

Geschmack: Variiert je nach Basisstil. Holz trägt in der Regel einen holzigen Geschmack und möglicherweise einen ausgeprägten Sortencharakter bei. Geröstetes oder verkohltes Holz kann Vanille, Karamell, Butterscotch, geröstetes Brot, geröstete Nüsse, Kaffee, Schokolade oder Kakao hinzufügen, je nach Holzsorte und Grad der Röstung oder Verkohlung. Holzaromen und hinzugefügte Alkoholaromen sollten ausgewogen sein, sich gegenseitig unterstützen und wahrnehmbar sein, ohne den Grundbierstil oder sich gegenseitig zu überlagern.

Mundgefühl: Variiert je nach Basisstil. Die Tannine aus dem Holz können die Wahrnehmung des Körpers verstärken und die Trockenheit des Abgangs verbessern; eine gewisse Adstringenz der Holzgerbstoffe ist zulässig. In der Regel weist er eine zusätzliche Alkoholwärme auf, sollte aber nicht scharf oder herb sein. Herbe oder säurehaltige Eigenschaften sollten gering bis gar nicht vorhanden sein und niemals ablenken.

Geschichte: Dasselbe wie 33A Holzgereiftes Bier.

Bemerkungen: Der Erfolg dieses Stils hängt davon ab, wie gut der Holz- und Alkoholcharakter das Grundbier unterstützt und aufwertet und wie gut sie in das Gesamtgeschmacksprofil integriert sind. Ein Alterungscharakter ist zulässig, aber übermäßige Oxidation oder Säure ist ein Fehler.

Spezielle holzgereifte Wildbiere sollten in der Kategorie 28C Wildes Spezialbier eingereicht werden.

Charakteristische Zutaten: Je nach Basisstil unterschiedlich. Gereift in Holzfässern oder Fässern, die zuvor zur

Lagerung von Alkohol verwendet wurden (z. B. Whiskey, Bourbon, Rum, Gin, Tequila, Portwein, Sherry, Madeira, Wein). Häufig werden vollmundigere, schwerere Grundtypen verwendet, da sie die zusätzlichen Aromen am besten vertragen, wobei jedoch auch experimentiert werden darf.

Anweisungen für die Teilnahme: Der Teilnehmer **muss** den zusätzlichen Alkohol angeben und Informationen über das Fass liefern, falls dies für das fertige Geschmacksprofil relevant ist. Wenn ein ungewöhnliches Holz oder eine ungewöhnliche Zutat verwendet wurde, **muss** der Teilnehmer eine kurze Beschreibung der sensorischen Aspekte liefern, die diese Zutaten dem Bier verleihen. Der Teilnehmer **muss** eine Beschreibung des Bieres angeben, in der **entweder** ein Basisstil **oder** die Zutaten, Spezifikationen oder der Zielcharakter des Bieres genannt werden. Eine allgemeine Beschreibung des besonderen Charakters des Bieres kann alle geforderten Punkte abdecken.

Statistische Daten: Der Basisstil **muss** angegeben werden! Stammwürze und Alkohol: variieren je nach Basisstil, typischerweise überdurchschnittlich
Endvergoren und Bittere: variieren je nach Basisstil
Farbe: variiert je nach Basisstil, oft dunkler als der unverfälschte Basisstil

Kommerzielle Beispiele: AleSmith Barrel-Aged Old Numbskull, Founders Kentucky Breakfast Stout, Firestone Walker Parabola, Goose Island Bourbon County Stout, Great Divide Barrel Aged Yeti, The Lost Abbey Angel's Share Ale

Tags: Spezialitäten-Bier, Holz

34. BERSPEZIALITÄTEN, DIE IN KEINE ANDERE KATEGORIE PASSEN

Während es in diesen Richtlinien viele Bierspezialitäten gibt, ist die Kategorie Spezialbier für Biere gedacht, die in keine andere Kategorie passen. Bitte prüfen Sie jede der vorherigen Spezialbier-Kategorien, bevor Sie ein Bier in einem dieser Stile einreichen.

34A. Gewerbliche Bierspezialitäten

Dieser Stil ist für Reproduktionen oder Interpretationen bestimmter kommerzieller Biere gedacht, die nicht in einen bestimmten Stil passen. Die hier eingereichten Biere müssen keine exakten Kopien sein. Das Bier sollte danach beurteilt werden, wie gut es zu dem breiteren Stil passt, den das Beispielbier repräsentiert, und nicht danach, wie gut es eine exakte Kopie eines bestimmten kommerziellen Produkts ist. Wenn ein kommerzielles Spezialbier zu einem anderen definierten Stil passt, sollten Sie es hier nicht einreichen.

Gesamteindruck: Basierend auf dem deklarierten Bier.

Aroma, Erscheinungsbild, Geschmack, Mundgefühl: Basierend auf dem deklarierten Bier.

Kommentare: Gedacht als Auffangbecken für spezielle Biere, die auf einzigartigen kommerziellen Beispielen beruhen, die nicht in die bestehenden Stile passen. Frühere Versionen der Stilrichtlinien enthielten einen belgischen Specialty Ale-Stil; dieser Stil entspricht diesem allgemeinen Zweck und erlaubt auch nicht-belgische Einreichungen mit ähnlicher Absicht.

Anweisungen für die Teilnahme: Der Teilnehmer **muss** den Namen des handelsüblichen Bieres, die technischen Daten des Bieres und entweder eine kurze sensorische Beschreibung oder eine Liste der für die Herstellung des Bieres verwendeten Zutaten angeben. *Ohne diese Angaben haben die Juroren, die das Bier nicht kennen, keine Vergleichsgrundlage.*

Wichtige Statistiken: Variieren je nach dem Basis-Bier, dessen Name angegeben werden muss.

Kommerzielle Beispiele: Orval, La Chouffe

Tags: Spezialitäten-Bier

34B. Bier nach gemischten Bierstilen

Dieser Stil ist für Biere in **bestehenden Stilen** (zuvor definierte klassische Stilbiere oder Spezialitätenbiere) gedacht, die entweder:

- Eine Kombination bestehender Stile, die nicht zuvor in den Leitlinien definiert wurden, einschließlich der Kombination von Bierspezialitäten, die sonst nicht zulässig sind.
- Eine Variation eines bestehenden Stils, bei der eine nicht traditionelle Methode oder ein nicht traditionelles Verfahren (z. B. Trockenhopfung, Eislagerung, Steinbier) für diesen Stil verwendet wird.
- Eine Variation eines bestehenden Stils unter Verwendung einer nicht traditionellen Zutat (z. B. Hefe mit einem nicht traditionellen Profil, Hopfen mit einem anderen Charakter als im Basisstil beschrieben).
- Außergewöhnliche Variationen eines bestehenden Stils (z.B. "imperiale" Versionen, "Session"-Versionen, übermäßig süße Versionen usw.).

Dieser Stil ist für Biere gedacht, die nicht in die zuvor aufgelisteten Stile eingeordnet werden können, einschließlich (und insbesondere) des deklarierten Basisstils. Wenn jedoch eine ungewöhnliche Methode, der Prozess oder die Zutat zu einem Bier führt, das nun in einen anderen definierten Stil passt, sollte das Bier dort eingereicht werden. Beachten Sie, dass einige Stile bereits unterschiedliche Stärken zulassen

(z.B. IPAs, Saisons), so dass diese Variationen als der entsprechende Basisstil eingereicht werden sollten.

Denken Sie daran, dass ein schlecht gemachtes, fehlerhaftes Bier nicht zur Definition eines neuen Stils verwendet werden sollte. Die Trinkbarkeit sollte immer gewahrt bleiben, während gleichzeitig kreative neue Konzepte möglich sein sollten.

Gesamteindruck: Basierend auf den angegebenen Basisstilen, Methoden und Zutaten. Wie bei allen Bierspezialitäten muss die resultierende Kombination von Bierstilen harmonisch und ausgewogen sein und angenehm zu trinken sein.

Aroma, Erscheinungsbild, Geschmack, Mundgefühl: Basierend auf den angegebenen Basisstilen.

Bemerkungen: Siehe Präambel für die Absicht.

Teilnahmebedingungen: Der Teilnehmer **muss den** oder die verwendeten Basisstile sowie alle besonderen Zutaten, Verfahren oder Variationen angeben. Der Teilnehmer **kann** eine zusätzliche Beschreibung des sensorischen Profils des Biers oder der wichtigen Daten des resultierenden Biers liefern.

Wichtige Statistiken: Variieren je nach dem angegebenen Basisstil, der angegeben werden muss.

Kommerzielle Beispiele: Birrificio Italiano Tipopils, Firestone Walker Pivo Pils, Jack's Abby Hopponius Union, Ommegang Helles Superior

Tags: Spezialitäten-Bier

34C. Experimentelles Bier

Dies ist ausdrücklich eine Auffangkategorie für alle Biere, die nicht in eine bestehende Stilbeschreibung passen. Kein Bier ist in diesem Stil jemals "out of style", *es sei denn*, es kann zuerst in einem anderen Bierstil eingereicht werden. Dies ist der letzte Ausweg für jedes Bier, das an einem Wettbewerb teilnimmt. Aufgrund der weit gefassten Definition für frühere Stile, sollte dieser Stil nur selten verwendet werden.

Gesamteindruck: Unterschiedlich, aber es dürfte ein einzigartiges Erlebnis sein.

Aroma, Erscheinungsbild, Geschmack, Mundgefühl: Unterschiedlich / variabel.

Bemerkungen: Dieser Stil darf kein bekanntes kommerzielles Bier darstellen (sonst wäre es ein kommerzielles Spezialbier) und darf zu keinem anderen bestehenden Spezialbierstil passen (einschließlich derjenigen innerhalb dieser Hauptkategorie).

Anweisungen für die Teilnahme: Der Teilnehmer **muss** die Besonderheit des experimentellen Biers angeben, einschließlich der besonderen Zutaten oder Verfahren, die es von anderen Bieren im Rahmen der Richtlinien unterscheiden. Der Teilnehmer **muss** wichtige statistische Angaben zu dem Bier machen **und** entweder eine kurze sensorische Beschreibung oder eine Liste der für die Herstellung des Biers verwendeten Zutaten vorlegen. *Ohne diese Informationen haben die Juroren keine Grundlage für eine Bewertung.*

Wichtige Statistiken: Da kein Spezialbierstil als Referenz herangezogen werden kann, sind alle Parameter anzugeben.

Kommerzielle Beispiele: Keine, **Tags:** Spezialitäten-Bier

ANHANG A: ALTERNATIVE EINSTUFUNGEN

Viele haben nach alternativen Kategorisierungen der BJCP-Stile gefragt, da die Richtlinien auch für andere Zwecke als Hausbrauwettbewerbe verwendet werden können (z. B. Ausbildung, Forschung, Studium). Um diesen Bedürfnissen besser gerecht zu werden, wurden zusätzliche Systeme entwickelt. Die alternativen Kategorien sind zusammen mit den aktuellen 2021 Styles aus den Hauptrichtlinien aufgeführt.

1. Stile sortiert nach den Kategorien von 2008 (Streng)

In diesem System werden die Kategorien von 2008 mit den entsprechenden Bierstilen aus den Richtlinien von 2021 verwendet. Jeder 2021er-Stil, der in den Richtlinien von 2008 nicht enthalten ist, wird als Spezialbier der Kategorie 23 eingestuft.

- (1)1. Leichtes Lager
 - A. 1A. Amerikanisches Leichtes Lager
 - B. 1B. Amerikanisches Lager
 - C. 2A. Internationales helles Lager
 - D. 4A. Münchner Helles
 - E. 5C. Helles Exportbier
- (1)2. Pilsner
 - A. 5D. Deutsches Pils
 - B. 3B. Tschechisches helles Premium Lager
 - C. 27. Historisches Bier: Pre-Pro Lager
- (1)3. Europäisches Bernsteinlager
 - A. 7A. Wiener Lager
 - B. 6A. Märzen
- (1)4. Dunkles Lager
 - A. 2C. Internationales dunkles Lager
 - B. 8A. München Dunkel
 - C. 8B. Schwarzbier
- (1)5. Bock
 - A. 4C. Heller Bock
 - B. 6C. Dunkler Bock
 - C. 9A. Doppelbock
 - D. 9B. Eisbock
- (1)6. Leichtes Hybridbier
 - A. 1C. Cream Ale
 - B. 18A. Blondes Ale
 - C. 5B. Kölsch
 - D. 1D. Amerikanisches Weizenbier
- (1)7. Bernsteinfarbenes Hybridbier
 - A. 2B. Internationales Bernsteinlager
 - B. 19B. California Common
 - C. 7B. Altbier
- (1)8. Englisch-pale Ale
 - A. 11A. Ordinary (Gewöhnliches) Bitter
 - B. 11B. Best Bitter
 - C. 11C. Strong Bitter
- (1)9. Schottisches und irisches Ale
 - A. 14A. Scottish Light
 - B. 14B. Scottish Heavy
 - C. 14C. Scottish Export
 - D. 15A. Irish Red Ale
 - E. 17C. Wee Heavy
- (1)10. American Ale
 - A. 18B. Amerikanisches Pale Ale
 - B. 19A. Amerikanisches Amber Ale
 - C. 19C. Amerikanisches Brown Ale
- (1)11. Englisch-brown Ale
 - A. 13A. Dark Mild
 - B. 27. Historisches Bier: London Brown Ale
 - C. 13B. Britisches Brown Ale
- (1)12. Porter
 - A. 13C. Englischer Porter
 - B. 20A. Amerikanischer Porter
 - C. 9C. Baltischer Porter
- (1)13. Stout
 - A. 15B. Irish Stout
 - B. 16A. Sweet Stout
 - C. 16B. Oatmeal Stout
 - D. 16D. Foreign Export Stout
 - E. 20B. Amerikanisches Stout
 - F. 20C. Imperial Stout
- (1)14. India Pale Ale (IPA)
 - A. 12C. Englisch-IPA
 - B. 21A. Amerikanisches IPA
 - C. 22A. Double IPA
- (1)15. Deutsches Weizen- und Roggenbier
 - A. 10A. Weissbier
 - B. 10B. Dunkles Weizenbier
 - C. 10C. Weizenbock
 - D. 27. Historisches Bier: Roggenbier
- (1)16. Belgisches und französisches Bier
 - A. 24A. Witbier
 - B. 24B. Belgisches Pale Ale
 - C. 25B. Saison
 - D. 24C. Bière de Garde
 - E. 34A. Gewerbliche Bierspezialitäten (nur belgische Sorten)
- (1)17. Sour Ale
 - A. 23A. Berliner Weisse
 - B. 23B. Flanders Red Ale
 - C. 23C. Oud Bruin
 - D. 23D. Lambic
 - E. 23E. Gueuze
 - F. 23F. Frucht-Lambic
- (1)18. Belgisches Strong Ale
 - A. 25A. Belgisches Blond Ale
 - B. 26B. Belgisches Dubbel
 - C. 26C. Belgisches Tripel

- D. 25C. Belgisches Golden Strong Ale
- E. 26D. Belgisches Dark Strong Ale
- (1)19. Strong Ale
 - A. 17B. Old Ale
 - B. 17D. Englischer Barleywine
 - C. 22C. Amerikanischer Barleywine
- (1)20. Fruchtbeer
 - A. 29A. Fruchtbeer
- (1)21. Gewürz-/Kräuter-/Gemüsebeer
 - A. 30A. Gewürz-, Kräuter- oder Gemüsebeer
 - B. 30C. Bier der Wintersaison
- (1)22. Raucharomatisches und holzgereiftes Bier
 - A. 6B. Rauchbeer
 - B. 32A. Classic Style Rauchbeer
 - C. 33A. Holzgereiftes Bier
- (1)23. Bier Spezialitäten
 - A. 3A. Tschechisches helles Lager
 - B. 2B. Internationales Bernsteinlager
 - C. 3C. Tschechisches Bernsteinlager
 - D. 4B. Festbeer
 - E. 3D. Tschechisches dunkles Lager
 - F. 5A. Deutsches Leichtbeer
 - G. 27. Historisches Bier: Kellerbeer
 - H. 12A. Britisches Golden Ale
 - I. 12B. Australisches Sparkling Ale
 - J. 21B. Spezial IPA (alle)
 - K. 15C. Irish Extra Stout
 - L. 16C. Tropical Stout
 - M. 26A. Belgisches Singel
 - N. 17A. Englisches Strong Ale
 - O. 22B. Amerikanisches Strong Ale
 - P. 22D. Weizenwein
 - Q. 27. Historisches Bier (das nicht bereits aufgelistet)
 - R. 28A. Brett(anomyces) Bier
 - S. 28B. Sauerbeer mit gemischter Gärung
 - T. 28C. Wildes Spezial Bier
 - U. 29B. Frucht- und Gewürzbeer
 - V. 29C. Spezialität Fruchtbeer
 - W. 29D. Weintrauben-Ale
 - X. 30B. Herbst-Saisonbeer
 - Y. 20D. Spezial Gewürzbeer
 - Z. 31A. Alternatives Getreidebeer
 - AA. 31B. Bier aus alternativen Zuckerquellen
 - BB. 32B. Spezial Räucherbeer
 - CC. 33B. Holzgereiftes Spezialbeer
 - DD. 34A. Gewerbliche Bierspezialitäten (nicht-belgische Sorten)
 - EE. 34B. Bier nach gemischten Bierstilen
 - FF. 34C. Experimentelles Bier

2. Stile sortiert nach den Richtlinien von 2008 (modifiziert)

In diesem System werden die Kategorien von 2008 mit den nächstgelegenen gleichwertigen Bierstilen aus den Leitlinien 2021 verwendet. Neue Stile, die in den Leitlinien 2021 eingeführt wurden, wurden den (subjektiv festgelegten) am besten geeigneten Kategorien von 2008 hinzugefügt.

- (2)1. Leichtes Lager
 - A. 1A. Amerikanisches Leichtes Lager
 - B. 1B. Amerikanisches Lager
 - C. 2A. Internationales helles Lager
 - D. 4A. Münchner Helles
 - E. 4B. Festbeer
 - F. 5C. Helles Exportbeer
- (2)2. Pilsner
 - A. 5A. Deutsches Leichtbeer
 - B. 3A. Tschechisches helles Lager
 - C. 5D. Deutsches Pils
 - D. 3B. Tschechisches helles Premium Lager
 - E. 27. Historisches Bier: Pre-Pro Lager
- (2)3. Europäisches Bernsteinlager
 - A. 7A. Wiener Lager
 - B. 3C. Tschechisches Bernsteinlager
 - C. 6A. Märzen
 - D. 27. Historisches Bier: Kellerbeer
- (2)4. Dunkles Lager
 - A. 2C. Internationales dunkles Lager
 - B. 8A. Münchner Dunkel
 - C. 3D. Tschechisches dunkles Lager
 - D. 8B. Schwarzbier
- (2)5. Bock
 - A. 4C. Heller Bock
 - B. 6C. Dunkler Bock
 - C. 9A. Doppelbock
 - D. 9B. Eisbock
- (2)6. Leichtes Hybridbeer
 - A. 1C. Cream Ale
 - B. 18A. Blond Ale
 - C. 5B. Kölsch
 - D. 1D. Amerikanisches Weizenbeer
- (2)7. Bernsteinfarbenes Hybridbeer
 - A. 2B. Internationales Bernsteinlager
 - B. 27. Historisches Bier: Kentucky Common
 - C. 19B. California Common
 - D. 7B. Altbier
- (2)8. Englisches Pale Ale
 - A. 11A. Ordinary (Gewöhnliches) Bitter
 - B. 11B. Best Bitter
 - C. 11C. Strong Bitter
 - D. 12A. Britisches Golden Ale
 - E. 12B. Australisches Sparkling Ale
- (2)9. Schottisches und irisches Ale
 - A. 14A. Scottish Light
 - B. 14B. Shottish Heavy
 - C. 14C. Scottish Export

- D. 15A. Irish Red Ale
- E. 17C. Wee Heavy
- (2)10. American Ale
 - A. 18B. American Pale Ale
 - B. 19A. Amerikanisches Amber Ale
 - C. 19C. Amerikanisches Brown Ale
- (2)11. Englisch-Brown Ale
 - A. 13A. Dark Mild
 - B. 27. Historisches Bier: London Brown Ale
 - C. 13B. Britisches Brown Ale
- (2)12. Porter
 - A. 13C. Englischer Porter
 - B. 27. Historisches Bier: Pre-Pro Porter
 - C. 20A. Amerikanischer Porter
 - D. 9C. Baltischer Porter
- (2)13. Stout
 - A. 15B. Irish Stout
 - B. 15C. Irish Extra Stout
 - C. 16A. Sweet Stout
 - D. 16B. Oatmeal Stout
 - E. 16C. Tropical Stout
 - F. 16D. Foreign Export Stout
 - G. 20B. Amerikanisches Stout
 - H. 20C. Imperial Stout
- (2)14. India Pale Ale (IPA)
 - A. 12C. Englisch IPA
 - B. 21A. Amerikanisches IPA
 - C. 22A. Double IPA
 - D. 21B. Spezial IPA (alle)
- (2)15. Deutsches Weizen- und Roggenbier
 - A. 10A. Weissbier
 - B. 10B. Dunkles Weizenbier
 - C. 10C. Weizenbock
 - D. 27. Historisches Bier: Roggenbier
 - E. 27. Historisches Bier: Sahti
- (2)16. Belgisches und französisches Bier
 - A. 24A. Witbier
 - B. 26A. Belgisches Single
 - C. 24B. Belgisches Pale Ale
 - D. 25B. Saison
 - E. 24C. Bière de Garde
 - F. 34A. Gewerbliche Bierspezialitäten (nur belgische Sorten)
- (2)17. Sour Ale
 - A. 23A. Berliner Weisse
 - B. 23G. Gose
 - C. 23B. Flandern Red Ale
 - D. 23C. Oud Bruin
 - E. 23D. Lambic
 - F. 23E. Gueuze
 - G. 23F. Frucht-Lambic
- (2)18. Belgisches Strong Ale
 - A. 25A. Belgisches Blond Ale
 - B. 26B. Belgisches Dubbel

- C. 26C. Belgisches Tripel
- D. 25C. Belgisches Golden Strong Ale
- E. 26D. Belgisches Dark Strong Ale
- (2)19. Strong Ale
 - A. 17B. Old Ale
 - B. 17A. Englisch Strong Ale
 - C. 22B. Amerikanisches Strong Ale
 - D. 17D. Englischer Barleywine
 - E. 22C. Amerikanischer Barleywine
 - F. 22D. Weizenwein
- (2)20. Fruchtbier
 - A. 29A. Fruchtbier
 - B. 29D. Grape (Weintrauben)-Ale
- (2)21. Gewürz-/Kräuter-/Gemüsebier
 - A. 30A. Gewürz-, Kräuter- oder Gemüsebier
 - B. 30B. Herbst-Saisonbier
 - C. 30C. Bier der Wintersaison
 - D. 30D. Spezial Gewürzbier
- (2)22. Raucharoma und holzgereiftes Bier
 - A. 27. Historisches Bier: Piwo Grodziskie
 - B. 27. Historisches Bier: Lichtenhainer
 - C. 6B. Rauchbier
 - D. 32A. Klassisches Rauchbier
 - E. 33A. Holzgereiftes Bier
- (2)23. Bierspezialitäten
 - A. 28A. Brett Bier
 - B. 28B. Sauerbier mit gemischter Gärung
 - C. 28C. Wildes Spezialbier
 - D. 29B. Frucht- und Gewürzbier
 - E. 29C. Spezial Fruchtbier
 - F. 31A. Alternatives Getreidebier
 - G. 31B. Bier aus alternativen Zuckerquellen
 - H. 32B. Spezial Rauchbier
 - I. 33B. Holzgereiftes Spezialbier
 - J. 34A. Gewerbliche Bierspezialitäten (nicht-belgische Sorten)
 - K. 34B. Bier nach gemischten Bierstilen
 - L. 34C. Experimentelles Bier

3. Stile sortiert nach Stilfamilie

Dieses System verwendet neue Kategorien, die auf der Stilfamilie oder dem Namen des Bierstils basieren, ohne Rücksicht auf das Herkunftsland oder die Geschichte; es basiert hauptsächlich auf Farbe und Hefe. Es gibt weniger und umfassendere Kategorien.

- (3)1. Helles Lager
 - A. 1A. Amerikanisches Leichtes Lager
 - B. 1B. Amerikanisches Lager
 - C. 2A. Internationales helles Lager
 - D. 3A. Tschechisches helles Lager
 - E. 4A. Münchner Helles
 - F. 4B. Festbier
 - G. 5A. Deutsches Leichtbier
 - H. 5C. Helles Exportbier
- (3)2. Pilsner

- A. 3B. Tschechisches helles Premium Lager
 - B. 5D. Deutsches Pils
 - C. 27. Historisches Bier: Pre-Pro Lager
- (3)3. Bernsteinfarbenes Lager
- A. 2B. Internationales Bernsteinlager
 - B. 3C. Tschechisches Bernsteinlager
 - C. 6A. Märzen
 - D. 6B. Rauchbier
 - E. 7A. Wiener Lager
 - F. 27. Historisches Bier: Kellerbier
 - G. 19B. California Common
- (3)4. Dunkles Lager
- A. 2C. Internationales dunkles Lager
 - B. 3D. Tschechisches dunkles Lager
 - C. 8A. Münchner Dunkel
 - D. 8B. Schwarzbier
- (3)5. Bock
- A. 4C. Heller Bock
 - B. 6C. Dunkler Bock
 - C. 9A. Doppelbock
 - D. 9B. Eisbock
- (3)6. Pale Ale
- A. 1C. Cream Ale
 - B. 5B. Kölsch
 - C. 12A. Britisches Golden Ale
 - D. 12B. Australisches Sparkling Ale
 - E. 18A. Blond Ale
 - F. 18B. American Pale Ale
 - G. 24B. Belgisches Pale Ale
 - H. 25A. Belgisches Blond Ale
 - I. 25B. Saison
 - J. 26A. Belgisches Single
- (3)7. IPA
- A. 12C. Englisches IPA
 - B. 21A. Amerikanisches IPA
 - C. 21B. Spezial IPA (alle)
 - D. 22A. Double IPA
- (3)8. Amber Ale
- A. 7B. Altbier
 - B. 11A. Ordinary (Gewöhnliches) Bitter
 - C. 11B. Best Bitter
 - D. 11C. Strong Bitter
 - E. 14A. Shottish Light
 - F. 14B. Shottish Heavy
 - G. 14C. Shottish Export
 - H. 15A. Irish Red Ale
 - I. 19A. Amerikanisches Amber Ale
 - J. 24C. Bière de Garde
 - K. 26B. Belgisches Dubbel
 - L. 27. Historisches Bier: Kentucky Common
- (3)9. Brown Ale
- A. 13A. Dark Mild
 - B. 13B. Britisches Brown Ale
 - C. 19C. Amerikanisches Brown Ale
 - D. 27. Historisches Bier: London Brown Ale
- (3)10. Porter
- A. 9C. Baltischer Porter
 - B. 13C. Englischer Porter
 - C. 20A. Amerikanischer Porter
 - D. 27. Historisches Bier: Pre-Pro Porter
- (3)11. Stout
- A. 15B. Irish Stout
 - B. 15C. Irish Extra Stout
 - C. 16A. Sweet Stout
 - D. 16B. Oatmeal Stout
 - E. 16C. Tropical Stout
 - F. 16D. Foreign Extra Stout
 - G. 20B. Amerikanisches Stout
 - H. 20C. Imperial Stout
- (3)12. Strong Ale
- A. 17A. Britisches Strong Ale
 - B. 17B. Old Ale
 - C. 17C. Wee Heavy
 - D. 17D. Englischer Barleywine
 - E. 22B. Amerikanisches Strong Ale
 - F. 22C. Amerikanischer Barleywine
 - G. 22D. Weizenwein
 - H. 25C. Belgisches Golden Strong Ale
 - I. 26C. Belgisches Tripel
 - J. 26D. Belgisches Dark Strong Ale
- (3)13. Weizenbier
- A. 1D. Amerikanisches Weizenbier
 - B. 10A. Weissbier
 - C. 10B. Dunkles Weizenbier
 - D. 10C. Weizenbock
 - E. 23A. Berliner Weiße
 - F. 23D. Lambic
 - G. 23E. Gueuze
 - H. 23F. Frucht-Lambic
 - I. 23G. Gose
 - J. 24A. Witbier
 - K. 27. Historisches Bier: Piwo Grodziskie
 - L. 27. Historisches Bier: Lichtenhainer
 - M. 27. Historisches Bier: Roggenbier
 - N. 27. Historisches Bier: Sahti
- (3)14. Sour Ale
- A. 23B. Flanders Red Ale
 - B. 23C. Oud Bruin
- (3)15. Spezialität Bier
- A. Alle übrigen Biere der Kategorien 28-34

4. Stile sortiert nach Herkunftsland

Dieses System verwendet neue Kategorien auf der Grundlage des Herkunftslandes. Spezialbiere entfallen.

- (4)1. Vereinigte Staaten
- A. 1A. Amerikanisches Leichtes Lager
 - B. 1B. Amerikanisches Lager
 - C. 1C. Cream Ale

- D. 1D. Amerikanisches Weizenbier
 - E. 18A. Blond Ale
 - F. 18B. American Pale Ale
 - G. 19A. Amerikanisches Amber Ale
 - H. 19B. California Common
 - I. 19C. Amerikanisches Brown Ale
 - J. 20A. Amerikanischer Porter
 - K. 20B. Amerikanisches Stout
 - L. 21A. Amerikanisches IPA
 - M. 21B. Spezial IPA
 - N. 22A. Double IPA
 - O. 22B. Amerikanisches Strong Ale
 - P. 22C. Amerikanischer Barleywine
 - Q. 22D. Weizenwein
 - R. 27. Historisches Bier: Kentucky Common
 - S. 27. Historisches Bier: Pre-Pro Lager
 - T. 27. Historisches Bier: Pre-Pro Porter
- (4)2. International
- A. 2A. Internationales helles Lager
 - B. 2B. Internationales Bernsteinlager
 - C. 2C. Internationales dunkles Lager
- (4)3. England
- A. 11A. Ordinary (Gewöhnliches) Bitter
 - B. 11B. Best Bitter
 - C. 11C. Strong Bitter
 - D. 12A. Britisches Golden Ale
 - E. 12C. Englisches IPA
 - F. 13A. Dark Mild
 - G. 13B. Britisches Brown Ale
 - H. 13C. Englischer Porter
 - I. 16A. Sweet Stout
 - J. 16B. Oatmeal Stout
 - K. 16C. Tropical Stout
 - L. 16D. Foreign Extra Stout
 - M. 17A. Britisches Strong Ale
 - N. 17B. Old Ale
 - O. 17D. Englischer Barleywine
 - P. 20C. Imperial Stout
 - Q. 27. Historisches Bier: London Brown Ale
- (4)4. Schottland
- A. 14A. Shottish Light
 - B. 14B. Shottish Heavy
 - C. 14C. Shottish Export
 - D. 17C. Wee Heavy
- (4)5. Irland
- A. 15A. Irish Red Ale
 - B. 15B. Irish Stout
 - C. 15C. Irish Extra Stout
- (4)6. Belgien
- A. 23B. Flanders Red Ale
 - B. 23C. Oud Bruin
 - C. 23D. Lambic
 - D. 23E. Gueuze
- E. 23F. Frucht-Lambic
 - F. 24A. Witbier
 - G. 24B. Belgisches Pale Ale
 - H. 25A. Belgisches Blond Ale
 - I. 25B. Saison
 - J. 25C. Belgisches Golden Strong Ale
 - K. 26A. Belgisches Single
 - L. 26B. Belgisches Dubbel
 - M. 26C. Belgisches Tripel
 - N. 26D. Belgisches Dark Strong Ale
- (4)7. Frankreich
- A. 24C. Bière de Garde
- (4)8. Deutschland
- A. 4A. Münchner Helles
 - B. 4B. Festbier
 - C. 4C. Heller Bock
 - D. 5A. Deutsches Leichtbier
 - E. 5B. Kölsch
 - F. 5C. Helles Exportbier
 - G. 5D. Deutsches Pils
 - H. 6A. Märzen
 - I. 6B. Rauchbier
 - J. 6C. Dunkler Bock
 - K. 7B. Altbier
 - L. 27. Historisches Bier: Kellerbier
 - M. 8A. Münchner Dunkel
 - N. 8B. Schwarzbier
 - O. 9A. Doppelbock
 - P. 9B. Eisbock
 - Q. 10A. Weissbier
 - R. 10B. Dunkles Weizenbier
 - S. 10C. Weizenbock
 - T. 23A. Berliner Weisse
 - U. 23G. Gose
 - V. 27. Historisches Bier: Lichtenhainer
 - W. 27. Historisches Bier: Roggenbier
- (4)9. Österreich
- A. 7A. Wiener Lager
- (4)10. Tschechische Republik
- A. 3A. Tschechisches helles Lager
 - B. 3B. Tschechisches helles Premium Lager
 - C. 3C. Tschechisches Bernsteinlager
 - D. 3D. Tschechisches dunkles Lager
- (4)11. Polen
- A. 27. Historisches Bier: Piwo Grodziskie
- (4)12. Skandinavien
- A. 9C. Baltischer Porter
 - B. 27. Historisches Bier: Sahti
- (4)13. Australien
- A. 12B. Australisches Sparkling Ale

5. Stile sortiert nach Verlauf

Mit diesem System wird versucht, die Stile auf der Grundlage der historischen Entwicklung und der abgeleiteten Stile in

Gruppen aufzuteilen, und zwar in einem detaillierteren Ansatz als bei der Sortierung in Stilfamilien.

- (5)1. Pilsner
 - A. 3A. Tschechisches helles Lager
 - B. 3B. Tschechisches helles Premium Lager
 - C. 5D. Deutsches Pils
 - D. 27. Historisches Bier: Pre-Pro Lager
 - E. 5A. Deutsches Leichtbier
- (5)2. Massenmarkt helles Lager
 - A. 1B. Amerikanisches Lager
 - B. 2A. Internationales helles Lager
 - C. 1A. Amerikanisches Leichtes Lager
- (5)3. Europäisches helles Lager
 - A. 5C. Helles Exportbier
 - B. 4A. Münchner Helles
 - C. 4B. Festbier
 - D. 4C. Heller Bock
- (5)4. Bernsteinfarbenes Lager
 - A. 7A. Wiener Lager
 - B. 6A. Märzen
 - C. 27. Historisches Bier: Kellerbier
 - D. 3C. Tschechisches Bernsteinlager
 - E. 2B. Internationales Bernsteinlager
- (5)5. Europäisches Rauchbier
 - A. 27. Historisches Bier: Piwo Grodziskie
 - B. 27. Historisches Bier: Lichtenhainer
 - C. 6B. Rauchbier
- (5)6. Indigenes amerikanisches Bier
 - A. 1C. Cream Ale
 - B. 19B. California Common
 - C. 27. Historisches Bier: Kentucky Common
 - D. 18A. Blond Ale
- (5)7. Dunkles Lager
 - A. 8A. Münchner Dunkel
 - B. 3D. Tschechisches dunkles Lager
 - C. 8B. Schwarzbier
 - D. 2C. Internationales dunkles Lager
- (5)8. Bock
 - A. 6C. Dunkler Bock
 - B. 9A. Doppelbock
 - C. 9B. Eisbock
- (5)9. Englisch-pale Ale
 - A. 11A. Ordinary (Gewöhnliches) Bitter
 - B. 11B. Best Bitter
 - C. 11C. Strong Bitter
 - D. 12C. Englisch-pale IPA
- (5)10. Pale Ales (abgeleitet vom englischen Pale Ale)
 - A. 15A. Irish Red Ale
 - B. 12B. Australisches Sparkling Ale
 - C. 24B. Belgisches Pale Ale
 - D. 12A. Britisches Golden Ale
- (5)11. American Pale Beer (abgeleitet von englischen Stilen)
 - A. 18B. American Pale Ale
 - B. 19A. Amerikanisches Amber Ale
 - C. 21A. Amerikanisches IPA
- (5)12. Amerikanisches Bitterbier (abgeleitet vom amerikanischen IPA)
 - A. 21B. Spezial IPA (alle)
 - B. 22A. Double IPA
- (5)13. Top-vergorenes deutsches Lagerbier
 - A. 5B. Kölsch
 - B. 7B. Altbier
- (5)14. Europäisches Bauernbier
 - A. 24C. Bière de Garde
 - B. 25B. Saison
 - C. 27. Historisches Bier: Sahti
- (5)15. Englisch Mild
 - A. 13A. Dark Mild
- (5)16. Dunkles amerikanisches Bier (abgeleitet von englischen Stilen)
 - A. 19C. Amerikanisches Brown Ale
 - B. 27. Historisches Bier: Pre-Pro Porter
 - C. 20A. Amerikanischer Porter
 - D. 20B. Amerikanisches Stout
- (5)17. Porter
 - A. 13C. Englischer Porter
 - B. 9C. Baltischer Porter
- (5)18. Irish Stout
 - A. 16D. Foreign Extra Stout
 - B. 15C. Irish Extra Stout
 - C. 15B. Irish Stout
- (5)19. English Stout
 - A. 20C. Imperial Stout
 - B. 16B. Oatmeal Stout
 - C. 16A. Sweet Stout
 - D. 16C. Tropical Stout
- (5)20. Strong Ale
 - A. 17B. Old Ale
 - B. 17A. Britisches Strong Ale
 - C. 22B. Amerikanisches Strong Ale
- (5)21. Barleywine
 - A. 17D. Englischer Barleywine
 - B. 22C. Amerikanischer Barleywine
 - C. 22D. Weizenwein
- (5)22. Belgisches Bier
 - A. 25A. Belgisches Blondes Ale
 - B. 26A. Belgisches Single
 - C. 26B. Belgisches Dubbel
- (5)23. Belgisches Strong Ale
 - A. 26C. Belgisches Tripel
 - B. 25C. Belgisches Golden Strong Ale
 - C. 26D. Belgisches Dark Strong Ale
- (5)24. Weizenbier
 - A. 10A. Weissbier
 - B. 10B. Dunkles Weizenbier
 - C. 10C. Weizenbock
 - D. 24A. Witbier
 - E. 27. Historisches Bier: Roggenbier

- F. 1D. Amerikanisches Weizenbier
- (5)25. Deutsches Sour Ale
 - A. 23A. Berliner Weisse
 - B. 23G. Gose
- (5)26. Belgisches Sour Ale
 - A. 23B. Flanders Red Ale

- B. 23C. Oud Bruin
- C. 23D. Lambic
- D. 23E. Gueuze
- E. 23F. Frucht-Lambic
- (5)27. Spezialität Bier
 - A. Alle übrigen Biere der Kategorien 28-34

ANHANG B: LOKALE STILE

Dieser Anhang enthält Stilbeschreibungen, die von lokalen BJCP-Juroren oder Brauereien innerhalb eines Landes oder einer Region für aufkommende Stile von lokaler Bedeutung eingereicht wurden, die eine größere Popularität haben können oder auch nicht. Das BJCP hat die Stilbeschreibungen geprüft, redigiert und verifiziert. Sie können von jedermann verwendet werden, nicht nur als Bezeichnung in dem jeweiligen Gebiet (auch wenn ein Juror außerhalb des Gebiets möglicherweise nicht mit ihnen vertraut sind). Diese lokalen Stile sind Teil der Stilrichtlinien und sind keine vorläufigen Stile.

Argentinische Stile

X1. Dorada Pampeana

Vorgeschlagene Einstufung: Kategorie 18 (Helles amerikanisches Bier)

In ihren Anfängen waren die argentinischen Bierbrauer sehr eingeschränkt: Es gab keine Extrakte, sondern nur Pilsener Malz und Cascade-Extrakt. Es gab nur Trockenhefen, wie Nottingham, Windsor oder Safale. Mit diesen Zutaten entwickelten die argentinischen Bierbrauer eine spezielle Version des Blond Ale, die sie Dorada Pampeana nannten.

Allgemeiner Eindruck: Leicht trinkbar, leicht zugänglich, mit Ausrichtung nach Malz.

Aroma: Aroma dulce maltoso ligero a moderado. Es ist ein mäßiges Fruchtroma zulässig. Debe tener aroma a lúpulo bajo a medio. Ohne Diacetyl.

Erscheinungsbild: color amarillo claro a dorado profundo. Klar und leuchtend. Espuma baja a medio con buena retención.

Geschmack: Dulzor maltoso inicial suave. Típicamente ausentes los flavors a caramelo. Flavor a lúpulo ligero a moderado (usualmente Cascade), pero no debería ser agresivo. Amargor bajo a moderado, pero el balance tiende a la malta. Finale medio-seco o algo dulce. Ohne Diacetyl.

Mundgefühl: Mittlerer bis leichter Körper.

Kohlensäuregehalt mittel bis hoch. Sensación suave sin amargor áspero o astringencia.

Comentarios: es dificultoso lograr el balance.

Historia: Die ersten argentinischen Bierbrauer sólo accedían a malta pilsen y lúpulo cascade y con ellos desarrollaron esta variante de Blond Ale.

Zutaten: in der Regel nur helles Malz oder Pilsmalz, kann aber auch geringe Anteile von karamellisiertem Malz enthalten. Häufig auch Cascade-Hopfen. Amerikanische Hefen. Britische Biere mit wenig Kohlensäure oder Kölsch, in der Regel mit Kohlensäure versetzt.

Wichtige Statistiken: Stammwürze: 10,5-13,3 °P
Endvergoren: 2,3-3,3 °P
Bittere: 15-22 IBU

Alkohol: 4,3-5,5 %v/v
Farbe: 6-10 EBC

Schlagwörter: Süd-Amerika

Übersetzung aus dem Amerikanischen:

Pampas Golden Ale

Gesamteindruck: Leichte Trinkbarkeit, malzbetont.

Aroma: Leichtes bis mäßiges süßes Malzaroma. Geringes bis mäßiges Fruchtroma ist akzeptabel. Kann ein geringes bis mittleres Hopfenaroma aufweisen. Kein Diacetyl.

Erscheinungsbild: Hellgelbe bis tiefgoldene Farbe. Klar bis glänzend. Geringe bis mittlere Schaumbildung mit guter Retention.

Geschmack: Anfangs weiche, malzige Süße. Karamell-Aromen sind in der Regel nicht vorhanden. Mildes bis mäßiges

Hopfenaroma (in der Regel Cascade), sollte aber nicht aggressiv sein. Geringe bis mäßige Hopfenbittere, das Gleichgewicht liegt normalerweise beim Malz. Halbtrockener bis etwas süßer Abgang. Kein Diacetyl.

Mundgefühl: Mittel-leichter bis mittlerer Körper. Mittlere bis hohe Karbonisierung. Weich, ohne scharfe Bittere oder Adstringenz.

Bemerkungen: Es ist schwierig, das Gleichgewicht zu halten.

Geschichte: Zu Beginn waren die argentinischen Heimbrauer sehr eingeschränkt: Es gab keine Extrakte, sie konnten nur Pilsmalz, Cascade-Hopfen und Trockenhefe, meist Nottingham, Windsor oder Safale, verwenden. Mit diesen Zutaten entwickelten die argentinischen Brauer eine spezielle Version des Blond Ale mit dem Namen Dorada Pampeana.

Zutaten: In der Regel nur helles Malz oder Pilsmalz, kann aber auch geringe Mengen an karamellisiertem Malz enthalten. In der Regel Cascade-Hopfen. Amerikanische Reinzuchthefer, leicht fruchtiges britisches oder Kölsch, in der Regel kalt verpackt.

Wichtige Statistiken: Stammwürze: 10,5-13,3 °P
Endvergoren: 2,3-3,3 °P
Bittere: 15-22 IBU

Alkohol: 4,3-5,5 %v/v
Farbe: 6-10 EBC

Schlagwörter: Süd-Amerika

X2. IPA Argenta

Vorgeschlagene Einstufung: Kategorie 21 (IPA)

IPA Especialidad: IPA ARGENTA

Allgemeiner Eindruck: Ein argentinisches Pale Ale, dezidiert süffig und lupenrein, erfrischend und moderat kräftig. Der Clave des Stils liegt in der süffigen und ausgewogenen Süffigkeit.

Aroma: Intensives blumiges und zitrisches Aroma, das von argentinischen Bieren stammt. Viele Versionen verfügen über ein trockenes Hopfenaroma, das dem Bier eine zusätzliche Note verleiht, auch wenn dies nicht erforderlich ist. Es kann eine maltaähnliche Dulzura und auch etwas Karamell enthalten, allerdings mit einem geringeren Tenor als bei den englischen Bieren. Ein leichter Fruchtgeschmack von Ester ist akzeptabel, ebenso wie glasige, fermentierte Trigoniumprodukte, die jedoch nicht dominieren, sondern nur ergänzen sollen. In allen Fällen ist der relativ neutrale Charakter der Gärung das Üblichste. In den kräftigeren Versionen kann man etwas Alkohol wahrnehmen. Ohne DMS. Das Diacetyl ist ein wichtiger Bestandteil dieses Bieres, da es den Alkohol aufhebt, weshalb es nicht vorhanden sein darf.

Erscheinungsbild: Die Farbe variiert von dorado medio bis cobre rojizo medio. Einige Versionen können eine anaranjado Tinte enthalten. Debe ser clara, aunque las versiones con dry-hopping o que contienen trigo no malteado pueden tener una leve turbiedad. Lang anhaltender guter Geschmack.

Geschmack: A lúpulo medio a alto, debiendo reflejar el carácter del lúpulo argentino, con aspectos prominentemente

cítricos a pomelo rosado y cáscara de mandarina, que deben dominar. Es können auch florale Töne wie Azharblüten oder Kräuter- und/oder Harznoten verwendet werden, obwohl dies weniger üblich ist und nur zur Vervollständigung beitragen soll. Amargor medio a medio alto, soportado por una maltosidad limpia que proporciona un balance adecuado.

Sabor a malta bajo a medio, límpido, aunque son aceptables bajos niveles acaramelados o picantes por el uso de trigo, sea o no malteado. Ohne Diacetyl. Un bajo carácter frutal es aceptable, pero no requerido. El amargor debe permanecer en el retrogusto pero nunca debe ser áspero. Finish medio seco a seco y refrescante. Puede percibirse algún sabor a alcohol en las versiones más fuertes.

Geschmacksempfindung: mittelgroßer bis mittlerer Körper, weich, nicht adstringierend, obwohl die mäßige bis mittelhohe Karbonatisierung mit dem Trigonat kombiniert werden kann, um eine säuerliche Empfindung zu erzeugen, auch wenn die Malzfarbe vorhanden ist. Suave tibieza a alcohol en las versiones más fuertes (no en todas). Geringerer Körper als das IPA inglesa und stärker als das IPA Americana.

Historie: Die argentinische Version des historischen englischen Geschmacks, die im Rahmen einer Reihe von Treffen der Asociación Civil Somos Cerveceros im Jahr 2013 entwickelt wurde, bei denen ihre besonderen Merkmale definiert wurden. Es unterscheidet sich von dem amerikanischen IPA durch die Zugabe von Trigonium in der Granulatmischung und die Verwendung von argentinischen Bohnen, die sich durch besondere Geschmacks- und Aromaeigenschaften auszeichnen. Es wird angestrebt, dass sich die charakteristischen Merkmale des argentinischen Biers mit dem Trigo verbinden, so wie es auch beim Witbier der Fall ist. Die Zugabe von geringen Mengen Trigonium kann in der Schüttung des Kölsch aufgenommen werden, in dem auch ein fruchtiges Gärungs-Nebenprodukt enthalten ist.

Zutaten: malta pálida (bien modificada y disponible para maceración simple) und una cantidad de trigo como complemento que no debe superar el 15%; El trigo puede ser malteado o sin maltear. Im Falle der Zugabe von Karamellbonbons ist der Anteil an Karamellbonbons zu begrenzen und vorzugsweise durch Verwendung von Karamellbonbons zu erhöhen. Los lúpulos Argentinos como el Cascade, Mapuche y Nugget son los usuales, aunque puede tener Spalt, Victoria y Bullion para agregar complejidad. Amerikanische Levadura, die ein helles oder leicht fruchtendes Profil aufweist. Das Wasser variiert von hell bis mäßig sulfatiert.

Wichtige Statistiken: Stammwürze: 13,6-15,9 °P
Endvergoren: 2,1-3,8 °P Alkohol: 5,0-6,5 %v/v
Bittere: 35-60 IBU Farbe: 12+ EBC

Gewerbliche Beispiele: Antares Ipa Argenta, Kerze Ipa Argenta.

Schlagwörter: Süd-Amerika

Übersetzung aus dem Amerikanischen:

Argentinisches IPA

Gesamteindruck: Ein ausgesprochen hopfiges und bitteres, erfrischendes und mäßig starkes argentinisches Pale Ale. Der Clue ist Trinkbarkeit ohne Härte und beste Balance.

Aroma: Intensives Hopfenaroma mit einem zitrusartigen und blumigen Charakter, der vom argentinischen Hopfen stammt. Im Hintergrund kann eine saubere malzige Süße und Karamell zu finden sein, jedoch weniger stark ausgeprägt als bei englischen Exemplaren. Fruchtigkeit durch Ester und leichte Phenole aus der Weizengärung können in einigen Versionen

ebenfalls festgestellt werden, obwohl ein neutraler Gärungscharakter üblich ist. In stärkeren Versionen kann etwas Alkohol festgestellt werden. Kein DMS. Diacetyl ist ein großer Minuspunkt, da es den Aromahopfen überdecken kann und niemals vorhanden sein sollte.

Erscheinungsbild: Die Farbe reicht von mittlerem Gold bis zu mittlerem rötlichen Kupfer; einige Versionen können eine orangefarbene Tönung aufweisen. Sollte klar sein, obwohl ungefilterte trockeneghopfte Versionen oder mit ungemälztem Weizen etwas trüb sein können. Gute Schaumbildung, anhaltend.

Geschmack: Das Hopfenaroma ist mittel bis stark und sollte einen argentinischen Hopfencharakter widerspiegeln: Zitrusfrüchte, Grapefruit und Mandarinschalen müssen dominieren. Es kann einen blumigen Charakter haben, wie Orangenblüten, oder kräuterartig und harzig, obwohl dies weniger üblich ist und nur die Komplexität erhöhen sollte. Mittelhohe bis sehr hohe Hopfenbittere, wobei das Malzgerüst den starken Hopfencharakter unterstützt und die beste Balance bietet. Der Malzgeschmack sollte gering bis mittel sein und ist im Allgemeinen sauber und malzig-süß, obwohl einige Karamell- oder Gewürzaromen von Weizen, gemälzt oder ungemälzt, bei geringen Mengen akzeptabel sind. Kein Diacetyl. Eine geringe Fruchtigkeit ist akzeptabel, aber nicht erforderlich. Die Bittere kann bis zum Nachgeschmack anhalten, sollte aber nicht zu stark sein. Mitteltrockener bis trockener Abgang, erfrischend. Bei stärkeren Versionen kann ein sauberer Alkoholgeschmack festgestellt werden.

Mundgefühl: Mittleres bis leichtes Mundgefühl ohne hopfenbedingte Adstringenz, obwohl eine mäßige bis mittelhohe Karbonisierung in Verbindung mit Weizen ein insgesamt trockenes Gefühl in Anwesenheit von Malzsüße erzeugen kann. Eine leichtes alkoholisches Wärmegefühl kann und sollte bei stärkeren (aber nicht allen) Versionen wahrgenommen werden. Der Körper ist in der Regel geringer als bei den englischen Pendants und trockener als bei den amerikanischen Pendants.

Geschichte: Eine argentinische Version des historischen englischen Stils, die 2013 auf den Treffen der Somos Cerveceros Association entwickelt wurde, als ihre charakteristischen Merkmale definiert wurden. Es unterscheidet sich von einem amerikanischen IPA dadurch, dass es mit Weizen und argentinischem Hopfen gebraut wird, was ihm einen einzigartigen Geschmack und ein besonderes Aroma verleiht. Es basiert auf einer Kombination von Zitrusfrüchten (aus argentinischem Hopfen) und Weizen, wie bei einem Witbier. Der geringe Weizenanteil ähnelt dem eines Kölsch, ebenso wie die Fruchtigkeit der Gärungsnebenprodukte.

Zutaten: Helles Ale-Malz (gut modifiziert und geeignet für das „single step“ Maischen bei einfacher Temperatur) mit bis zu 15 % Weizen, entweder gemälzt oder ungemälzt; Karamellmalz sollte begrenzt sein und vorzugsweise aus Karamellweizen bestehen. Argentinische Hopfen wie Cascade, Mapuche und Nugget sind typisch, obwohl Spalt, Victoria oder Bullion verwendet werden können, um Komplexität hinzuzufügen; amerikanische Hefe, die ein reines oder leicht fruchtiges Profil ergeben kann. Der Wassercharakter variiert von weich bis mäßig sulfatiert.

Statistische Daten: Stammwürze: 13,6-15,9 °P
Endvergoren: 2,1-3,8 °P Alkohol: 5,0-6,5 %v/v
Bittere: 35-60 IBU Farbe: 12-30 EBC

Kommerzielle Beispiele: Antares Ipa Argenta, Kerze Ipa Argenta.

Schlagwörter: Süd-Amerika

Italienische Stile

X3. Italienisches Grape Ale (Traubenbier)

Für die Verwendung außerhalb Italiens, siehe 29D Traubenbier.

Gesamteindruck: Ein mal erfrischendes, mal komplexeres italienisches Ale, das von verschiedenen Rebsorten geprägt ist.

Aroma: Die aromatischen Merkmale einer bestimmten Rebsorte müssen erkennbar sein, dürfen aber die anderen Aromen nicht überlagern. Der Traubencharakter sollte angenehm sein und keine Mängel wie Oxidation aufweisen. Der Malzcharakter ist in der Regel zurückhaltend und sollte kein röstiges, stoutartiges Profil aufweisen. Das Hopfenaroma (blumig, erdig) kann von mittelstark bis gar nicht vorhanden sein. Einige Exemplare können einen schwachen wilden „funky“ Charakter aufweisen, der als bäuerlich, erdig oder ziegenartig beschrieben wird, aber nicht so intensiv sein sollte wie bei einem Lambic/Fruit Lambic. Kein Diacetyl.

Erscheinungsbild: Die Farbe kann von hellgolden bis kupferfarben reichen, einige Exemplare können aber auch braun sein. Die rötliche/rubinrote Farbe ist in der Regel auf die Verwendung von roten Rebsorten zurückzuführen. Weiße bis rötliche Schaumkrone mit im Allgemeinen mittelstarker Schaumbildung. Die Klarheit ist im Allgemeinen gut, aber eine gewisse Trübung kann vorhanden sein.

Geschmack: Wie beim Aroma muss der Traubencharakter (moussierend oder weinartig) vorhanden sein und kann von mittlerer bis hoher Intensität reichen. Die Rebsorten können auf unterschiedliche Weise zum Geschmacksprofil beitragen: Im Allgemeinen können Aromen von tropischem Steinobst (Pflirsich, Birne, Aprikose, Ananas) von weißen Trauben und Aromen von roten Früchten (z. B. Kirsche, Erdbeere) von roten Rebsorten stammen. Ein weiterer fruchtiger Charakter fermentativen Ursprungs ist ebenfalls üblich. Verschiedene Arten von Spezialmalzen können verwendet werden, sollten aber unterstützend und ausgewogen sein und nicht so stark in den Vordergrund treten, dass sie das Grundbier überschatten. Ein starker Röst- und/oder Schokoladencharakter ist unangebracht. Leichte saure Noten, die auf die Verwendung von Trauben zurückzuführen sind, sind üblich und können zur Verbesserung der Trinkbarkeit beitragen, sollten aber nicht so stark hervortreten wie bei Sour Ale/Lambic oder ähnlichem. Eichenaromen sowie Noten von Bauernhof, Erde und Ziege können vorhanden sein, sollten aber nicht überwiegen. Bittere und Hopfenaromen sind gering. Diacetyl ist nicht vorhanden.

Mundgefühl: Die mittelhohe Karbonisierung verbessert die Wahrnehmung des Aromas. Der Körper ist im Allgemeinen gering bis mittelstark, und ein gewisser Säuregehalt kann dazu beitragen, den Eindruck von Trockenheit zu verstärken. Starke Exemplare können ein gewisses Wärmegefühl erzeugen, ohne jedoch heiß oder lösungsmittelartig zu sein.

Geschichte: Ursprünglich von Birrificio Montegioco und Birrificio Barley in den Jahren 2006–2007 gebraut, wird Italian Grape Ale (IGA) heute von vielen italienischen Handwerksbrauereien hergestellt. Es wird auch in den USA und anderen Weinländern immer beliebter. Es stellt eine Verbindung zwischen Bier und Wein dar, die durch das große lokale Angebot an verschiedenen Traubensorten im ganzen Land gefördert wird. Sie können ein Ausdruck des Territoriums, der Artenvielfalt und der Kreativität des Brauers sein. Normalerweise gilt es als Bierspezialität in der Produktpalette der Brauerei.

Die Brauereien nennen "Wild IGA" oder "Sour IGA" jede wilde/saure Version des Stils.

Zutaten: In den meisten Fällen Pils oder helles Grundmalz mit einigen Spezialmalzen (falls vorhanden). Der Traubenanteil kann bis zu 40 % der gesamten Schüttung ausmachen. Trauben oder Traubenmost, der manchmal vor der Verwendung ausgiebig gekocht wird, kann in verschiedenen Stadien verwendet werden: während des Kochens oder häufiger während der primären/sekundären Gärung. Die Hefe kann einen neutralen Charakter (häufiger) oder ein fruchtig-würziges Profil (englische und belgische Hefen) aufweisen. Weinhefe kann auch in Verbindung mit anderen Hefen verwendet werden. Die Hopfensorten der Alten Welt, hauptsächlich deutsche oder englische, werden in geringen Mengen verwendet, um das Bier nicht zu sehr damit zu charakterisieren.

Stil-Vergleich: Ähnlich wie Fruit Beer, hat sich aber aufgrund der Fülle an Traubensorten in Italien zu einem eigenständigen Stil entwickelt.

Statistische Daten:
Stammwürze: 11,2–23,8 °P
Endvergoren: 1,3–3,8 °P
Bittere: 6–30 IBU
Alkohol: 4,5–12,0 %v/v
Farbe: 8–49 EBC

Kommerzielle Beispiele: Montegioco Open Mind, Birrificio Barley BB5-10, Birrificio del Forte Il Tralcio, Viess Beer al mosto di gewurtztraminer, CRAK IGA Cabernet, Birrificio Apuano Ninkasi, Luppolaio Mons Rubus

Tags: Spezialitäten-Bier, Obst

Brasilianische Stile

X4. Catharina Sour

Vorgeschlagenes Format für die Anmeldung: Categoria 29 (Fruchtbier)

Allgemeiner Eindruck: Uma cerveja refrescante de trigo, ácida e com frutas, possui um caráter de frutas vivida e uma acidez láctica limpa. Der hohe Alkoholgehalt, die geringe Körpergröße, der hohe Kohlensäuregehalt und der hohe Alkoholgehalt in der Wahrnehmung tragen dazu bei, dass eine frische Frucht zum Ziel wird. Eine Frucht muss nicht unbedingt tropisch sein, aber sie hat normalerweise dieses Profil.

Aroma: Mittelstarker Fruchtgehalt, schnell erkennbar und identifizierbar. Uma acidez láctica limpa de intensidade baixa à média que complementa a fruta. Malte tipicamente neutro, mas pode apresentar notas de pão e grãos em caráter de apoio. Die Fermentierung ist limpig, ohne den Geschmack von Selbstgebranntem oder Funky. Ohne Lulu-Aroma. Ohne aggressives Alkoholaroma. Especiarias, ervas e vegetais devem complementar a fruta se estiverem presentes.

Erscheinungsbild: Coloração tipicamente bastante clara - amarela-palha até dourada. Espuma branca de média à alta formação e média à boa retenção. Die Farbe von Spuma und Bier kann sich ändern und mit der Farbe der Frucht übereinstimmen. Die Klarheit kann bis zum Umkippen sehr stark sein. Efervescente.

Geschmack: Dominanter Geschmack von frischem Obst mit mittlerer bis hoher Intensität, mit einer leichten Säure von geringer bis mittlerer Intensität, die sich zwar ergänzt, aber nicht auffällt. Die Frucht sollte einen frischen Geschmack haben, der nicht kühl, gelartig oder künstlich wirkt. Malz ist in der Regel nicht vorhanden, kann aber einen leichten

Geschmack von Gras oder Paprika haben, darf aber auf keinen Fall mit dem Obst oder der Säure konkurrieren. Amargor do lúpulo abaixo do limiar de percepção. Der Abgang ist trocken, sauer und fruchtig. Sem sabor de lúpulo, notas acéticas, diacetil, ou sabores funk oriundos de Brett. Especiarias, ervas e vegetais são opcionais e em caráter complementar à fruta.

Mundgefühl: Corpo baixo à médio-baixo. Mittlerer bis hoher Kohlendioxidausstoß. Sem aquecimento alcoólico. Säure im mittleren Bereich, aber nicht aggressiv, sauer oder scharf.

Kommentare: Am besten in frischer Form serviert. Die Säure kann dazu beitragen, dass das Bier trockener wirkt und einen geringeren Körper hat, als die endgültige Gravidade suggeriert. Uma Berliner Weisse com adição de frutas deve ser inscrita na categoria 29A Fruit Beer.

Geschichte: Einzelne Exemplare existierten früher unter verschiedenen Namen in Brasilien, aber der Stil wurde mit diesem Namen populär, nachdem er 2015 bei einem Treffen von professionellen Bierbauern und Bierbrauern in Santa Catarina offiziell definiert worden war. Durch die Verwendung lokaler Zutaten, die für ein angenehmes Klima geeignet sind, hat sich der Stil auch in anderen Ländern Brasiliens und darüber hinaus durchgesetzt und ist in Amerika sehr beliebt - sowohl bei Wettbewerben als auch in der Gastronomie.

Inhaltsstoffe: Malte Pilsen com malte de trigo ou trigo não maltado. Die Technik des *Kettle Sour* unter Verwendung von Laktose ist die häufigste, die verwendet wird, gefolgt von einer Gärung mit einer neutralen Kohlensäure. In den letzten Stadien der Gärung wird meist noch eine Frucht hinzugefügt. Frutas da estação frescas, comumente tropicais. Especiarias, ervas e vegetais são opcionais, mas devem sempre estar em caráter de apoio e elevar a percepção da fruta.

Geschmacksvergleiche: Wie eine stärkere Berliner Weisse, aber mit frischer Frucht und ohne Brett. Weniger sauer als Lambic und Gueuze und ohne den Charakter von Brett. Nach dem Bierstil-Leitfaden 2021 können auch andere Biere in den größeren Stil aufgenommen werden: 28C Wild Specialty Beer Style.

Estatísticas "Vitais": Stammwürze: 9,7-11,9 °P
Endvergoren: 1,0-3,1 °P Alkohol: 4,0-5,5 %v/v
Bittere: 2-8 IBU Farbe: 4-12 EBC

Exemplos Comerciais: Armada Daenerys, Blumenau Catharina Sour Pêssego, Istepô Goiabêra, Itajahy Catharina Araçá Sour, Liffey Coroa Real, UNIKA Tangerina Clemenules

Marcações: estilo-craft, sud-america, fruta, ácida, cerveja-specialty

Übersetzung aus dem Amerikanischen:

Catharina Sour

Vorgeschlagene Einstufung: Kategorie 29 (Fruchtbier)

Gesamteindruck: Ein erfrischendes, fruchtiges, saures Weißbier mit einem lebendigen Fruchtcharakter und einer sauberen Milchsäure. Der zurückhaltende Alkohol, der leichte Körper, die hohe Karbonisierung und das Fehlen einer wahrnehmbaren Bittere ermöglichen es, die frischen Früchte hervorzuheben. Die Frucht ist oft, aber nicht immer, tropischer Natur.

Aroma: Mittlerer bis starker Fruchtcharakter, sofort spürbar und erkennbar. Eine saubere Milchsäure, niedrig bis mittel, unterstützt die Frucht. Typischerweise neutrales Malz, kann aber geringe getreidige oder brotliche Noten zur Unterstützung aufweisen. Sauberes Gärungsprofil ohne wilde oder funky Hefenoten. Kein Hopfenaroma. Kein scharfer Alkohol.

Optionale Gewürze-, Kräuter- und Gemüsenoten sollten die Frucht unterstützen, falls vorhanden.

Erscheinungsbild: Die Farbe ist oft ziemlich hell - stroh- bis goldfarben. Mittlere bis hohe weiße Schaumkrone mit guter bis mittlerer Haltbarkeit. Die Farbe des Bieres und der Schaumkrone kann auch die Farbe der Frucht annehmen. Die Klarheit kann ziemlich klar bis trüb sein. Sprudelnd.

Geschmack: Mittlerer bis starker frischer Fruchtgeschmack dominiert, mit einer unterstützenden, aber spürbaren, geringen bis mittelstarken sauberen Milchsäure. Die Früchte sollten einen frischen Charakter haben und nicht gekocht, marmeladenartig oder künstlich wirken. Das Malz ist oft abwesend, aber wenn es vorhanden ist, kann es eine geringe getreidige oder brotliche Qualität haben, die nie mit der Frucht oder der Säure konkurriert. Hopfenbittere unterhalb der sensorischen Schwelle. Trockener Abgang mit einem sauberen, säuerlichen und fruchtigen Nachgeschmack. Kein Hopfenaroma, keine essigsuren Noten, kein Diacetyl und keine funky Brett-Aromen. Gewürze, Kräuter und Gemüse sind optional, um die Frucht zu unterstützen.

Mundgefühl: Geringer bis mittelschwerer Körper. Mittlere bis hohe Karbonisierung. Keine Alkoholwärme. Geringer bis mittelhoher Säuregehalt, ohne aggressiv sauer oder adstringierend zu sein.

Bemerkungen: Am besten frisch getrunken. Die Säure kann das Bier trockener und leichter erscheinen lassen, als es der endgültige Alkoholgehalt vermuten lässt. Berliner Weiße Biere mit Früchten sollten als 29A Fruit Beer eingereicht werden.

Geschichte: Einzelne Exemplare existierten in Brasilien bereits unter verschiedenen Namen, aber der Stil wurde unter diesem Namen populär, nachdem er 2015 während eines Workshops zwischen Handwerksbauern und Heimbauern im brasilianischen Bundesstaat Santa Catarina formell definiert wurde. Mit lokalen Zutaten, die gut an das warme Klima angepasst sind, hat sich der Stil in anderen Bundesstaaten Brasiliens und anderswo verbreitet und ist in Südamerika ein sehr beliebter moderner Stil - sowohl im Handel als auch bei Hausbrauwettbewerben.

Zutaten: Pilsner Malz mit Weizenmalz oder ungemälztem Weizen. Üblich ist das Kettle-Sour-Verfahren mit Lacto, gefolgt von der Gärung mit einer neutralen Bierhefe. Früchte werden in der Regel erst spät in der Gärung hinzugefügt. Frische Früchte der Saison, oft tropische Früchte. Gewürze, Kräuter und Gemüse sind fakultativ, sollten aber immer die Präsentation der Früchte unterstützen und verbessern.

Stil-Vergleich: Wie eine stärkere Berliner Weiße, aber mit frischen Früchten und ohne Brett. Weniger sauer als Lambic und Gueuze, und ohne Brett-Charakter. Ab dem Leitfaden 2021 könnte ein ähnliches Bier unter dem breiteren Stil 28C Wild Specialty Beer eingereicht werden.

Statistische Daten: Stammwürze: 9,7-11,9 °P
Endvergoren: 1,0-3,1 °P Alkohol: 4,0-5,5 %v/v
Bittere: 2-8 IBU Farbe: 4-12 EBC

Kommerzielle Beispiele: Armada Daenerys, Blumenau Catharina Sour Pêssego, Istepô Goiabêra, Itajahy Catharina Araçá Sour, Liffey Coroa Real, UNIKA Tangerina Clemenules

Tags: handwerklich hergestelltes Bier, Südamerika, Früchte, sauer, Spezialitätenbier

Neuseeländische Stile

X5. Neuseeländisches Pilsner

Vorgeschlagene Einstufung: Kategorie 12 (Pale Commonwealth Beer)

Gesamteindruck: Ein helles, trockenes, goldfarbenedes, sauber vergorenes Bier, das die charakteristischen tropischen, zitrusartigen, fruchtigen und grasigen neuseeländischen Hopfensorten aufweist. Mittlerer Körper, weiches Mundgefühl, weicher Gaumen und Abgang mit einer neutralen bis brotigen Malzbasis unterstützen dieses sehr süffige, erfrischende, hopfenbetonte Bier.

Aroma: Mittleres bis starkes Hopfenaroma, das die modernen Hopfensorten der Neuen Welt widerspiegelt und oft tropische Früchte, Zitrusfrüchte (Limette, weiße Grapefruit), Stachelbeere, Honigmelone mit einem leichten Aspekt von grünem Paprika oder Gras zeigt. Mittlere bis geringe Malzunterstützung mit einer neutralen bis brotig-kräuterigen Qualität. Sehr niedriger DMS-Wert akzeptabel, aber nicht erforderlich. Neutraler, sauberer Hefecharakter, eventuell mit einer sehr leichten Schwefelqualität. Der Hopfencharakter sollte in der Balance am stärksten ausgeprägt sein, aber ein gewisser Malzcharakter muss erkennbar sein.

Erscheinungsbild: Stroh- bis tiefgoldene Farbe, die meisten Exemplare sind jedoch gelbgolden. Im Allgemeinen ziemlich klar bis brillant; Trübung ist ein Fehler. Cremige, lang anhaltende weiße Schaumkrone.

Geschmack: Mittlere bis starke Hopfenbittere, saubere Bittere, nicht harsch, am stärksten im Abgang und bis in den Nachgeschmack hinein. Mittlerer bis starker Hopfengeschmack mit ähnlichen Merkmalen wie das Aroma (tropisch, Zitrusfrüchte, Stachelbeere, Melone, Gras). Mittlerer bis schwacher Malzgeschmack, getreidig-süß, brotig. Sauberes Gärungsprofil (Gärungsester sind ein Fehler). Trocken bis halbtrocken mit einem sauberen, weichen Abgang und einem bitteren, aber nicht scharfen Nachgeschmack. Das Malz kann einen Eindruck von Süße erwecken, aber das Bier sollte nicht wirklich süß sein. Der Abgang kann trocken sein, darf aber nicht rezent oder beißend wirken. Die Balance sollte immer bitter sein, aber der Malzgeschmack muss spürbar sein.

Mundgefühl: Mittlerer bis mittelschwerer Körper. Mittlere bis mittelhohe Karbonisierung. Die Milde ist der wichtigste Eindruck. Niemals herb oder adstringierend.

Bemerkungen: Die Hopfenaromen haben oft eine ähnliche Qualität wie viele neuseeländische Sauvignon Blanc-Weine, mit Aromen von tropischen Früchten, Gras, Melone und Limette. Wird in Neuseeland oft als Hybridstil mit einer neutralen Ale-Hefe bei kühlen Temperaturen gebraut. Die Begrenzung des Schwefelgehalts im Endprodukt ist wichtig, da er mit dem Hopfencharakter kollidieren kann.

Geschichte: Das neuseeländische Pilsner, das Mitte der 1990er Jahre von der Emerson's Brewery entwickelt wurde, hat seinen Charakter in dem Maße erweitert, wie die Zahl und die Beliebtheit der neuseeländischen Hopfensorten gestiegen ist.

Zutaten: Neuseeländische Hopfensorten wie Motueka, Riwaka, Nelson Sauvin, oft mit Pacific Jade als Bitterstoff. Andere Sorten der Neuen Welt aus Australien oder den USA können verwendet werden, wenn sie ähnliche Eigenschaften aufweisen. Helle Basismalze, Pilsner oder helle Sorten, vielleicht mit einem kleinen Anteil an Weizenmalz. Ziemlich mineralarmes Wasser, typischerweise mit mehr Chlorid als Sulfat. Reine Lagerhefe oder sehr neutrale Ale-Hefe.

Stil-Vergleich: Im Vergleich zu einem deutschen Pils nicht so rezent und trocken im Abgang mit einer weicheren, malzigeren Präsentation und einem volleren Körper. Im Vergleich zu einem tschechischen hellen Premium Lager weniger Malzkomplexität, eine sauberere Gärung. Ähnlich ausgewogen wie ein Kölsch oder ein britisches Golden Ale, aber mit einem stärkeren Hopfenaroma. Im Vergleich zu einem dieser deutschen Stile kommen neuseeländische Hopfensorten mit tropischen, zitrusartigen, fruchtigen und grasigen Eigenschaften zur Geltung, oft mit einem weißweinähnlichen Charakter. Sollte nicht so hopfig oder bitter sein wie ein IPA.

Statistische Daten:

Stammwürze: 11,0-13,8 °P	
Endvergoren: 2,3-3,6 °P	Alkohol: 4,5-5,8 %v/v
Bittere: 25-45 IBU	Farbe: 4-12 EBC

Kommerzielle Beispiele: Croucher New Zealand Pilsner, Emerson's Pilsner, Liberty Halo Pilsner, Panhead Port Road Pilsner, Sawmill Pilsner, Tuatara Mot Eureka

Tags: bitter, hell, Standard-Stärke, untergärig, hopfig, Pilsner-Familie, gelagert, Craft-Style, pazifisch