

2004 BJCP Style Guidelines

Bierbeurteilung - Zertifizierungsprogramm
Stilführer der Biersorten



Das hierzulande am häufigsten getrunkene Bier ist das "Mirau":

Nimmt die Kellnerin am Tisch die Bestellung auf, sagt der erste: "eine Stange" und alle anderen bestellen: "Mirau"!

Diese Unsitte hat dazu geführt, dass die helvetische Bierlandschaft verödete.

Das Credo der Gesellschaft zur Förderung der Biervielfalt

Die Zusammenstellung der Biersorten in Deutscher Sprache basiert auf der WebSite der Kampagne für gutes Bier e.V. <http://kgbrauereien.org/biersorten/>

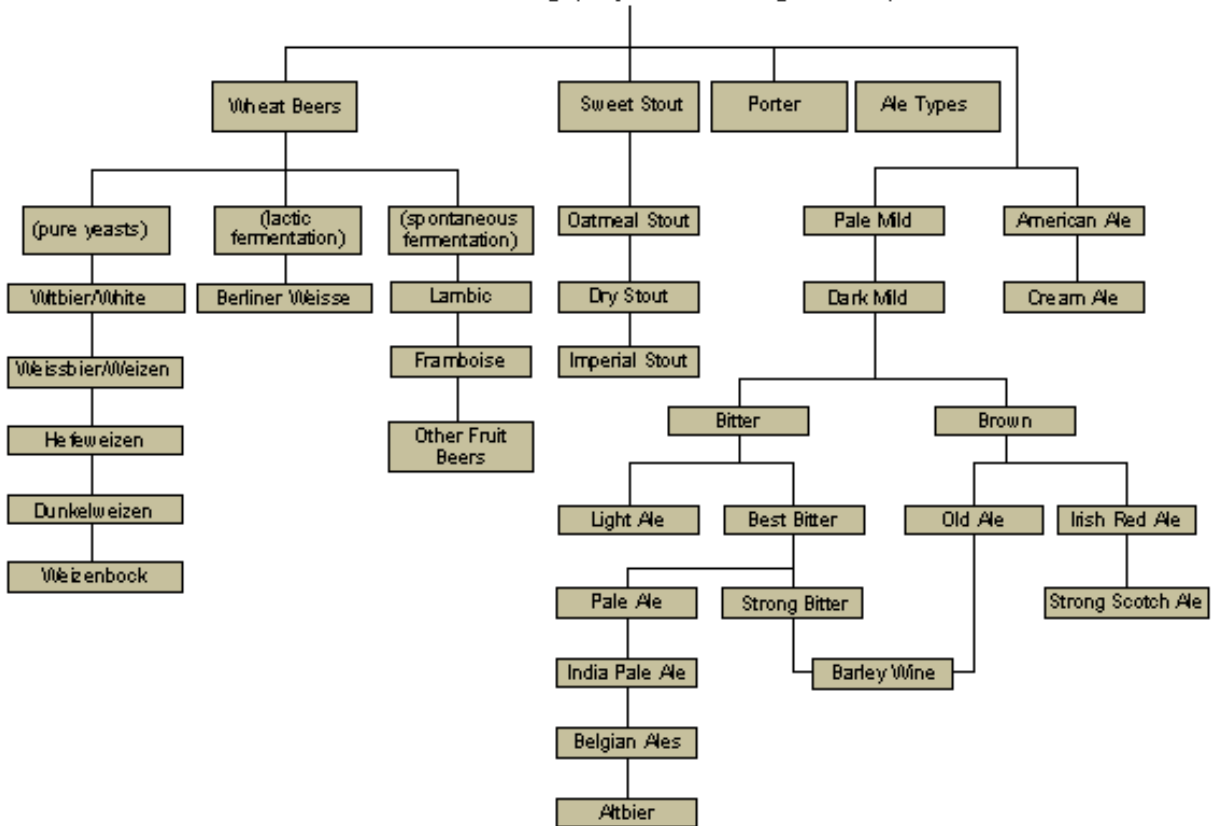
Die Originalbeschreibung stammt aus den Style Guidelines 2004 des Beer Judges Certification Program (BJCP) – weitere Informationen befinden sich unter <http://www.bjcp.org>.

Goldach im April 2012

Lukas Mosimann
lukas.mosimann@sunrise.ch

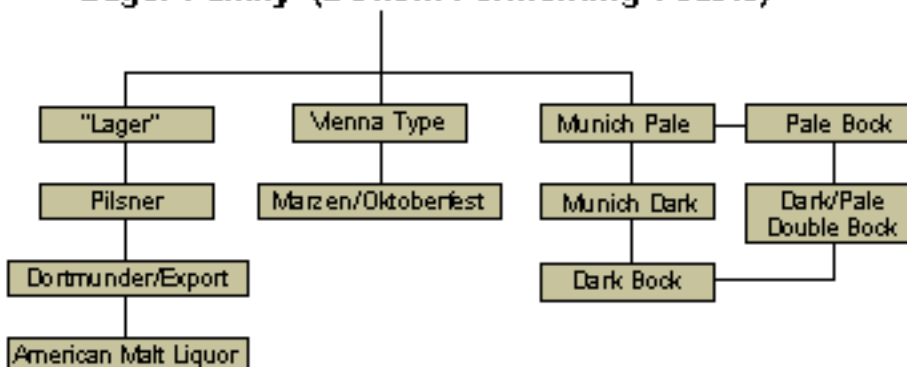
Obergärige Biere

Ale Family (Top Fermenting Yeasts)



Untergärige Biere

Lager Family (Bottom Fermenting Yeasts)



Inhaltsverzeichnis

Biersorten

1. Helle untergärige Biere

- [1A. Lite American Lager](#)
- [1B. Standard American Lager](#)
- [1C. Premium American Lager](#)
- [1D. Helles \(nach Münchner Art\)](#)
- [1E. Dortmunder Export](#)

2. Pilsner

- [2A. Deutsches Pilsner \(Pils\)](#)
- [2B. Böhmisches Pilsner](#)
- [2C. Classic American Pilsner](#)

3. Europäisches bernsteinfarbenes/dunkleres untergäriges Bier

- [3A. Wiener \(untergäriges Bier\)](#)
- [3B. Oktoberfest/Märzen](#)

4. Dunkle untergärige Biere

- [4A. Dark American Lager](#)
- [4B. Dunkel \(Münchner Art\)](#)
- [4C. Schwarzbier](#)

5. Bock

- [5A. Maibock/Heller Bock](#)
- [5B. Traditioneller Bock](#)
- [5C. Doppelbock](#)
- [5D. Eisbock](#)

6. Helle gemischte Biersorten

- [6A. Cream Ale](#)
- [6B. Blonde Ale](#)
- [6C. Kölsch](#)
- [6D. American Wheat oder Rye Beer](#)

7. Bernsteinfarbene gemischte Biere

- [7A. Norddeutsches Altbier](#)
- [7B. California Common Beer](#)
- [7C. Düsseldorfer Altbier](#)

8. English Pale Ale

- [8A. Standard/Ordinary Bitter](#)
- [8B. Special/Best/Premium Bitter](#)
- [8C. Extra Special/Strong Bitter \(English Pale Ale\)](#)

9. Scottish und Irish Ale

- [9A. Scottish Light 60/-](#)
- [9B. Scottish Heavy 70/-](#)
- [9C. Scottish Export 80/-](#)
- [9D. Irish Red Ale](#)
- [9E. Strong Scotch Ale](#)

10. American Ale

- [10A. American Pale Ale](#)
- [10B. American Amber Ale](#)
- [10C. American Brown Ale](#)

11. English Brown Ale

- [11A. Mild](#)
- [11B. Southern English Brown](#)
- [11C. Northern English Brown Ale](#)

12. Porter

- [12A. Brown Porter](#)
- [12B. Robust Porter](#)
- [12C. Baltic Porter](#)

13. Stout

- [13A. Dry Stout](#)
- [13B. Sweet Stout](#)
- [13C. Oatmeal Stout](#)
- [13D. Foreign Extra Stout](#)
- [13E. American Stout](#)
- [13F. Russian Imperial Stout](#)

14. India Pale Ale (IPA)

- [14A. English IPA](#)
- [14B. American IPA](#)
- [14C. Imperial IPA](#)

15. Deutsches Weizen- und Roggen-Bier

- [15A. Weizen/Weissbier](#)
- [15B. Dunkelweizen](#)
- [15C. Weizenstarkbier](#)
- [15D. Roggenbier](#)

16. Belgische und Französische obergärige Biere

- [16A. Witbier](#)
- [16B. Belgisches helles obergäriges Bier](#)
- [16C. Saison](#)
- [16D. Bière de Garde](#)
- [16E. Belgisches obergäriges Spezialitäten-Bier](#)

17. Saure obergärige Biere

- [17A. Berliner Weisse](#)
- [17B. Flämisches rotes obergäriges Bier](#)
- [17C. Flämisches Oud Bruin](#)
- [17D. Unverschnittenes Lambic](#)
- [17E. Gueuze \(Lambic-Verschnitt\)](#)
- [17F. Frucht Lambic](#)

18. Belgische starke obergärige Biere

- [18A. Belgisches blondes obergäriges Bier](#)
- [18B. Belgisches Dubbel](#)
- [18C. Belgisches Tripel](#)
- [18D. Belgisches goldenes starkes obergäriges Bier](#)
- [18E. Belgisches dunkles starkes obergäriges Bier](#)

19. anglo-amerikanische Starkbiere

[19A. Old Ale](#)

[19B. English Barleywine](#)

[19C. American Barleywine](#)

20. Fruchtbiere

[20A. Fruchtbiere](#)

21. Gewürz-, Kräuter, Gemüsebiere

[21A. Gewürz-, Kräuter-, Gemüsebiere](#)

[21B. Gewürztes Weihnachts-, Winterbiere](#)

22. Rauch- und holzgelagerte Biere

[22A. Klassisches Rauchbiere](#)

[22B. Anderes Rauchbiere](#)

[22C. Holzfassgelagertes Biere](#)

23. Spezialitätenbiere

[23A. Spezialitätenbiere](#)

Biersorten

(Quelle: <http://kgbrauereien.org/biersorten/>)

Die Originalbeschreibung stammt aus den Style Guidelines 2004 des Beer Judges Certification Program (BJCP) – weitere Informationen befinden sich unter www.bjcp.org. Wir danken für die freundliche Genehmigung zur Veröffentlichung dieser Inhalte.

Biersortenbeschreibungen finden sich einige wenige auf deutschen Internet-Seiten. Einige Auflistungen konzentrieren sich mehr auf Vielzahl, so werden z.B. neben den in Deutschland bekannten Biersorten auch gänzlich unbekanntes, wie Imperial Stout oder Barley Wine aufgelistet. Andere Biersortenbeschreibungen, z.B. wie die des Deutschen Brauerbundes konzentrieren sich naturgemäß auf deutsche Sorten. Hier wird allerdings neben einem objektiven und produktbezogenen Abriss auch historische und gesellschaftliche Aspekte behandelt.

BJCP ist eine U.S. amerikanische non-profit Organisation, die seit inzwischen 20 Jahren Bierprüfer für Wettbewerbe ausbildet, bzw. zertifiziert. Die Biersortenbeschreibungen stellen praktisch den Kern der Bewertungen dar. Ohne eine aussagekräftige sortengerechte Beschreibung könnte keine korrekte absolute, im besten Falle lediglich eine relative Bewertung eines Bieres stattfinden.

Die Übersetzung bewegt sich extrem nah am amerikanischen Original und weist bei den deutschen Biersorten u.U. einige Unklarheiten auf, die möglicherweise mit der Distanz zu der aktuellen Entwicklung auf dem deutschen Biermarkt zusammenhängen.

Die Liste der kommerziellen Beispiele einer Biersorte beinhalten möglicherweise Biere, die in Deutschland nicht bekannt sind.

Stand der Übersetzung:

1. Nov. 2004 – in Deutschland bekannte Biersorten
2. Anfang April 2005 – die meisten anglo-amerikanischen Biersorten
3. Mitte April 2005 – restliche Biersorten, allen voran belgische, Barleywine Variationen und Sondersorten

Wer einen gewissen Überblick über Herkunft der Sorten haben möchte, so findet sich eine Art Stammbaum unter: http://www.tufts.edu/as/ger_rus_asian/Bierseite/karte.html

Erklärungen:

USG Ursprünglich spezifisches Gewicht (in kg /Ltr.)

EVG Endvergärungsgrad (in kg /Ltr.)

IBU International Bitter Units – Bittereinheiten

SRM Standard Reference Method – Methode zur Messung der Bierfarbe

ABV % Alk. Vol.

USG – in Deutschland wird die „Original-Stärke“ des Bieres in der Regel in Grad Plato gemessen. Grad Plato bezeichnet den Anteil an Trockensubstanz (gemessen in g pro Ltr.) in einer Flüssigkeit und ist Maßstab, wie stark dieses Bier ursprünglich eingebraut wurde.

SRM – Standard Reference Method – die hier angegebene Methode findet in Deutschland in der Regel keine Anwendung. Hier wird prinzipiell Helligkeit, bzw. Bierfarbe nach EBC gemessen. Verhältnis SRM : EBC ca. 1 : 2.

In den folgenden Übersetzungen kommt die Beschreibung „appetitverderbend“ hin und wieder vor. Der Originalbegriff im Englischen ist „Cloying“ und bedeutet vom Grundsatz her (geschmacklich) zuviel, dass es (fast) widerlich wirkt, in der Regel handelt es sich dann um eine so aufdringliche Süße, dass diese abstoßend wirkt.

Weiterhin taucht hin und wieder der Begriff „kontinental-europäische (Hopfensorten/Malze)“ auf. Speziell im U.S. amerikanischen Sprachgebrauch wird sehr explizit zwischen britischen und europäischen (außer britischen – im englischen lediglich: continental) Zutaten unterschieden.

1. Helle untergärige Biere

1A. Lite American Lager

(Quelle: <http://www.bjcp.org/2008styles/style01.php>)

Aroma: Leichtes bis nicht vorhandenes Malzaroma, u.U. kann ein leichtes getreideartiges, süßes oder maisartiges Aroma vorkommen. Ein Hopfenaroma kann von nicht vorhanden bis leicht, etwas würzig oder blumig variieren. Geringe Mengen eines Hefecharakters (grüner Apfel, Dimethylsulfid oder Fruchtaroma) sind optional und akzeptabel. Kein Diacetyl.

Optik: Sehr hell strohfarben bis helles Gelb. Weiße, üppige Schaumkrone – selten länger haltbar. Sehr klar.

Geschmack: Klarer und trockener Geschmack mit leichten Anklängen von Süße. Hopfengeschmack von nicht bis wenig vorhanden. Die geschmackliche Ausgewogenheit kann von leicht malzig bis leicht bitter variieren, entfernt sich allerdings nicht sehr weit von einem neutralen Geschmack. Hoher Kohlensäuregehalt, kann eine leichte Säureempfindung und etwas Trockenheit hervorrufen. Kein Fruchtgeschmack.

Mundgefühl: Ein sehr leichter Körper durch den Einsatz von malzalternativen Zutaten, wie z.B. Mais oder Reis. Sehr hoher Kohlensäuregehalt, fast prickelndes Zungengefühl. Kann wässrig wirken.

Gesamteindruck: Sehr erfrischend und durstlöschend.

Kommentierung: Niedrigerer Stammwürze und geringerer Kaloriengehalt als andere internationalen untergärigen Standardbiere. Ein ausgeprägter Geschmack sollte als Fehler angesehen werden. Dieser Typ ist darauf ausgelegt den breitest möglichen Konsumentengeschmack zu treffen.

Zutaten: Zwei- oder sechsreihige Gerste mit einem hohen Anteil an Reis oder Mais (bis zu 40%).

Messwerte:

USG	EVG	IBU	SRM	ABV
1,030 – 1,040	0,998 – 1,008	8 – 12	2 – 3	3,2 – 4,2%

Kommerzielle Beispiele:

Miller Lite, Bud Light, Coors Light, Amstel Light

1B. Standard American Lager

(Quelle: <http://www.bjcp.org/2008styles/style01.php>)

Aroma: Leichtes bis nicht vorhandenes Malzaroma, u.U. kann ein leichtes getreideartiges, süßes oder maisartiges Aroma vorkommen. Ein Hopfenaroma kann von nicht vorhanden bis leicht, etwas würzig oder blumig variieren. Geringe Mengen eines Hefecharakters (grüner Apfel, Dimethylsulfid oder Fruchtaroma) sind optional und akzeptabel. Kein Diacetyl.

Optik: Sehr hell strohfarben bis helles Gelb. Weiße, üppige Schaumkrone – selten länger haltbar. Sehr klar.

Geschmack: Klarer und trockener Geschmack mit leichten Anklängen von Süße. Hopfengeschmack von nicht bis wenig vorhanden. Die geschmackliche Ausgewogenheit kann von leicht malzig bis leicht bitter variieren, entfernt sich allerdings nicht sehr weit von einem neutralen Geschmack. Hoher Kohlensäuregehalt kann eine leichte Säureempfindung und etwas Trockenheit hervorrufen. Kein Fruchtgeschmack.

Mundgefühl: Ein leichter Körper durch den Einsatz von malzalternativen Zutaten, wie z.B. Mais oder Reis. Sehr hoher Kohlensäuregehalt, fast prickelndes Zungengefühl.
Gesamteindruck: Sehr erfrischend und durstlöschend.

Kommentierung: Ein ausgeprägter Geschmack ist als Fehler anzusehen. Dies ist ein Bier im Sinne eines internationalen Stils, sowie eine Reihe von untergärigen Standardbieren verschiedener Länder.

Zutaten: Zwei- oder sechsreihige Gerste mit einem hohen Anteil an Reis oder Mais (bis zu 40%).

Messwerte:

USG	EVG	IBU	SRM	ABV
1,040 – 1,050	1,004 – 1,010	8 – 15	2 – 4	4,2 – 5,1%

Kommerzielle Beispiele:

Miller High Life, Budweiser, Kirin Lager, Molson Golden, Corona Extra, Foster's Lager

1C. Premium American Lager

(Quelle: <http://www.bjcp.org/2008styles/style01.php>)

Aroma: Leichtes bis nicht vorhandenes Malzaroma, u.U. kann ein leichtes getreideartiges, süßes oder maisartiges Aroma vorkommen. Ein Hopfenaroma kann von nicht vorhanden bis leicht, etwas würzig oder blumig variieren. Geringe Mengen eines Hefecharakters (grüner Apfel, Dimethylsulfid oder Fruchtaroma) sind optional und akzeptabel. Kein Diacetyl.

Optik: Sehr hell strohfarben bis helles Gelb. Weiße, üppige Schaumkrone – selten länger haltbar. Sehr klar.

Geschmack: Klarer und trockener Geschmack mit leichten Anklängen von Süße. Hopfengeschmack von nicht bis wenig vorhanden. Die geschmackliche Ausgewogenheit kann von leicht malzig bis leicht bitter variieren, entfernt sich allerdings nicht sehr weit von einem neutralen Geschmack. Hoher Kohlensäuregehalt kann eine leichte Säureempfindung und etwas Trockenheit hervorrufen. Kein Diacetyl. Kein Fruchtgeschmack.

Mundgefühl: Ein mittel-leichter Körper durch den Einsatz von malzalternativen Züaten, wie z.B. Mais oder Reis. Sehr hoher Kohlensäuregehalt, fast prickelndes Zungengefühl.

Gesamteindruck: Sehr erfrischend und durstlöschend, allerdings ein wenig mehr körperbetont als Standard- oder Light-American Lager Typen.

Kommentierung: Premium American Lager Biere haben in der Regel weniger malzalternative Zusätze, wie Reis oder Mais im Vergleich zu den Standard- oder Light-Typen. Ein ausgeprägter Geschmack ist als Fehler anzusehen, allerdings ist hier mehr Geschmack festzustellen als bei den anderen zwei Typen. Die Premium-Kategorie beinhaltet eine breite Auswahl an international vermarkteten Bieren von den höherwertig angebotenen amerikanischen Produkten bis hin zu typischen „Importbieren in der grünen Flasche“.

Zutaten: Zwei- oder sechsreihige Gerste mit einem gewissen Anteil an Reis oder Mais (bis zu 25%).

Messwerte:

USG	EVG	IBU	SRM	ABV
1,046 – 1,056	1,008 – 1,012	15 – 25	2 – 6	4,7 – 6,0%

Kommerzielle Beispiele:

Miller Genuine Draft, Michelob, Coors Extra Gold, Heineken, Beck's, Stella Artois, Singha

1D. Helles (nach Münchner Art)

(Quelle: <http://www.bjcp.org/2008styles/style01.php>)

Aroma: Süß und getreideartig, saubere Malzaromen sind vorherrschend. Kann auch ein sehr leichtes Edelhopfenaroma haben, sowie etwas DMS (Dimethylsulfid) im Hintergrund aufweisen (entstammt wohl dem Pilsner Malz). Kein Ester oder Diacetyl erwünscht.

Optik: Farblich mittleres Gelb bis helles Gold, klar, cremige weiße Schaumkrone.

Geschmack: Etwas süß, malziges Profil. Getreide- und Malzgeschmack ist vorherrschend, mit niedriger bis niedrig-mittlere Hopfenbittere, die den Malzgaumen etwas ausbalanciert. Sehr leichter Hopfengeschmack akzeptabel. Im Abgang und Nachgeschmack malzig. Sauber, kein Fruchtester, kein Diacetyl.

Mundgefühl: Mittlerer Körper, mittlerer Kohlensäuregehalt, sanfte Malznote, etwas astringierend.

Gesamteindruck: Malzig, aber endvergoren.

Geschichte: Einst in München 1895 bei der Spaten Brauerei durch Gabriel Sedlmayr entstanden, um mit den Pilsner-Typen konkurrieren zu können.

Kommentierung: In Abgrenzung zu Pilsner, allerdings so wie sein Verwandter das Münchner Dunkel, ist Helles ein Bier mit Malzakzent, aber nicht betont süß. Der Malzgeschmack mit etwas unterschwelliger Hopfenbittere ist typisch.

Zutaten: Moderat kalkhaltiges Wasser, Pilsner Malze, deutsche Edelhopfensorten.

Messwerte:

USG	EVG	IBU	SRM	ABV
1,045 – 1,051	1,008 – 1,012	16 – 22	3 – 5	4,7 – 5,4%

Kommerzielle Beispiele:

Hacker-Pschorr Münchner Helles, Paulaner Premium Lager, Spaten Premium Lager, Andechser Hell, Augustiner Lagerbier Hell, Weihenstephaner Original, Stoudt's Gold Lager

1E. Dortmunder Export

(Quelle: <http://www.bjcp.org/2008styles/style01.php>)

Aroma: Niedriges bis mittleres Edelhopfenaroma (deutsche oder tschechische Sorten). Moderates Malzaroma, kann getreideartig bis süßlich sein. Kann anfänglich ein etwas schwefeliges Aroma haben (vom Wasser und/oder von der Hefe), etwas Dimethylsulfid im Hintergrund ist möglich. Kein Diacetyl erwünscht.

Optik: Helles bis tiefes Gold, klar, mit einer haltbaren weißen Schaumkrone.

Geschmack: Weder Malz noch Hopfen dominieren, allerdings sind beide gut ausbalanciert und mit einem Hauch von Süße versehen, sodass ein sanftes und erfrischendes Bier entsteht. Die Ausgewogenheit zwischen Malz und Hopfen bleibt bis zum Abgang, Hopfenbittere verbleibt im Nachgeschmack (allerdings gibt es einige Biere dieses Typs, die süßlich im Nachgeschmack sind). Sauber, kein Fruchter, kein Diacetyl erwünscht. Etwas mineralischer Anklang kann vom Wasser her stammen. Mundgefühl: Mittlerer Körper, mittlerer Kohlensäuregehalt.

Gesamteindruck: Ausgewogenheit ist das herausragendste Merkmal an dieser Sorte. Ein Malzprofil eines Hellen und einem Hopfencharakter ähnlich wie das eines Pilsner, ist diese Sorte etwas gehaltvoller als die beiden anderen. Ein harter, mineralischer Geschmack durch das Wasser ist typisch.

Geschichte: Die Biersorte ist typisch für die Gegend um Dortmund. (...)

Kommentierung: Etwas stärker eingebraut als andere helle untergärige Biere, bietet diese Sorte einen soliden malzbetonten Körper und einhergehend eine unterschwellige Malznote, um die sulfat-betonte Hopfenbittere zu ergänzen. Die Bezeichnung Export entstammt der Steuergesetzgebung und ist nicht zwingend synonym mit einem Dortmunder-Stil. Bier kann auch in anderen deutschen Regionen auf Export-Stärke hin gebraut und auch so bezeichnet werden.

Zutaten: Mineralhaltiges Wasser mit hohen Anteilen an Sulfaten, Kalk und Chloriden. Deutscher und tschechischer Edelhopfen, Pilsner Malz und deutsche untergärige Hefe.

Messwerte:

USG	EVG	IBU	SRM	ABV
1,048 – 1,056	1,010 – 1,015	23 – 30	4 – 6	4,8 – 6%

Kommerzielle Beispiele:

DAB Export, Dortmunder Union Export, Dortmunder Kronen, Ayinger Jahrhundert, Great Lakes Dortmunder Gold, Saratoga Lager, Dominion Lager, Gordon Biersch Golden Export

2. Pilsner

2A. Deutsches Pilsner (Pils)

(Quelle: <http://www.bjcp.org/2008styles/style02.php>)

Aroma: Hat einen leicht getreideartigen Malzcharakter (manchmal ähnlich wie ein Butterkeks), sowie auffallend blumige und würzige Edelhopfennoten. Sauber, kein Fruchtester, kein Diacetyl. Kann ein anfänglich schwefeliges Aroma haben (entstammt dem Wasser und/oder der Hefe), etwas Dimethylsulfid im Hintergrund möglich (möglicherweise vom Pilsner Malz).

Optik: Strohfarben bis helles Gold, brillant bis sehr klar, mit einer langanhaltenden, cremigen weißen Schaumkrone.

Geschmack: Gerade und bitter, mit einem trockenem bis halbtrockenem Abgang. Moderate bis moderat niedrige, allerdings gut vergorene Malzsüße. Etwas getreideartiger Geschmack und Malzsüße ist akzeptabel. Hopfenbittere dominiert beim Geschmack und verbleibt bis zum Abgang, sowie im Nachgeschmack. Der Hopfengeschmack kann schwach oder stark ausgeprägt sein, sollte aber immer aus deutschen Edelhopfensorten entstammen. Sauber, kein Fruchtester, kein Diacetyl.
Mundgefühl: Mittlerer bis leichter Körper, mittlere bis hohe Kohlensäure.

Gesamteindruck: Gerade, sauber, erfrischendes Bier, dass ausschließlich aus deutschen Edelhopfensorten gebraut werden sollte. Wird durch Sulfate des Wassers akzentuiert.

Geschichte: Diese Sorte ist eine Kopie des böhmischen Pilsners angepasst auf deutsche Brauverhältnisse.

Kommentierung: Trockener und gerader als ein böhmisches Pilsner mit einer Bittere, die tendentiell länger verbleibt (bis in den Nachgeschmack), bedingt durch einen höheren Endvergärungsgrad und einem höheren Sulfatgehalt im Wasser. Körper und Farbe ist heller als die böhmische Variante, sollte auch mehr Kohlensäure aufweisen. Moderne Beispiele eines deutschen Pilsner sind eher heller, trockener im Abgang, sowie bitterer, je mehr man von Süden nach Norden geht.

Zutaten: Pilsner Malze, deutsche Hopfensorten (besonders die Edelhopfensorten der Anbaugebieten Hallertau, Tettnang und Spalt), mittleres sulfat-haltiges Wasser, deutsche untergärrige Hefe.

Messwerte:

USG	EVG	IBU	SRM	ABV
1,044 – 1,050	1,008 – 1,013	25 – 45	2 – 5	4,4 – 5,2%

Kommerzielle Beispiele:

Bitburger, Warsteiner, König Pilsener, Jever Pils, Holsten Pils, Spaten Pils, Victory Prima Pils, Brooklyn Pilsner

2B. Böhmisches Pilsner

(Quelle: <http://www.bjcp.org/2008styles/style02.php>)

Aroma: Üppiges Bouquet mit komplex malzigen und würzigen Noten des Saazer Hopfens. Etwas Diacetyl ist akzeptabel, sollte aber nicht vordergründig sein. Sonst sauber, kein Fruchtester.

Optik: Sehr helles Gold bis tief, fast "verbranntes" Gold, brillant bis sehr klar, mit einer dichten, langanhaltender cremigen Schaumkrone.

Geschmack: Reichhaltig komplexe Malznote mit einer auffallenden, aber sonst sanften und runden Bittere des Saazer Hopfens. Etwas Diacetyl ist akzeptabel, sollte aber nicht im Vordergrund sein. Sauber, kein Fruchtester.

Mundgefühl: Mittlerer Körper (wenn Diacetyl vorhanden, kann es auch etwas voller im Körper wirken), mittlerer Kohlensäuregehalt.

Gesamteindruck: Gerade, komplex, rund, aber erfrischend.

Geschichte: Erstmals 1842 gebraut, war dieser Typ das erste original klar und hell gebraute Bier. Kommentierung: Malz aus mährischer Gerste und eine Dekoktionsmaische wird für den üppigen und malzigen Charakter angewandt. Saazer Hopfen und niedriger Sulfatgehalt, Wasser mit wenig Kalkgehalt beschenken dieser Sorte ein auffallend sanftes und rundes Hopfenprofil. Traditionelle Hefe kann hin und wieder Diacetylnoten hervorbringen. Dextrine für zusätzlichen Körper, sowie ein gewisser Diacetylgehalt sorgen für Vollmundigkeit.

Zutaten: weiches Wasser mit niedrigem mineralisches Gehalt, Saazer Hopfen, mährisches Gerstenmalz, tschechische untergärige Hefe.

Messwerte:

USG	EVG	IBU	SRM	ABV
1,044 – 1,056	1,013 – 1,017	35 – 45	3,5 – 6	4,2 – 5,4%

Kommerzielle Beispiele:

Pilsner Urquell, Budweiser Budvar (Czechvar in the US), Czech Rebel, Staropramen, Gambrinus Pilsner, Dock Street Bohemian Pilsner

2C. Classic American Pilsner

(Quelle: <http://www.bjcp.org/2008styles/style02.php>)

Aroma: Niedriges bis mittleres getreideartiges, maisartiges Aroma. Etwas süße Malzigkeit kann auffallen (allerdings sind reisbasierende Biere eher neutral). Mittleres bis moderat hohes Hopfenaroma, oft klassische Edelhopfensorten. Sauberer untergäriger Charakter mit keiner Fruchtnote und keinem Diacetyl. Etwas Dimethylsulfid ist akzeptabel.

Optik: Gelbe bis tief goldene Farbe. Üppige, langanhaltende weiße Schaumkrone. Sehr klar.

Geschmack: Moderat bis moderate hohe Malznote ähnlich wie kontinental-europäischen Pilsner, allerdings geschmacklich nicht so intensiv, da oft bis zu 30% Malzersatzstoffe, wie Reis oder Maisflocken eingesetzt werden. Im Geschmack etwas maisartig (durch den Einsatz von Mais), welches zu einer Ausbalancierung des Hopfengeschmacks führt. Reisbasierende Biere sind etwas klarer/bissiger, trockener, bzw. es fehlt der sonst übliche Maisgeschmack. Mittlerer bis viel Hopfengeschmack durch den Einsatz von Edelhopfen (Hopfengabe entweder in der späten Kochphase, bzw. beim Ausschlagen oder durch Hopfung der Vorderwürze). Im Nachgeschmack sollte keine unangenehme Bittere auffallen. Keine Fruchtnote, bzw. Diacetyl. Das Bier sollte sanft im Geschmack und ausreichend gelagert worden sein.
Mundgefühl: Mittlerer Körper und reichhaltiges, cremiges Mundgefühl. Mittlere bis hohe Kohlensäure.

Gesamteindruck: Ein ausdrucksstarkes Pilsner, was es durchaus mit den europäischen Pilsner aufnehmen könnte. Zutaten basieren auf den üblichen nordamerikanischen Getreidetypen, bzw. den Hopfensorten, die deutsche Brauer in ihren Anfängen in den U.S.A. benutzt haben. Erfrischend, allerdings mit einem auffallend besserem Malz- und Hopfencharakter als andere helle amerikanische Standardbiere. Der Einsatz von Mais verleiht diesem Bier eine auffällige getreideartige Süße. Der Einsatz von Reis schafft einen bissig/klarerer, eher neutralen Charakter.

Geschichte: Dies ist eine Version des Pilsners, die in den U.S.A. basierend auf den mitgebrachten Methoden und Hefestämmen der deutschen Einwanderer hergestellt wurde. Diese nutzen die Zutaten, die in Nordamerika zur Verfügung standen, um eine einzigartig andere Version des bekannten Pilsners entstehen zu lassen. Diese Biersorte ist mit der Prohibition ausgestorben und wurde durch das Engagement einiger Hobby-, bzw. Gasthausbrauer wieder eingeführt.

Kommentierung: Das klassische amerikanische Pilsner wurde vor und nach der Prohibition ganz unterschiedlich gebraut. Ein ursprünglich spezifisches Gewicht von 1,050 bis 1,060 war vor der Prohibition üblich, nach der Prohibition lagen diese Werte eher bei 1,044 bis 1,048. Entsprechende Werte für Bittere fielen von vor der Prohibition von 30-40 auf 25-30 danach.

Zutaten: Sechszellige Gerste und ca. 20 bis 30% Maisflocken werden eingesetzt, um den hohen Eiweißgehalt zu mildern. Einheimische amerikanische Hopfensorten, so wie Clusters und traditionelle kontinental-europäische Edelhopfen oder moderne Kreuzungen aus Edelhopfensorten (Ultra, Liberty, Crystal) sind ebenfalls adequat. Moderne amerikanische Hopfensorten wie Cascade sind nicht angebracht. Sehr mineralisches Wasser kann den Geschmack rau wirken lassen, bzw. den Nachgeschmack negativ beeinflussen (wirkt hart).

Messwerte:

USG	EVG	IBU	SRM	ABV
1,044 – 1,060	1,010 – 1,015	25 – 40	3 – 6	4,5 – 6,0%

Kommerzielle Beispiele:

Hin und wieder in einigen U.S. amerikanischen Gasthausbrauereien erhältlich

3. Europäisches bernsteinfarbenes/dunkleres untergäriges Bier

3A. Wiener (untergäriges Bier)

(Quelle: <http://www.bjcp.org/2008styles/style03.php>)

Aroma: Moderat reichhaltiges Malzaroma (rührt von Wiener oder Münchner Malzen her). Ein leichtes toastartiges Malzaroma möglich, ähnlich, aber nicht so hervorstechend wie beim einem (Oktober-)Festbier. Sauberer untergäriger Charakter, kein Fruchtester oder Diacetyl. Edelhopfenaroma niedrig bis nicht vorhanden. Ein karamelartiges Aroma ist nicht erwünscht.

Optik: Leicht rötlich bernsteinfarben bis kupferfarben. Bestechend klar. Üppige, beige langanhaltende Schaumkrone.

Geschmack: Sanft elegante Malzkomplexität im Vordergrund mit einer soliden Hopfenbittere, um einen ausgewogenen Abgang zu ermöglichen. Etwas toastartigen Charakter durch den Einsatz von Wiener Malz. Keinen Röst- oder karamellartigen Geschmack. Eher trockenen Abgang, Malz- und Hopfengeschmack im Nachgeschmack. Edelhopfen wenig bis nicht präsent.

Mundgefühl: Mittel-leicht bis mittleren Körper, mit einer sanften Cremigkeit. Moderater Kohlensäuregehalt. Sanft und moderat gerader Abgang. Kann etwas alkoholbedingte Wärme ausstrahlen.

Gesamteindruck: Charakteristisch ist die sanfte, elegant Malzart, die im Abgang trocken ausklingt.

Geschichte: Anton Dreher hat ein als Original eingestuftes bernsteinfarbenes untergäriges Bier kurz nach der Isolierung der untergärigen Hefe entwickelt. Dieser Biertyp ist an seinem Entstehungsort fast ausgestorben, allerdings existiert dieser Biersorte weiterhin in Mexico, den österreichische Siedler in Form eines ähnlichen Biertyps in dieses Land brachten. Unglücklicherweise nutzen die meisten modernen Varianten dieser Biersorte verschiedene anderen Zutaten, die die reichhaltige Malzkomplexität des Originaltyps nicht voll herausbringen. Diese Sorte wird hauptsächlich durch den Einsatz des Wiener Malztyps charakterisiert, vom Typ her eher leichter als ein Festbier und doch bewusst in Richtung Malzbetonung ausgelegt.

Kommentierung: Die U.S. amerikanischen Versionen dieser Biersorte sind eher stärker, trockener und bitterer, während die europäischen Typen eher süßlich sind. (...).

Zutaten: Wiener Malz ist verantwortlich für das leicht toastartige, komplexe, melanoidin-typische Malzprofil. Ähnlich wie beim Festbier, sollte nur das beste Qualitätsmalz eingesetzt. Weiterhin sollten auch nur europäische (nicht englische) Hopfensorten eingesetzt werden (am besten Edelhopfensorten). Moderat hartes, kalkhaltiges Wasser. Diese Sorte kann durchaus den Einsatz von Karamelmalz, sowie auch andere dunklere Malzsorten vertragen, um Farbe und Süße zu erhöhen, allerdings sollte der Einsatz nicht zu einem erhöhten Aroma, bzw. im letzteren Fall zu Röstaromen führen.

Messwerte:

USG	EVG	IBU	SRM	ABV
1,046 – 1,052	1,010 – 1,014	18 – 30	10 – 16	4,5 – 5,7%

Kommerzielle Beispiele:

(...), Gösler Dark, Noche Buena, Negra Modelo, Samuel Adams Vienna Style Lager, Old Dominion Aviator Amber Lager, Gordon Biersch Vienna Lager, Capital Wisconsin Amber

3B. Oktoberfest/Märzen

(Quelle: <http://www.bjcp.org/2008styles/style03.php>)

Aroma: Reichhaltiges Malzaroma (rührt von Wiener und/oder Münchner Malz her). Ein leichtes toastartiges Malzaroma ist oft vordergründig. Sauber untergäriges Aroma, kein Fruchtester oder Diacetyl. Kein Hopfenaroma. Karamelnote ist nicht erwünscht.

Optik: Dunkles Gold bis tief orange-rote Farbe. Auffallend klar mit einer haltbaren Schaumkrone.
Geschmack: Anfängliche malzige Süße, allerdings ist der Abgang moderat trocken. Malzbetonung mit toastartigen Elementen. Hopfenbittere ist moderat, Edelhopfennoten niedrig bis nicht präsent. Malzlastig, allerdings ist der Abgang nicht süß. Auffälliger Karamel- oder Röstgeschmack ist nicht erwünscht. Sauber untergäriger Charakter, kein Diacetyl und kein Fruchtester.

Mundgefühl: Mittlerer Körper, cremige Konsistenz und mittlerer Kohlensäuregehalt. Sanft, Endvergoren. Abgang ausgewogen und „macht Lust auf mehr“.

Gesamteindruck: Sanft, sauber, eher reichhaltig, mit einem auffallend tiefem malzigem Charakter. Dies ist einer der klassischen malzbetonten Biersorten, mit einer Malzigkeit, die oft als sanft, komplex und elegant bezeichnet wird, aber nie appetitverderbend.

Geschichte: Das Original wird Gabriel Sedlmayr zugeschrieben, basierend auf einer Abwandlung des Wiener Stils. Üblicherweise wird diese Sorte im Frühling als Signal für das Ende der traditionellen Brauzzeit gebraut. Aufbewahrt in Felsenkellern während der warmen Sommermonate, wird es im Herbst im Rahmen von traditionellen Festen angeboten.

Kommentierung: Die Bandbreite der Versionen dieses Biertyps erstreckt sich von goldfarben (ähnlich wie starkes Helles) bis orange-bernsteinfarben mit einem toastartigen Malzcharakter. (...) Festbiere sind Biere zu besonderen Anlässen und sind in der Regel stärker als andere Biersorten dieser Richtung.

Zutaten: Der Einsatz von Malzsorten variiert, allerdings ist Wiener Malz oft die Basis für diesen Biertyp. Münchner Malz, Pilsner Malz und möglicherweise Kristallmalz können auch zum Einsatz kommen. Alle Malze sollten aus der besten zweizeiligen (Sommer)Gerste hergestellt werden. Kontinental-europäischer Hopfen, besonders Edelhopfensorten sind am authentischsten. Etwas alkalisches Wasser (bis zu 300 „parts per million“) mit einem auffälligen Kalkgehalt sind wünschenswert. Eine Dekoktionsmaische kann bei der Entwicklung eines üppigen Malzprofils helfen.

Messwerte:

USG	EVG	IBU	SRM	ABV
1,050 – 1,056	1,012 – 1,016	20 – 28	7 – 14	4,8 – 5,7%

Kommerzielle Beispiele:

Paulaner Oktoberfest, Hacker-Pschorr Original Oktoberfest, Ayinger Oktoberfest-Märzen, Hofbräu Oktoberfest, Spaten Oktoberfest, Eggenberger Märzen, Goose Island Oktoberfest, Capital Oktoberfest, Gordon Biersch Märzen, Samuel Adams Oktoberfest (etwas untypisch wegen der späten Hopfengabe)

4. Dunkle untergärige Biere

4A. Dark American Lager

(Quelle: <http://www.bjcp.org/2008styles/style04.php>)

Aroma: Wenig bis kein Malzaroma. Mittel-niedriges bis kein Röst-, bzw. Karamellaroma. Das Hopfenaroma kann von neutral bis leicht würzig oder blumig reichen. Leichter Hefecharakter (grüner Apfel, Dimethylsulfid oder Fruchtnote). Kein Diacetyl.

Optik: Dunkel-bernstein bis dunkelbraun, sehr klar und mit Rubinreflexen. Die Schaumkrone hat eine leichte Bräune und ist nicht lange haltbar.

Geschmack: Moderat säuerlich-bissig mit etwas Süße. Mittel-niedrige bis keine Karamell- und/oder Röstgeschmäcker (kann Anklänge von Kaffee, Melasse der Kakao haben). Hopfengeschmack rangiert von wenig bis nicht vorhanden. Kein Diacetyl. Kann eine sehr leichte Fruchtnote haben. Verbrannte Noten oder ein moderat starker gerösteter Malzgeschmack stellen einen Fehler dar.

Mundgefühl: Leichter bis fast mittlerer Körper. Sanft, trotz der hohen Kohlensäure.

Gesamteindruck: Eine etwas süßere Version eines Standard-, bzw. Premium untergärigem amerikanischen Typs untergäriges Bier mit etwas mehr Körper und Geschmack.

Kommentierung: Diese Kategorie stellt eine breite Gruppe von internationalen untergärigen Bieren dar, die etwas dunkler sind und nicht ausgeprägt bitter, bzw. röstbitter sein sollten.

Zutaten: Zwei- oder sechszeilige Gerste, Mais oder Reis. Moderater Einsatz von Karamell- oder dunkleren Malzen. Einsatz von färbenden Zutaten ist möglich.

Messwerte:

USG	EVG	IBU	SRM	ABV
1,044 – 1,056	1,008 – 1,012	8 – 20	14 – 22	4,2 – 6,0%

Kommerzielle Beispiele:

Dixie Blackened Voodoo, Shiner Bock, San Miguel Dark, Beck's Dark, Saint Pauli Girl Dark, Warsteiner Dunkel, Crystal Diplomat Dark Beer

4B. Dunkel (Münchener Art)

(Quelle: <http://www.bjcp.org/2008styles/style04.php>)

Aroma: Reichhaltige Münchener Malz-Süße, eher wie Brotkruste (und manchmal wie Toast). Anklänge von Schokolade, Nüssen, Karamel und Toffee sind akzeptabel. Kein Fruchtester oder Diacetyl sollte vorkommen, allerdings ist ein leichtes Edelhopfenaroma in Ordnung.

Optik: Tiefkupferfarben bis dunkelbraun, oft mit einem kleinen rötlichen Schimmer. Cremige, hell bis mittel braungetönte Schaumkrone. Normalerweise klar, allerdings existieren auch trübe unfiltrierte Versionen.

Geschmack: Wird durch das komplexe Geschmackprofil des Münchener Malzes dominiert, melanoidin-lastig, leicht erinnernd an Brotkruste. Der Geschmack kann moderat süß sein, allerdings sollte es nicht üppig, bzw. appetitverderbend sein. Anklänge von Karamel, Schokolade, Toast und Nussaroma kann im Hintergrund vorhanden sein. Verbrannte und bittere Anklänge des Röstmalzes sind nicht erwünscht, genauso wie eine auffällige Karamelnote des Kristallmalzes nicht erwünscht ist. Hopfenbittere ist moderat niedrig, aber erkennbar, ausgewogen, aber in Richtung Malzaroma ausgelegt. Edelhopfengeschmack niedrig bis nicht erkennbar. Der Nachgeschmack bleibt malzig, allerdings kann die Hopfenbittere stärker herauskommen in einem halbtrockenem Abgang. Sauber untergäriger Charakter, kein Fruchtester, kein Diacetyl.

Mundgefühl: Mittlerer bis voller Körper, mit einem soliden, süßlichbetonten Mundgefühl, ohne schwer und appetitverderbend zu wirken. Moderate Kohlensäure. Kann leicht astringierend sein und einen leicht alkoholisch wärmenden Effekt haben.

Gesamteindruck: Charakteristisch ist die Tiefe und Komplexität des Münchener Malzes, sowie den begleitenden Melanoidinen. Reichhaltiges Münchener Aroma, aber nicht so intensiv wie ein Bock oder so röstlastig wie ein Schwarzbier.

Geschichte: Dies ist der klassische untergärige Münchener Bierstil, der auch durch das moderat kalkhaltige Wasser als ein dunkleres und malz-akzentuiertes Bier entwickelt wurde.

Kommentierung: Unfiltrierte Typen aus Deutschland können wie flüssiges Brot schmecken, die hefelastige und bodenständige Komplexität haben, die man sonst nicht in filtrierten Typen findet.

Zutaten: Die Malzgabe besteht in der Regel aus deutschem Münchener Malz (in einigen Fällen bis zu 100%), wobei deutsches Pilsner Malz auch zum Einsatz kommen kann. Sehr kleine Mengen von Kristallmalz kann Süße und Farbe beisteuern, allerdings sollten dies sehr verhalten eingesetzt werden, um keine zu üppige Süße zu kreieren. Eine sehr kleine Menge von Röstmalzen kann genutzt werden (so wie Carafa oder Schokoladenmalz), nur allerdings um die Farbe aufzuwerten – dies sollte keinen Effekt auf den Geschmack haben. Deutscher Edelhopfen und deutsche untergärige Hefe sollte eingesetzt werden. Moderat kalkhaltiges Wasser. Dekoktionsmaische gut, um den Malzcharakter zu ergänzen und Farbe zu verbessern.

Messwerte:

USG	EVG	IBU	SRM	ABV
1,048 – 1,056	1,010 – 1,016	18 – 28	14 – 28	4,5 – 5,6%

Kommerzielle Beispiele:

Ayinger Altbayrisch Dunkel, Hacker-Pschorr Alt Munich Dark, Paulaner Alt Münchener Dunkel, Weltenburger Kloster Barock-Dunkel, Penn Dark Lager, Capital Munich Dark, Harpoon Munich-type Dark Beer, Gordon Biersch Dunkels, Dinkel Acker Dark

4C. Schwarzbier

(Quelle: <http://www.bjcp.org/2008styles/style04.php>)

Aroma: Niedriges bis moderates Malzaroma, niedrige aromatische Süße und/oder Anklänge von Röstmalz. Der Malz kann sauber und neutral, bzw. auch üppig und nach Münchner Art sein, Anklang von Karamel in Ordnung. Das Röstmalz sollte Kaffee-Charakter haben, allerdings nie verbrannt sein. Edelhopfenaroma ist in Ordnung, aber nicht zwingend. Saubere untergärige Hefeart (etwas schwefelig ok), kein Fruchtester oder Diacetyl erwünscht.

Optik: Mittel bis sehr dunkles braun, oft mit tief rubinartigen Reflexen, allerdings nie wirklich tiefschwarz. Sehr klar. Große, langanhaltende, gebräunte Schaumkrone.

Geschmack: Leichter bis moderater Malzgeschmack, welcher von sauber/neutral bis üppig, süß, bzw. Münchner-Art intensiv sein kann. Leichter bis moderater Röstmalzgeschmack kann den Anklang von Bitterschokolade bis in den Abgang hin ermöglichen. Leichter bis moderater Edelhopfengeschmack. Sauberer untergäriger Hefecharakter, kein Fruchtester oder Diacetyl. Der Nachgeschmack wird zunehmend trocken und hält sich, vordergründig Hopfenbittere mit etwas Röstgeschmack im Hintergrund. Einige Restsüße ist akzeptabel, allerdings nicht notwendig.

Mundgefühl: Mittel-leichter bis mittlerer Körper. Moderate bis etwas höhere Kohlensäure. Sanft. Keine Schärfe oder astringierend, trotz des Einsatzes von Röstmalzen.

Gesamteindruck: Ein dunkles deutsches untergäriges Bier, welches sich ausgewogen zwischen einem sanften Malzcharakter und moderater Hopfenbittere zeigt.

Geschichte: Eine Regionalspezialität aus dem südlichen Thüringen, bzw. nördlichem Franken – möglicherweise eine Variante der Biersorte Dunkel.

Kommentierung: Im Vergleich mit einem Münchner Dunkel, eher dunkler, trocken am Gaumen und mit einer auffallend, aber nicht zu starken Röstmalznote, die den sonstigen Malzcharakter ergänzt. Es wird hin und wieder als ein „schwarzes Pils“ bezeichnet. Das Bier ist selten wirklich schwarz, man sollte keine ausgeprägt geröstete Art, wie beim einem Porter erwarten.

Zutaten: Deutsches Münchner, sowie Pilsner Malze für die Basis, ergänzt durch eine kleine Menge Röstmalz (z.B. Carafa) für die schwarze Farbe und den Anklang von Röstgeschmack. Edelhopfen aus Deutschland und saubere untergärige deutsche Hefe sind vorzuziehen.

Messwerte:

USG	EVG	IBU	SRM	ABV
1,046 – 1,052	1,010 – 1,016	22 – 32	17 – 30+	4,4 – 5,4%

Kommerzielle Beispiele:

Köstritzer Schwarzbier, Kulmbacher Mönchshof Premium Schwarzbier, Einbecker Schwarzbier, Weeping Radish Black Radish Dark Lager, Sprecher Black Bavarian, Sapporo Black Beer

5. Bock

5A. Maibock/Heller Bock

(Quelle: <http://www.bjcp.org/2008styles/style05.php>)

Aroma: Moderat bis starkes Malzaroma, oft mit einem leicht toastartigen Anflug und wenig Melanoidinen. Moderat niedrig bis kein Edelhopfenaroma, oft mit einer würzigen Art. Sauber. Kein Diacetyl. Fruchtester sollten niedrig bis nicht vorhanden sein. Etwas Alkohol kann auffallen. Kann einen leichten Anklang von Dimethylsulfid durch das eingesetzte Pilsner-Malz haben.

Optik: Tiefes Gold bis leicht bersteinfarben. Eine entsprechende Lagerung sollte für eine gute Klärung sorgen. Große, cremige, langanhaltende weiße Schaumkrone.

Geschmack: Der üppige Geschmack von kontinental-europäischen hellen Malzen dominiert in dieser Biersorte (Pilsner Malz-Geschmack mit etwas toastartigen Noten und/oder Melanoidine). Wenig bis keine Karamelisierung. Kann einen leichten Anklang von Dimethylsulfid haben. Moderat bis kein Edelhopfengeschmack. Kann eine leicht würzige oder pfefferige Art durch den Hopfen und/oder dem Alkohol haben. Moderate Hopfenbittere (hier besser ausbalanciert als bei anderen Bock-Sorten). Sauber, kein Fruchtester oder Diacetyl im Geschmack. Endvergoren, nicht appetitverderbend mit einem moderat trockenem Abgang, welches an Hopfen, wie auch an Malz erinnert.

Mundgefühl: Mittlerer Körper. Moderat bis etwas erhöhte Kohlensäure. Sanft und sauber, keine Strenge, bzw. nicht astringierend, trotz der erhöhten Hopfenbittere. Etwas alkoholische Wärme kann vorhanden sein.

Gesamteindruck: Ein relativ helles, starkes, malziges untergäriges Bier. Von der Art her ein Bier, was sich zwischen einer gewissen Geschmackneutralität und zuviel Farbe bewegt. Hopfencharakter ist generell offensichtlicher als bei anderen Bocksorten.

Geschichte: Heller Bock und Maibock sind eher neuere Versionen der Bock-Familie. Maibock wird in der Regel im Frühling angeboten.

Kommentierung: Diese Sorte kann man entweder als eine helle Version eines traditionellen Bocks sehen oder als ein Helles, welches auf Bockstärke gebraut wurde. Während ein helles Bock eher malzig ist, hat diese Sorte typischerweise einen weniger dunklen und üppigen Malzcharakter als andere Bock-Typen an sich. Kann auch trockener, hopfiger und bitterer als ein traditionelles Bock sein. Der Hopfen kompensiert den Mangel an Melanoidinen. Es gibt eine Auseinandersetzung, ob helles Bock mit Maibock gleichzusetzen ist. Die meisten sind der Meinung, dass beide gleich sind (so wie es bei Märzen und Oktoberfest üblich ist), allerdings wird ein Maibock ähnlich wie ein „Festbier“ gesehen, wo die oberen Grenzen von Hopfencharakter und Farbe erreicht werden sollen. Fruchtigkeit im Bier stammt aus dem Einsatz des Münchner Malzes, sowie anderer Spezialmalze und nicht aus hefebedingten Fruchtestern.

Zutaten: Pilsner und/oder Wiener Malze bilden die Basis, wobei der Münchner zum Charakter des Bieres beiträgt (allerdings bei weitem nicht so stark wie bei den traditionellen Bocksorten). Nur Malz sollte eingesetzt werden. Edelhopfen. Weiches Wasser sollte bevorzugt werden, um eine gewisse Strenge zu vermeiden. Sauberer untergäriger Hefecharakter. Dekoktionsmaische ist üblich, allerdings wird weniger gekocht, um eine zu starke Farbentwicklung zu vermeiden.

Messwerte:

USG	EVG	IBU	SRM	ABV
1,064 – 1,072	1,011 – 1,018	23 – 35+	6 – 11	6,3 – 7,4%

Kommerzielles Beispiel:

Ayinger Maibock, Hacker-Pschorr Hubertus Bock, Einbecker Mai-Urbock, Augustiner Hellerbock, Hofbräu Maibock, Capital Maibock, Victory St. Boisterous, Gordon Biersch Blonde Bock

5B. Traditioneller Bock

(Quelle: <http://www.bjcp.org/2008styles/style05.php>)

Aroma: Starke Malzaromen, oft mit einer guten Menge von Melanoidinen und/oder tostartigen Anklängen. Fast kein Hopfenaroma. Etwas Alkohol ist erkennbar. Sauber, kein Diacetyl. Niedrig bis kein Fruchtester.

Optik: Hell kupferfarben bis braun, oft mit einigen hübschen Reflexen. Lange Lagerung sollte für eine gute Klärung sorgen, trotz der dunklen Farbe. Große, cremige, langanhaltende beige Schaumkrone.

Geschmack: Der komplexe Malzcharakter wird hauptsächlich bestimmt wurden die geschmacklichen Eigenschaften des eingesetzten Münchner und Wiener Malzes, die auch Melanoidine und tostartige Geschmack beisteuern. Etwas Karameltöne sind durch die Dekoktionsmaische und die lange Kochphase auszumachen. Hopfenbittere gerade hoch genug, um den Malzgeschmack etwas zu kompensieren, somit bleibt auch etwas Süße bis in den Abgang. Endvergoren, aber nicht appetitverderbend. Sauber, kein Fruchtester oder Diacetyl. Kein Hopfengeschmack. Kein Röstcharakter.

Mundgefühl: Mittlerer bis annähernd voller Körper. Moderate bis etwas niedrige Kohlensäure. Etwas Alkoholwärme kann vorhanden sein, aber sollte nicht auffallend sein. Sanfte Art ohne Strenge und nicht astringierend.

Gesamteindruck: Ein dunkles, starkes, malziges untergäriges Bier.

Geschichte: Im Original aus Einbeck, populäre Braustätte und Exportgröße während der Hanse. Anfang des 17. Jahrhunderts in München nachgebraut. Die Bezeichnung Bock entstammt einer sprachlichen Abwandlung des Städtenamens Einbeck. (...)

Kommentierung: Dekoktionsmaische und lange Kochphasen sind ein wichtiger Teil der geschmacklichen Entwicklung dieser Biersorte, so bringt es besonders die Karamel- und Melanoidin-Noten des Malzes hervor. Fruchtnoten basieren auf dem Einsatz von Münchner und anderen Spezialmalzen und nicht auf den Einsatz der Hefe.

Zutaten: Münchner und Wiener Malz, hin und wieder ein bißchen dunkle Röstmalze, um die Farbe zu beeinflussen, niemals andere Zutaten außer Malzen. Kontinental-europäischer Hopfen sollte eingesetzt werden. Saubere untergärige Hefe. Wasserhärte kann variieren, allerdings ist moderat kalkhaltiges Wasser typisch.

Messwerte:

USG	EVG	IBU	SRM	ABV
1,064 – 1,072	1,013 – 1,019	20 – 27	14 – 22	6,3 – 7,2%

Kommerzielle Beispiele:

Einbecker Ur-Bock Dunkel, Aass Bock, Great Lakes Rockefeller Bock

5C. Doppelbock

(Quelle: <http://www.bjcp.org/2008styles/style05.php>)

Aroma: Sehr ausgeprägter Malzcharakter. Dunklere Typen werden auffallend Melanoidin-Charakter und oft etwas toastartige Aromen aufweisen. Ein leichter Karamelgeschmack der langen Kochphase ist in Ordnung. Hellere Typen werden eine ausgeprägte Malznote mit etwas Melanoidin und toastartigen Noten haben. Fast kein Hopfenaroma, allerdings ist eine kleine Edelhopfennote in helleren Typen akzeptabel. Kein Diacetyl. Ein moderat niedriges Fruchtprofil, was oft an Pflaumen oder Trauben erinnert, ist oft in dunkleren Typen präsent (ist aber optional) – dieses entsteht in der Regel durch eine Reaktion durch die Malze, die Kochphase, sowie die Lagerung. Ein kleine Schokoladennote in den dunkleren Typen ist möglich, allerdings sollten ausgeprägte Röstaromen vorhanden sein. Ein moderates Alkoholaroma kann vorhanden sein.

Optik: Tiefes Gold bis dunkelbraun. Dunklere Typen haben oft rubinartige Reflexe. Durch eine lange Lagerung sollte das Bier gut geklärt sein. Große, cremige, langanhaltende Schaumkrone, die farblich von weiß bis beige variiert, abhängig von der Farbe des Bieres). Stärkere Versionen können eine nicht optimale Schaumhaltbarkeit aufweisen.

Geschmack: Sehr üppig und malzig. Dunklere Versionen werden einen auffallenden Melanoidin-Charakter haben, oft mit etwas toastartigem Geschmack. Hellere Versionen werden eine ausgeprägte Malznote mit nur etwas Melanoidin und toastartigen Noten haben. Ein Hauch von Schokoladennote ist optional für die dunkleren Typen, allerdings sollte es niemals als geröstet oder verbrannt empfunden werden. Saubere untergärige Art ohne Diacetyl. Etwas Fruchtbetonung (Pflaume oder Traube) sind optional für dunklere Typen.

Es wird auf jeden Fall einen Eindruck der alkoholischen Stärke geben, allerdings sollte diese Empfindung sanft und wärmend und nicht streng und aufdringlich sein. Die Präsenz von höheren Alkoholen (Fuselstoffe) sollte niedrig bis nicht vorhanden sein. Wenig bis kein Hopfengeschmack (mehr ist üblich in helleren Typen). Hopfenbittere variiert von moderat bis moderat niedrig und erlaubt so immer dem Malz den Geschmack zu dominieren. Die meisten Marken sind eher süß, sollten aber den Eindruck von guter Vergärung vermitteln. Die Süße wird durch die relativ niedrige Hopfung, nicht durch eine unvollständige Vergärung gefördert. Hellere Typen haben in der Regel einen trockeneren Abgang.

Mundgefühl: Mittel-voller bis voller Körper. Moderat bis moderat-niedrige Kohlensäure. Sehr sanft ohne Strenge und nicht astringierend.

Gesamteindruck: Ein sehr starkes und üppiges untergäriges Bier. Eine mächtigere Version entweder eines traditionellen oder eines hellen Bocks.

Geschichte: Eine bayrische Spezialitäten zuerst von Münchner Mönchen gebraut. Frühere Typen waren nicht so weit vergoren, wie die heutigen Typen und somit erheblich süßer und niedrigerem Alkoholgehalt (somit wurde es als „flüssiges Brot“ empfunden). Der Ausdruck Doppel-Bock entstand mit der Zeit durch den Konsumenten. Viele Doppel-Bock sind an der Endung „-ator“ zu erkennen, was sicherlich in Anlehnung an das Original Salvator üblich geworden ist.

Kommentierung: Viele Typen sind eher dunkel und zeigen den Karamel- und Melanoidin-Charakter der Dekoktionsmaische, allerdings gibt es hervorragende hellere Versionen. Die hellen Versionen werden nicht die üppigen Geschmackattribute der dunkleren haben, sie sind eher etwas trockener, hopfiger und bitterer. Während die meisten traditionellen Typen dieser Sorte sich in den analytischen Angaben bewegen, wie unten erwähnt, bietet diese Biersorte die Flexibilität auch erheblich höher in Alkoholstärke oder Bittere zu gehen. (...). Die Fruchtnote entstammt aus dem Einsatz von Münchner und anderen Spezialmalzen und ist nicht hefebasierend.

Zutaten: Pilsner- und/oder Wiener Malz für die helleren Versionen (mit etwas Einsatz von Münchner Malz), Münchner und Wiener Malz für die dunkleren Typen und hin und wieder dunklere Malze (z.B. Carafa). Edelhopfen. Wasserhärte variiert von weich bis moderat kalkhaltig. Saubere untergärige Hefe. Dekoktionsmaische ist traditionell.

Messwerte:

USG	EVG	IBU	SRM	ABV
1,072 – 1,096+	1,016 – 1,024+	16 – 26+	6 – 25	7 – 10+%

Kommerzielle Beispiele:

Paulaner Salvator, Ayinger Celebrator, Spaten Optimator, Tucher Bajuvator, Augustiner Maximator, Weihenstephaner Korbinian, Weltenburger Kloster Asam-Bock, EKU 28, Eggenberg Urbock 23°, Samichlaus, Bell's Consecrator, Moretti La Rossa

5D. Eisbock

(Quelle: <http://www.bjcp.org/2008styles/style05.php>)

Aroma: Wird dominiert durch intensive Malzaromen mit einer merklichen Alkoholpräsenz. Kein Hopfenaroma. Kein Diacetyl. Kann deutliche Fruchtnoten aufweisen, besonders die von Pflaume und Traube. Die alkoholischen Aromen sollten nicht streng sein.

Optik: Tief kupferfarben bis dunkelbraun, oft mit rubinartigen Reflexen. Lange Lagerung sollte für eine gute Klärung sorgen. Schaumstabilität ist durch den hohen Alkoholgehalt und niedrigen Kohlensäuregehalt eingeschränkt. (...)

Geschmack: Reichhaltige, süße Malznoten, die durch den Alkoholgeschmack ausbalanciert werden. Durch den Malz melanoidin- und tostartige Anklänge, etwas karamellartig und hin und wieder etwas Schokoladengeschmack. Kein Hopfengeschmack. Hopfenbittere gerade auffallend genug, um die Malzsüße so weit auszugleichen, dass es nicht appetitverderbend wirkt. Kein Diacetyl. Fruchtnoten, wie oben beschrieben. Der Alkohol sollte sanft und nicht streng sein und sollte bei der Ausbalancierung von Hopfen und Malzsüße helfen. Im Abgang Malz und Alkohol, bzw. eine gewisse Trockenheit vom Alkohol. Diese Sorte sollte nicht klebrig, sirupartig oder appetitverderbend süß sein. Sauberer untergäriger Charakter.

Mundgefühl: Voller bis sehr voller Körper. Wenig Kohlensäure. Auffallende Alkoholwärme ohne Strenge. Sehr sanft ohne Ecken und Kanten vom Alkohol, Bittere und höheren Alkoholen, bzw. anderen Nebengeschmäckern.

Gesamteindruck: Ein extrem starkes, volles und malziges untergäriges Bier.

Geschichte: Eine traditionelle Kulmbacher Spezialität, die durch das Einfrieren eines Doppelbocks und das Entfernen des gefrorenen Wassers ein hochkonzentriertes Bier ergibt (allerdings werden u.U. auch einige geschmacklichen Unreinheiten konzentriert).

Kommentierung: Eisbock ist nicht einfach nur ein stärkeres Doppelbock, der Name entstammt der Art der Konzentration des Bieres durch Einfrieren. Es gibt durchaus einige Doppelbock, die stärker als Eisbock sind. Ausgiebige Lagerung ist oft notwendig, um nach dem Prozess des Einfrierens, um die Ausgewogenheit zwischen Malz- und Alkoholnoten zu gewährleisten. Die Fruchtnoten entstammen dem Einsatz von Münchner und anderen Spezialmalzen und sind nicht hefebasierend.

Zutaten: Pilsner- und/der Wiener Malz für die helleren Versionen (mit etwas Einsatz von Münchner Malz), Münchner und Wiener Malz für die dunkleren Typen und hin und wieder dunklere Malze (z.B. Carafa). Edelhopfen. Wasserhärte variiert von weich bis moderat kalkhaltig. Saubere untergärige Hefe. Dekoktionsmaische ist traditionell. Kommerzieller Eisbock wird durch das Einfrieren zwischen 7 und 33% konzentriert.

Messwerte:

USG	EVG	IBU	SRM	ABV
1,078 – 1,120+	1,020 – 1,035+	25 – 35+	18 – 30+	9 – 14+%

Kommerzielle Beispiele:

Kulmbacher Reichelbräu Eisbock, Eggenberg Urbock Dunkel Eisbock, Niagara Eisbock, Southampton Eisbock

6. Helle gemischte Biersorten

(im Original gemischt = hybrid. Bezieht sich wohl auf den Einsatz von Malzen verschiedener Kornarten, beim Cream Ale wahrscheinlich auf die „Mischung“ von Hefetypen).

6A. Cream Ale

(Quelle: <http://www.bjcp.org/2008styles/style06.php>)

Aroma: Leichte Malznote. Ein süßliches, maisähnliches Aroma und geringe Anteil von Dimethylsulfid sind üblich. Hopfenaroma wenig bis nicht vorhanden. Jede Art von Hopfen kann eingesetzt werden, es sollte aber weder der Hopfen noch das Malz dominieren. Eine leichte Esternote kann vorkommen, ist aber nicht notwendig. Kein Diacetyl.

Optik: Helles Stroh bis moderates Gold, allerdings tendiert es dazu eher hell zu sein. Wenig bis mittlere Schaumkrone mit mittlerer bis viel Kohlensäure. Haltbarkeit der Schaumkrone kann leiden, wenn Malzersatzstoffe genutzt werden. Auffallend klar, fast brillant.

Geschmack: Niedrige bis mittel-niedrige Hopfenbittere. Niedrige bis moderate Malzigkeit, bzw. Süße, variiert in Abhängigkeit von Stammwürze und Endvergärungsgrad. Normalerweise endvergoren. Weder Hopfen noch Malz sind bestimmend für den Geschmack. Ein niedriger bis moderater Maisgeschmack durch die Maisgabe, sowie die Präsenz von Dimethylsulfid ist typisch. Der Abgang kann trocken, bzw. etwas süßlich durch den Mais, Malz und Zucker als Zutaten sein. Leichte Fruchttester sind optional. Kein Diacetyl.

Mundgefühl: Generell leicht mit etwas Biss, allerdings ist ein mittlerer Körper möglich. Sanftes Mundgefühl mit mittlerer bis hoher Vergärung, ein hoher Endvergärungsgrad der den Abgang „durstlöschend“ machen. Viel Kohlensäure. Cream Ales mit hoher Stammwürze können durch den Alkoholgehalt einen wärmenden Effekt haben.

Gesamteindruck: Ein sauberes, endvergorenes, geschmackliches amerikanisches Populärbier.

Geschichte: Ein obergäriges Bier, was ein untergäriges nachahmt (Anmerkung: Obergäriges Bier bei untypisch niedrigen Temperaturen vergoren). Einst waren es Ale-Brauereien, die dieses Biersorte herstellten, um mit den großen U.S. amerikanischen Brauereien und deren untergärigen Bieren konkurrieren zu können. Übliche Alternativbezeichnungen für diese Biersorte war Sparkling Ale oder Present Use Ale – letztere Bezeichnung war gedacht, um den Charakter als ein schnelles zu konsumierendes Bier darzustellen. Untergärige Hefestämme wurden hin und wieder benutzt (und finden auch jetzt noch Einsatz), traditionell wurden diese aber nicht mit obergärigen Hefestämmen gemischt. Viele Biere dieser Art werden aufgekräutert, um den Kohlensäuregehalt zu unterstützen. Bewusste Kaltlagerung ist nicht traditionell, allerdings wird es von einigen modernen Brauern so angewandt.

Kommentierung: Klassische U.S. amerikanische (d.h. vor der Prohibition) Cream Ales waren etwas stärker, hopfenbetonter (es wurden auch später Hopfengaben angewandt) und bitterer (25-30 IBU) als die heutigen. Biere dieser Art sollten nicht aufgrund dieser Kategorie getestet werden, sondern in der Spezialitäten/ Experimentellen Kategorie verkostet werden. Ein ursprüngliches spezifisches Gewicht von 1,050 bis 1,053 ist üblich, Bitterwerte erreichen sollten 25.

Zutaten: Amerikanische Zutaten werden üblicherweise angewandt, dabei ist eine Malzschüttung von nur sechszeiliger Geste oder eine Mischung aus sechszeiliger und zweizeiliger amerikanischer Gerste üblich. Bis zu 20% Maisflocken in der Maische, sowie bis zu 20% Glukose oder andere Zuckervarianten in der Kochphase sind möglich. Weiches Wasser wird bevorzugt. Jede Art von Hopfen wird angewandt.

Messwerte:

USG	EVG	IBU	SRM	ABV
1,042 – 1,055	1,006 – 1,012	15 – 20+	2,5 – 5	4,2 – 5,6%

Kommerzielle Beispiele:

Genesee Cream Ale, Little Kings Cream Ale (Hudepohl), Sleeman Cream Ale, Liebotschaner Cream Ale (Lion Brewery), Dave's Original Cream Ale (Molson), New Glarus Spotted Cow Farmhouse Ale, Wisconsin Brewing Whitetail Cream Ale

6B. Blonde Ale

(Quelle: <http://www.bjcp.org/2008styles/style06.php>)

Aroma: Leichtes bis moderat süßes Malzaroma. Niedrige bis moderate Fruchtnote ist optional, allerdings akzeptabel. Kann ein niedriges bis mittleres Hopfenaroma haben – jedwede Hopfensorte ist einsetzbar. Kein Diacetyl.

Optik: Hellgelb bis tiefes Gold. Klar bis brillant. Mittlere weiße Schaumkrone mit moderater bis guter Haltbarkeit.

Geschmack: Anfangs eine sanfte malzige Süße, optional sind leichte malzbasierende Charakteristika, wie Brot, Toast, Bisquit, Weizen. Ein karamellartiger Geschmack ist normalerweise nicht vorhanden. Wenig bis mittlere Fruchtester können vorhanden sein. Leichter bis moderater Hopfengeschmack (jede Hopfensorte ist in Ordnung), sollte aber nicht zu auffallend sein. Niedrige bis mittlere Bittere, allerdings sollte der Geschmack etwas in Richtung Malzbetonung tendieren. Im Abgang verhalten trocken bis eher süßlich. Kein Diacetyl.

Mundgefühl: Mittel-leichter bis mittel-voller Körper. Mittlerer bis hoher Kohlensäuregehalt. Sanft, ohne raue Bittere und Adstringenz.

Gesamteindruck: Typisches süßfiges, malztendierendes U.S. amerikanisches Kleinbrauerei-Bier.

Geschichte: Wird derzeit von vielen U.S. amerikanischen Kleinbrauereien, wie Gasthausbrauereien hergestellt. Regionale Variationen existieren, so stellen viele Gasthausbrauereien der Westküste etwas charakterbetontere Variationen her, eher in Richtung Pale Ale tendierend. In den meisten Gegenden ist dieses Bier die Einstiegsvariante einer Kleinbrauerei.

Kommentierung: Zusätzlich zu den sonst üblichen U.S. amerikanischen Blond Ales, kann in dieser Kategorie auch moderne englische Summer Ales, amerikanische Kölsch-inspirierte Biere, sowie weniger charaktvolle amerikanische und englische Pale Ales untergebracht werden.

Zutaten: Generell bestehen diese Biere aus 100% Gerstenmalz, können aber auch bis zu 25% Weizenmalz, so wie Zucker beinhalten. Jede Hopfenart kann genutzt werden, sowie saubere amerikanische, leicht fruchtige englische oder Kölsch-Hefe. Kann auch mit untergäriger Hefe hergestellt werden, bzw. Kaltlagerung erfahren. Einige Versionen können auch Honig, Gewürze und/oder Frucht beinhalten, sollten diese Zutaten allerdings geschmacklich auffällig sein, dann sollte das Bier in einer Spezialkategorie für gewürzte Biere oder solche mit Früchten bewertet werden. Biere, die mit Malzextrakt hergestellt werden, sollten nur das leichteste Malzextrakt nutzen, bzw. Karamellisierung in der Kochphase sollte vermieden werden.

Messwerte:

USG	EVG	IBU	SRM	ABV
1,038 – 1,054	1,008 – 1,013	15 – 28	3 – 6	3,8 – 5,5%

Kommerzielle Beispiele:

Redhook Blonde, Catamount Gold, Widmer Blonde Ale, Coast Range California Blonde Ale, Fuller's Summer Ale, Hollywood Blonde, Pete's Wicked Summer Brew, Deschutes Cascade Golden

6C. Kölsch

(Quelle: <http://www.bjcp.org/2008styles/style06.php>)

Aroma: Sehr niedriges bis kein Malzaroma. Eine angenehme, sehr unauffällige Fruchtnote, die vergärungsbedingt ist (Apfel, Kirsche oder Pfirsich) und durchaus erwünscht ist, allerdings nicht immer vorherrscht. Ein niedriges Edelhopfenaroma ist optional, allerdings nicht unerwünscht (nur eine kleine Anzahl von authentischen Typen dieser Sorte bietet dies). Einige Hefen geben dem Bier eine leicht weinige oder schwefelige Art (auch dieses Charakteristikum ist optional und auch kein Fehler).

Optik: Sehr helles Gold bis leichtes Gold. Authentische Versionen werden bis auf brillante Klarheit gefiltert. Die Schaumkrone ist eher zart und möglicherweise nicht sehr haltbar.

Geschmack: Sanfter, runder Gaumen – eine zarte geschmackliche Ausgewogenheit zwischen weichen und gut vergorenen Malzanklängen, eine fast nicht wahrnehmbare fruchtige Süße der Vergärung und eine mittel-niedrige bis mittlere Bittere mit einer angenehmen Trockenheit und einem geschmacklich wahrnehmbaren Abgang (allerdings keinem strengen Nachgeschmack). Ein oder zwei Beispiele (besonders das Dom Kölsch) haben eine auffällige Malzsüße im Antrunk. Einige Versionen können einen leicht schwefeligen hefebedingten Charakter haben, der die Trockenheit und die geschmackliche Ausgewogenheit recht gut ergänzt. Einige Typen haben einen leichten Anklang von Weizengeschmack, allerdings ist dies sehr selten. Sonst sehr sauber, kein Diacetyl oder höhere Alkohole.

Mundgefühl: Sanft und mit Biss. Leichter Körper, allerdings können einige Typen mittel-leicht sein. Mittlere Kohlensäure. Endvergoren.

Gesamteindruck: Ein sauberes, zartes und ausgewogenes Bier mit Biss. Normalerweise mit sehr sanften Fruchtaromen. Unterschwellige Malzbetonung durchweg mit einem angenehm erfrischend (säuerlichen) Biss im Abgang. Für einen nicht trainierten Verkoster könnte dieses Bier schnell als leichtes untergäriges Bier durchgehen, z.B. ein unauffälliges Pilsner (...).

Geschichte: Kölsch hat einen quasi Appellationsstatus geschützt durch die Kölsch Konvention ist auf ca. 20 Kölsch-brauende Stätten in und um Köln eingegrenzt. Die Konvention definiert ein Kölsch als ein „leichtes, hochvergorenes, hopfenakzentuiertes, klares, obergäriges Vollbier“.

Kommentierung: Es wird traditionell in einem schlanken, hohen 200ml namens „Stange“ ausgeschenkt. Jede Kölsch-Brauerei braut ein durchaus unterschiedliches Kölsch, jede interpretiert die Konvention auch etwas anders, was bei einer Bewertung dann auch zu einer Variation der Bewertungen führt. Es wird darauf hingewiesen, dass trockenere Typen hopfiger, bzw. bitterer erscheinen, als die IBU-Bitterwerte dies vielleicht nahe legen. Abhängig von seiner zarten Art, hat ein Kölsch tendenziell keine lange geschmackliche Stabilität, ältere Biere tendieren zur Oxidation. Einige Kölner-Brauereien (z.B. Dom und Hellers) produzieren inzwischen unfiltrierte Typen, welche als Wiess bezeichnet werden (...)

Zutaten: Deutsche Edelhopfen (Hallertauer, Tettnanger, Spalter oder Hersbrucker), deutsches Pilsner oder helles Malz. Gut vergärende, saubere obergärige Hefe. Es kann bis zu 20% Weizenmalz eingesetzt werden, allerdings ist dies bei authentischen Typen recht selten. Extrem weiches Wasser. Traditionell wird eine aufsteigende Infusionsmaische angewandt, allerdings sollen auch gute Ergebnisse mit einer einzigen Rast bei 65 Grad C erreicht werden. Vergärung bei niedrigen (für obergärige Hefe) Temperaturen (ca. 15 bis 17 Grad C, allerdings vergären die meisten Kölner Brauereien bei ca. 21 Grad). Mindestens ein Monat Lagerung.

Messwerte:

USG	EVG	IBU	SRM	ABV
1,044 – 1,050	1,007 – 1,011	20 – 30	3,5 – 5	4,4 – 5,2%

Kommerzielle Beispiele:

Eher nur local erhältlich PJ Früh, Hellers, Malzmühle, Paeffgen, Sion, Peters, Dom; Sonst: Reissdorf, Gaffel; US versions: Goose Island Summertime, Crooked River Kölsch, Harpoon Summer Beer, Capitol City Capitol Kölsch

6D. American Wheat oder Rye Beer

(Quelle: <http://www.bjcp.org/2008styles/style06.php>)

Aroma: Niedrig bis moderater getreideartiger Weizen- oder Roggencharakter. Etwas malzige Süße ist akzeptabel. Ester von moderat bis nicht vorhanden, sollte aber einer amerikanischen Hefekultur entstammen. Nelken-, bzw. Bananenaroma, typisch für deutsche Weizenbier, allerdings hier nicht erwünscht. Hopfenaroma kann von niedrig bis moderat reichen und kann entweder amerikanisch citrusartig oder einen würzig-blumig Charakter von Edelhopfen haben. Etwas Säure ist optional. Kein Diacetyl.

Optik: Normalerweise blasses Gelb bis Gold. Klarheit kann von brillant bis hefetrübe reichen, so in der Art wie deutsche Hefeweizenbiere. Eine üppige langanhaltende weiße Schaumkrone.

Geschmack: Leichter bis moderat starker getreideartiger Weizen- oder Roggengeschmack, der bis in den Abgang auffällig sein kann. Kann eine moderate malzige Süße und einem trockenem Abgang haben. Niedrige bis moderate Hopfenbittere, die bis in den Abgang andauern kann. Niedriger bis moderater Hopfengeschmack (amerikanisch citrusartig oder würzig-blumig von Edelhopfen). Ester moderat bis nicht vorhanden, sollte aber nicht den deutschen Estern entsprechen. Keine Nelkenphenole, obwohl eine kleine Würze des Weizens oder des Roggens akzeptabel ist. Kann etwas säuerlich im Abgang sein. Kein Diacetyl.

Mundgefühl: Mittel-leicht bis mittlerer Körper. Mittel-hohe bis hohe Kohlensäure. Bei Bieren mit hoher Stammwürze kann eine leichte alkoholische Wärme spürbar sein.

Gesamteindruck: Erfrischende Weizen- oder Roggenbiere, die mehr Hopfencharakter und weniger Hefecharakter als deren deutschen Verwandten aufzeigen.

Kommentierung: Es gibt sehr verschiedene Variationen, die von einem süffigen, leicht trinkbarem, eher süßlichem Bier bis zum einem trockenem, aggressiv gehopftem mit starkem Weizen- oder Roggengeschmack reichen kann. Dunkle Typen, die nahe an ein Dunkelweizen heran kommen sind akzeptabel (diese können einen etwas dunkleren, üppigeren Malzgeschmack zusätzlich zu der farblichen Komponente haben). BEI VERKOSTUNGSVERANSTALTUNGEN SOLLTE DER BRAUER SPEZIFIZIEREN, FALLS ROGGEN EINGESETZT WIRD. FALLS KEINE DOMINANTE GETREIDEART ANGEZEIGT WIRD; DANN WIRD WEIZEN ANGENOMMEN.

Zutaten: Saubere amerikanische obergärige Hefe, kann aber auch untergärig hergestellt werden. Ein hoher Anteil an Weizenmalz (oft 50% oder mehr, obwohl es hier keine Regelung so wie in Deutschland gibt). Amerikanischer Hopfen oder Edelhopfen. Amerikanisches Roggenbier kann nach den selben hier erwähnten Kriterien bewertet werden, wenn Roggen für Teile des Weizens eingesetzt wird oder wenn das Bier gänzlich mittels Roggen hergestellt wird. Andere Typen (z.B. India Pale Ale, Stout etc.), die mit einem Anteil Roggen hergestellt werden, sollten in jeweiligen Kategorien bewertet werden.

Messwerte:

USG	EVG	IBU	SRM	ABV
1,040 – 1,055	1,008 – 1,013	15 – 30	3 – 6	4,0 – 5,5%

Kommerzielle Beispiele:

Bell's Oberon, Anchor Summer Beer, Pyramid Hefe-Weizen, Harpoon UFO Hefeweizen, Widmer Hefeweizen, Sierra Nevada Unfiltered Wheat Beer, Anderson Valley High Rollers Wheat Beer, Redhook Sunrye, O'Hanlon's Original Rye Beer

7. Bernsteinfarbene gemischte Biere

(für Erklärung „gemischt“, s. Punkt 6)

7A. Norddeutsches Altbier

(Quelle: <http://www.bjcp.org/2008styles/style07.php>)

Aroma: Unterschwellig malzig, manchmal ein kornartiges Aroma. Niedrig bis kein Edelhopfenaroma. Sauberes, eher untergärig geprägtes Charakterprofil mit sehr zurückhaltendem Esteranteil. Kein Diacetyl.

Optik: Hell Kupfer bis leicht braun. Sehr sauber durch eine lange kalte Lagerung. Etwas beige bis weiße Schaumkrone mit gutem Halt.

Geschmack: Eher bitter, allerdings recht ausgewogen durch einen sanften manchmal süßlichen Malzcharakter – geschmacklich reichhaltig, bisquit-artig und/oder leicht karamellartig. Trockener Abgang mit einer nachhängenden Bittere. Sauberer untergärig geprägter Charakter mit einer leicht schwefeligen Note und sehr niedrigem bis keinem Ester. Sehr niedrigem bis mittlerem Edelhopfenaroma. Kein Diacetyl.

Mundgefühl: Mittel-leichter bis mittleren Körper. Moderate bis moderat hohe Kohlensäure. Sanftes Mundgefühl.

Gesamteindruck: Ein sehr sauberes und relativ bitteres Bier, tendentiell ausbalanciert durch die Malzigkeit. Generell dunkler, manchmal etwas karamellartiger und normalerweise süßer und weniger bitter als ein Düsseldorfer Altbier.

Kommentierung: Die meisten Altbiere, die außerhalb Düsseldorfs hergestellt werden entsprechen einem norddeutschen Typus. Die meisten sind einfach nur moderat bittere braune Bier untergäriger Art. Ironischerweise weist die Bezeichnung Alt tatsächlich auf die „alte“ Weise Bier zu brauen hin (so wie Ale), somit wäre der Begriff „Altbier“ hier eigentlich nicht angebracht. Diejenigen die wie obergärige Biere hergestellt werden, werden bei niedrigen obergärigen Temperaturen vergoren und bei ebenfalls niedrigen Temperaturen gelagert (so wie Düsseldorfer Alt auch).

Zutaten: Typischerweise mit Pilsner Malze hergestellt. Die dunklere Farbe kommt durch Röst- oder dunklem Kristallmalz. Kann kleine Mengen von Münchner oder Wiener Malz beinhalten. Edelhopfen. Normalerweise mit gut vergärender untergäriger Hefe vergoren.

Messwerte:

USG	EVG	IBU	SRM	ABV
1,046 – 1,054	1,010 – 1,015	25 – 40	13 – 19	4,5 – 5,2%

Kommerzielle Beispiele:

DAB Traditional, Hannen Alt, Grolsch Amber, Alaskan Amber, St. Stan's Amber, Schmaltz' Alt

7B. California Common Beer

(Quelle: <http://www.bjcp.org/2008styles/style07.php>)

Aroma: Dies ist die Vorzeigebiersorte für Northern Brewer Hopfen (mit einer etwas holzigen, rustikalen oder minzigen Note) von moderat bis hohem Anteil. Eine leichte Fruchtigkeit ist akzeptabel. Niedrige bis moderate Karamell- und/oder toastartige Malzaromen, die den Hopfen gut unterstützen. Kein Diacetyl.

Optik: Mittel-bernstein bis leichtes Kupfer. Generell klar. Moderat beige Schaumkrone mit guter Haltbarkeit.

Geschmack: Moderat malzig mit einer ausgesprochenen Hopfenbittere. Der Malzcharakter ist normalerweise toastartig (nicht geröstet) und karamellartig. Niedriger bis moderat hoher Hopfengeschmack, wobei der Charakter des Northern Brewer (holzig, rustikal, minzig) gut hervorkommt. Der Abgang ist eher trocken und mit etwas Biss, einer merklichen Hopfenbittere und einem auffälligen getreideartigen Malzgeschmack. Leichte Fruchttester sind akzeptabel, sonst eher sauber. Kein Diacetyl.

Mundgefühl: Mittlerer Körper. Mittel bis mittel-hohe Kohlensäure.

Gesamteindruck: Ein leicht fruchtiges Bier mit einer auffallenden Malzigkeit, interessanten toastartigen, wie karamelligen Geschmacksrichtungen. Die Biersorte benutzt nur die Hopfensorte Northern Brewer.

Geschichte: Dies ist ein Originalbier der U.S. amerikanischen Westküste. Große, flache offene Gärbecken (sog. Kühlschiffe) wurden traditionell eingesetzt. Mangels künstlicher Kühlung war die frische Witterung um San Francisco recht gut geeignet, um dieses Bier herzustellen. Normalerweise mit einer untergärigen Hefe hergestellt, die aber bei niedrigen obergärigen Temperaturen gut arbeitet.

Kommentierung: Dieser Stil definiert sich um den Prototyp dieser Sorte, die Biermarke Anchor Steam. Oberflächlich gesehen ist dieser Biertyp einem amerikanischen Pale oder Amber Ale ähnlich, allerdings ist der Hopfencharakter eher holzig/minzig, statt citrusartig, der Malzgeschmack ist toastartig und karamellig, die Hopfung ist kräftig und charaktervoll und es wird eine warm vergärende untergärige Hefe benutzt.

Zutaten: Pale Ale Malz, amerikanischer Hopfen (Northern Brewer, nicht die sonst üblichen citrusartigen Varianten), kleine Mengen an toastigen Malz und/oder Kristallmalz. Untergärige Hefe, allerdings arbeiten einige Stämme (meistens die mit einer Referenz „California“ im Namen) besser als andere bei höheren Temperaturen (zwischen 13 und 16 Grad C). Einige deutsche Hefestämme produzieren leider einen unpassenden schwefeligen Charakter. Das eingesetzte Wasser sollte einen niedrigen Sulfat-Gehalt haben, bzw. einen niedrigen bis moderaten Kalkgehalt haben.

Messwerte:

USG	EVG	IBU	SRM	ABV
1,048 – 1,054	1,011 – 1,014	30 – 45	10 – 14	4,5 – 5,5%

Kommerzielle Beispiele:

Anchor Steam, Southampton West Coast Steam Beer, Old Dominion Victory Amber, Flying Dog Old Scratch Amber Lager

7C. Düsseldorfer Altbier

(Quelle: <http://www.bjcp.org/2008styles/style07.php>)

Aroma: Sauber, allerdings solide und komplexe Malzaromen, Edelhopfen und eher zurückhaltendes Fruchtester. Der Malzcharakter zeigt die Basis an deutschen Malzvarianten. Das Hopfenaroma kann von moderat bis sehr niedrig variieren und kann durch eine pfefferige, blumige oder duftigen Charakter haben, der vom Edelhopfen stammt. Kein Diacetyl.

Optik: Orange-Bronze bis zu einem tiefen Kupfer, allerdings noch bewusst kein Braun. Brillante Klarheit (wahrscheinlich filtriert). Dicke, cremige, langanhaltende beige Schaumkrone.

Geschmack: Hervorstehende Hopfenbittere, gut ausgewogen durch eine kräftige, allerdings saubere Malzbasis. Die Malzpräsenz ist wegen der guten Vergärung etwas abgeschwächt, allerdings weiterhin üppig und komplex. Einige Fruchtester können die lange Lagerphase überleben. Ein langanhaltender, trockener, bittersüßer oder nussiger Abgang sind Indizien für beides Hopfenbittere und Malzkomplexität. Edelhopfengeschmack ist moderat bis niedrig. Kein Röstmalzgeschmack oder beigeleitende Schärfe. Kein Diacetyl. Einige Hefestämme können eine leicht schwefelige Note hervorbringen. Ein leicht mineralischer Charakter im Abgang ist manchmal präsent, allerdings keine Voraussetzung.

Mundgefühl: Mittlerer Körper, aber doch reichhaltiger Geschmack. Sanft. Mittlere bis mittel hohe Kohlensäure. Niedrig bis nicht astringierend.
Gesamteindruck: Ein ausgewogenes, bitteres und doch malziges, sauberes, sanftes, gut vergorenes kupferfarbenes deutsches obergäriges Bier.

Geschichte: Der traditionelle Bierstil aus Düsseldorf. „Alt“ steht tatsächlich für die alte Art Bier herzustellen, d.h. im Sinne von obergärig zu brauen, im Gegensatz zu untergärigen Sorten, die erst ab Mitte des 19. Jahrhundert auf breiter Basis hergestellt wurden. Ist eine Biersorte von vor der Entdeckung der untergärigen Hefe, bietet allerdings einige Charakteristika, die auch für ein untergäriges Bier typisch wären. (...).

Kommentierung: Ein bitteres Bier, welches durch eine ausgesprochene Malzbetonung ausbalanciert wird. Vergärung findet bei für obergärige Biere niedrigen Temperaturen statt (15,5 bis 18,3 Grad C) und wird auch bei niedrigen Temperaturen gelagert, um ein sauberes und sanfteres Bier zu brauen, wie sonst für obergärige Biere typisch wäre. Ein bekannte Abwandlung nennt sich „Sticke“, welches etwas stärker, dunkler, üppiger und komplexer als ein typisches Alt ist. Bitterwerte können hier bis zu 60 IBU hochgehen. Diese Version ist in der mit Hopfenstopfen hergestellt und wird länger gelagert. Eine andere Variante ist das Münster Alt, welches nicht so stark, etwas saurer, farblich heller (eher golden) ist. Diese Sorte kann eine gute Portion Weizenmalz beinhalten. Sticke, wie auch Münster Alt sollte bei einer Bewertung nicht wie ein Altbier bewertet werden.

Zutaten: Malzkombination kann variieren, besteht aber in der Regel aus deutschen hellen Malzen mit kleinen Mengen an Kristall-, Schokoladen- und/oder schwarzen Malzen, um die Farbe zu beeinflussen. Kann hin und wieder auch Weizenmalz beinhalten. Spalter Hopfen wird traditionell eingesetzt, allerdings können auch andere Edelhopfensorten verwandt werden. Moderat kalkhaltiges Wasser. Saubere, hochvergärende obergärige Hefe. Eine aufwärts steigende Infusionsmaische oder Dekoktionsmaische ist traditionell.

Messwerte:

USG	EVG	IBU	SRM	ABV
1,046 – 1,054	1,010 – 1,015	35 – 50	13 – 17	4,5 – 5,2%

Kommerzielle Beispiele:

Düsseldorfer Altstadt: Zum Uerige, Im Füchschen, Schumacher, Zum Schlüssel; andere: Diebels Alt (Issum, außerhalb von Düsseldorf), Schlösser Alt, Frankenheim Alt, Widmer Ur-Alt

8. English Pale Ale

8A. Standard/Ordinary Bitter

(Quelle: <http://www.bjcp.org/2008styles/style08.php>)

Aroma: Die besten Beispiele dieser Biersorte zeigen ein malziges Aroma, oft (aber nicht immer) mit einer Karamellnote. Milde bis moderate Fruchtigkeit ist üblich. Das Hopfenaroma reicht von moderat bis nicht vorhanden (normalerweise werden englische Hopfensorten benutzt, U.S. amerikanische wären allerdings auch in Ordnung). Generell kein Diacetyl, allerdings sind sehr niedrige Anteile in Ordnung.

Optik: Hell-gelb bis helles Kupfer. Gute bis brillante Klarheit. Wenig bis moderat ausgeprägte weiße bis beige Schaumkrone. Schaumkrone ist wegen des niedrigen Kohlensäuregehalts wenig ausgeprägt.

Geschmack: Mittlere bis hohe Bittere. Die meisten zeigen ein moderat niedrigen bis moderat hohen Anteil an Fruchttestern. Moderater bis niedriger Hopfengeschmack (erdig, harzig und/oder blumig. Typischerweise englische Sorten, wobei U.S. amerikanische akzeptabel sind). Niedriger bis mittlerer Malzgeschmack mit einem trockenem Abgang. Karamellgeschmack ist üblich, aber keine Voraussetzung. Im Sinne der Ausgewogenheit tendiert der Geschmack ins Bittere, allerdings sollte die Bittere weder über den Malzgeschmack, noch die Ester oder den Hopfen dominieren. Generell kein Diacetyl, allerdings sind sehr niedrige Anteile in Ordnung.

Mundgefühl: Leichter bis mittel-leichter Körper. Kohlensäure niedrig, allerdings können flaschen- oder dosengefüllte Beispiele moderat karbonisiert sein.

Gesamteindruck: Niedrige Stammwürze, niedriger Alkoholgrad und wenig Kohlensäure macht diese Biersorte recht süffig, bzw. leicht zu trinken. Einige Biere dieser Art können in Richtung Malzbetonung tendieren, dies sollte aber nicht den wichtigen Eindruck der Bittere untergraben. Trinkbarkeit ist ein wichtiger Teil dieser Biersorte, der Schwerpunkt liegt dabei auf eine frühe Bitterhopfengabe, gegesätzlich zum üblichen Ansatz U.S. amerikanischer obergäriger Biere Hopfen eher zum Ende der Kochphase beizugeben.

Geschichte: Im Original ein fassgezapftes Bier (bayrischer Anstich oder handgepumpt), sehr frisch und ohne Karbonisierung und bei Kellertemperatur serviert (somit entsprechend eines „real ale“). Die Sorte Bitter war einst eine fassgezapfte Alternative zu der Landsorte Pale Ale. Bitter wurde Anfang des 20. Jahrhunderts sehr populär. Dies war der Punkt, wo sich unter den Brauern die Methode des Weichmachens des Brauwassers mittels Salzen herumsprach (hier wird der Begriff „to Burtonize“ benutzt). Somit konnten helle Biere mit mehr Fülle und einem runden Geschmack hergestellt werden.

Kommentierung: Dies ist die leichte Version der Gruppe der Bitter-Biere. Es wird auch schlicht und einfach nur Bitter genannt. Einige moderne Varianten werden zu 100% als hellem Malz gebraut, diese werden in der Regel als goldenes oder Sommer-Bitter bezeichnet. Die meisten flaschen- oder fassgefüllten Marken von Bitter-Bieren, die in England hergestellt werden sind Versionen mit einem höheren Alkoholgehalt als deren Originale, d.h. des Bitters, welches in England ausgeschenkt wird. Die Bitterwerte (IBU) werden oft dem höheren Alkoholgrad nicht angepasst, somit sind die Biere, die man in den U.S.A. zu trinken bekommt nicht vergleichbar mit denen aus England. Diese Beschreibung der Sorte Bitter bezieht sich auf die „real ale“ Version und somit nicht auf die kommerziellen Biere, die exportiert werden.

Zutaten: Helle, bernsteinfarbene und/oder Kristallmalze – es kann ein kleiner Teil schwarzer Malz eingesetzt werden, um das Bier einzudunkeln. Zucker, Mais oder Weizen wird hin und wieder mitverwandt. Englischer Hopfen ist typisch, allerdings werden U.S. amerikanische oder kontinental-europäische Sorten immer populärer (besonders bei den helleren Varianten). Charaktervolle englische Hefe. Oft hergestellt mit Wasser mit mittlerem Sulfat-Gehalt.

Messwerte:

USG	EVG	IBU	SRM	ABV
1,032 – 1,040	1,007 – 1,011	25 – 35	4 – 14	3,2 – 3,8%

Kommerzielle Beispiele:

Boddington's Pub Draught, Fuller's Chiswick Bitter, Oakham Jeffrey Hudson Bitter (JHB), Young's Bitter, Brakspear Bitter, Adnams Bitter

8B. Special/Best/Premium Bitter

(Quelle: <http://www.bjcp.org/2008styles/style08.php>)

Aroma: Die besten Beispiele dieser Sorte haben etwas Malzaroma, oft (aber nicht immer mit einer Karamellnote). Milde bis moderate Fruchtigkeit. Das Hopfenaroma reicht von moderat bis nicht vorhanden (normalerweise werden englische Hopfensorten benutzt, U.S. amerikanische wären allerdings auch in Ordnung). Generell kein Diacetyl, allerdings sind sehr niedrige Anteile in Ordnung.

Optik: Hell-gelb bis helles Kupfer. Gute bis brillante Klarheit. Wenig bis moderat ausgeprägte weiße bis beige Schaumkrone. Die Schaumkrone ist wegen des niedrigen Kohlensäuregehalts wenig haltbar.

Geschmack: Mittlere bis hohe Bittere. Die meisten zeigen ein moderat niedrigen bis moderat hohen Anteil an Fruchtestern. Moderater bis niedriger Hopfengeschmack (erdig, harzig und/oder blumig. Typischerweise englische Sorten, wobei U.S. amerikanische akzeptabel sind). Niedriger bis mittlerer Malzgeschmack mit einem trockenem Abgang. Karamellgeschmack ist üblich, aber keine Voraussetzung. Im Sinne der Ausgewogenheit tendiert der Geschmack ins Bittere, allerdings sollte die Bittere weder über den Malzgeschmack, noch die Ester oder den Hopfen dominieren. Generell kein Diacetyl, allerdings sind sehr niedrige Anteile in Ordnung.

Mundgefühl: Leichter bis mittel-leichter Körper. Kohlensäure niedrig, allerdings können flaschen- oder dosengefüllte Beispiele moderat karbonisiert sein.

Gesamteindruck: Ein geschmackvolles und erfrischendes Spezialbier. Einige Biere dieser Art können in Richtung Malzbetonung tendieren, dies sollte aber nicht den wichtigen Eindruck der Bittere untergraben. Trinkbarkeit ist ein wichtiger Teil dieser Biersorte, der Schwerpunkt liegt dabei auf eine frühe Bitterhopfengabe, gegensätzlich zum üblichen Ansatz U.S. amerikanischer obergäriger Biere Hopfen eher zum Ende der Kochphase beizugeben.

Geschichte: Im Original ein fassgezapftes Bier (bayrischer Anstich oder handgepumpt), sehr frisch und ohne Karbonisierung und bei Kellertemperatur serviert (somit entsprechend eines „real ale“). Die Sorte Bitter war einst eine fassgezapfte Alternative zu der Landsorte Pale Ale. Bitter wurde Anfang des 20. Jahrhunderts sehr populär. Dies war der Punkt, wo sich unter den Brauern die Methode des Weichmachens des Brauwassers mittels Salzen herumsprach (hier wird der Begriff „to Burtonize“ benutzt). Somit konnten helle Biere mit mehr Fülle und einem runden Geschmack hergestellt werden.

Kommentierung: Ein auffälligerer Malzgeschmack als das normale Bitter. Dies ist eine stärkere Spezialversion der Biersorte Bitter. Einige moderne Varianten werden zu 100% als hellem Malz gebraut, diese werden in der Regel als goldenes oder Sommer-Bitter bezeichnet. Die meisten flaschen- oder fassgefüllten Marken von Bitter-Bieren, die in England hergestellt werden sind Versionen mit einem höheren Alkoholgehalt als deren Originale, d.h. des Bitters, welches in England ausgeschenkt wird. Die Bitterwerte (IBU) werden oft dem höheren Alkoholgrad nicht angepasst, somit sind die Biere, die man in den U.S.A. zu trinken bekommt nicht vergleichbar mit denen aus England. Diese Beschreibung der Sorte Bitter bezieht sich auf die „real ale“ Version und somit nicht auf die kommerziellen Biere, die exportiert werden.

Zutaten: Helle, bernsteinfarbene und/oder Kristallmalze – es kann ein kleiner Teil schwarzer Malz eingesetzt werden, um das Bier einzudunkeln. Zucker, Mais oder Weizen wird hin und wieder mitverwandt. Englischer Hopfen ist typisch, allerdings werden U.S. amerikanische oder kontinental-europäische Sorten immer populärer (besonders bei den helleren Varianten). Charaktervolle englische Hefe. Oft hergestellt mit Wasser mit mittlerem Sulfat-Gehalt.

Messwerte:

USG	EVG	IBU	SRM	ABV
1,040 – 1,048	1,008 – 1,012	25 – 40	5 – 16	3,8 – 4,6%

Kommerzielle Beispiele:

Fuller's London Pride, Coniston Bluebird Bitter, Timothy Taylor Landlord, Robinson's Northern Glory, Shepherd Neame Masterbrew Bitter, Greene King Ruddles County Bitter, RCH Pitchfork Rebellious Bitter, Brains SA, Harviestoun Bitter and Twisted, Goose Island Honkers Ale, Rogue Younger's Special Bitter

8C. Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)

(Quelle: <http://www.bjcp.org/2008styles/style08.php>)

Aroma: Hopfenaroma reicht von moderat-hoch bis moderat-niedrig. Jede Art von Hopfen ist einsetzbar, die englischen sind allerdings traditionell. Mittleres bis mittel-hohes Malzaroma, oft mit einer niedrigen bis moderat-starken Karamellnote (allerdings ist dieser Charakter in helleren Versionen nicht so ausgeprägt). Mittel-niedrige bis mittel-hohe Fruchtster. Generell kein Diacetyl, allerdings können sehr niedrige Anteile vorhanden sein. Kann einen leichten Schwefelanklang haben und/oder etwas Alkoholwärme ausstrahlen (optional).

Optik: Gold bis tiefes Kupfer. Gute bis brillante Klarheit. Weiße bis beige Schaumkrone – bei einem niedrigen Kohlensäuregehalt ist die Haltbarkeit der Schaumkrone eingeschränkt.

Geschmack: Mittel-hohe bis mittlere Bittere mit etwas unterstützendem Malzgeschmack. Hat normalerweise eine moderat niedrige bis etwas starke karamellige Malzsüße. Moderater bis niedriger Hopfengeschmack (erdig, harzig und/oder blumig. Typischerweise englische Sorten, wobei U.S. amerikanische akzeptabel sind). Hopfenbittere und -geschmack sollten auffällig sein, sollten aber den Malzgeschmack nicht komplett dominieren. Kann einige niedrige Nebengeschmäcker des Malzes aufweisen (z.B. nussig, bisquitartig), die zu der Komplexität beitragen. Moderat-niedrige bis hohe Fruchtster. Optional sind etwas alkoholische Wärme und kann bis zu einem moderaten mineralischem, schwefeligen Geschmack reichen. Mittel-trockener bis trockener Abgang (besonders, wenn Wasser mit einem hohen Sulfat-Gehalt genutzt wird). Generell kein Diacetyl, allerdings sind kleine Anteile in Ordnung.

Mundgefühl: Mittel-leichter bis mittel-voller Körper. Niedriger bis moderater Kohlensäuregehalt, allerdings können flaschengefüllte Versionen einen höheren Anteil aufweisen. Stärkere Versionen können etwas Alkoholwärme aufweisen, allerdings sollte dieser Charakter nicht zu ausgeprägt sein.

Gesamteindruck: Ein durchschnittlich starkes bis moderat starkes englisches obergäriges Bier. Die geschmackliche Ausgewogenheit kann ausgeglichen bis zu betont bitter reichen. Trinkbarkeit bleibt immer noch das wichtigste an diesem Bier, somit ist eine frühe Bitterhopfengabe wichtig, späte Hopfengaben, wie bei einigen U.S. amerikanischen Versionen, ist nicht wirklich erwünscht. Dies ist eine eher breit angelegte Sorte, die dem Brauer viel Platz für Interpretation lässt.

Geschichte: Stärkere Bitter-Biere können als Versionen eines Best Bitters mit einer höheren Stammwürze gesehen werden (man sollte darin aber kein „höheres Premium“ als eine Best Bitter sehen, denn ein Best Bitter stellt schon eigentlich die höchste Stufe einer Brauerei dar). Da Bier in England prinzipiell nach Stärke verkauft wird, haben Biere dieser Biersorte immer einen merklichen alkoholischen Geschmack (möglicherweise um dem Kunden zu zeigen, dass sie ein wertiges Produkt bekommen). In England heutzutage ist die Bezeichnung „ESB“ eine Markenkennzeichnung der Brauerei Fullers. In den U.S.A. hingegen wird diese Bezeichnung für ein Bier benutzt, welches malzig, bitter, rötlich, obergärig, nach englischer Art und mit einem durchschnittlichen Alkoholgehalt ist. Der Hopfeneinsatz kann englisch oder eine Mischung aus englischem und U.S. amerikanischem sein.

Kommentierung: Diese Biersorte weist mehr Malz- und Hopfengeschmack als in einem Best Bitter auf. Stärkere Versionen können sich von der Art her mit einem Old Ale überlappen, allerdings sind starke Bitter-Biere eher hell und bitterer. Fuller's ESB ist insofern ein sehr einzigartiges Bier, als das es ein sehr komplexes Malzprofil (unüblich für andere) hat, die meisten anderen wären betont fruchtiger und hopfiger. Wenn im Rahmen dieser Kategorie/Sorte ein Bier bewertet wird, dann sollte es nicht zwangsläufig an einem Fuller's gemessen werden. Einige moderne englische Varianten werden exklusiv mit hellem Malz gebraut und werden dann als goldene oder Sommer-Bitter bezeichnet. Die meisten flaschen- oder fassgefüllten Marken von Bitter-Bieren, die in England hergestellt werden sind Versionen mit einem höheren Alkoholgehalt als deren Originale, d.h. des Bitters, welches in England ausgeben wird. Die Bitterwerte (IBU) werden oft dem höheren Alkoholgrad nicht angepasst, somit sind die Biere, die man in den U.S.A. zu trinken bekommt nicht vergleichbar mit denen aus England. Zum Vergleich wird englisches Pale Ale als ein Premium, helles, bitteres und in Exportstärke gebrautes Bier, welches sehr nahe an ein starker Bitter herankommt, beschrieben. Oft variiert das Rezept dieser Biere für die Flaschenfüllung etwas (in der Regel zeigt es einen höheren Kohlensäuregehalt)

Zutaten: Helle, bernsteinfarbene und/oder Kristallmalze – es kann ein kleiner Teil schwarzer Malz eingesetzt werden, um das Bier einzudunkeln. Zucker, Mais oder Weizen wird hin und wieder mitverwandt. Englischer Hopfen ist typisch, allerdings werden U.S. amerikanische oder kontinental-europäische Sorten immer populärer (besonders bei den helleren Varianten). Charaktervolle englische Hefe. Oft hergestellt mit Wasser mit mittlerem Sulfat-Gehalt.

Messwerte:

USG	EVG	IBU	SRM	ABV
1,048 – 1,060+	1,010 – 1,016	30 – 50+	6 – 18	4,6 – 6,2%

Kommerzielle Beispiele:

Fullers ESB, Adnams Broadside, Shepherd Neame Bishop's Finger, Samuel Smith's Old Brewery Pale Ale, Bass Ale, Whitbread Pale Ale, Shepherd Neame Spitfire, Marston's Pedigree, Black Sheep Ale, Vintage Henley, Mordue Workie Ticket, Morland Old Speckled Hen, Greene King Abbot Ale, Bateman's XXXB, Gale's Hordean Special Bitter (HSB), Ushers 1824 Particular Ale, Hopback Summer Lightning, Redhook ESB, Great Lakes Moondog Ale, Shipyard Old Thumper, Alaskan ESB, Geary's Pale Ale, Cooperstown Old Slugger

9. Scottish und Irish Ale

9A. Scottish Light 60/-

(Quelle: <http://www.bjcp.org/2008styles/style09.php#1a>)

Aroma: Niedrige bis mittlere Malzsüße, manchmal durch eine niedrige bis moderate Karamellisierung in der Kochphase akzentuiert. Einige Beispiele dieser Sorte haben ein leichtes Hopfenaroma, leichte Fruchtigkeit, ein wenig Diacetyl und/oder ein niedriges bis moderates torfiges Aroma (alle sind optional). Das torfige Aroma wird manchmal als erdig, rauchig oder leicht getoastet empfunden.

Optik: Dunkles Bernstein bis dunkles Kupfer. In der Regel sehr klar durch die lange, kalte Lagerphase. Cremige beige bis leicht dunkle Schaumkrone, mittlere bis moderate Haltbarkeit.

Geschmack: Der Malzgeschmack dominiert, ist aber nicht lange anhaltend. Die anfängliche Malzsüße wird durch einen niedrigen bis moderaten Karamelton (entsteht in der Kochphase). Manchmal ist ein kleiner Diacetyl-Anteil erkennbar. Fruchttester sind moderat bis nicht vorhanden. Hopfenbittere ist niedrig bis moderat, allerdings tendiert die Biersorte geschmacklich immer in Richtung Malz (nicht übermäßig). Hopfengeschmack reicht von niedrig bis nicht vorhanden. Ein niedriger bis moderater Torfgeschmack ist optional und kann durchaus als erdig oder rauchig empfunden werden. Die Sorte hat durch eine kleine Mengen an ungemälzter Röstgerste prinzipiell einen getreideartigen, trockenen Abgang.

Mundgefühl: Mittel-niedriger bis mittlerer Körper. Niedrige bis moderate Kohlensäure. Manchmal ein wenig cremig, allerdings eher auffallend trocken durch den Einsatz von Röstgerste.

Gesamteindruck: Sauber malzig mit einem trockenem Abgang, einige Fruchttester und hin und wieder ein bisschen torfige Erdigkeit (Rauch). Die meisten Biere haben einen trockenen Abgang, trotz der anfänglichen Süße am Gaumen – somit haben diese auch eine andere Art der geschmacklichen Ausgewogenheit als die starken Scotch Ales.

Geschichte: Traditionelle schottische Biere reflektieren maßgeblich deren einheimischen Zutaten (Wasser und Malz) und haben somit weniger Hopfen als englische Sorten (da Hopfen früher wohl importiert werden musste). Eine lange und kalte Lagerphase ist für das schottische Brauen üblich.

Kommentierung: Die Ausgewogenheit von Malz zu Hopfen tendiert zur Malzseite. Der Karamellcharakter entstammt der Karamellisierung in der Kochphase und nicht dem Einsatz von Karamellmalz (und wird auch hin und wieder mit dem Vorhandensein von Diacetyl verwechselt). Obwohl dies ungewöhnlich ist, so ist der rauchige Charakter hefe- oder wasserbasierend und kommt nicht durch den Einsatz von torfgeräucherten Malz. Der Einsatz von torfgeräucherten Malz, um den Charakter des Bieres zu replizieren sollte nicht angewandt werden. Sehr rauchbetonte Biere sollten in der Rauchbierkategorie bewertet werden.

Zutaten: Schottische oder englische helle Malze. Eine kleine Menge von Röstgerste, um Farbe und Geschmack zu beeinflussen – diese geben dem Bier einen trockenen, leichten röstigen Abgang. Einsatz von englischen Hopfen. Saubere, relativ schlecht endvergärende Hefe. Einige kommerzielle Brauer fügen der Malzgabe noch Kristall-, bernsteinfarbenes oder Weizenmalz bei, sowie hin und wieder Zucker. Der optionale torfige, erdige und/oder rauchige Charakter entstammt der traditionell eingesetzten Hefe und durch die einheimischen Malze und Wasser und nicht durch den Einsatz von Rauchmalz.

Messwerte:

USG	EVG	IBU	SRM	ABV
1,030 – 1,035	1,010 – 1,013	10 – 20	9 – 17	2,5 – 3,2%

Kommerzielle Beispiele:

Belhaven 60/-, McEwan's 60/-, Maclay 60/- Light (alle sind fassbasierende Biere, die nicht in die U.S.A. exportiert werden)

9B. Scottish Heavy 70/-

(Quelle: <http://www.bjcp.org/2008styles/style09.php>)

Aroma: Niedrige bis mittlere Malzsüße, manchmal durch eine niedrige bis moderate Karamelisierung in der Kochphase akzentuiert. Einige Beispiele dieser Sorte haben ein leichtes Hopfenaroma, leichte Fruchtigkeit, ein wenig Diacetyl und/oder ein niedriges bis moderates torfiges Aroma (alle sind optional). Das torfige Aroma wird manchmal als erdig, rauchig oder leicht getoastet empfunden

Optik: Dunkles Bernstein bis dunkles Kupfer. In der Regel sehr klar durch die lange, kalte Lagerphase. Cremige beige bis leicht dunkle Schaumkrone, niedrige bis moderate Haltbarkeit.

Geschmack: Der Malzgeschmack dominiert, ist aber nicht lange anhaltend. Die anfängliche Malzsüße wird durch einen niedrigen bis moderaten Karamellton unterstützt (entsteht in der Kochphase). Manchmal ist ein kleiner Diacetyl-Anteil erkennbar. Fruchtester sind moderat bis nicht vorhanden. Hopfenbittere ist niedrig bis moderat, allerdings tendiert die Biersorte geschmacklich immer in Richtung Malz (nicht übermäßig). Hopfengeschmack reicht von niedrig bis nicht vorhanden. Ein niedriger bis moderater Torfgeschmack ist optional und kann durchaus als erdig oder rauchig empfunden werden. Die Sorte hat durch eine kleine Mengen an ungemälzter Röstgerste prinzipiell einen getreideartigen, trockenen Abgang.

Mundgefühl: Mittel-niedriger bis mittlerer Körper. Niedrige bis moderate Kohlensäure. Manchmal ein wenig cremig, allerdings eher auffallend trocken durch den Einsatz von Röstgerste.

Gesamteindruck: Sauber malzig mit einem trockenem Abgang, einige Fruchtester und hin und wieder ein bisschen torfige Erdigkeit (Rauch). Die meisten Biere haben einen trockenen Abgang, trotz der anfänglichen Süße am Gaumen – somit haben diese auch eine andere Art der geschmacklichen Ausgewogenheit als die starken Scotch Ales.

Geschichte: Traditionelle schottische Biere reflektieren maßgeblich deren einheimischen Zutaten (Wasser und Malz) und haben somit weniger Hopfen als englische Sorten (da Hopfen früher wohl importiert werden musste). Eine lange und kalte Lagerphase ist für das schottische Brauen üblich.

Kommentierung: Die Ausgewogenheit von Malz zu Hopfen tendiert zur Malzseite. Der Karamellcharakter entstammt der Karamellisierung in der Kochphase und nicht dem Einsatz von Karamellmalz (und wird auch hin und wieder mit dem Vorhandensein von Diacetyl verwechselt). Obwohl dies ungewöhnlich ist, so ist der rauchige Charakter hefe- oder wasserbasierend und kommt nicht durch den Einsatz von torfgeräucherten Malz. Der Einsatz von torfgeräucherten Malz, um den Charakter des Bieres zu replizieren sollte nicht angewandt werden. Sehr rauchbetonte Biere sollten in der Rauchbierkategorie bewertet werden.

Zutaten: Schottische oder englische helle Malze. Eine kleine Menge von Röstgerste, um Farbe und Geschmack zu beeinflussen – diese geben dem Bier einen trockenen, leichten röstigen Abgang. Einsatz von englischen Hopfen. Saubere, relativ schlecht endvergärende Hefe. Einige kommerzielle Brauer fügen der Malzgabe noch Kristall-, bernsteinfarbenes oder Weizenmalz bei, sowie hin und wieder Zucker. Der optionale torfige, erdige und/oder rauchige Charakter entstammt der traditionell eingesetzten Hefe und durch die einheimischen Malze und Wasser und nicht durch den Einsatz von Rauchmalz.

Messwerte:

USG	EVG	IBU	SRM	ABV
1,035 – 1,040	1,010 – 1,015	10 – 25	9 – 17	3,2 – 3,9%

Kommerzielle Beispiele:

Caledonian 70/- (in den U.S.A. als Caledonian Amber Ale angeboten), Belhaven 70/-, Orkney Raven Ale, Maclay 70/-

9C. Scottish Export 80/-

(Quelle: <http://www.bjcp.org/2008styles/style09.php>)

Aroma: Niedrige bis mittlere Malzsüße, manchmal durch eine niedrige bis moderate Karamellisierung in der Kochphase akzentuiert. Einige Beispiele dieser Sorte haben ein leichtes Hopfenaroma, leichte Fruchtigkeit, ein wenig Diacetyl und/oder ein niedriges bis moderates torfiges Aroma (alle sind optional). Das torfige Aroma wird manchmal als erdig, rauchig oder leicht getoastet empfunden.

Optik: Dunkles Bernstein bis dunkles Kupfer. In der Regel sehr klar durch die lange, kalte Lagerphase. Cremige beige bis leicht dunkle Schaumkrone, niedrige bis moderate Haltbarkeit.

Geschmack: Der Malzgeschmack dominiert, ist aber nicht lange anhaltend. Die anfängliche Malzsüße wird durch einen niedrigen bis moderaten Karamellton (entsteht in der Kochphase). Manchmal ist eine kleine Diacetyl-Anteil erkennbar. Fruchttester sind moderat bis nicht vorhanden. Hopfenbittere ist niedrig bis moderat, allerdings tendiert die Biersorte geschmacklich immer in Richtung Malz (nicht übermäßig). Hopfengeschmack reicht von niedrig bis nicht vorhanden. Ein niedriger bis moderater Torfgeschmack ist optional und kann durchaus als erdig oder rauchig empfunden werden. Die Sorte hat durch eine kleine Mengen an ungemälzter Röstgerste prinzipiell einen getreideartigen, trockenen Abgang.

Mundgefühl: Mittel-niedriger bis mittlerer Körper. Niedrige bis moderate Kohlensäure. Manchmal ein wenig cremig, allerdings eher auffallend trocken durch den Einsatz von Röstgerste.

Gesamteindruck: Sauber malzig mit einem trockenem Abgang, einige Fruchttester und hin und wieder ein bisschen torfige Erdigkeit (Rauch). Die meisten Biere haben einen trockenen Abgang, trotz der anfänglichen Süße am Gaumen – somit haben diese auch eine andere Art der geschmacklichen Ausgewogenheit als die starken Scotch Ales.

Geschichte: Traditionelle schottische Biere reflektieren maßgeblich deren einheimischen Zutaten (Wasser und Malz) und haben somit weniger Hopfen als englische Sorten (da Hopfen früher wohl importiert werden musste). Eine lange und kalte Lagerphase ist für das schottische Brauen üblich.

Kommentierung: Die Ausgewogenheit von Malz zu Hopfen tendiert zur Malzseite. Der Karamellcharakter entstammt der Karamellisierung in der Kochphase und nicht dem Einsatz von Karamellmalz (und wird auch hin und wieder mit dem Vorhandensein von Diacetyl verwechselt). Obwohl dies ungewöhnlich ist, so ist der rauchige Charakter hefe- oder wasserbasierend und kommt nicht durch den Einsatz von torfgeräucherten Malz. Der Einsatz von torfgeräucherten Malz, um den Charakter des Bieres zu replizieren sollte nicht angewandt werden. Sehr rauchbetonte Biere sollten in der Rauchbierkategorie bewertet werden.

Zutaten: Schottische oder englische helle Malze. Eine kleine Menge von Röstgerste, um Farbe und Geschmack zu beeinflussen – diese geben dem Bier einen trockenen, leichten röstigen Abgang. Einsatz von englischen Hopfen. Saubere, relativ schlecht endvergärende Hefe. Einige kommerzielle Brauer fügen der Malzgabe noch Kristall-, bernsteinfarbenes oder Weizenmalz bei, sowie hin und wieder Zucker. Der optionale torfige, erdige und/oder rauchige Charakter entstammt der traditionell eingesetzten Hefe und durch die einheimischen Malze und Wasser und nicht durch den Einsatz von Rauchmalz.

Messwerte:

USG	EVG	IBU	SRM	ABV
1,040 – 1,054	1,010 – 1,016	15 – 30	9 – 17	3,9 – 5,0%

Kommerzielle Beispiele:

Orkney Dark Island, Belhaven 80/-(in den U.S.A. als Belhaven Scottis angeboten), Belhaven St. Andrews Ale, McEwan's IPA, Caledonian 80/- Export Ale, Broughton Merlin's Ale, Three Floyds Robert the Bruce

9D. Irish Red Ale

(Quelle: <http://www.bjcp.org/2008styles/style09.php>)

Aroma: Niedriges bis moderates Malzaroma, generell karamellartig, hin und wieder toastartig oder toffee-ähnlich. Kann eine leichte Butternote haben (ist allerdings keine Voraussetzung). Hopfenaroma niedrig bis nicht vorhanden (normalerweise nicht vorhanden). Eher sauber.

Optik: Bernsteinfarben bis tief rötliches Kupfer (die meisten Biere dieser Art haben einen tief rötlichen Touch). Klar. Schaumkrone beige bis gebräunt, wenig haltbar.

Geschmack: Moderat karamellartiger Malzgeschmack und –süße, hin und wieder butter-, bzw. toast- oder toffee-artig. Im Abgang etwas röstig, somit auch einen trockenen Abgang. Generell kein Hopfengeschmack, allerdings kann bei einigen Bieren eine englische Hopfennote durchkommen. Mittel-niedrige Hopfenbittere, allerdings kann der Einsatz von Röstmalzen den Eindruck von mehr Bittere verstärken. Mittel-trockener bis trockener Abgang. Sauber und weich (untergärige Typen tendieren zu weich). Kein Ester.

Mundgefühl: Mittel-leichter bis mittlerer Körper, allerdings können Beispiele dieser Sorte, die etwas Diacetyl beinhalten ein etwas schleimiges Mundgefühl auslösen. Moderate Kohlensäure. Weich. Moderat vergoren (höher als Scottish Ales). Stärkere Versionen versprühen etwas Alkoholwärme.

Gesamteindruck: Süffig, bzw. leicht zu trinken. Tendiert zu Malzcharakter mit einer anfänglichen Süße und einem röstangelehnten trockenem Abgang.

Kommentierung: Wird manchmal untergärig gebraut (falls ja, dann wird es keinen Diacetyl-Charakter aufweisen). Wenn es zu kalt serviert wird, dann kommt der Röstcharakter und die Bittere stärker durch.

Zutaten: Kann einige malzersetzende Zutaten beinhalten (Mais, Reis oder Zucker), allerdings wird der Charakter des Bieres bei zuviel Einsatz dieser Zutaten leiden. Hat generell etwas Röstgerste, um rötliche Farbe und trockenen röstartigen Abgang zu unterstützen. Englische/irische Malze, Hopfen, bzw. Hefe.

Messwerte:

USG	EVG	IBU	SRM	ABV
1,044 – 1,060	1,010 – 1,014	17 – 28	9 – 18	4,0 – 6,0%

Kommerzielle Beispiele:

Moling's Irish Red Ale, Smithwick's Irish Ale, Kilkenny Irish Beer, Beamish Red Ale, Caffrey's Irish Ale, Goose Island Kilgubbin Red Ale, Murphy's Irish Red (lager), Boulevard Irish Ale, Harpoon Hibernian Ale

9E. Strong Scotch Ale

(Quelle: <http://www.bjcp.org/2008styles/style09.php>)

Aroma: Tief malzig, Karamellnote in der Regel sehr offensichtlich. Torfige, erdige und/oder rauchige Sekundäraromen können auch vorhanden sein – tragen zur Komplexität bei. Karamellisierung wird oft fälschlicherweise als Diacetyl identifiziert. Diacetyl selbst sollte wenig bis nicht vorhanden sein. Niedrige bis moderate Esterbildung und ein alkoholisches Aroma sind bei stärkeren Versionen üblich. Hopfenaroma von sehr niedrig bis nicht vorhanden.

Optik: Helles Kupfer bis dunkles Braun, oft mit tiefrubinfarbigen Reflexen. Klar. Hat normalerweise eine üppige braungefärbte Schaumkrone, die bei stärkeren Bieren dieser Art nicht sehr haltbar ist. (...)

Geschmack: Reichhaltig malzig mit auffälliger Karamellisierung in der Kochphase (besonders bei stärkeren Versionen). Anklänge von Röstmalz oder rauchigem Geschmack, ebenso wie eine nussige Art, die alle durchaus bis in den Abgang präsent sein können. Der Hopfengeschmack und –bittere sollten niedrig bis mittel-niedrig sein, somit steht der Malzcharakter im Vordergrund. Diacetyl sollte von niedrig bis nicht vorhanden reichen, Karamellisierung sollte nicht als Diacetyl verwechselt werden. Niedriger bis moderater Anteil an Fruchtestern, etwas Alkohol präsent. Die Fruchtester erinnern an Pflaume, Rosinen und getrocknete Früchte. Am Gaumen ist diese Biersorte voll und süß, im Abgang reicht die Empfindung von süß bis mittel-trocken (dies rührt vom Einsatz von Röstgerste her).

Mundgefühl: Mittel-voller bis voller Körper, wobei einige Versionen (nicht alle) eine dicke, mundfüllende, fast viskose Konsistenz haben. Eine sanfte, alkoholische Wärme ist normalerweise präsent. Diese ist insofern angenehm, als dass dadurch die malzige Süße etwas ausbalanciert wird. Moderate Kohlensäure.

Gesamteindruck: Reichhaltig, malzig und normalerweise süßlich – kann durchaus als eine Nachspeise vorgeschlagen werden. Sekundäre Malzgeschmäcker lassen diese Biere sehr komplex erscheinen. Stärke und Malzigkeit können variieren.

Kommentierung: Diese Biersorte ist auch unter dem schottischen Begriff “wee heavy” bekannt. Wird, wie die meisten obergärigen britischen Biere, bei niedrigeren Temperaturen verarbeitet (vergoren und gelagert). Hopfung ist bei diesen Bieren verhalten, was einen klaren und intensiven Malzgeschmack fördert. Gut an die Heimatregion angepasstes Bier, viel Einsatz von Malz und mit niedrigeren Vergärungs- und Lagertemperaturen. Hopfen, der nicht aus Schottland und somit durch den Import recht teuer war, wurde in der Vergangenheit nur minimal eingesetzt.

Zutaten: Einsatz von hochaufgelöstem hellem Malz (vollständig vermälzt und gut getrocknetes Malz, somit sehr weich, bzw. porös), sowie bis zu 3% Röstgerste. Kann etwas Kristallmalz beinhalten, um die Farbe des Bieres anzupassen. Die Süße resultiert weniger durch den Einsatz des Kristallmalzes, als mehr durch den relativ geringen Einsatz von Hopfen, hohen Maischetemperaturen, sowie durch die Karamellisierung der Bierwürze in der Kochphase. Eine kleine Menge an Rauchmalz kann etwas Tiefe dazusteuern, allerdings wird der torfige Charakter (manchmal als erdig, bzw. rauchig empfunden) eher von der Hefe oder dem regionalen Wasser entstammen. Hopfenpräsenz ist minimal – der Einsatz von englischen Sorten ist authentisch. Einigermassen weiches Wasser ist typisch.

Messwerte:

USG	EVG	IBU	SRM	ABV
1,070 – 1,130	1,018 – 1,030+	17 – 35	14 – 25	6,5 – 10%

Kommerzielle Beispiele:

Traquair House Ale, Orkney Skull Splitter, McEwan’s Scotch Ale, MacAndrew’s Scotch Ale, Belhaven Wee Heavy, Broughton Old Jock, Scotch du Silly, Gordon Highland Scotch Ale, Founders Dirty Bastard

10. American Ale

10A. American Pale Ale

(Quelle: <http://www.bjcp.org/2008styles/style10.php>)

Aroma: Normalerweise moderates bis starkes Hopfenaroma, durch die Methode des "Trockenhopfens", bzw. „Hopfenstopfens“ oder durch extrem späte Hopfengabe in oder nach der Kochphase (hier Einsatz von U.S. amerikanischen Sorten). Ein citrusartiges Hopfenaroma ist oft vorhanden, aber nicht vorgeschrieben. Niedrige bis moderate Malzbetonung unterstützt den Hopfencharakter und kann optional auch kleine Mengen von Spezialmalzen charakterlich aufweisen (brotartig, toastig oder bisquitartig). Fruchttester variieren von moderat bis nicht vorhanden. Kein Diacetyl. Falls Hopfenstopfen angewandt wird, kann eine grasige Note auftreten, sollte aber nicht zu auffällig sein.

Optik: Hellgold bis tiefes Bernstein. Moderat üppige weiße bis beige Schaumkrone mit guter Haltbarkeit. Generell klar, allerdings Biere mit der Methode Hopfenstopfen etwas trübe sein.

Geschmack: Normalerweise ein moderater bis starker Hopfengeschmack, zeigt oft einen typischen citrusartigen U.S. amerikanischen Hopfencharakter (es können aber auch andere Hopfensorten eingesetzt werden). Niedriger bis moderat starker, sauberer Malzcharakter unterstützt den Hopfencharakter und kann optional auch etwas Spezialmalzart aufzeigen (brotartig, toastig oder bisquitartig). Die geschmackliche Ausgewogenheit tendiert durch die späte Hopfengabe zu einer Hopfenbetonung, bzw. Hopfenbittere, allerdings kann auch die Malzpräsenz recht ausgeprägt sein. Karamelltöne sind normalerweise zurückhaltend oder nicht vorhanden. Fruchttester von moderat bis nicht vorhanden. Moderate bis starke Hopfenbittere mit einem mittlerem bis trockenem Abgang. Der Hopfengeschmack hält sich oft bis in den Abgang. Kein Diacetyl. Falls Hopfenstopfen angewandt wird, kann eine grasige Note auftreten, sollte aber nicht zu auffällig sein.

Mundgefühl: Mittel-leicht bis mittlerer Körper. Kohlensäure ist moderat bis hoch. Eine insgesamt weiche Art im Abgang ohne adstringierend zu sein (was oft mit einer hohen Hopfengabe assoziiert wird).

Gesamteindruck: Erfrischend und hopfenbetont, allerdings mit einer guten Malzbasis.

Geschichte: Dies ist eine U.S. amerikanische Abwandlung des englischen Pale Ale, wobei es maßgeblich um den Einsatz von heimischen Zutaten geht (Hopfen, Malz, Hefe und Wasser). In der Regel hell, sauberer in Bezug auf gärungsbedingte Nebenprodukte und weniger Karamelltöne als deren englischen Gegenstücke.

Kommentierung: Es gibt durchaus eine farbliche Überlappung zwischen U.S. amerikanischen Pale Ale und U.S. amerikanischen Amber Ale. Das Pale Ale sollte generell geschmacklich etwas sauberer sein, weniger Karamellmalzart, weniger Körper und mehr Hopfen im Abgang aufweisen.

Zutaten: Pale Ale Malz, normalerweise aus U.S. amerikanischer zweizeiliger Gerste. U.S. amerikanischer Hopfen, oft, aber nicht immer solche Sorten, die einen ausgeprägt citrusartigen Charakter haben. Amerikanische Ale-Hefe. Das Wasser kann bezüglich seines Sulfatgehaltes etwas variieren, allerdings sollte der Karbonat-Gehalt recht niedrig sein. Spezialmalze unterstützen den Charakter und die Komplexität des Bieres, werden aber nur sehr verhalten eingesetzt. Der Malzeinsatz soll den Malzgeschmack und etwas verhaltene Süße, sowie toastartige oder brotartige Noten hervorbringen.

Messwerte:

USG	EVG	IBU	SRM	ABV
1,045 – 1,060	1,010 – 1,015	30 – 45+	5 – 14	4,5 – 6,0%

Kommerzielle Beispiele:

Sierra Nevada Pale Ale, Stone Pale Ale, Great Lakes Burning River Pale Ale, Full Sail Pale Ale, Three Floyds X-Tra Pale Ale, Anderson Valley Poleeko Gold Pale Ale, Left Hand Brewing Jackman's Pale Ale, Pyramid Pale Ale, Deschutes Mirror Pon

10B. American Amber Ale

(Quelle: <http://www.bjcp.org/2008styles/style10.php>)

Aroma: Niedriges bis moderates Hopfenaroma durch die Methode des "Trockenhopfens", bzw. des sog. „Hopfenstopfens“ oder durch eine extrem später Hopfengabe bei oder nach der Kochphase. U.S. amerikanische Hopfensorten werden bevorzugt. Ein citrusartiges Hopfenaroma ist üblich, aber keine Voraussetzung. Moderat niedrige bis moderat hohe Malzigkeit, die manchmal den Hopfencharakter etwas in den Hintergrund drängt. Etwas moderater Karamellcharakter. Esterpräsenz von moderat bis nicht vorhanden. Kein Diacetyl.

Optik: Bernstein bis kupferartig braun. Moderat üppige beige Schaumkrone mit guter Haltbarkeit. Generell klar, allerdings kann durch das Hopfenstopfen etwas Trübung auftreten.

Geschmack: Moderater bis hoher Hopfengeschmack durch U.S. amerikanische Hopfensorten, der oft, aber nicht immer eine citrusartige Note aufweist. Der Malzgeschmack ist moderat bis ausgeprägt stark und zeigt normalerweise eine malzige Süße, um dann in einen moderaten Karamellton überzugehen (manchmal auch in Richtung einer anderen Malznote). Malzgeschmack und Hopfbittere sind in der Regel ausgewogen und unterstützen sich gegenseitig. Fruchttester sind moderat bis nicht vorhanden. Karamellsüße und Hopfengeschmack, bzw. -bittere können manchmal bis in den Abgang hinein vorherrschen. Kein Diacetyl.

Mundgefühl: Mittel bis mittel-voller Körper. Kohlensäure moderat bis hoch. Prinzipiell sanfter Abgang ohne Adstringenz, welches oft mit einer üppigen Hopfennote verbunden wird. Stärkerer Versionen haben oft eine alkoholische Wärme.

Gesamteindruck: So ähnlich wie ein U.S. amerikanisches Pale Ale, allerdings mit mehr Körper, mehr karamellige Fülle und einer geschmacklichen Tendenz Richtung Malz und nicht Richtung Hopfen (obwohl der Hopfenanteil oft auffallend hoch sein kann).

Geschichte: In einigen Region einfach nur als Red Ale bekannt wurden diese Biere in dem hopfenverliebten Nord-Kalifornien und in den nördlich anschließenden Bundesstaaten populär gemacht, bevor diese Sorte sich in die gesamte U.S.A. ausbreitete.

Kommentierung: Es kann sich farblich mit einem U.S. amerikanischen Pale Ale überschneiden. Trotzdem sollte man hervorheben, dass ein solches Amber Ale sich farblich dunkler präsentiert, mehr Karamellgeschmack aufweist, mehr Körper hat und geschmacklich ausgewogener zwischen Malz und Bittere ist. Sollte keinen auffälligen Schokoladen oder Röstcharakter haben, welcher in Richtung U.S. amerikanisches Brown Ale geht (obwohl kleine Anklänge in Ordnung sind).

Zutaten: Pale Ale Malz, typischerweise U.S. amerikanische zweizeilige Gerste. Mittlere bis dunkle Kristallmalze. Kann auch ein wenig Spezialmalz beinhalten, was zusätzlichen Charakter, bzw. eine gewisse Einzigartigkeit fördern kann. U.S. amerikanischer Hopfen, oft mit einer citrusartigen Note, sind üblich, aber nicht zwingend. Wasser kann zwischen Sulfat- und Karbonatgehalt variieren.

Messwerte:

USG	EVG	IBU	SRM	ABV
1,045 – 1,060	1,010 – 1,015	25 – 40+	10 – 17	4,5 – 6,0%

Kommerzielle Beispiele:

Mendocino Red Tail Ale, North Coast Red Seal Ale, St. Rogue Red Ale, Avery Redpoint Ale, Anderson Valley Boont Amber Ale, Bell's Amber, Hoptown Paint the Town Red, McNeill's Firehouse Amber Ale

10C. American Brown Ale

(Quelle: <http://www.bjcp.org/2008styles/style10.php>)

Aroma: Malzig, süßlich und reichhaltig, oft mit einer schokoladigen, karamellartigen, nussigen und/oder toastartigen Note. Hopfenaroma ist typischerweise niedrig bis moderat. Eine Variationen dieser Sorte können eine ausgeprägte Hopfennote, ein citrusartiges Hopfenaroma und/oder einen frischen „trockenhopfen“ Aroma aufweisen (alle optional). Fruchttester sind moderat bis sehr niedrig. Der dunkle Malzcharakter ist ausgeprägter als bei anderen Brown Ales, vermischt sich allerdings nicht mit der Art des Porters. Malz und Hopfen sind ausgewogen. Moderat niedriger bis kein Anteil Diacetyl.

Optik: Leicht bis sehr dunkle braune Farbe. Klar. Nicht sehr üppige, beige bis bräunliche Schaumkrone.

Geschmack: Mittel bis hoher Malzgeschmack (oft karamellig, toastartig und/oder schokoladig), mit einer mittleren bis mittel-hohen Bittere. Ein mittel bis mittel-trockener Abgang vermittelt den Eindruck von Malz- und Hopfennoten. Hopfengeschmack kann leicht bis moderat sein und kann (muss aber nicht) einen gewissen citrusartigen Charakter haben. Sehr niedrige bis moderate Fruchttester. Moderat niedrig bis kein Diacetyl.

Mundgefühl: Mittel bis mittel-voller Körper. Bitterere Versionen können einen trockenen, harzigen Eindruck hinterlassen. Moderate bis moderat hohe Kohlensäure. Stärkere Versionen zeigen ein wenig alkoholische Wärme im Abgang.

Gesamteindruck: Kann als eine üppigere, malzigere, hopfiger Interpretation eines nordenglischen Brown Ales oder als eine hopfiger, weniger malzbetonte Version eines Brown Porter angesehen werden. Beinhaltet oft eine citrusartige Note so typisch für einige U.S. amerikanische Hopfensorten.

Kommentierung: Ein hopfenbetontes Bier, üppig im Geschmack, welches sich einst U.S. amerikanische Heimbrauer ausgedacht hatten. Verwandt mit den U.S. amerikanischen Sorten Pale Ale und Amber Ale, allerdings betonter karamell- und schokoladenartig, die eine geschmackliche Ausgewogenheit zu der Hopfenbittere im Abgang darstellt. Die meisten kommerziellen U.S. amerikanischen Brown Ale sind nicht so „aggressiv“, wie die heimgebrauten Versionen. Versionen, die sich in geschmacklicher Ausprägtheit an India Pale Ale orientieren, sollten in der Spezialitätenkategorie bewertet werden.

Zutaten: Ein hochaufgelöster heller Malz (d.h. in der Vermälzung ausgeprägt gut verarbeitet, Konsistenz weich und porös), entweder U.S. amerikanische oder kontinental-europäische, sowie Kristall- oder dunklere Malze sollten für die Malzschüttung eingesetzt werden. U.S. amerikanischer Hopfen ist typisch, allerdings können auch englische, sowie Edelhopfensorten eingesetzt werden. Moderat karbonathaltiges Wasser ist notwendig, um eine geschmackliche Ausgewogenheit zu der Säure der dunkleren Malze zu schaffen.

Messwerte:

USG	EVG	IBU	SRM	ABV
1,045 – 1,060	1,010 – 1,016	20 – 40+	18 – 35	4,3 – 6,2%

Kommerzielle Beispiele:

Brooklyn Brown Ale, Great Lakes Cleveland Brown Ale, Avery Ellie's Brown Ale, Left Hand Deep Cover Brown Ale, Bell's Best Brown, North Coast Acme Brown, Lost Coast Downtown Brown, Big Sky Moose Drool Brown Ale

11. English Brown Ale

11A. Mild

(Quelle: <http://www.bjcp.org/2008styles/style11.php>)

Aroma: Niedriges bis moderates Malzaroma, etwas Fruchtigkeit möglich. Das Malzprofil kann sehr weit reichen, von karamellartig, getreideartig, toastig, nussig, schokoladig bis hin zu leicht röstartig. Wenig bis kein Hopfenaroma. Sehr niedriger bis kein Anteil Diacetyl.

Optik: Kupfer bis dunkles braun oder Mahagoni. Es gibt einige hellere Beispiele (mittel Bernstein bis leicht braun). Generell klar, obwohl es traditionell ein unfiltriertes Bier ist. Wenig ausgeprägte beige bis gebräunte Schaumkrone, wobei die Haltbarkeit wegen der fehlenden Karbonisierung, der Nutzung einiger Malzersatzzutaten und der niedrigen Stammwürze schlecht ist.

Geschmack: Generell ein malzbetontes Bier, kann aber eine Reihe von malz- oder hefebasierenden Geschmackvariationen haben (z.B. malzig, süß, Karamell, Toffee, Toast, nussig, Schokolade, Kaffee, röstartig, wenig, fruchtig, lakritzbetont, Melasse, Pflaume und Rosinen). Kann süß oder trocken im Abgang sein. Versionen, die dunklere Malze einsetzen können einen trockener, röstartigen Abgang haben. Niedrige bis moderate Bittere, genug um etwas geschmackliche Ausgewogenheit beizusteuern, aber zu wenig, um den Malz geschmacklich zu dominieren. Fruchttester von moderat bis nicht vorhanden. Diacetyl und Hopfengeschmack reichen von niedrig bis nicht vorhanden.

Mundgefühl: Leichter bis mittlerer Körper. Generell niedrige bis mittel-niedrige Kohlensäure. Röstmalznutzende Versionen kann leicht adstringierend sein. Süßere Versionen wirken eher voll relativ zur Stammwürze.

Gesamteindruck: Geschmackliches leichtes, malz-akzentuiertes Bier, dass für Konsum ausgelegt ist. Erfrischend und geschmackvoll. Einige Versionen muten wie braune Porters mit niedrigem Stammwürzegehalt an.

Geschichte: Kann ursprünglich mal aus der frühen Porterentwicklung hervorgegangen sein. Heutzutage versteht man unter einem „Mild“ die bewusste Abwesenheit von Hopfenbittere (soll heißen weniger gehopft im Vergleich zu einem Pale Ale und somit nicht so ausgeprägt im Geschmack). Ursprünglich war die Bezeichnung „mild“ eher so zu verstehen, dass es jung getrunken wurde und somit nicht diese moderate Säure von älteren, bzw. länger gelagerten Bieren aufwies. Diese Biersorte ist eher rar in England, gute Beispiele finden sich in den Midlands um die Stadt Birmingham.

Kommentierung: Die meisten Biere dieser Art sind nieder-stammwürrige konsumige Biere, allerdings kann es stärkere Beispiele (4+%) geben, die zu speziellen Anlässen gebraut wurden, z.B. für den Export, Bier-Festivals, als Saisonprodukt und/oder für andere spezielle Anlässe. Wird normalerweise im Fass ausgeschenkt, flaschengefüllte Biere dieser Art in der Originalstärke sind nicht unbedingt transportfähig, bzw. stabil genug. Diese Biersorte erlaubt eine große Bandbreite an Interpretationen.

Zutaten: Helles englisches Malz (oft eher dextrinlastig), sowie Kristall- und dunklere Malze. Zucker ist als Zutat möglich. Englische Hopfensorten sind am geeignetsten, allerdings ist der Einsatz eher verhalten. Charaktervolle englische Hefe.

Messwerte:

USG	EVG	IBU	SRM	ABV
1,030 – 1,038	1,008 – 1,013	10 – 25	12 – 25	2,8 – 4,5%

Die meisten Biere dieser Sorte liegen zwischen 3,1 und 3,8 % Alk. Vol.

Kommerzielle Beispiele:

Moorhouse Black Cat, Highgate Mild, Brain's Dark, Banks's Mild, Coach House Gunpowder Strong Mild, Gale's Festival Mild, Woodforde's Norfolk Nog, Goose Island PMD Mild

11B. Southern English Brown

(Quelle: <http://www.bjcp.org/2008styles/style11.php>)

Aroma: Malzsüß, oft mit einem auffälligen karamellartigen oder toffee-angelehnten Charakter. Moderat fruchtig, oft mit Anklängen von dunklen Früchten, so wie Pflaume und Rosinen. Sehr niedriges bis nicht vorhandenes Hopfenaroma. Kein Diacetyl.

Optik: Leicht bis dunkel braun, kann fast schwarz sein. Annähernd klar, eher in Richtung lichtundurchlässig. Niedrige bis moderate beige bis gebräunte Schaumkrone.

Geschmack: Tiefe, karamellartige malzige Süße am Gaumen, verbleibt bis in den Abgang. Kann eine moderate Komplexität von dunklen Früchten haben. Niedrige Hopfenbittere. Hopfengeschmack ist niedrig bis nicht vorhanden. Wenig bis keine erkennbaren Röst- oder bittere Malzgeschmacksnuancen. Moderat süßer Abgang mit einem sanften, malzigen Nachgeschmack. Niedriger bis kein Anteil Diacetyl.

Mundgefühl: Mittlerer Körper, die Restsüße kann einen etwas schweren Eindruck vermitteln. Niedrige bis moderat niedrige Kohlensäure.

Gesamteindruck: Ein üppiges malzorientiertes Brown Ale, mit einer Note von Karamell und dunklen Früchten. Wirkt manchmal wie eine „kleinere“ Version eines süßen Stouts oder einer süßen Version eines dunklen Mild Ales.

Geschichte: Englische Brown Ales unterscheiden sich entlang einer geographischen Linie. Südenglische (auch bezeichnet als „London style“) Brown Ales sind dunkler, süßer und haben weniger Stammwürze als deren nordenglischen Gegenstücke.

Kommentierung: Diese Biersorte ist sehr rar. Einige sehen in dieser Biersorte eine flaschengefüllte Version eines dunklen Mild Ales.

Zutaten: Englisch-Pale-Ale-Malz als Basis mit einer guten Portion an dunklen Karamelmalzen und oft mit Röstmalzen ergänzt. Moderat bis hoch karbonathaltiges Wasser stellt eine gute Ausgewogenheit zu der Säure des dunklen Malzes dar. Englische Hopfensorten sind am authentischsten, allerdings kann gemessen am prinzipiell nicht so ausgeprägten Geschmack und Bittere fast jede Sorte genutzt werden.

Messwerte:

USG	EVG	IBU	SRM	ABV
1,035 – 1,042	1,011 – 1,014	12 – 20	19 – 35	2,8 – 4,2%

Kommerzielle Beispiele:

Mann's Brown Ale (bottled, but not available in the US), Tolly Cobbold Cobnut Nut Brown Ale

11C. Northern English Brown Ale

(Quelle: <http://www.bjcp.org/2008styles/style11.php>)

Aroma: Leicht, süßes Malzaroma mit Anklängen von Toffee, Nuss und/oder Karamell. Ein leichtes und erfrischendes Hopfenaroma (durch die englischen Sorten) ist bemerkbar. Ein leichtes Fruchtesteraroma kann in dieser Sorte auffallen, sollte aber nicht dominant sein. Sehr niedriges bis kein Diacetyl.

Optik: Dunkel Bernstein bis rötlich-braun. Klar. Niedrige bis moderate beige bis leicht gebräunte Schaumkrone.

Geschmack: Sanfte bis moderate Malzsüße, mit einem nussigen, leicht karamelligen Charakter und mit einem mittel-trockenen bis trockenen Abgang. Der Malzgeschmack kann auch leicht toastartig, bisquitartig oder toffee-ähnlich sein. Mittlere bis mittel-niedrige Bittere. Annähernd ausgewogen im Geschmack zwischen Malz und Hopfen, mit einem niedrigen bis nicht vorhandenen Hopfengeschmack (englische Sorten sollten genutzt werden). Einige Fruchtester können präsent sein, etwas Diacetyl (speziell Butterscotch) ist optional, bzw. akzeptabel.

Mundgefühl: Mittel-leichter bis mittlerer Körper. Mittlere bis mittel-hohe Kohlensäure.

Gesamteindruck: Trockener und eher hopfenlastig im Vergleich zum südenglischen Brown Ale, eher ein nussiger, statt eines karamelligen Charakters.

Kommentierung: Englische Brown Ales definieren sich ihrer Art nach entlang einer geographischen Linie – man unterscheidet nach südenglischen Typen (eher malzlastig) und nordenglischen Typen (nicht so malzlastig, eher geschmacklich ausgewogen).

Zutaten: Englische helle Malze (wie für Mild oder Pale Ale eingesetzt) mit etwas Karamellmalz. Kann auch etwas dunklere Malze beinhalten, um Farbe und den nussigen Charakter zu beeinflussen. Englische Hopfensorten sind am authentischsten. Moderat karbonathaltiges Wasser.

Messwerte:

USG	EVG	IBU	SRM	ABV
1,040 – 1,052	1,008 – 1,013	20 – 30	12 – 22	4,2 – 5,4%

Kommerzielle Beispiele:

Newcastle Brown Ale, Samuel Smith's Nut Brown Ale, Tolly Cobbold Cobnut Special Nut Brown Ale, Goose Island Hex Nut Brown Ale

12. Porter

12A. Brown Porter

(Quelle: <http://www.bjcp.org/2008styles/style12.php>)

Aroma: Malzaroma mit einer milden Röstnote sollte auffallen – kann Anklang von Schokolade haben. Kann auch einige nicht-Röstmalz-basierende Aromen aufweisen (z.B. Karamell, getreide-, brotartig, nussig, toffee-ähnlich und/oder süß). Englisch Hopfenaroma ist moderat bis nicht vorhanden. Fruchtester moderat bis nicht vorhanden. Diacetyl niedrig bis nicht vorhanden.

Optik: Leicht bis dunkel braun, gegen das Licht betrachtet oft mit rubinartigen Reflexen. Gute Klarheit, kann aber fast lichtundurchlässig sein. Moderat üppige beige bis leicht gebräunte Schaumkrone mit guter bis mittelmäßiger Haltbarkeit.

Geschmack: Der Malzgeschmack beinhaltet oft eine milde bis moderate Röstnote (oft mit Anklang von Schokolade) und regelmäßig mit einem auffälligen Charakter von Karamell, Nuss und/oder Toffee. Kann Sekundärnoten von Kaffee, Lakritz, Bisquit oder Toast aufweisen. Sollte keinen auffälligen Charakter von schwarzen Malz her tragen (so z.B. verbrannt oder starke Röstnoten), allerdings kann ein wenig zu der Komplexität beitragen. Der Geschmack von englischem Hopfen ist moderat bis nicht vorhanden. Mittel-niedrige bis mittlere Hopfenbittere bestimmt die Ausgewogenheit des Bieres (von eher malzig bis eher bitter). Normalerweise gut endvergoren, allerdings können süßere Versionen existieren. Diacetyl reicht von moderat niedrig bis nicht vorhanden. Moderate bis niedrige Fruchtester.

Mundgefühl: Mittel-leicht bis mittlerer Körper. Moderat niedrige bis moderat hohe Kohlensäure.

Gesamteindruck: Ein recht mächtiges englisches dunkles obergäriges Bier mit Anklängen von Röstnoten.

Geschichte: Im Original aus England stammend, entstand dieser Biertyp aus einem Verschnitt von Bieren, die als "Entire" bekannt waren. Porter ist ein Vorgänger des Stouts. Man sagt, dass dies ein bevorzugtes Bier von Trägern („porter“) und anderen körperlich arbeiteten Leuten war.

Kommentierung: Dies unterscheidet sich von einem sog. Robust Porter, in dem es weicher, süßer und karamellartiger ist. Weiterhin hat es weniger Stammwürze, bzw. weniger Alkoholgehalt. Weist mehr Substanz und Röstcharakter als ein Brown Ale auf. Diese Biersorte hat eine höhere Stammwürze als ein dunkles Mild Ale. Einige Versionen werden mit untergäriger Hefe hergestellt. Geschmacklich tendiert es eher in Richtung Malz als zu Hopfen. Hat einen sog. „englischen“ Charakter. Historische Versionen dieser Brauart, z.B. wenn diese mit Hefe für spontane Vergärung (*Brettanomyces*), als säuerliche Version oder mit Rauchmalzen hergestellt wird, sollten in der Spezialitätenkategorie bewertet werden.

Zutaten: Englische Zutaten sind üblich. Kann verschiedene Malztypen beinhalten, einschließlich Schokoladen- und/oder dunkle Röstmalze, bzw. Karamellmalz. Historische Versionen nutzen vornehmlich größere Mengen an braunem Malz. Normalerweise werden kleinere Mengen an Röstmalzen, sowie gerösteter Gerste benutzt. Englischer Hopfen ist typisch, allerdings ist die Hopfennote nicht vordergründig. Londoner oder Dubliner Wasser (moderate Karbonathärte) ist traditionell. Englische oder irische obergärige Hefe oder (hin und wieder) untergärige Hefe werden eingesetzt. Kann kleine Mengen an Malzersatzzutaten beinhalten (z.B. Zucker, Mais, Melasse etc.)

Messwerte:

USG	EVG	IBU	SRM	ABV
1,040 – 1,052	1,008 – 1,014	18 – 35	20 – 30	4,0 – 5,4%

Kommerzielle Beispiele:

Samuel Smith Taddy Porter, Fuller's London Porter, Burton Bridge Burton Porter, Nethergate Old Growler Porter, Nick Stafford's Nightmare Yorkshire Porter, St. Peters Old-Style Porter, Bateman's Salem Porter, Shepherd Neame Original Porter, Flag Porter, Yuengling Porter, Geary's London Style Porter

12B. Robust Porter

(Quelle: <http://www.bjcp.org/2008styles/style12.php>)

Aroma: Röstaromen (oft mit einem leichten, verbrannten schwarzen Malzcharakter) sollte merklich sein, bzw. bis zu moderat stark ausfallen. Kann auch etwas alternative Malznoten aufweisen (z.B. getreide-, brotartig, toffee-ähnlich, karamellig, schokoladig, Kaffee, reichhaltig und/oder süß). Hopfenaroma ist niedrig bis hoch (U.S. amerikanische oder englische Sorten). Einige U.S. amerikanischen Versionen sind mit der Methode „Hopfenstopfen“ hergestellt. Fruchtester sind moderat bis nicht vorhanden. Diacetyl niedrig bis nicht vorhanden.

Optik: Mittel bis sehr dunkel braun oft mit rubinartigen Reflexen. Kann fast schwarz sein. Klarheit ist schwer in einem so dunklen Bier auszumachen. Wenn es lichtdurchlässig ist, dann sollte es klar sein. Üppige gebräunte Schaumkrone mit moderat guter Haltbarkeit.

Geschmack: Moderat starker Malzgeschmack normalerweise mit leicht verbranntem Malzcharakter (manchmal mit Schokoladen- und/oder Kaffeegeschmack) mit etwas röstartiger Trockenheit im Abgang. Gesamtgeschmacklich gesehen kann es von trocken bis mittel-süß variieren, abhängig von der Malzzusammenstellung, Hopfenbittere und Vergärungsgrad. Kann einen recht ausgeprägten Röstgeschmack haben, sollte aber nicht übermäßig verbrannt oder kratzig sein. Mittlere bis hohe Bittere, die von dem Röstmalz unterstützt werden kann. Hopfengeschmack variiert von niedrig bis moderat hoch (U.S. amerikanische oder englische Sorten sind typisch) und stellt eine geschmackliche Ausgewogenheit für die Malze. Diacetyl von niedrig bis nicht vorhanden. Fruchtester moderat bis nicht vorhanden.

Mundgefühl: Mittel bis mittel-voller Körper. Moderat niedrige bis moderat hohe Kohlensäure. Stärkere Versionen haben eine leicht alkoholische Wärme. Kann durch den Röstmalz etwas adstringierend sein, allerdings sollte dies nicht zu ausgeprägt sein.

Gesamteindruck: Ein substantielles, malziges dunkles obergäriges Bier mit einem komplexen und geschmacklich röstartigen Charakter.

Geschichte: Stärkere, hopfigere und/oder röstbetontere Version eines Standard-Porters – mal entstanden entweder als eine historisch geprägte Version und/oder die U.S. amerikanische Interpretation dieser Sorte. Traditionelle Versionen haben eine subtilere Hopfennote (oft die englischen Typen), während modernere Versionen auffällig aggressiver sind. Beide Ausprägungen sind gleich zu bewerten.

Kommentierung: Obwohl diese Sorte eine relative breite Brauart darstellt und somit auch viel Platz für Interpretation gibt, so kann diese Sorte doch von einem Stout durch den Mangel eines ausgeprägten Röstgerstcharakters unterschieden werden. Im Gegensatz zu einem Brown Porter zeigt diese Sorte allerdings wieder mehr Tendenz zu röstmalzbasierenden Noten und es kann stärker im Alkohol sein. Die Intensität des Röstcharakters, sowie die Malzgeschmacksvariationen können signifikant sein. Kann, aber muss nicht einen starken Hopfencharakter haben. Weiterhin sind auch nicht die geschmacklichen Einflüsse von Gärnebenprodukten festgelegt ... es kann somit einen „U.S. amerikanischen“ oder einen „englischen“ Charakter aufweisen.

Zutaten: Kann verschiedene Malze beinhalten, vornehmlich dunkle Röstmalze und Getreide (z.B. sog. Black Patent Malz) oder alternativ Schokoladenmalz und/oder Röstgerste. Hopfen wird für den Bittereindruck, für Geschmack und/oder Aroma eingesetzt – in der Regel U.S. amerikanische oder englische Sorten. Wasser mit einer moderaten oder hohen Karbonathärte ist typisch. Die obergärige Hefe kann entweder saubere U.S. amerikanische oder charaktervolle englische sein.

Messwerte:

USG	EVG	IBU	SRM	ABV
1,048 – 1,065	1,012 – 1,016	25 – 50+	22 – 35+	4,8 – 6,0%

Kommerzielle Beispiele:

Anchor Porter, Great Lakes Edmund Fitzgerald Porter, Sierra Nevada Porter, Bell's Porter, Thirsty Dog Old Leghumper, Otter Creek Stovepipe Porter, Portland Haystack Black Porter, Avery New World Porter, Deschutes Black Butte Porter, Redhook Blackhook Porter

12C. Baltic Porter

(Quelle: <http://www.bjcp.org/2008styles/style12.php>)

Aroma: Reichhaltige malzige Süße, oft mit Noten von Karamell, Toffee, Nuss bis kräftigen Toastcharakter und Anklänge von Lakritz. Alkoholischer Charakter und komplexes Esterprofil mit moderater Stärke mit Anklängen von Pflaume, Rosinen, Kirschen, Johannisbeere und hin und wieder einem Portwein-ähnlichen Charakter. Einige dunkelmalz-typischen Aromen, wie Schokolade, Kaffee oder Melasse können vorkommen, sollte aber nie verbrannt wirken. Kein Hopfenaroma. Keine Säure. Sehr sanft.

Optik: Dunkel rötliches Kupfer bis lichtundurchlässiges dunkles braun (nicht schwarz). Dicke und haltbare gebräunte Schaumkrone. Klar, allerdings können dunklere Typen auch lichtundurchlässig sein.

Geschmack: So wie in der Empfindungskategorie Aroma zeigt sich hier eine reichhaltige, malzige Süße mit einem komplexen Geschmack von Malztönen, Estern, die an getrocknete Früchte erinnern, sowie Alkohol. Hat einen auffallenden, allerdings sanften Schwarzbier-ähnlichen Geschmack (röstbetont), dass aber nicht an eine verbrannte Note heranreicht. Mundfüllend und sehr sanft. Sauberer, eher untergärig geprägten Charakter, kein Diacetyl. Beginnt süß, die Empfindung wird aber schnell von den dann dominierenden Dunkelmalzgeschmäckern überholt – hält sich bis in den Abgang. Im Abgang nur etwas trocken mit einer Note von geröstetem Kaffee oder Lakritz. Die Malznote kann in Richtung Karamell, Toffee, nussig, Melasse und/oder Lakritz gehen. Leichte Anklänge von schwarzer Johannisbeere und dunklen Früchten. Mittel-niedrige bis mittlere Bittere durch den Malz und den Hopfen, tendenziell ausgewogen. Möglicherweise ein Hauch von Hopfengeschmack.

Mundgefühl: Generell voll im Körper und sanft mit einer auffallenden alkoholischen Wärme (allerdings werden die eher seltenen Carnegie-style Typen mit ihrer niedrigeren Stammwürze nur einen mittleren Körper und weniger alkoholische Wärme ausstrahlen). Mittel bis mittel-hohe Kohlensäure, was den Eindruck der Fülle noch weiter steigert. Leicht und erfrischend auf der Zunge, gerade wegen des hohen Anteils an Kohlensäure.

Gesamteindruck: Ein Baltic Porter verbindet den Malzgeschmack eines englischen Brown Porter und die Röstart eines Schwarzbieres, allerdings mit einer höheren Stammwürze und Alkoholgrad im Vergleich zu beiden Sorten. Sehr komplex und vielschichtig im Geschmack.

Geschichte: Ein traditionelles Bier von Ostsee-Anrainer-Staaten. Abwandlung des englischen Porters, allerdings inspiriert durch ein Russian Imperial Stout.

Kommentierung: Kann auch als ein Imperial Porter bezeichnet werden, allerdings sollten sehr röstartig oder sehr hopfenlastige Typen entweder als Imperial Stout oder als Spezialbier kategorisiert werden. Ein Alkoholgrad nach Volumen von 7 bis 8,5% ist typisch.

Zutaten: Generell wird untergärige Hefe verwandt (bei obergäriger sollte eine relativ kalte Vergärung gemacht werden). Entbitterte dunkle Malze, bzw. Münchner oder Wiener Malz als Basis. Kontinental-europäischer Hopfen. Kann Kristallmalz und/oder andere malzalternative Zutaten beinhalten. Braune oder bernsteinfarbene Malze sind in historisch geprägten Rezepten üblich.

Messwerte:

USG	EVG	IBU	SRM	ABV
1,060 – 1,090	1,016 – 1,024	20 – 40	17 – 30	5,5 – 9,5%

Kommerzielle Beispiele:

Sinebrychoff Porter (Finland), Zywiec Porter (Poland), Baltika Porter (Russia), Carnegie Stark Porter (Sweden), Dojlidy Polski (Poland), Aldaris Porteris (Latvia), Utenos Porter (Lithuania), Koźlak Porter (Poland), Stepan Razin Porter (Russia)

13. Stout

13A. Dry Stout

(Quelle: <http://www.bjcp.org/2008styles/style13.php>)

Aroma: Kaffee-ähnliche Röstgerste und Röstmalzaromen sind vorherrschend, kann leichte schokoladen-, kakao- und/oder getreideartige Sekundärnoten aufweisen. Ester ist mittel-niedrig bis nicht vorhanden. Kein Diacetyl. Hopfenaroma ist niedrig bis nicht vorhanden.

Optik: Schwarz bis dunkelbraun mit granatartigen Reflexen. Kann lichtundurchlässig sein (falls nicht, sollte es klar sein). Eine dicke, cremige, stabile gebräunte bis braune Schaumkrone ist charakteristisch.

Geschmack: Moderat röstige, getreideartige Schärfe, mit einer leichten bis moderaten Säure (optional) und mittel bis hoher Hopfenbittere. Trockener, kaffeeartiger Abgang von den Röstmalzen her stammend. Kann am Gaumen bittersüße oder nicht ungesüßte Schokoladennoten aufweisen, bis in den Abgang bleibend. Ausbalancierende Faktoren wären Cremigkeit, mittel-niedrige bis nicht vorhandene Fruchtigkeit und mittel bis nicht vorhandener Hopfengeschmack. Kein Diacetyl.

Mundgefühl: Mittel-leichter bis mittel-voller Körper, mit einem cremigen Charakter. Niedrige bis moderate Kohlensäure. Gemessen an dem hohen Anteil an Hopfenbittere und ausgeprägten Anteil an dunklen Malzen ist dieses Bier erstaunlich sanft. Die Empfindung von Körperfülle kann sehr von der Stammwürze abhängen, wobei leichtere Biere auch leichter im Körper sind. Kann durch die Röstmalze auch etwas adstringierend sein, Kratzigkeit ist unerwünscht.

Gesamteindruck: Ein sehr dunkles, röstartiges, bitteres, cremiges Ale.

Geschichte: Diese Biersorte entstand, um an den Erfolg von Londoner Porter anzuknüpfen. Ursprünglich stellte diese Sorte ein volleres, cremigeres und robusteres Bier (eben ein „Stout“) in Körper und alkoholischer Stärke dar. So wie eine Brauerei ein Stout und ein Porter anbot, dann war das Stout immer das stärkere von den beiden (der Originalname der Sorte ist „Stout Porter“). Moderne Versionen werden mit weniger Stammwürze gebraut und sind somit nicht mehr als stärkere Versionen von Porter gedacht.

Kommentierung: Diese Kategorie stellt die gezapfte Version dar, die sonst unter den Namen Irish Stout oder Irish Dry Stout bekannt ist. Flaschengefüllte Versionen werden in der Regel mit einer sehr viel höheren Stammwürze gebraut und werden somit als exportgeeignete Extra Stouts genutzt. Während die meisten kommerziellen Biere dieser Art mit Röstgerste hergestellt werden, nutzen andere auch gerne Schokoladenmalz, schwarzes Malz oder eine Kombination aus allen drei. Der Grad der Bittere variiert, so wie auch der Röstcharakter und die Trockenheit im Abgang. Einige Brauer variieren hier gerne.

Zutaten: Die Trockenheit entstammt dem Einsatz von gerösteter ungemälzter Gerste in Zusammenhang mit dem Einsatz von hellem Malz, sowie durch der moderaten bis hohen Hopfenbittere und der guten Endvergärung. Ungemälzte Gerstenflocken können für die Cremigkeit eingesetzt werden. Ein kleiner Prozentsatz (um die 3%) von gesäuerten Bier wird für die Komplexität manchmal eingesetzt (in der Regel nur bei Guinness). Das Wasser hat eine moderate Karbonathärte, hohe Werte verhindern den klassischen trockenen Abgang des Bieres.

Messwerte:

USG	EVG	IBU	SRM	ABV
1,036 – 1,050	1,007 – 1,011	30 – 45	25 – 40+	4,0 – 5,0%

Kommerzielle Beispiele:

Guinness Draught Stout (also canned), Murphy's Stout, Beamish Stout, O'Hara's Celtic Stout, Dorothy Goodbody's Wholesome Stout, Orkney Dragonhead Stout, Brooklyn Dry Stout, Old Dominion Stout, Goose Island Dublin Stout, Arbor Brewing Faricy Fest Irish Stout

13B. Sweet Stout

(Quelle: <http://www.bjcp.org/2008styles/style13.php>)

Aroma: Mildes röstgetreideartiges Aroma, manchmal mit Kaffee- und/oder Schokoladennoten. Ein Eindruck einer cremigen Süße kommt oft vor. Fruchtigkeit kann von niedrig bis moderat hoch existieren. Diacetyl reicht von niedrig bis nicht vorhanden. Hopfenaroma niedrig bis nicht vorhanden.

Optik: Sehr dunkles braun bis schwarz. Kann lichtundurchlässig sein (falls nicht, dann sollte das Bier klar sein). Cremige gebräunte bis braune Schaumkrone.

Geschmack: Dunkles Röstgetreide und Malze dominieren den Geschmack (wie in einem trockenen Stout) – es existieren Kaffee- und/oder Schokoladennoten im Geschmack. Hopfenbittere ist moderat (niedriger als in einem trockenen Stout). Mittel bis hohe Süße (oft durch die Nutzung von Laktose/Milchzucker), was geschmacklich ein gutes Gegenstück zum Röstcharakter und der Hopfenbittere darstellt. Dieser Eindruck bleibt bis in den Abgang. Niedrige bis moderate Fruchteter. Diacetyl niedrig bis nicht vorhanden. Die Ausgewogenheit zwischen dunklen Malznoten und der Süße kann variieren, von eher süß bis moderat trocken und etwas röstartig.

Mundgefühl: Mittel-voll bis voller Körper und cremig. Niedrige bis moderate Kohlensäure. Hoher Restzucker durch die unvergorenen Zucker/Dextrine ergänzt die Vollmundigkeit.

Gesamteindruck: Ein sehr dunkles, süßes, vollmundiges, etwas röstbetontes obergäriges Bier. Schmeckt oft wie gesüßter Espresso.

Geschichte: Dies ist eine englische Stout-Variante. Traditionell als Milk- oder Cream-Stout benannt, ist diese Bezeichnung in England nicht mehr erlaubt (allerdings in anderen Ländern weiterhin durchaus gängig). Die Referenz „Milk“ bezieht sich auf den Einsatz Laktose (Milchzucker) als süßende Komponente.

Kommentierung: Die Stammwürze ist in den national vertriebenen Bieren niedrig, höher ist sie in Exportprodukten dieser Sorte. Verschiedene Variationen existieren, abhängig von der Höhe des Restzuckers, die Intensität des Röstcharakters und die Ausgewogenheit zwischen beiden Richtungen.

Zutaten: Die Süße der meisten Sweet Stouts rührt her durch die niedrigere Bittere (im Vergleich zu trockenen Stouts) und dem hohen Anteil an nicht vergärbaren Dextrinen. Laktose (ein nicht vergärbarer Zucker) wird oft beigefügt, um zusätzliche Süße dem Produkt zu geben. Die Basis besteht aus hellem Malz und kann durch Röstgerste, schwarzem Malz, Schokoladenmalz, Kristallmalz und anderen Malzersatzstoffen, wie Mais und Melasse. Stark karbonathaltiges Wasser ist üblich.

Messwerte:

USG	EVG	IBU	SRM	ABV
1,042 – 1,056	1,010 – 1,023	25 – 40	30 – 40+	4,0 – 6,0%

Kommerzielle Beispiele:

Mackeson's XXX Stout, Watney's Cream Stout, St. Peter's Cream Stout, Marston's Oyster Stout, Samuel Adams Cream Stout, Left Hand Milk Stout

13C. Oatmeal Stout

(Quelle: <http://www.bjcp.org/2008styles/style13.php>)

Aroma: Milde röstgetreideartige Aromen, oft mit einem Kaffee-ähnlichen Charakter. Eine leichte Süße kann einen Eindruck von Milchkaffee entstehen lassen. Fruchtigkeit kann von niedrig bis mittel reichen. Diacetyl reicht von mittel-niedrig bis nicht vorhanden. Hopfenaroma ist niedrig bis nicht vorhanden (in englischen Varianten tendenziell nicht vorhanden). Ein leichtes Haferaroma ist optional.

Optik: Mittleres braun bis schwarz. Dickflüssig, cremig und eine langanhaltende gebräunte bis braune Schaumkrone. Kann lichtundurchlässig sein (falls nicht, dann sollte das Bier klar sein).

Geschmack: Mittel-süß bis mittel-trocken am Gaumen, mit möglicherweise komplexen Noten von Hafer und dunklen Röstgetreide. Der Hafer kann einen nussigen, getreideartigen oder erdigen Geschmack beitragen. Dunkles Getreide in Zusammenarbeit mit der malzigen Süße kann den Eindruck von Milkschokolade oder Milchkaffee aufkommen lassen.

Mundgefühl: Mittel-voller bis voller Körper, weich, seidig, manchmal fast eine gewisse Öligkeit vom Hafer. Cremig. Mittel bis mittel-hohe Kohlensäure.

Gesamteindruck: Ein sehr dunkles, vollmundiges, röstartiges, malziges obergäriges Bier mit einem komplementären Hafergeschmack.

Geschichte: Dies ist eine englische saisonale Variante des Sweet Stouts, welches in der Regel weniger süß als das Original ist. Hauptaugenmerk liegt auf dem Hafer, um den Körper des Bieres zu stützen und nicht auf den Einsatz von Laktose für Körper und Süße.

Kommentierung: Bewegt sich generell zwischen einem süßen und einem trockenen Stout in Süße. Variationen existieren, von eher süß bis auffällig trocken. Bittere variiert ebenfalls, sowie der Eindruck des Haferaromas/geschmacks. Ein geringer Anteil an Hafer unterstützt die Seidigkeit und den komplexen Geschmack des Bieres, während ein hoher Einsatz von Hafer einen sehr intensiven Geschmack, wie auch das öligen Mundgefühl unterstützt. Wenn solche Biere in dieser Kategorie bewertet werden, dann sollte etwas Flexibilität in der Bewertung herrschen.

Zutaten: Helles Malz, Karamellmalz und dunkle Röstmalze und -getreide. Hafer (5-10%) unterstützt die Vollmundigkeit und Komplexität des Geschmacks. Hopfen wird vornehmlich für die Bittere eingesetzt. Obergärige Hefe. Wasser sollte etwas Karbonathärte haben.

Messwerte:

USG	EVG	IBU	SRM	ABV
1,048 – 1,065	1,010 – 1,018	25 – 40	22 – 40+	4,2 – 5,9%

Kommerzielle Beispiele:

Samuel Smith Oatmeal Stout, Young's Oatmeal Stout, Maclay's Oat Malt Stout, Broughton Kinmount Willie Oatmeal Stout, Anderson Valley Barney Flats Oatmeal Stout, Goose Island Oatmeal Stout, McAuslan Oatmeal Stout, McNeill's Oatmeal Stout, Wild Goose Oatmeal Stout

13D. Foreign Extra Stout

(Quelle: <http://www.bjcp.org/2008styles/style13.php>)

Aroma: Röstgetreidearomen von moderat bis hoch, kann kaffee-, schokoladen- und/oder leicht verbrannte Noten haben. Fruchtigkeit von mittel bis hoch. Einige Versionen können Anklänge von Melasse, Lakritz, getrockneten Früchten und/oder weinähnliche Aromen haben. Stärkere Versionen können auch einen Anklang von Alkohol haben. Hopfenaroma reicht von niedrig bis nicht vorhanden. Diacetyl von niedrig bis nicht vorhanden.

Optik: Sehr tief braun bis Schwarz. Klarheit kann durch tiefe Farbe beeinträchtigt scheinen (falls nicht lichtundurchlässig, sollte das Bier klar sein). Üppige gebräunte bis braune Schaumkrone mit guter Haltbarkeit.

Geschmack: Ein für die Tropen eingebranntes Foreign Extra Stout kann auffallend süß sein, während die regulären Export-Stouts moderat trocken sind (man erhält den Eindruck, dass es sich um eine gehobene Version eines süßen oder trockenen Stouts handelt). Röstgetreide und Malzcharakter können von moderat bis hoch sein, allerdings sollte der Biss od. Kernigkeit eines trockenen Stouts nicht vorhanden sein. Tropische Exportversionen können eine Reihe von Fruchtestern aufweisen, weiche Geschmäcker von dunkelgerösteten Getreide und moderate Bittere. Reguläre Export Versionen haben weniger Ester, einen markanteren Röstgeschmack und höhere Bittere. Die Röstgeschmäcker beider Versionen tendieren zu Kaffee, Schokolade oder leicht verbrannten Getreide. Wenig bis kein Hopfengeschmack. Sehr niedriges bis kein Diacetyl.

Mundgefühl: Mittel-voller bis voller Körper, oft mit einem weichen, cremigen Charakter. Kann durch den Alkohol einen wärmenden Effekt haben. Moderat bis moderat-hohe Kohlensäure.

Gesamteindruck: Ein sehr dunkles, moderat starkes, röstbetontes obergäriges Bier. Tropische Typen können auffällig süß sein, während die regulären Exportversionen eher trocken und recht robust sind.

Geschichte: Diese Biersorte ist im Original ein Stout mit einer hohen Stammwürze, die speziell für den tropischen Markt gebraut wurde (und somit auch unter dem Begriff "Tropical Stouts" bekannt). Eine flaschengefüllte Exportversionen von Dry oder Sweet Stouts (d.h. solche, die stärker sind) können auch in dieses Profil passen. Guinness Foreign Extra Stout wird bereits seit Anfang des 19. Jahrhunderts hergestellt.

Kommentierung: Dies ist eine eher breit angelegte Kategorie von Stouts, denn sie können entweder fruchtig und süß oder trocken und bitter sein, u.U. sogar mit einer Brettanomyces-Hefe versetzt sein (Hefestamm vorkommend in den spontan vergorenen Bieren der Gegend um Brüssel). Man sollte diesen Biertyp entweder als eine gehobene Version eines Dry oder Sweet Stouts ansehen oder als eine abgespeckte Version eines Imperial Stouts ohne die späte Hopfengabe. Sehr bittere oder hopfenbetonte Versionen sollten besser als U.S. amerikanische Stouts gesehen, bzw. bewertet werden.

Zutaten: Ähnlich wie Dry oder Sweet Stouts, allerdings mit einer höheren Stammwürze. Helle und dunkel geröstete Malze, sowie Getreide kommen zum Einsatz. Hopfen wird lediglich für die Bittere genutzt. Der Einsatz von malzalternativen Zutaten, sowie Zucker, um die Stammwürze anzuheben ist möglich. Obergärige Hefe (allerdings werden einige tropische Versionen mit untergäriger Hefe gebraut).

Messwerte:

USG	EVG	IBU	SRM	ABV
1,056 – 1,075	1,010 – 1,018	30 – 70	30 – 40+	5,5 – 8,0%

Kommerzielle Beispiele:

Lion Stout (Sri Lanka), ABC Stout, Dragon Stout, Royal Extra "The Lion Stout" (Trinidad), Jamaica Stout, Guinness Extra Stout (in Flaschen gefülltes Produkt für den U.S. Markt), Guinness Foreign Extra Stout (flaschengefüllt, auf dem U.S. Markt nicht erhältlich), Coopers Best Extra Stout, Freeminer Deep Shaft Stout, Sheaf Stout, Bell's Double Cream Stout

13E. American Stout

(Quelle: <http://www.bjcp.org/2008styles/style13.php>)

Aroma: Moderat bis starkes Aroma von Röstmalzen, oft Anklänge von geröstetem Kaffee oder dunkler Schokolade. Verbrannte oder kohleartige Aromen sind niedrig bis nicht vorhanden. Mittleres bis sehr niedriges Hopfenaroma, oft mit einer citrusartigen oder harzigen U.S. amerikanischen Hopfennote. Ester sind optional, können allerdings bis zu einer mittleren Intensität vorhanden sein. Leichte alkohol-abgeleitete Aromen sind auch optional. Kein Diacetyl.

Optik: Generell eine tiefschwarze Farbe, allerdings scheinen einige Typen in Richtung dunkelbraun zu tendieren. Üppige, haltbare Schaumkrone, von leicht gebräunt bis leicht braun. Normalerweise lichtundurchlässig.

Geschmack: Moderater bis sehr auffallender Röstmalzgeschmack, oft in Richtung, Kaffee, geröstete Kaffeebohnen, dunkle oder bittere Schokolade. Kann einen leichten verbrannten Kaffeepulvergeschmack haben, allerdings sollte dieser Charakter nicht zu sehr auffallen. Niedrige bis mittlere Malzsüße, oft mit auffallenden Schokoladen- oder Karamellanklängen. Mittlere bis hohe Bittere. Hopfengeschmack kann von niedrig bis hoch reichen und reflektiert prinzipiell U.S. amerikanische Sorten mit ihrer citrusartigen und harzigen Art. Leichte Ester können präsent sein, sind aber nicht notwendig. Mittlerer bis trockener Abgang, hin und wieder mit einer leicht verbrannten Art. Die Empfindung von Alkohol kann präsent sein, sollte sich aber eher sanft zeigen. Kein Diacetyl.

Mundgefühl: Mittlerer bis voller Körper. Kann in Richtung cremig gehen, besonders wenn eine kleine Menge Hafer eingesetzt wurde, um die Vollmundigkeit zu stärken. Kann etwas röstmalzbedingte Adstringenz haben, allerdings sollte dieser Effekt nicht zu auffällig sein. Mittel-hohe bis hohe Kohlensäure. Leichte bis moderat starke alkoholische Wärme, aber eher sanft und nicht exzessiv scharf.

Gesamteindruck: Ein hopfenbetontes, bitteres, starkes röstbetontes "Foreign-Style" Stout (der Export-Variante)

Kommentierung: Brauereien zeigen ihre Individualität in dem sie das Röstmalzprofil, die Süße durch den Malz und damit auch den malzbasierenden Geschmack variieren. Weiterhin wird oft mit der späte Hopfengabe gespielt. Diese Sorte weist einen eher kernigen Röstmalzgeschmack und ein üppigeres Hopfenprofil, als andere traditionelle Stouts auf (außer Imperial Stout).

Zutaten: Helle U.S. amerikanischer Malz als Basis. U.S. amerikanische Hefe. Variierender Einsatz von dunklen und Röstmalzen, sowie auch Karamellmalze. Hafer kann in kleinen Mengen eingesetzt werden. U.S. amerikanischer Hopfen.

Messwerte:

USG	EVG	IBU	SRM	ABV
1,050 – 1,075	1,010 – 1,022	35 – 75	30 – 40+	5,0 – 7,0%

Kommerzielle Beispiele:

Sierra Nevada Stout, North Coast Old No. 38, Avery Out of Bounds Stout, Three Floyds Black Sun Stout, Mad River Steelhead Extra Stout, Rogue Shakespeare Stout, Bell's Kalamazoo Stout, Deschutes Obsidian Stout, Mendocino Black Hawk Stout

13F. Russian Imperial Stout

(Quelle: <http://www.bjcp.org/2008styles/style13.php>)

Aroma: Reichhaltig und komplex, variierend zwischen geröstetem Getreide, Malzigkeit, Fruchtester, Hopfen und Alkohol. Der Röstmalzcharakter kann in Richtung Kaffee, dunkle Schokolade oder leicht verbrannte Töne gehen, die von leicht bis moderat stark gehen kann. Das Malzaroma kann von subtil bis üppig bis hin zu Barleywine-ähnlich gehen, abhängig von der Stammwürze und den eingesetzten Malzen. Kann auch optional eine leichte Spezialmalzart zeigen (z.B. Karamell), diese sollte allerdings Teil der Komplexität des Bieres sein und nicht dominieren. Fruchtester können niedrig bis moderat stark sein und können in Richtung dunkle Früchte (z.B. Pflaumen und Rosinen) gehen. Hopfenaroma kann von sehr niedrig bis ausgesprochen aggressiv sein und kann auf jeglicher Art von Hopfen basieren. Ein alkoholischer Charakter kann präsent sein, sollte aber nicht scharf oder lösungsmittelartig sein. Lange gelagerte Versionen können einen leichten weinartigen, bzw. portweinartigen Charakter aufweisen, sollten aber nicht sauer sein. Kein Diacetyl. Die Ausgewogenheit variiert mit dem jeweils dominanten Aroma. Nicht alle hier erwähnten Aromen müssen zwingend vorhanden sein, viele Interpretationen und somit auch jegliche Kombinationen an Aromen möglich. Eine lange Lagerung hat auf Intensität, Ausgewogenheit und Eingebundenheit der Aromen Einfluss.

Optik: Die Farbe kann von dunkel rötlich braun bis tiefschwarz reichen. Lichtundurchlässig. Schaumkrone dunkel gebräunt bis dunkles braun. Prinzipiell existiert eine üppige Schaumkrone, die Haltbarkeit reicht allerdings nur von niedrig bis moderat. Der hohe Alkoholgehalt, bzw. die Viskosität des Bieres zeigt sich durch den Glyceringehalt, bzw. durch die sog. „Nasen“ an der Glasinnenseite, so wie das Bier geschwenkt wird.

Geschmack: Reichhaltig, tiefgründig, komplex und oft sehr intensiv mit verschiedenen Anteilen an Röstmalzcharakter, Malzigkeit, Fruchtester, Hopfenbittere und –geschmack, sowie dem Geschmack, bzw. der Empfindung von Alkohol. Mittel bis aggressiv hohe Bittere. Mittel-niedrigen bis hohen Anteil an Hopfengeschmack (jede Sorte erlaubt). Moderat bis aggressiv hohen Röstmalzgeschmack, welches geschmacklich an Bitterschokolade, Kakao und/oder starker Kaffee erinnert. Ein leichter Geschmack nach verbranntem Getreide oder teerartiger Charakter kann vorhanden sein. Fruchtester reichen von niedrig bis intensiv und erinnert an dunkle Früchte (Rosinen, Pflaumen). Die Malzbasis schafft Ausgewogenheit, bzw. unterstützt den Geschmack deutlich, kann reichhaltig und ähnlich wie Barleywine sein. Optional kann hier eine Karamell-, brotartige oder toastartige Note auftauchen. Alkoholische Stärke sollte auffällig sein, allerdings scharf oder lösungsmittelartig. Kein Diacetyl. Am Gaumen, bzw. im Abgang kann es von relativ trocken bis moderat süß reichen, normalerweise mit etwas nachhaltiger Röstartigkeit, Hopfenbittere und einem wärmenden Charakter. Die Ausgewogenheit und die Intensität des Geschmacks kann durch lange Lagerhaltung variieren, wobei sich einige Geschmacksrichtungen mehr in den Hintergrund bewegen, weinartiger und Portwein-typischer Charakter kann sich entwickeln.

Mundgefühl: Voll bis sehr voll, fast viskos, mit einer sanften und üppigen Art (allerdings kann der Körper mit einer langen Lagerung etwas abnehmen). Sanfte Wärme kann von dem Alkoholgehalt ausgehen. Sollte nicht sirupartig und schlecht endvergoren sein. Die Kohlensäure reicht von niedrig bis moderat, abhängig von Alter und Lagerhaltung.

Gesamteindruck: Dies ist ein geschmacklich intensives, üppiges, dunkles obergäriges Bier. Röstartig, fruchtig und bittersüß mit einer auffallend Präsenz des Alkohols. Geschmack von dunklen Früchten, die mit einer röstartigen, verbrannten oder fast teerähnlichen Note einhergeht. Dies ist ein Bier wie ein dunkler Barleywine, wobei jede Facette eines biertypischen Geschmacks vorkommen kann.

Geschichte: Ursprünglich ein mit hoher Stammwürze und hohem Einsatz von Hopfen hergestelltes englisches Bier, welches für den Export ins Baltikum gedacht war. Man sagt, dass dieses Bier bei russischen Zaren sehr beliebt war. Heutzutage ist dieses Bier beim U.S. amerikanischen Kleinbrauereien noch viel beliebter.

Kommentierung: Es existieren eine Reihe von Interpretationen, wobei die englischen Variationen mehr Wert auf verschiedene Spezialmalze und ein stärkeres Esterprofil, die U.S. amerikanischen Variationen allerdings mehr auf Bittere, Röstcharakter und späte Hopfengabe legen. Die Breite der möglichen Charakteristika dieser Biersorte erlauben ein Maximum an Kreativität.

Zutaten: Hoch aufgelöstes helles Malz, mit größeren Mengen an Röstmalzen und/oder Röstgetreide. Praktisch jede Art von Getreide/Malz ist einsetzbar, sowie jede Art von Hopfen möglich ist. Alkalisches Wasser ist notwendig, um die starke Säure der Röstmalze zu kompensieren. U.S. amerikanische oder englische obergärige Hefe.

Messwerte:

USG	EVG	IBU	SRM	ABV
1,075 – 1,095+	1,018 – 1,030+	50 – 90+	30 – 40+	8,0 – 12+%

Kommerzielle Beispiele:

Samuel Smith Imperial Stout, Courage Imperial Stout, Brooklyn Black Chocolate Stout, Rogue Imperial Stout, North Coast Old Rasputin Imperial Stout, Victory Storm King, Bell's Expedition Stout, Dogfish Head World Wide Stout, Thirsty Dog Siberian Night, Stone Imperial Stout, Avery The Czar, Founders Imperial Stout, Newport Beach John Wayne Imperial Stout, Great Lakes Blackout Stout

14. India Pale Ale (IPA)

14A. English IPA

(Quelle: <http://www.bjcp.org/2008styles/style14.php>)

Aroma: Ein moderat bis moderat hohes Hopfenaroma mit blumigen, erdigen oder fruchtigen Noten ist typisch, allerdings ist die Intensität des Hopfencharakter niedriger als bei U.S. amerikanischen Versionen. Eine leicht grasige Note durch die Methode des „Hopfenstopfens“ ist akzeptabel, aber nicht notwendig. Eine moderate karamellähnliche oder toastartige Malznote ist üblich. Niedrige bis moderate Fruchtigkeit, entweder durch Ester oder durch Hopfen. Einige Versionen haben eine schwefelige Note, allerdings ist dies keine Voraussetzung.

Optik: Farblich reicht die Spanne von gold-bernstein bis helles Kupfer, allerdings sind die meisten eher hell bis mittel-bernstein mit einem Hauch von Orange (farblich). Das Bier sollte klar sein, allerdings können einige unfiltrierte oder „hopfengestopfte“ Biere etwas trübe sein. Helle Schaumkrone, die lange anhält.

Geschmack: Der Hopfengeschmack reicht von mittel bis hoch mit einer moderaten bis prägnanten Bittere. Der Hopfengeschmack sollte ähnlich wie beim Aroma sein (blumig, erdig, fruchtig und/oder leicht grasig). Der Malzgeschmack sollte mittel-niedrig bis mittel-hoch. Dieser sollte auffallend und angenehm sein und die gesamte Hopfenart des Bieres unterstützen. Das Malz sollte englischen Charakter haben, bzw. etwas brotartig, bisquitähnlich, toast-, toffeeartig und/oder karamellig sein. Trotz des ausgeprägten Hopfencharakters dieser Biersorte, sollte genug Malzprofil, Körper und eine einhergehende Komplexität existieren, damit Ausgewogenheit herrscht. Sehr niedriger Anteil Diacetyl ist akzeptabel, Fruchtigkeit durch die Vergärung und durch den Hopfen trägt seinen Teil zu der Komplexität bei. Im Abgang mittel bis trocken, Bittere kann bis in den Nachgeschmack vorhanden sein, sollte aber nicht kratzig wirken. Falls sehr sulfathaltiges Wasser benutzt wird, dann kann ein ausgeprägt mineralischer, trocken Abgang, etwas schwefeliger Geschmack und eine anhaltende Bittere präsent sein. In einigen stärkeren Versionen kann eine saubere Alkoholnote vorhanden sein. Der Einsatz von Eiche(nfässer) ist bei dieser Sorte nicht angebracht.

Mundgefühl: Sanftes, mittel-leichtes bis mittleren Körper, ohne die hopfenbasierende Adstringenz, allerdings kann es mit der moderat bis mittel-hohen Kohlensäure oft den Eindruck einer allgemeinen Trockenheit trotz der Präsenz der Malzsüße ergeben. Eine leichte alkoholische Wärme kann in etwas stärkeren Versionen ermittelt werden.

Gesamteindruck: Ein hopfiges, moderat starkes Pale Ale, das charakteristisch für die eingesetzten englischen Malze, Hopfen und Hefe ist. Diese Biersorte hat weniger Hopfencharakter und einen auffälligeren Malzgeschmack als die U.S. amerikanischen Versionen.

Geschichte: Diese Biersorte wurde speziell für die lange Überfahrt von England nach Indien hergestellt. Die hohen Temperaturunterschiede und die Bewegung des Schiffs ließen ein gut endvergorenes Produkt in Indien ankommen. Englische Pale Ales wurden durch die Biersorte India Pale Ale abgeleitet.

Kommentierung: Dies ist ein Pale Ale, welches sich durch eine höhere Stammwürze und einen gehobenen Hopfenanteil auszeichnet. Moderne Versionen eines englischen IPA sind eher flau im Gegensatz zu deren Vorgängern. Die Bezeichnung IPA wird derzeit in England sehr locker gehandhabt und kann (inkorrektweise) auch mal für ein Bier unter 4% Alk. Vol. genutzt werden. Generell existiert bei dieser Sorte mehr Hopfen (in später Hopfengabe) und weniger Fruchtigkeit und/oder Karamellnote, als bei englischen Pale Ales und der Sorte Bitter. Frisch wirkendere Versionen haben offensichtlich mehr den Charakter einer späten Hopfengabe.

Zutaten: Pale Ale Malz (hoch aufgelöst und gut für eine Infusion Maische bei gleichbleibender Temperatur), englischer Hopfen, englische Hefe, die eine fruchtige, schwefelig/mineralischer Note fördert. Raffinierter Zucker kann in einigen Versionen eingesetzt werden. Hoch sulfat- und niedrig karbonathaltiges Wasser ist notwendig, um hier ein Bier ganz im „Burton“-Stil mit einer angenehmen Hopfenbittere entstehen zu lassen. Allerdings werden nicht alle Beispiele dieser Sorte einen ausgeprägten Sulfatcharakter aufweisen.

Messwerte:

USG	EVG	IBU	SRM	ABV
1,050 – 1,075	1,010 – 1,018	40 – 60	8 – 14	5,0 – 7,5%

Kommerzielle Beispiele:

Freeminer Trafalgar IPA, Hampshire Pride of Romsey IPA, Burton Bridge Empire IPA, Samuel Smith's India Ale, Fuller's IPA, King & Barnes IPA, Brooklyn East India Pale Ale, Shipyard Fuggles IPA, Goose Island IPA

14B. American IPA

(Quelle: <http://www.bjcp.org/2008styles/style14.php>)

Aroma: Ein herausragend bis intensives Hopfenaroma mit einer citrusartigen, blumigen, parfumähnlichen, harzigen, pinienähnlichen und/oder fruchtigen Charakter, der sich von dem Einsatz des U.S. amerikanischen Hopfens ableitet. Viele Versionen sind mit der Methode „Hopfenstopfen“ hergestellt und können somit eine grasige Note haben, allerdings ist dies keine Voraussetzung. Etwas saubere Malznote kann im Hintergrund erkennbar sein, sollte nicht so ausgeprägt, wie bei den englischen Versionen sein. Fruchtigkeit, entweder durch die Ester oder den Hopfen, kann auch in einigen Beispielen erkannt werden, eine neutrale Vergärung ist allerdings auch akzeptabel. Etwas Alkohol kann festgestellt werden.

Optik: Farblich reicht es von mittel Gold bis mittel rötliches Kupfer, einige Versionen haben eine Hauch von Orange (farblich). Das Bier sollte klar sein, allerdings können einige unfiltrierte oder „hopfengestopfte“ Biere etwas trübe sein. Helle Schaumkrone, die lange anhält.

Geschmack: Der Hopfengeschmack reicht von mittel bis hoch und sollte einen typischen U.S. amerikanischen Hopfencharakter mit einer citrusartigen, blumigen, harzigen, pinienähnlichen oder fruchtigen Note bieten. Mittel-hohe bis sehr hohe Hopfenbittere, allerdings unterstützt die solide Malzbasis diesen Hopfencharakter und trägt so zu einer Ausgewogenheit bei. Der Malzgeschmack sollte von niedrig bis mittel reichen und sollte sauber und malzig süß sein – etwas malzabgeleitete Geschmäcker, wie Karamell oder Toast sind akzeptabel. Kein Diacetyl. Niedrige Fruchtigkeit ist akzeptabel, aber nicht vorgeschrieben. Die Bittere kann bis in den Nachgeschmack anhalten, sollte aber nicht kratzig sein. Mittel-trockener bis trockener Abgang. Einige saubere alkoholische Noten können in stärkeren Versionen vorhanden sein. Der Einsatz von Eiche(nfässer) ist bei dieser Sorte nicht angebracht. Etwas Schwefel kann vorhanden sein, wenn sulfathaltiges Wasser benutzt wird, allerdings sollten die meisten Beispiele dieser Sorte nicht in die Richtung ausfallen.

Mundgefühl: Sanftes, mittel-leichtes bis mittleren Körper, ohne die hopfenbasierende Adstringenz, allerdings kann es mit der moderat bis mittel-hohen Kohlensäure oft den Eindruck einer allgemeinen Trockenheit trotz der Präsenz der Malzsüße ergeben. Eine leichte alkoholische Wärme kann in etwas stärkeren Versionen ermittelt werden. Im Körper etwas leichter als die englischen Versionen.

Gesamteindruck: Ein ausgesprochen hopfiges und bitteres, moderat starkes U.S. amerikanisches Pale Ale.

Geschichte: Eine U.S. amerikanische Version dieses historischen englischen Biertyps, der mit U.S. amerikanischen Zutaten und der dazugehörigen persönlichen Einstellung gebraut wird.

Zutaten: Pale Ale Malz (hoch aufgelöst und somit für eine Infusionsmaische bei gleichbleibender Temperatur geeignet). U.S. amerikanischer Hopfen und Hefe, die ein saubereres und etwas fruchtigeres Profil ermöglicht. Generell 100% Malz basierend, allerdings bei niedrigeren Temperaturen für einen höheren Endvergärungsgrad eingemaischt. Wasser variiert von weich bis moderat sulfathaltig.

Messwerte:

USG	EVG	IBU	SRM	ABV
1,056 – 1,075	1,010 – 1,018	40 – 60+	6 – 15	5,5 – 7,5%

Kommerzielle Beispiele:

Stone IPA, Victory Hop Devil, Anderson Valley Hop Otter, Anchor Liberty Ale, Sierra Nevada Celebration Ale, Three Floyds Alpha King, Harpoon IPA, Bell's Two-Hearted Ale, Avery IPA, Founder's Centennial IPA, Mendocino White Hawk Select IPA

14C. Imperial IPA

(Quelle: <http://www.bjcp.org/2008styles/style14.php>)

Aroma: Ein herausragend bis intensives Hopfenaroma, welches sich durch U.S. amerikanischen, englischen und/oder Edelhopfeneinsatz ableitet (allerdings ist in der Regel eine typisch citrusartige Note vorhanden). Viele Versionen sind mit der Methode „Hopfenstopfen“ hergestellt und können somit eine grasige oder harzige Note haben, allerdings ist dies keine Voraussetzung. Etwas saubere Malznote kann im Hintergrund erkennbar sein. Fruchtigkeit, entweder durch die Ester oder den Hopfen, kann auch in einigen Beispielen erkannt werden, eine neutrale Vergärung ist allerdings typisch. Etwas Alkohol kann festgestellt werden, sollte aber nicht scharf wirken.

Optik: Farblich reicht es von mittel Gold bis mittel rötliches Kupfer, einige Versionen haben eine Hauch von Orange (farblich). Das Bier sollte klar sein, allerdings können einige unfiltrierte oder „hopfengestopfte“ Biere etwas trübe sein. Helle Schaumkrone, die lange anhält.

Geschmack: Der Hopfengeschmack ist stark und komplex und spiegelt den Einsatz von U.S. amerikanischen, englischen und/oder Edelhopfen wider. Hohe bis absurd hohe Hopfenbittere, allerdings sollte die Malzbasis genug Unterstützung zur Verfügung stellen, damit ein wenig Ausgewogenheit herrscht. Der Malzgeschmack sollte von niedrig bis mittel reichen und sollte sauber und malzig süß sein – etwas malzabgeleitete Geschmäcker, wie Karamell oder Toast sind akzeptabel. Kein Diacetyl. Niedrige Fruchtigkeit ist akzeptabel, aber nicht vorgeschrieben. Die Bittere kann bis in den Nachgeschmack anhalten, sollte aber nicht kratzig sein. Mittel-trockener bis trockener Abgang. Einige saubere alkoholische Noten können in stärkeren Versionen vorhanden sein. Der Einsatz von Eiche(nfässer) ist bei dieser Sorte nicht angebracht. Etwas Schwefel kann vorhanden sein, wenn sulfathaltiges Wasser benutzt wird, allerdings sollten die meisten Beispiele dieser Sorte nicht in die Richtung ausfallen.

Mundgefühl: Sanftes, mittel-leichtes bis mittleren Körper, ohne die hopfenbasierende Adstringenz, allerdings kann es mit der moderat bis mittel-hohen Kohlensäure oft den Eindruck einer allgemeinen Trockenheit trotz der Präsenz der Malzsüße ergeben. Eine leichte alkoholische Wärme kann in etwas stärkeren Versionen ermittelt werden.

Gesamteindruck: Ein intensiv hopfiges, sehr starkes Pale Ale ohne die tiefe Malzbetonung, bzw. ohne die komplexen Malzgeschmäcker eines U.S. amerikanischen Barleywine. Stark gehopft, aber sauber, keine Kratzigkeit und wahrlich ein Tribut an historische IPAs.

Geschichte: Dies ist eine erst kürzlich entstandene U.S. amerikanische Sorte, die im Sinne des Trends nach immer ausgeprägter hopfigeren Bieren entstanden ist. Diese Kategorie sollte historische und moderne U.S. amerikanische Ales abdecken, die betont stärker, hopfiger und bewusst nicht so malzintensiv wie Barleywine sind. Die Bezeichnung „Imperial“ ist optional und soll lediglich nahe legen, dass es sich hier ein ausgeprägteres IPA handelt. Die Bezeichnungen „Double“, „Extra“ oder „Extreme“ beinhalten die gleichen Aussage.

Kommentierung: Üppiger als ein englisches oder ein U.S. amerikanisches IPA, was Alkoholgehalt und der Hopfenanteil (als frühe Gabe für die Grundbittere und bezüglich später Gaben zur Würze) angeht. Weniger malzbetont, weniger Körper, nicht so reichhaltig und mit einer größeren Hopfenintensität als ein U.S. amerikanisches Barleywine. Nicht unbedingt eine so hohe Stammwürze wie ein Barleywine. Dies ist die Vorzeigesorte für den Einsatz von Hopfen.

Zutaten: Pale Ale Malz (hoch aufgelöst und einsetzbar für Infusionsmaischen bei gleichbleibender Temperatur). Eine Reihe von Hopfensorten können eingesetzt werden (englische, U.S. amerikanische und/oder Edelhopfensorten). Der U.S. amerikanische Hopfen kann eine saubere oder etwas fruchtige Art geben. Generell zu 100% aus Malz, allerdings Maische bei niedrigeren Temperaturen, um den Endvergärungsgrad positiv zu beeinflussen. Wasser variiert von weich bis moderat sulfathaltig.

Messwerte:

USG	EVG	IBU	SRM	ABV
1,075 – 1,090+	1,012 – 1,020	60 – 100+	8 – 15	7,5 – 10+%

Kommerzielle Beispiele:

Dogfish Head 90-minute IPA, Rogue I2PA, Stone Ruination IPA, Three Floyd's Dreadnaught, Russian River Pliny the Elder, Moylan's Moylander Double IPA. Stock ales include examples such as Stone Arrogant Bastard and Mendocino Eye of the Hawk.

15. Deutsches Weizen- und Roggen-Bier

15A. Weizen/Weissbier

(Quelle: <http://www.bjcp.org/2008styles/style15.php>)

Aroma: Moderate bis auffällige Phenole (normalerweise Nelke) und Fruchtester (normalerweise Banane). Die Ausgewogenheit und Intensität zwischen Phenolen und Fruchtester kann variieren, allerdings sind die besten Typen gut ausgewogen und beide Aromen gut erkennbar. Edelhopfenaroma ist niedrig bis nicht vorhanden. Ein leichtes bis moderates Weizenaroma (was wahrscheinlich als brot- oder kornartig empfunden wird) kann, andere Malzcharakteristika sollten allerdings nicht erkennbar sein. Kein Diacetyl oder Dimethylsulfid. Optional, bzw. akzeptabel kann die Aromabandbreite folgendes beinhalten: eine leichte citrusartige Säure, bzw. Frische, einen leichten bis moderaten Vanilleanklang und/oder ein wenig Kaufgummiaroma. Keine diese Aromen sollte zu offensichtlich sein, können aber oft zu Komplexität und Ausgewogenheit beitragen.

Optik: Helles Stroh bis sehr dunkles Gold (selten, dass es so dunkel wie Bernstein sollte). Eine sehr dicke, moussierende, langanhaltende Schaumkrone ist charakteristisch. Der hohe Eiweißgehalt eines unfiltrierten Weizens beeinträchtigt die Klarheit, allerdings kann der „Schleier“ mehr oder minder stark ausfallen. Ein Hefeweizen ist ebenfalls trübe, welches von in der Schwebelagerung befindlichen Hefeablagerungen kommt (...). Das filtrierte Kristallweizen hat keine Hefe und sollte brillant klar sein.

Geschmack: Niedriger bis moderat starker Bananen- und Nelkengeschmack. Die Ausgewogenheit und Intensität zwischen Phenolen und Fruchtester kann variieren, allerdings sind die besten Typen gut ausgewogen und beide Aromen gut erkennbar. Alternativ, können auch sehr niedrige bis moderate Vanilleanklänge, sowie wenig Kaugummigeschmack den Bananengeschmack unterstreichen, Süße und ein rundes Profil – keines dieser sollte zu dominant in dieser Sorte sein. Der sanfte, etwas brot- oder kornartige Geschmack von Weizen, so wie auch ein kleiner süßer Pilsner Malz Geschmack kann ergänzend wirken. Hopfengeschmack ist niedrig bis nicht vorhanden, Hopfenbittere ist sehr niedrig bis moderat niedrig. Ein knackig-saurer, citrus-artiger Charakter der Hefe und ein hoher Kohlensäuregehalt sind auffällig. Runder und geschmacksintensiver Gaumen mit einem relativ trockenem Abgang. Kein Diacetyl oder Dimethylsulfid.

Mundgefühl: Mittel-leicht bis mittlerer Körper, niemals schwer. Schwebende Hefe kann das Empfinden der Körperfülle erhöhen. Die Konsistenz von Weizen beinhaltet den Eindruck einer cremigen, fast flauschig wirkenden Fülle, die zum Abgang leicht und spritzig wird. Die Kohlensäure unterstützt letzteres. Immer sehr perlig.

Gesamteindruck: Ein helles, würziges, fruchtiges, erfrischendes weizenbasierendes obergäriges Bier. Geschichte: Ein traditionelles weizenbasierendes obergäriges Bier im Ursprung aus Süddeutschland. Typisch für den Sommergenuss, allerdings das ganz Jahr hinüber produziert.

Kommentierung: Diese Sorte ist ein erfrischendes, schnell zu produzierendes Bier, leicht gehopft mit einem einzigartigem Bananen und Nelken hefebasierenden Aroma. (...). Diese Sorte existiert als Hefeweizen, wie auch als Kristallweizen als klar gefilterte Version. Von der Art her ist ein Kristallweizen generell fruchtiger und weniger phenolisch, als Hefeweizen.

Zutaten: Typischerweise wird ca. 50% Weizenanteil verwendet in einigen Fällen auf bis zu 70%, der Restanteil ist Pilsner Malz. Eine traditionelle Dekoktionsmaische ist für den korrekten Körper zuständig ohne eine appetitverderbende Süße entstehen zu lassen. Weizenhefestämme produzieren eine typisch würzige und fruchtige Note, obwohl extreme Vergärungstemperaturen die Ausgewogenheit beeinträchtigen könnten und Fehlgeschmäcker hervorrufen können. Für die korrekte Bittere wird nur eine kleine Menge an Edelhopfen eingesetzt.

Messwerte:

USG	EVG	IBU	SRM	ABV
1,044 – 1,052	1,010 – 1,014	8 – 15	2 – 8	4,3 – 5,6%

Kommerzielle Beispiele:

Schneider Weisse Original (recht außergewöhnlich ist die bersteinartige Farbe), Paulaner Hefe-Weizen, Hacker-Pschorr Weisse, Franziskaner Hefe-Weisse, Penn Weizen, Capitol Kloster Weizen, Sudwerk Hefeweizen, Brooklyner Weisse, Barrelhouse Hocking Hills HefeWeizen, Sprecher Hefeweizen

15B. Dunkelweizen

(Quelle: <http://www.bjcp.org/2008styles/style15.php>)

Aroma: Moderate bis auffällige Phenole (normalerweise Nelke) und Fruchtester (normalerweise Banane). Die Ausgewogenheit und Intensität zwischen Phenolen und Fruchtester kann variieren, allerdings sind die besten Typen gut ausgewogen und beide Aromen gut erkennbar. Ein leichtes bis moderates Weizenaroma (was wahrscheinlich als brot- oder kornartig empfunden wird) kann vorhanden sein und wird oft durch einen Anklang von Karamel, Brotkruste oder üppige Malzaromen (z.B. durch den Einsatz von Wiener oder Münchner Malz) begleitet. Alle Malzaromen spielen nur eine unterstützende Rolle und sollten nicht den hefebasierenden Charakter des Bieres überflügeln. Kein Diacetyl oder Dimethylsulfid. Optional, bzw. akzeptabel kann die Aromabandbreite folgendes beinhalten: eine leichte citrusartige Säure, bzw. Frische, einen leichten bis moderaten Vanilleanklang und/oder ein wenig Kaufgummiaroma.

Optik: Leicht kupferfarben bis Mahagoni-braun. Eine sehr dicke, cremige, langanhaltende beige Schaumkrone. Der hohe Eiweißgehalt eines unfiltrierten Weizens beeinträchtigt die Klarheit, allerdings kann der „Schleier“ mehr oder minder stark ausfallen. Ein Hefeweizen kann auch von in der Schwebel befindlichen Hefeteilchen trübe sein.

Geschmack: Niedriges bis moderat starker Bananen- und Nelkengeschmack. Die Ausgewogenheit und Intensität der Phenole und Esteranteile kann variieren, allerdings sind diese bei den besten Marken dieser Sorte ausgeglichen und auffällig. Alternativ, können auch sehr niedrige bis moderate Vanilleanklänge, sowie wenig Kaugummigeschmack den Bananengeschmack diesen Typus unterstreichen, Süße und ein rundes Profil – keines dieser sollte zu dominant ist dieser Sorte sein. Der sanfte, etwas brot- oder kornartige Geschmack von Weizen sollte ergänzen, ebenso die Karamel- und Melanoidin-Art des Münchner, wie auch des Wiener Malzes. Die reichhaltige Art des Malzes sollte niedrig bis mittel-hoch sein, sollte aber die hefebasierende Art der Sorte nicht überflügeln. Eine Röstmalznote ist nicht korrekt. Hopfengeschmack ist sehr niedrig bis nicht vorhanden, Hopfenbittere ist ebenso sehr niedrig bis nicht vorhanden. Ein etwas saurer, citrusartiger Charakter durch die Hefe, sowie ein hoher Anteil an Kohlensäure ist manchmal präsent, allerdings in der Regel etwas gedämpft. Runde, geschmacksintensive und oft etwas süßer Gaumen mit einem relativ trockenen Abgang. Kein Diacetyl oder Dimethylsulfid.

Mundgefühl: Mittel-leichter bis mittelvoller Körper. Diese Konsistenz von Weizen, sowie auch der Hefe in Schwebel bringt den Eindruck einer cremigen Fülle mit sich, die in einem leichteren Abgang mündet. Dies wird durch eine moderate oder hohe Kohlensäure unterstützt. Die Präsenz von Münchner und/oder Wiener Malz bringt auch einen zusätzlichen Eindruck von Fülle mit sich. Sehr perlig.

Gesamteindruck: Ein moderat dunkles, würziges, fruchtiges, malziges, erfrischendes, obergäriges Bier. Zeigt die besten Eigenschaften des Hefe- und Weizencharakters eines Hefeweizens kombiniert mit der Malzigkeit eines Münchner Dunkel.

Geschichte: Altertümliches bayrisches Weizenbier war oft dunkel. In den 50er und 60er Jahren hatte Weizenbier kein wirkliches jugendliches Image, da meist ältere Leute dieses Bier aus gesundheitlichen Gründen tranken. Heutzutage ist das hellere Hefeweizen erheblich populärer.

Kommentierung: Der Einsatz von Münchner und/oder Wiener Malz gibt dieser Sorte ein tiefes und reichhaltiges Gerstenaroma, welches man so nicht in einem Hefeweizen vorfindet. (...).

Zutaten: Typischerweise wird ca. 50% Weizenanteil verwendet in einigen Fällen auf bis zu 70%, der Restanteil ist Münchner und/oder Wiener Malz. Eine traditionelle Dekoktionsmaische ist für den korrekten Körper zuständig ohne eine appetitverderbende Süße entstehen zu lassen. Weizenhefestämme produzieren eine typisch würzige und fruchtige Note, obwohl extreme Vergärungstemperaturen die Ausgewogenheit beeinträchtigen könnten und Fehlgeschmäcker hervorrufen können. Für die korrekte Bittere wird nur eine kleine Menge an Edelhopfen eingesetzt.

Messwerte:

USG	EVG	IBU	SRM	ABV
1,044 – 1,056	1,010 – 1,014	10 – 18	14 – 13	4,3 – 5,6%

Kommerzielle Beispiele:

Franziskaner Dunkel Hefe-Weisse, Hacker-Pschorr Weisse Dark, Tucher Dunkles Hefe Weizen, Ayinger Ur-Weisse, Brooklyn Dunkel-Weisse

15C. Weizenstarkbier

(Quelle: <http://www.bjcp.org/2008styles/style15.php>)

Aroma: Reichhaltige, bock-ähnliche Melanoidine und brotartige Malze kombiniert mit einem kräftigen Aroma von dunklen Früchten (Pflaume, Trauben und Rosinen). Moderate bis starke Phenole (oft Vanille und/oder Nelke) steigern die Komplexität, einige Bananen-ähnliche Fruchttester können auch präsent sein. Ein moderates Alkoholaroma ist üblich, allerdings nie in Richtung Lösungsmittel. Kein Hopfenaroma, Diacetyl oder Dimethylsulfid.

Optik: Dunkel Bernstein bis dunkel und rubinbraun. Eine sehr dicke, cremige, langanhaltende leicht gebräunte Schaumkrone ist charakteristisch. Der hohe Eiweißgehalt eines unfiltrierten Weizens beeinträchtigt die Klarheit, allerdings kann der „Schleier“ mehr oder minder stark ausfallen. Ein Weizenstarkbier ist ebenfalls trübe, welches von in der Schwebelage befindlichen Hefeteilchen kommt.

Geschmack: Eine komplexe Kombination aus reichhaltigen, bock-typischen Melanoidinen, dunklen Früchten, würzigen nelken-ähnlichen Phenolen, leichtem Bananen- oder Vanille-Geschmack und ein moderater Weizengeschmack. Der brot-artige Geschmack des Weizens wird noch gefördert durch den Einsatz von Münchner und Wiener Malzen. Kann einen leicht süßlichen Gaumen haben, sowie einen leicht schokoladenartigen Charakter – ein Röstgeschmack ist allerdings nicht erwünscht. Ein leicht säuerlicher Anklang ist in Ordnung. Kein Hopfengeschmack, Hopfenbittere niedrig. Weizen, Malz und der Hefecharakter dominieren den Gaumen, der Alkoholgehalt fördert die Ausgewogenheit im Abgang. Einige gute gelagerte Typen können etwas sherry-artige Oxidation aufweisen, welches das Produkt noch komplexer macht. Kein Diacetyl oder Methylsulfid.

Mundgefühl: Mittel-voll bis voller Körper. Ein cremiger Eindruck ist typisch, so wie der auffallend wärmende Eindruck durch den Alkohol. Der Einsatz von Münchner und Wiener Malz trägt zur Fülle mit bei. Moderate bis hohe Kohlensäure. Niemals zu alkoholbetont oder Lösungsmittelartig.
Gesamteindruck: Ein starkes, malziges, fruchtiges, weizenbasierendes obergäriges Bier, welches die besten geschmacklichen Eigenschaften eines Dunkelweizens mit der Stärke eines Bocks verbindet.

Geschichte: Die Marke Aventinus, das erste obergärige Weizen-Doppelbock-Typ Bier wurde zum ersten Mal 1907 im Weissen Brauhaus in München hergestellt. Die angewandte Methode könnte „Methode Champenoise“, wegen der angewandten Flaschengärung genannt werden. Der Eigentümer Schneider wollte damit eine kreative Antwort auf die damals recht populäre untergärige Sorte Doppelbock geben. (Anmerkung: Hier wird diese Sorte als Weizenstarkbier bezeichnet, um eher die Herkunft als stärker gebrautes obergäriges Weizenbier zu betonen. Die Bezeichnung Weizen-Bock ist u.U. korrekt als Hinweis für die Inspiration dieser Sorte, aber ist ansonsten verwirrend, da es nahe legt, es wäre eine „Mischung“ aus untergärigem Bock und obergärigem Weizen. Ein Hauch korrekter wäre dann Bock-Weizen, was zumindest ansatzweise erkennen lässt, dass es sich hier um ein Weizenbier in Bockstärke handelt).

Kommentierung: Dies ist ein Dunkelweizen, welches auf Bock, bzw. Doppelbockstärke gebraut wird. Es wird inzwischen auch als Eisbock als Spezialbier hergestellt. (...).

Zutaten: Typischerweise wird ca. 50% Weizenanteil verwendet in einigen Fällen auch bis zu 70%, der Restanteil ist Münchner und/oder Wiener Malz. Eine traditionelle Dekoktionsmaische ist für den korrekten Körper zuständig ohne eine appetitverderbende Süße entstehen zu lassen. Weizenhefestämme produzieren eine typisch würzige und fruchtige Note, obwohl zu warme oder zu kalte Vergärungstemperaturen die Ausgewogenheit der Phenole und Ester beeinträchtigen könnten und Fehlgeschmäcker hervorrufen können. Für die korrekte Bittere wird nur eine kleine Menge an Edelhopfen eingesetzt.

Messwerte:

USG	EVG	IBU	SRM	ABV
1,064 – 1,080+	1,015 – 1,022	15 – 30	12 – 25	6,5 – 8,0+%

Kommerzielle Beispiele:

Schneider Aventinus, Schneider Aventinus Eisbock, Erdinger Pikantus, Mahr's Der Weisse Bock, Pyramid Weizenbock, DeGroen's Weizenbock

15D. Roggenbier

(Quelle: <http://www.bjcp.org/2008styles/style15.php>)

Aroma: Leichtes bis moderates würziges Roggenaroma gemischt mit einem leichten bis moderatem Weizen-Hefe Aroma (würzige Nelken und Fruchtester, entweder Banane oder Citrus). Leichtes Edelhopenaroma ist akzeptabel. Kann ein etwas saures Aroma vom Roggen, bzw. von der Hefeaktivität haben. Kein Diacetyl.

Optik: Leicht kupfern-orange bis sehr dunkel rötlich oder kupferbraun. Üppige cremige beige bis gebräunte Schaumkrone, dicht und langanhaltend (oft dick und „zerklüftet“). Trübe Erscheinung.

Geschmack: Kornartig, moderat-niedriger bis moderat-starker würziger Roggen-Geschmack, oft mit einem Anflug eines kernigen Geschmacks nach Roggen oder Pumpernickelbrot. Mittlere bis mittel-niedrige Bittere und ein wenig anfänglich Malzsüße (manchmal in Richtung Karamel) sind möglich bis dann der hefige und roggengasierende Charakter den Geschmack dominiert. Niedriger bis moderater Weizen-Hefe-Charakter (Banane, Nelke und manchmal Citrus), obwohl die Ausgewogenheit nicht immer gegeben sein muss. Mittel trocken, kornartiger Abgang mit einem bissigen, leicht bitteren (kommt vom Roggen) Nachgeschmack. Niedriger bis moderater Edelhopenklang ist in Ordnung und kann auch noch im Nachgeschmack erkennbar sein. Kein Diacetyl.

Mundgefühl: Mittlerer bis mittel-voller Körper. Viel Kohlensäure. Etwas Säure möglich.

Gesamteindruck: Von der Art her ein Dunkelweizen, welches mit Roggen hergestellt wird. Hat einen üppigeren Körper und etwas Hopfencharakter im Abgang.

Geschichte: Ein Spezialbier, welches ursprünglich aus Regensburg stammt. Ist eine etwas ausgeprägtere Variante eines Dunkelweizens, wobei Roggenmalz statt Weizenmalz genutzt wird.

Kommentierung: Es gibt einige U.S. amerikanische Varianten eines Roggenbieres, wie auch einige Biere, die mit Roggen einen roggentypischen Charakter erhalten sollen – zwecks einer Verkostung sollten diese Biere nicht mit einem traditionellen Roggenbier verglichen werden. Roggen ist eine spelzenlose Kornart und ist somit schwierig zu maischen, bzw. zu läutern, denn es entsteht oft eine klebrige Masse die schwer zu verarbeiten ist. Roggen soll den wohl ausgeprägtesten Geschmack von allen Kornarten haben. Es ist nicht in Ordnung Kümmelsamen dem Bier beizugeben (so wie es einige U.S. amerikanische Brauer machen) – der Roggencharakter sollte alleine vom Roggen kommen.

Zutaten: Roggenmalz wird in der Regel mit 50% genutzt (hin und wieder bis 60-65%). Der Rest kann helles Malz, Münchner, Weizen, Kristallmalz beinhalten, sowie kleine Mengen an entbitterten dunklen Malzen, um die Farbe zu beeinflussen. Die Weizen-Hefe sorgt für den typischen Bananen-Ester, wie auch für die Nelken-Phenole. Etwas Einsatz von Edelhopen für Bittere, Geschmack und Aroma. Niedrige Vergärungstemperaturen akzentuieren den Nelkencharakter und unterbinden die Esterformation. Dekoktionsmaische normalerweise angewandt (so wie beim Weizenbier).

Messwerte:

USG	EVG	IBU	SRM	ABV
1,046 – 1,056	1,010 – 1,014	10 – 20	14 – 19	4,5 – 6%

Kommerzielle Beispiele:

Paulaner Roggen (formerly Thurn und Taxis, no longer imported into the US), Bürgerbräu Wolznacher Roggenbier

16. Belgische und Französische obergärige Biere

16A. Witbier

(Quelle: <http://www.bjcp.org/2008styles/style16.php>)

Aroma: Moderate Süße (oft mit einer leichten Honig- und/oder Vanillenote) mit leichten, getreideartigen, würzigen Weizenaromen, oft mit etwas säuerlichen Biss. Moderat parfumartiger Anflug von Koriander, oft mit einer komplexen gewürzigartigen, würzigen oder pfefferigen Note im Hintergrund. Moderat orangeartige Fruchtigkeit. Ein niedriges hopfenwürziges Aroma ist optional, sollte aber nie die anderen Aromen überdecken. Kein Diacetyl. Gemüse-, sellerie- oder schinkenartige Aromen, die aus einigen Gewürzen stammen könnten sind nicht erwünscht. Der Einsatz von Gewürzen sollte so erfolgen, dass deren Aromen nicht dominant wirken und sich mit den fruchtigen, blumigen und süßen Aromen verbinden.

Optik: Sehr helles Stroh bis sehr helles Gold. Das Bier ist auffallend trübe (Stärke-Trübung, bzw. durch den Einsatz von ungemalztem Weizen oder durch die Hefe), sodass eine milchiges, weißlich-gelbliches Aussehen entsteht. Dichte, weiße, cremige Schaumkrone. Haltbarkeit der Schaumkrone sollte gut sein.

Geschmack: Angenehme Süße (oft mit einer leichten Honig- und/oder Vanillenote) und einer orangeartige Fruchtigkeit. Erfrischend knackig mit einen trockenen, säuerlich bissigen Abgang. Kann etwas Weizengeschmack haben. Eine sehr leichte Milchsäure ist optional. Gewürzartige Geschmäcker sind üblich, aber nicht dominant, bzw. kann moderat nach Koriander und andere Gewürzen schmecken. Ein würzig-erdiger Hopfengeschmack von niedrig bis nicht vorhanden, bzw. ist gegenüber den Gewürzen nie auffällig. Hopfenbittere ist niedrig bis mittel-niedrig (so wie bei einem Hefeweizen) und ist nicht auffällig gegenüber den erfrischenden und fruchtig und würzigen Geschmacksnoten, bzw. hält nie bis in den Abgang. Bittere durch Orangenschale sollte nicht auffallen. Gemüse-, Sellerie-, Schinken- oder seifige Geschmacksnoten, die von einigen Gewürzen stammen können, sind nicht erwünscht. Kein Diacetyl.

Mundgefühl: Mittel-leichter bis mittlerer Körper, wobei oft eine sanfte Cremigkeit durch den ungemälzten Weizen und durch gelegentlich eingesetzten Hafer vorkommt. Trotz des Körpers und der Cremigkeit, ist der Abgang trocken und oft etwas säuerlich. Sehr sprudelig durch den hohen Kohlensäuregehalt. Durch die Kohlensäure erfrischend, leichte Säure und Mangel an Bittere im Abgang. Keine Kratzigkeit oder Adstringenz durch die Orangenschalen. Sollte nicht übermäßig trocken oder dünn wirken, allerdings auch nicht zu dickflüssig oder schwer.

Gesamteindruck: Ein erfrischendes, elegantes, schmackhaftes, moderat starkes, weizenbasierendes, obergäriges Bier.

Geschichte: Eine Biersorte mit über 400 Jahre Tradition, die allerdings vorerst in den 50er Jahren des 20. Jahrhunderts ausstarb. Später erfuhr es eine Renaissance durch Pierre Celis und dessen Brauerei Hoegaarden. Seitdem erfreut es sich einer steigenden Popularität.

Kommentierung: Die Präsenz, der Charakter und der Anteil an Gewürzen, sowie der Milchsäure variiert. Übermäßig gewürzte und/oder saure Biere sind keine guten Beispiele dieses Biertyps. Das Bier ist tendenziell nicht sehr haltbar, bzw. ist nicht lagerfähig, somit sind jüngere und frischere Biere vorzuziehen.

Zutaten: Ungefähr 50% ungemälztes Weizen (traditionell weicher, weißer Winterweizen) und bis zu 50% helles Gerstenmalz (üblicherweise Pilsnermalz). Bei einigen Bieren wird von 5-10% Hafer als Rohfrucht eingesetzt. Gewürze sind üblicherweise frisch gemahlene Koriander und Curacao oder manchmal Schalen von Süßorangen, um das süße Aroma zu unterstützen. Andere Gewürze (wie z.B. Kamille, Cumin, Zimt, Paradieskörner) werden im Sinne der Komplexität eingesetzt, sind aber bei weitem nicht so auffällig. Obergärige Hefe, die zu einem milden und würzigen Geschmack beiträgt ist charakteristisch. Manchmal wird eine Milchsäureinfektion angestrebt, selten auch eine Zugabe von Milchsäure vollzogen.

Messwerte:

USG	EVG	IBU	SRM	ABV
1,044 – 1,052	1,008 – 1,012	10 – 20	2 – 4	4,5 – 5,5%

Ein Alkoholgehalt von 5% ist typisch.

Kommerzielle Beispiele:

Hoegaarden Wit, Vuuve 5, Blanche de Bruges, Blanche de Bruxelles, Brugs Tarwebier, Sterkens White Ale, Celis White (wird jetzt im U.S. Bundestaat Michigan hergestellt), Blanche de Brooklyn, Great Lakes Holy Moses, Unibroue Blanche de Chambly, Blue Moon Belgian White

16B. Belgisches helles obergäriges Bier

(Quelle: <http://www.bjcp.org/2008styles/style16.php>)

Aroma: Auffälliges Malzaroma mit einem moderatem Fruchtcharakter und niedrigem Hopfenaroma. Toast-, bzw. bisquitartiges Malzaroma. Kann eine an Orangen oder Pfirsich erinnernde Fruchtigkeit haben, allerdings nicht so fruchtig/citrusartig wie viele andere belgische obergärige Biere. Betont blumig oder würzig, niedrige bis moderate Stärke des Hopfencharakters, der sich optionalerweise mit hintergründigen pfefferigen, würzigen Phenolen verbindet. Kein Diacetyl.

Optik: Bernsteinfarben bis kupferfarbig. Sehr klar. Cremige weiße Schaumkrone, die allerdings nicht so haltbar ist, wie bei anderen belgischen Bieren.

Geschmack: Fruchtig und leicht bis moderat würzig mit einem sanften Malzgeschmack und relativ leichtem Hopfencharakter, sowie niedrigem bis sehr niedrigem Phenolanteil. Kann Fruchtklänge von Orange oder Pfirsich haben, ist allerdings nicht so fruchtig/citrusartig, wie andere belgische obergärige Biere. Hat eine anfänglich sanfte und malzige Süße mit einem toast-, bisquitartigem und nussigem Malzgeschmack. Der Hopfengeschmack ist niedrig bis nicht vorhanden. Die Hopfenbittere ist mittel bis niedrig und steht oft in Verbindung mit einer pfefferigen phenolischen Note. Der Abgang reicht von moderat trocken bis moderat süß, wobei die Hopfennote in den trockenen Versionen stärker hervorsticht.

Mundgefühl: Mittel bis mittel-leichter Körper. Der Alkoholgrad ist eher zurückhaltend, bzw. jede alkoholische Wärme sollte niedrig bis nicht präsent sein. Kein lösungsmittelartiger alkoholischer Charakter. Mittlere Kohlensäure.

Gesamteindruck: Ein fruchtiges, moderat malziges, etwas würziges, süffiges, bernsteinfarbenes obergäriges Bier.

Geschichte: Seit Mitte des 18. Jahrhunderts bekannt, die derzeit am bekanntesten Marken wurden kurz nach dem 2. Weltkrieg perfektioniert, wobei der Einfluss an Hopfen und Hefestämmen aus England geholfen hat.

Kommentierung: Diese Biersorte ist in den flämischen Provinzen Antwerpen und Brabant am weitesten verbreitet. Diese Sorte gilt als ein Alltagsbier, bzw. in dieser Sorte sollte keine geschmackliche Note zu auffallend sein, Ausgewogenheit ist hier angesagt.

Zutaten: Pilsner oder einfache helle Gerstenmalze stellen das Rückgrat dieser Biersorte, wobei (Cara) Wiener und Münchner Malz für Farbe, Körper und Komplexität eingesetzt wird. Kandiszucker wird selten eingesetzt, da eine hohe Stammwürze für diese Biersorte nicht vorgesehen ist. Edelhopfen, z.B. steierischer Goldings, East Kent Goldings oder Fuggles werden in der Regel angewandt. Hefe, die einen moderat Anteil von Phenolen ermöglicht wird oft eingesetzt, allerdings sollten die Gärtemperaturen nicht zu hoch sein, damit der phenolische Charakter nicht zu ausgeprägt ist.

Messwerte:

USG	EVG	IBU	SRM	ABV
1,048 – 1,054	1,010 – 1,014	20 – 30	8 – 14	4,8 – 5,5%

Kommerzielle Beispiele:

De Koninck, Speciale Palm, Dobbie Palm, Ginder Ale, Op-Ale, Vieux-Temps, Brewer's Art House Pale Ale, Ommegang Rare Vos (mit seinen 6,5% allerdings sehr außergewöhnlich)

16C. Saison

(Quelle: <http://www.bjcp.org/2008styles/style16.php>)

Aroma: Hoher Anteil an Fruchtigkeit mit niedrigem bis moderatem Hopfenaroma und moderat bis nicht vorhandenem würzigem und alkoholischem Aroma. Fruchtester dominieren das Aroma und erinnern oft an Citrusfrüchte, wie z.B. Orangen oder Zitronen. Ein niedriges bis mittleres würziges oder blumiges Hopfenaroma ist oft präsent. Ein moderates Gewürzaroma (durch tatsächliche Gewürzbeigaben und/oder hefebasierende Phenole) komplementiert die anderen Aromen. Sollten Phenole vorhanden sein, dann sind diese tendenziell pfefferig und nicht nelkenartig. Eine niedrige bis moderat Säure kann vorhanden sein, sollte aber die anderen Charakteristika nicht überflügeln. Gewürze- und hopfenbasierende, sowie säuerliche Aromen werden typischerweise mit der Stärke des Bieres auffälliger. Alkoholaromen sind sanft, würzig und niedrig in der Intensität und sollten weder brennend, kratzig oder Lösungsmittelartig sein. Der Malzcharakter ist leicht. Kein Diacetyl.

Optik: Oft ein auffallendes helles Orange, kann aber auch von golden bis bernsteinfarben reichen. Es gibt keinen Zusammenhang zwischen Stärke und Farbe. Langanhaltende, weiße Schaumkrone, die das charakteristische „Brüssler Spitzen“-Muster an der Glasinnenseite hinterlässt. Das Bier ist nur mäßig klar, allerdings üblich für diese Art der unfiltrierten „bäuerlichen“ Biere. Sehr perlig.

Geschmack: Eine Kombination aus fruchtigen und würzigen Geschmacksnoten, durch einen weichen Malzcharakter getragen. Eine niedrige bis moderate Alkoholpräsenz und etwas säuerlichen Biss. Die Fruchtigkeit tendiert oft in Richtung Citrus (Orange oder Zitrone). Der Einsatz von ein oder mehreren Gewürzen unterstützen die Komplexität. Ein niedriger Gehalt an pfefferigen Phenolen (durch die Hefe) kann neben oder alternativ zu den Gewürznoten vorhanden sein. Der Hopfengeschmack ist niedrig bis moderat und generell würzig im Geschmack. Hopfenbittere reicht von moderat bis hoch, sollte aber nie die vorhandenen Fruchtester, Gewürz- Malznoten übertünchen. Der Malzcharakter ist leicht, bietet aber ausreichend Basis für die anderen Geschmacksnoten. Eine niedriger bis moderater säuerlicher Biss kann vorhanden sein, sollte aber die anderen Geschmacksnoten nicht überdecken. Gewürze, Hopfenbittere und –geschmack, sowie die Säure, steigen mit dem Alkoholgehalt des Bieres, während die Süße abnimmt. Keine alkoholische Wärme, bzw. Lösungsmittelcharakter. Eine merklich starke Karbonisierung und Bittere geben dieser Biersorte einen trockenen Abgang, mit einem langen, bitteren und manchmal würzigen Nachgeschmack. Kein Diacetyl.

Mundgefühl: Leichter bis mittlerer Körper. Der Alkoholgrad reicht von mittel bis mittel-hoch, allerdings ist der alkoholwärmende Charakter nur niedrig bis mittel. Keine ausgeprägte alkoholische Wärme oder Lösungsmittelcharakter. Sehr hohe Kohlensäure, sehr perlig. Es existiert genug prickelnde Säure auf der Zunge, um den trockenen Abgang auszugleichen. Ein niedriger bis moderater Säurecharakter kann vorhanden sein, um erfrischend zu wirken, sollte aber nicht zu aufdringlich sein.

Gesamteindruck: Ein mittel bis starkes obergäriges Bier mit einer charakteristischen gelblich-orangen Farbe, hohen Kohlensäureanteil, gut gehopft, fruchtig und trocken mit durstlöschender Säure.

Geschichte: Dies ist typische Sommerbiersorte des wallonischen Teils von Belgien. Traditionell immer am Ende der kalten Jahreszeit gebraut, um während der warmen Monaten bis in den Herbst zu reichen (Anmerkung: ähnlich wie das deutsche Märzen). Es sollte üppig genug sein, um die warmen Monate zu überstehen, allerdings leicht genug, um auch im Sommer durstlöschend zu sein. Heutzutage wird es von einigen handwerklich geprägten Brauereien hergestellt, die dieses Bier in der bäuerlichen Tradition brauen.

Kommentierung: Biere mit verschiedenen Alkoholgraden existieren („Tafelbiere“ mit ca. 5%, Exportqualität mit ca. 6,5% oder stärkere Biere mit ca. 8% und mehr). Mit steigender alkoholischer Stärke schwindet die Süße und steigt der Hopfen- und Gewürzcharakter, sowie die Säure. Der Einsatz von Kräutern und Gewürzen spiegelt in der Regel die regional vorhandenen Zutaten wider. Die hohe Kohlensäure hilft dabei, die verschiedenen Geschmacksnoten hervorzubringen und fördert die Wahrnehmung des trockenen Abgangs. Alle Biere dieser Biersorte haben einen merklich hohen säuerlichen Charakter eigen, wobei dieser je nach Brauerei auffallend variieren kann.

Zutaten: In der Regel wird Pilsnermalz eingesetzt, wobei aber auch Wiener, wie auch Münchner Malz Farbe und geschmackliche Komplexität beeinflussen kann. Weitere nicht malzbasierende, aber stärkefördernde Zutaten, wie Kandiszucker oder Honig können für steigende Komplexität, aber auch abnehmende Körperfülle eingesetzt werden. Hopfenbittere und –geschmack kann hier stärker präsent sein, als bei anderen belgischen Biersorten. Ein Saison wird manchmal mit der Methode Hopfenstopfen hergestellt. Edelhopfenarten, wie steirischer oder East Kent Goldings wird in der Regel eingesetzt. Eine große Bandbreite von Kräutern und Gewürzen wird im Sinne der Komplexität und Eigenständigkeit in stärkeren Typen dieser Sorte eingesetzt. Verschiedene Grade der Säuerlichkeit können z.B. durch den Einsatz von

Gips, Sauermais, einer sauren Maische oder durch den Einsatz von Milchsäurebakterien gefördert werden. Hartes Wasser, wie es im ganzen wallonischen Teil von Belgien üblich ist, akzentuiert die Bittere und den trockenen Abgang dieser Biersorte.

Messwerte:

USG	EVG	IBU	SRM	ABV
1,048 – 1,080	1,010 – 1,016	25 – 45	5 – 12	5,0 – 8,5%

Kommerzielle Beispiele:

Saison Dupont, Foret and Moinette Blonde; Fantome Saison(s); Saison de Pipaix and La Folie; Saison Silly; Saison Regal; Saison Voisin; Lefebvre Saison 1900; Ellezelloise Saison 2000; Brooklyn Saison; Southampton Saison; New Belgium Saison; Pizza Port-Carlsbad Saison

16D. Bière de Garde

(Quelle: <http://www.bjcp.org/2008styles/style16.php>)

Aroma: Auffallende malzige Süße, oft mit einem komplexen, leicht bis moderatem toastartigen Charakter. Niedrige bis moderate Esteranteile. Wenig bis kein Hopfenaroma (kann ein wenig würzig sein). Kommerzielle Typen haben oft einen leicht moschusartigen, holzigen, kellerähnlichen Ton, der beim Heimbrauen schwer nachzuahmen ist. Hellere Versionen sind immer noch malzig, allerdings fehlen hier die tieferen, reichhaltigeren Aromen, bzw. es könnte das Hopfenaroma hier stärker hervortreten. Kein Diacetyl.

Optik: Drei Hauptvariationen dieser Sorte existieren (blong, bernsteinfarben oder braun), somit kann die Farbe von gold-blond bis rötlich-bronzefarben bis kastanienbraun reichen. Klärung dieser Biersorte reicht von gut bis mäßig, allerdings kann eine Trübung bei diesem unfiltriertem Bier durchaus mal auftreten. Ausgeprägte Schaumkrone, generell von weiß bis beige (entsprechender Bierfarbe), hoher Anteil an Kohlensäure.

Geschmack: Mittlerer bis hoher Malzgeschmack, oft mit einer toast-, toffee- oder karamellartigen Süße. Malzgeschmack und Komplexität tendieren dazu größer zu werden, so wie das Bier dunkler wird. Niedrige bis moderate Fruchtster und alkoholunterstützte Geschmacksnoten. Mittel-niedrige Hopfenbittere trägt zur Ausgewogenheit bei, allerdings tendiert diese Biersorte in Richtung Malzcharakter. Der Abgang ist mitteltrocken bis malzig. Der Alkohol kann eine zusätzliche Trockenheit im Abgang fördern. Wenig bis kein Hopfengeschmack, allerdings können hellere Versionen einen etwas ausgeprägten würzigen Hopfengeschmack haben (die Empfindung wird möglicherweise auch von der Hefetätigkeit gefördert). Sanfter, gut gelagerter Charakter. Kein Diacetyl.

Mundgefühl: Mittel bis mittel-voller Körper, oft mit einem sanften, seidigen Charakter. Moderate bis hohe Karbonisierung. Moderate alkoholische Empfindung, sollte aber sanft und nie auffallend wärmend sein.

Gesamteindruck: Ein eher starkes, malziges, gut gelagertes handwerklich gebrautes und bäuerlich inspiriertes obergäriges Bier.

Geschichte: Der Name steht wortwörtlich für "gelagertes Bier". Dies ist traditionell ein handwerklich hergestelltes, bäuerlich inspiriertes obergäriges Bier aus Nord-Frankreich. Dieses Bier wird ähnlich wie die Biersorte Saison im Frühjahr gebraut und in gut kühlenden Kellern für den Verbrauch im Sommer bereitgehalten. Heutzutage wird es ganzjährig gebraut. Im Gegensatz zu einem Saison ist ein Bière de Garde runder, üppiger, süßer, malzorientierter, hat oft einen sog. „Kellercharakter“ und hat nicht die Würze und den säuerlichen Biss eines Saison.

Kommentierung: Es existieren drei Kategorien innerhalb dieser Biersorten: Blonde, Brune und Ambree. Die dunkleren Typen sind mehr in Richtung Malzbetonung ausgelegt, die helleren eher in Richtung Hopfencharakter (zählen aber immer noch mehr als malzorientierte Biere). Eine verwandte Bierart ist das Biere de Mars (März-Bier), welches aber eher für den baldigen Konsum gedacht ist, bzw. nicht so gut lagerfähig ist, wie ein Bière de Garde.

Zutaten: Der sog. „Kellercharakter“, der in kommerziellen Bieren oft vorkommt ist in heimgebrauten Bieren schwer zu duplizieren, da er meist durch hauseigene Hefestämme entsteht. Kommerzielle Biere zeigen weiterhin einen „korkigen“, trockenen, adstringierenden Charakter, der oft inkorrektweise als „kellerähnlich“ beschrieben wird. Heimgebraute Versionen sind somit sauberer. Die Grundmalze hängen von der Farbe des Bieres ab, allerdings werden in der Regel helle Malze, Wiener, wie auch Münchner Malz eingesetzt. Dunklere Typen zeigen eine reichhaltigere, komplexe Art und Süße, die von Kristallmalzen herrührt. Die eingesetzte Hefe ist entweder untergärige Hefe oder obergärige, die bei niederen Temperaturen eingesetzt wird. Es folgt eine lange Lagerphase. Weiches Wasser. Blumiger oder würziges kontinental-europäischer Hopfen.

Messwerte:

USG	EVG	IBU	SRM	ABV
1,060 – 1,080	1,012 – 1,018	20 – 30	6 – 9	6,0 – 8,0%

Kommerzielle Beispiele:

Jenlain (braun), St. Amand (braun), Ch'Ti Brun (braun), Ch'Ti Blond (blond), La Choulette (alle drei Kategorien), La Choulette Bière des Sans Culottes (blond), Saint Sylvestre 3 Monts (blond), Biere Nouvelle (braun), Castelain (blonde), Jade (bernstein), Brasseurs Bière de Garde (bernstein)

16E. Belgisches obergäriges Spezialitäten-Bier

(oft als Streek-Bier oder Regionalspezialitätenbier bekannt)

(Quelle: <http://www.bjcp.org/2008styles/style16.php>)

Aroma: Variiert. Die meisten Biere dieser Sorte zeigen variierende Mengen an Fruchtestern, würzige Phenole und/oder hefebasierende Aromen auf. Aroma durch tatsächliche Gewürzzutaten können vorhanden sein. Das Hopfenaroma reicht von nicht vorhanden bis hoch und kann den Charakter der Hopfenstopfen-Methode aufweisen. Das Malzaroma kann von niedrig bis hoch variieren und kann den Charakter von anderen Getreidesorten (außer Gerste) aufweisen, wie z.B. Weizen oder Roggen. Einige zeigen den Charakter von belgischen Mikroorganismen, wie z.B. Brettanomyces und/oder Milchsäurebakterien. Kein Diacetyl.

Optik: Variiert. Die Farbe variiert sehr stark von hellem Gold bis sehr dunkel. Reicht von sehr klar bis trübe. Haltbarkeit der Schaumkrone ist in der Regel gut. Generell moderate bis hohe Karbonisierung.

Geschmack: Variiert. Eine große Bandbreite von Geschmacksnoten kann in der Bierkategorie gefunden werden. Malzbetonung reicht von leicht bis recht üppig. Hopfengeschmack und –bittere von niedrig bis hoch. Gewürzgeschmacksnoten kann durch hefebasierende Phenole oder durch tatsächlich Gewürzgaben herrühren. Kann Charakter von Weizen oder Roggen aufweisen. Kann einen Geschmack hervorgerufen von belgischen Mikroorganismen, wie z.B. Brettanomyces oder Milchsäurebakterien haben. Kann den Geschmack von Kandiszucker oder Honig aufweisen.

Mundgefühl: Variiert. Einige Biere recht gut endvergoren (somit recht leicht im Körper – gemessen an deren Stammwürze) andere zeigen sich als recht üppig, bzw. vollmundig. Die meisten sind moderat bis hoch karbonisiert. Ein wärmende Empfindung durch den Alkohol kann in einigen stärkeren Typen auffallen. Die Säure kann auffallend präsent sein.

Gesamteindruck: Variiert. Diese Kategorie von Bieren umfasst eine große Bandbreite an belgischen obergärigen Bieren, die durch wahrlich handwerklich geprägte Brauereien hergestellt werden. Diese Brauereien zeichnen sich eher durch die Herstellung von eigenständigen und kreativen Bieren als durch Kommerzialität aus.

Geschichte: Sehr eigenständige Biere von kleinen, unabhängigen belgischen Brauereien, die entweder eine starke regionale Fangemeinde haben oder sogar so etwas wie Kultstatus auch in anderen Ländern erreicht haben. Oft werden diese Biere zum großen Teil exportiert.

Kommentierung: Die ist eine sehr große Kategorie belgischer Biere, die sonst in keine andere Biersorten-Kategorie hineinpasst. Für die Bewertung von Bieren kann diese Kategorie genutzt werden, um Kopie von bekannten kommerziellen Bieren (wie z.B. Orval, La Chouffe etc.) zu erfassen oder um ein Bier zu kategorisieren, was sonst in keine belgische Biersorte hineinpasst (z.B. Belgische Barleywines, Trappist Enkels und Quadripel, belgische gewürzte Weihnachtsbiere etc.) oder wenn ein Brauer ein Bier kreiert, was als experimentell zu bezeichnen wäre (z.B. ein starkes belgisches goldfarbenedes obergäriges Bier mit Gewürzen oder etwas anderes, was auffallend einzigartig ist). Kreativität stellt die einzige Einschränkung dar, allerdings müssen die Einreicher im Sinne einer adequadaten Bewertung angeben, was dieses Bier ausmacht. Der Bewerter müssen in der Lage sein zu verstehen, welche Intention hinter diesem Bier steckt, um das Bier korrekt bewerten zu können. Somit muss der Einreichende entweder angeben, welches Bier er oder sie kopiert, die neue Stilrichtung, die dieser Bier darstellen soll oder welche besonderen Zutaten oder Herstellungsmethode hier zum Einsatz kommt. Weitere Hintergrundinformationen für dieses Bier sollten wenn nötig zur Verfügung gestellt werden, inkl. Sortenparameter oder eine ausführliche Beschreibung des Produkts und der Herstellung. Biere, die in andere belgische Biersortenkategorien passen, sollten hier nicht eingereicht werden.

Zutaten: Diese Kategorie kann Kräuter und/oder Gewürze beinhalten. Sie kann ungewöhnliche Getreidesorten beinhalten, allerdings sollte der entsprechende Getreide-, bzw. Malzcharakter hervorstechen, was es sich hier um die Hauptzutat handelt. Es kann Kandiszucker und Honig beinhalten und es kann gewisse belgische Mikroorganismen, wie z.B. Brettanomyces oder Milchsäurebakterien beinhalten. Ungewöhnliche Methoden, wie z.B. das Verschneiden (Cuvee), dürfen angewandt werden, es sollte aber ein nachvollziehbares Produkt daraus entstehen. Die Herstellungsmethode ist nicht ausschlagend, wenn hier eine blindverkostende Bewertungsmannschaft geschmacklich kein neues Produkt entdeckt.

Messwerte:

USG	EVG	IBU	SRM	ABV
Variiert	Variiert	Variiert	Variiert	Variiert

Kommerzielle Beispiele:

Orval; De Dolle Brouwer's Arabier, Oerbier, Boskeun und Still Nacht; La Chouffe, McChouffe, Chouffe Bok und N'ice Chouffe; Ellezelloise Hercule Stout und Quintine Amber; Unibroue Ephemere, Maudite, Don de Dieu, etc.; Minty; Zatte Bie; Caracole Amber, Saxo und Nostradomus; Silenrieu Sara und Joseph; Fantôme Black Ghost und Speciale Noël; St. Fullien Noël; Gouden Carolus Noël; Affligem Noël; Guldenburg und Pere Noël; De Ranke XX Bitter; Bush (Scaldis); Grottenbier; La Trappe Quadrupel; Weyerbacher QUAD; Bière de Miel; Verboden Vrucht; New Belgium 1554 Black Ale; Cantillon Iris; und viele andere

17. Saure obergärige Biere

17A. Berliner Weisse

(Quelle: <http://www.bjcp.org/2008styles/style17.php>)

Aroma: Ein auffallend saurer Charakter ist dominant. Ein moderat fruchtiger Charakter möglich. Die Fruchtnote kann sich mit der Lagerung verstärken und eine blumige Note sich entwickeln. Ein leichtes Brettanomyces Aroma („Pferdesattel“) kann präsent sein. Kein Hopfenaroma, kein Diacetyl oder Dimethylsulfid.

Optik: Sehr helles Stroh. Klar bis etwas trübe. Große, dichte, weiße Schaumkrone. Immer sehr perlig.

Geschmack: Saubere Laktobazillus-Säure dominiert, bzw. kann recht stark sein, allerdings nicht so stark wie bei einem Lambic. Ein einhergehender brot-, bzw. kornartiger Weizengeschmack ist bemerkbar. Hopfenbittere ist niedrig. Ein leichter Brettanomyces-Geschmack kann auffallen, so wie eine zurückhaltende Fruchtigkeit (beides ist optional). Kein Hopfengeschmack. Kein Diacetyl oder Dimethylsulfid.

Mundgefühl: Leichter Körper. Sehr trockener Abgang. Hoher Gehalt an Kohlensäure. Kein Anflug von Alkohol.

Gesamteindruck: Ein sehr helles, saures, erfrischendes, leicht alkoholischen Weizenbier.

Geschichte: Eine regionale Spezialität aus Berlin – von Napoleon’s Truppen wurde dieses Bier 1809 wegen dessen lebhaften und eleganten Art als der “Champagne des Nordens” tituliert. Nur noch zwei traditionelle Brauereien produzieren dieses Bier.

Kommentierung: Wird hierzulande mit einer Stärke von 7-8 Grad Plato als Schankbier bezeichnet. Wird in der Regel mit einem Schuss Himbeer oder Waldmeistersirup versetzt, oder sogar mit einem Pilsner gemischt, um der üppigen Säure entgegenzuwirken. Einige empfinden dieses Bier als das erfrischendste, welches es auf der Welt gibt.

Zutaten: Weizenmalzanteil ist normalerweise unter 50% der gesamten Schüttung (in der Regel um 30%), wobei der Rest Pilsner Malz ist. Eine obergärige Vergärung unter Einbeziehung des Laktobazillus delbrückii (Milchsäureinfektion) ist verantwortlich für diese scharfe Säure, die durchaus noch gesteigert werden kann, in dem Biere verschiedenen Alters verschnitten werden, sowie durch eine längere kühle Lagerung. Eine nicht optimale Schaumkrone und niedriger Kohlensäuregehalt kann durch eine inkorrekte Reaktion der Hefe ausgelöst werden in dem diese zu hohe Anteile an Milchsäure produziert. Hopfenbittere ist extrem niedrig. Einige Heimbrauer stellen dieses Bier mit einer Sauermaische her.

Messwerte:

USG	EVG	IBU	SRM	ABV
1,028 – 1,032	1,004 – 1,006	3 – 8	2 – 3	2,8 – 3,6%

Kommerzielle Beispiele:

Schultheiss Berliner Weisse, Berliner Kindl Weisse, Nodding Head Berliner Weisse

17B. Flämisches rotes obergäriges Bier

(Quelle: <http://www.bjcp.org/2008styles/style17.php>)

Aroma: Komplexe Fruchtigkeit mit komplementärer Malzbetonung. Fruchtigkeit ist spürbar hoch und erinnert an dunkle Kirschen, Orangen, Pflaumen oder rote Johannisbeere. Es finden sich auch oft Anklänge von Vanille und/oder Schokolade. Würzige Phenole können in kleineren Mengen vorhanden sein, diese fördern die Komplexität. Das saure Aroma reicht von geschmacksergänzend bis intensiv. Kein Hopfenaroma. Diacetyl kann in kleinen Mengen wahrgenommen werden.

Optik: Tief rot, burgunderrot bis rötlich-braun. Gute Klarheit. Durchschnittlich bis gute Schaumhaltbarkeit.

Geschmack: Intensive Fruchtigkeit, die oft mit Pflaumen, Orangen, schwarze Kirsche, wie auch rote Johannisbeere geschmacklich in Verbindung gebracht werden. Ein milder Vanille- und/oder Schokoladencharakter ist präsent. Würzige Phenole können in niedrigen Mengen ermittelt werden, Komplexität steigt dadurch. Ein säuerlicher Ton reicht von komplementär bis intensiv. Reichhaltige, süße Geschmacksnoten reichen von komplementär bis auffallend. Sowie der säuerliche Charakter steigt, tritt die Süße mehr in den Hintergrund (und umgekehrt). Kein Hopfengeschmack. Zurückhaltende Hopfenbittere. Eine säuerliche, tanninbasierende Bittere ist von niedrig bis moderat vorhanden und unterstützt somit die Empfindung es handele sich hier um einen Rotwein. Diacetyl kann in kleinen Mengen vorhanden sein.

Mundgefühl: Mittlerer Körper. Niedrige bis mittlere Kohlensäure. Niedrige bis mittlere Adstringenz, so wie ein gut gelagerter Wein, oft mit einer prickelnden Säure. Angenehm leicht und spritzig am Gaumen, allerdings ist ein süßerlicher Abgang üblich.

Gesamteindruck: Ein komplexes, saures, rotweinähnliches belgisches obergäriges Bier.

Geschichte: Dies ist ein westflämisches Original in seiner Typizität am besten durch die Produkte der Rodenbach-Brauerei dargestellt. Diese Braustätte wurde 1820 gegründet, basiert aber auf älteren Brautraditionen. Das Bier wird bis zu 2 Jahre gelagert, oft in riesigen Eichenfässern, die statische Mikroorganismen aufweisen, die das Bier säuern. In Belgien und England existierte einst die Tradition jüngere mit älteren (und säuerlichen) Bieren zu verschneiden, um somit ausgewogener Biere zu haben. Während heute noch größere Brauereien dieses Verschneiden praktizieren, um gleichbleibende Qualitäten zu ermöglichen, ist diese Methode der Herstellung eher vom Aussterben bedroht.

Kommentierung: Lange Lagerung und das Verschneiden von jungen mit gut gelagerten Bieren ist üblich, so dass sanftere und komplexere Biere entstehen. Hin und wieder werden die gelagerten Biere als sog. Connoisseur Biere auf den Markt gebracht. Diese Biersorte wird auch als Burgunder-Wein Belgiens bezeichnet, da es von allen Bieren dem Charakter von Wein am nächsten kommt. Die rötliche Farbe entstammt dem Malz, allerdings kann ein farblich Anflug von Burgunder auch durch eine verlängerte Kochphase erschaffen werden. Lagerung hilft auch dabei das Bier dunkler zu machen. Diese Biersorte ist säuerlicher, die Fruchtschmacksnoten erinnern mehr an Rotwein als bei einem Oud Bruin (s. Kategorie 17C).

Zutaten: Die Grundzutat besteht aus Wiener und/oder Münchner Malz, sowie einem kleinen Anteil sog. Special B-Malz. Zusätzlich kann bis zu 20% Maisflocken oder Mais an sich eingesetzt werden. Kontinental-europäischer oder britischer Hopfen mit einem niedrigen Alphasäure-Gehalt ist notwendig (Hochalpha-Sorten oder ausgeprägte U.S. amerikanische Sorten sollten nicht verwandt werden). Saccharomyces, Milchsäurebakterien und Brettanomyces sind wichtig für den geschmacklichen Charakter dieser Biersorte.

Messwerte:

USG	EVG	IBU	SRM	ABV
1,046 – 1,0454	1,008 – 1,016	15 – 25	10 -16	5,0 – 5,5%

Kommerzielle Beispiele:

Rodenbach Klassiek, Rodenbach Grand Cru, Bellegems Bruin, Duchesse de Bourgogne, New Belgium La Folie, Petrus Oud Bruin, Southampton Publick House Flanders Red Ale, Verhaege Vichtenaar

17C. Flämisches Oud Bruin

(Quelle: <http://www.bjcp.org/2008styles/style17.php>)

Aroma: Komplexe Kombination von Fruchtestern und einem üppigen Malzcharakter. Die Fruchtester erinnern an Rosinen, Pflaumen, Feigen, Datteln und schwarze Kirschen. Ein Malzcharakter, der mit Karamell, Toffee, Orangen oder Schokolade in Verbindung gebracht werden kann ist auch üblich. Würzige Phenole können in kleinen Mengen vorhanden sein, die Komplexität erhöht sich dadurch. Ein Sherry-ähnliches Aroma ist möglich ist signalisiert ein gealtertes Produkt. Ein leichtes saures Aroma kann vorhanden sein und kann mit Alter des Bieres etwas ansteigen, sollten aber nie einer ausgeprägten Säure oder gar einem Essigstich nahe kommen. Kein Hopfenaroma. Diacetyl ist in kleinen Mengen ermittelbar, dann aber nur komplementär.

Optik: Dunkel rötlich braun bis braun. Gute Klarheit. Durchschnittlich bis gute Schaumhaltbarkeit.

Geschmack: Malzig mit fruchtiger Komplexität und etwas Karamellcharakter. Fruchtigkeit beinhaltet normalerweise dunkle Früchte, wie Rosinen, Pflaumen, Feigen, Datteln und schwarze Kirschen. Ein Malzcharakter mit Karamell, Toffee, Orange oder Schokolade kann auch vorkommen. Würzige Phenole können vorhanden sein. Eine leichte Säure kann in gut gelagerten Bieren auftauchen, sowie ein Sherrynote aufweisen, die man als „süß und sauer“-Profil bezeichnen könnte. Die Säure sollte nicht betont sein und vorallendingen nicht an Essig erinnern. Hopfengeschmack ist nicht vorhanden. Unauffällige Hopfenbittere. Niedrige Oxidation ist angemessen im Sinne der Komplexität. Diacetyl kommt in kleinen Mengen vor.

Mundgefühl: Mittel bis mittel-voller Körper. Niedrige bis moderate Karbonisierung. Keine Adstringenz, aber ein süßlich, säuerlich bissiger Abgang.

Gesamteindruck: Ein malziges, fruchtiges, gut gelagertes, etwas säuerliches belgisches braunes obergäriges Bier.

Geschichte: Ein sogenanntes „Alt“ im Sinne von „alte Art der Herstellung“, traditionell, bzw. typisch für die Gegend Ost-Flandern. Exemplarische Produkte wären die der Liefmans Brauerei (Tochterunternehmen der Riva Brauerei), die ihre Wurzel im 17. Jahrhundert hat. Historisch gesehen wurde es als ein „Rationsbier“ gebraut, dass mit der Alterung eine säuerliche Note entwickelt. Diese Biere waren wohl etwas saurer als derzeitige kommerzielle Biere dieser Art. Flämische rote Biere werden in Fässern gelagert, die Oud Bruin nicht.

Kommentierung: Lange Lagerung und verschneiden von jungen mit gelagerten Bieren ist möglich, wobei sanftere, komplexere und bessere ausgewogene Produkte entstehen. Ein ausgeprägter Malzcharakter unterscheidet diese Sorte von den flämischen roten obergärigen Bieren. Diese Sorte ist eher als gelagertes Produkt gedacht, so werden Biere dieser Sorte, die moderat lange gelagert wurden und einen entsprechenden Charakter aufweisen als hochwertiger angesehen als junge Biere dieser Sorte. So wie bei der Bierkategorie (Frucht)-Lambic, kann Oud Bruin auch als Basis für Fruchtbiere genutzt werden (ähnlich wie bei einem Kriek oder Framboise), allerdings sollte im Sinne einer korrekten Bewertung solche Biere in der klassischen Fruchtbiere-Kategorie bewertet werden. Ein Oud Bruin ist weniger säuerlich und malziger als ein flämisches rotes obergäriges Bier, die Fruchtgeschmacksnoten orientieren sich eher in Richtung Malzbetonung.

Zutaten: Als Grundzutat Pilsner Malz mit einer vernünftigen Menge an Kristall-Typ von Malzen (spricht Cara-Münch oder Cara-Wiener) und manchmal eine winzige Menge an Röstmalz. Einige stärkebasierende Extrazutaten wären möglich (z.B. Maisflocken und Zucker). Kontinental-europäischer oder britischer Hopfen mit wenig Alphasäure ist typisch (Hochalphasorten, sowie ausgeprägte U.S. amerikanische Hopfensorten sollten gemieden werden). Saccharomyces und Milchsäurebakterien sind wichtiger Teil der Vergärung, bzw. der geschmacklichen Eigenschaften. Milchsäurebakterien reagieren leider nicht so glücklich auf höhere Alkoholgrade. Eine Sauermaische oder der Einsatz von Sauermais kann für den sauren Charakter des Bieres auch genutzt werden – somit entfielen der Einsatz von Milchsäurebakterien. Karbonathaltiges Wasser ist typisch die Region, aus dem die Biersorte stammt und hilft bei der Abmilderung der Säure der dunklen Malze und laktischen Säure. Magnesium im Wasser akzentuiert die Säure.

Messwerte:

USG	EVG	IBU	SRM	ABV
1,043 – 1,077	1,012 – 1,016	15 – 25	15 – 20	4,0 – 8,0%

Kommerzielle Beispiele:

Liefman's Goudenband, Liefman's Odnar, Liefman's Oud Bruin, Ichtegem Old Brown

17D. Unverschnittenes Lambic

(Quelle: <http://www.bjcp.org/2008styles/style17.php>)

Aroma: Ein entschieden säuerliches Aroma ist gerade in jungen Bieren dieser Sorte auffällig, kann aber mit einem Alterungsprozess eher in den Hintergrund rutschen und sich mit folgenden Aromen verbinden: Scheune, erdig, Ziege, Heu, Pferd und Pferdedecke. Ein milder Eichen- und/oder Citruston ist erwünscht. Ein rauchiger, zigarrenähnlicher oder käsiges Aroma ist unerwünscht. Ältere Biere dieser Sorte sind üblicherweise fruchtig mit Anklängen von Apfel oder sogar Honig. Kein Hopfenaroma. Kein Diacetyl.

Optik: Helles Gelb bis tiefgolden. Mit dem Alter wird das Bier dunkler. Die Klarheit reicht von trübe bis gut klar. Jüngere Typen sind oft betont trübe, während die älteren sich klären. Haltbarkeit der Schaumkrone ist sehr mäßig.

Geschmack: Jüngere Typen sind oft auffallend sauer und/oder laktisch sauer, allerdings bringt eine Alterung auch eine Ausgewogenheit der Malz-, Weizen- und Scheunencharakteristika mit sich. Fruchtige Geschmacksnoten sind in jüngeren Bieren eher gradlinig, bei älteren komplexer. Anklänge von Apfel oder Rhabarber und zuweilen Honig sind möglich. Etwas Eichen- oder Citrusgeschmack (oft Grapefruit) ist hin und wieder zu erkennen. Ein rauchiger, zigarrenähnlicher Geschmack ist nicht erwünscht. Hopfenbittere reicht von nicht vorhanden bis niedrig. Kein Hopfengeschmack. Kein Diacetyl.

Mundgefühl: Leichter bis mittel-leichter Körper. Trotz der niedrigen Stammwürze bei Endvergärung (hochvergoren), existieren doch eine Reihe von körperbetonenden Geschmackseindrücken, so dass das Bier nicht so dünn wie Wasser schmeckt. In der Regel wird ein Lambic immer trockener mit der Alterung, so dass Trockenheit einen Indikator für Reife darstellt. Eine mittlere säuerliche Qualität ohne scharf und aufdringlich sauer zu sein. Annähernd bis komplett ohne Kohlensäure.

Gesamteindruck: Komplexes, saures, helles, weizenbasierendes obergäriges Bier, was durch eine Reihe von belgischen Mikroorganismen verarbeitet wird.

Geschichte: Ein sog. spontan vergorenes Bier aus der Gegend um Brüssel (Senne Tal, bzw. Region Lembeek). Die Herkunft basiert auf einer Jahrhunderte alten bäuerlichen Tradition.

Kommentierung: Unverschnittenes Lambic ist, wie der Name schon sagt, nicht verschnittenes Bier eines Brauvorgangs. Da diese Biersorte nicht verschnitten wird stellt ein solches Lambic den wahren „Hauscharakter“ einer Brauerei dar und ist somit auch variabler als ein Gueuze (verschnittenes Lambic). Diese Biersorte wird generell jung (6 Monate gealtert) vom Hahn serviert – ein leicht zu trinkendes Bier ohne viel Karbonisierung. Jüngere Versionen sind oft etwas eindimensional, da der komplexe Brettanomyces Charakter erst nach ca. einem Jahr entsteht. Ein rauchiger Charakter ist oft ein Indikator, dass ein Lambic zu jung ist. Ein auffälliger Essig- oder Cidre-Ton wird von belgischen Brauern als Fehler empfunden. Da die wilden Hefen und Mikroorganismen faktisch alle Zuckerstoffe vergären, wird eine Abfüllung erst bei vollständiger Vergärung vorgenommen. Lambic wird ohne Kohlensäure serviert, wohingegen ein Gueuze recht perlig angeboten wird.

Zutaten: Ungemälztes Weizen (30-40%), Pilsner Malz und gelagerter Hopfen (dreijährig). Der gealterte Hopfen hat lediglich die Funktion der Haltbarkeitmachung und wird nicht im Sinne der Bitterung eingesetzt, somit ist eine tatsächliche Bittere in diesem Bier schwer festzustellen. Traditionell werden diese Biere mit wilden Hefen typisch für die Luft der Region „spontan“ vergoren und in Eichenfässern gelagert. Heimgebraute Biere und Biere kleiner handwerklicher Brauereien in anderen Regionen benutzen in der Regel Kulturen wie Saccharomyces, Brettanomyces, Pediococcus und Milchsäurebakterien, um die Wirkungsweise der original wilden Hefen nach zu empfinden. Kulturen werden hin und wieder auch einer Flasche fertigen Bieres entnommen, allerdings ist schwer abzuschätzen, welche Kulturen noch aktiv sind und welche nicht.

Messwerte:

USG	EVG	IBU	SRM	ABV
1,040 – 1,054	1,000 – 1,010	≈ 10	3 – 7	5,0 – 6,5%

Kommerzielle Beispiele:

Die einzigen tatsächlich kommerziell erhältlichen Lambics sind z.B. Cantillon Grand Cru Bruocsella oder welcher Sud der Brauer für eine Flaschenfüllung vorsieht. Die Firma De Cam füllt manchmal deren sehr alten Lambic (5 Jahre). In der Umgebung von Brüssel gibt ansonsten eine Reihe von Cafes, die Lambic am Zapfhahn anbieten, so z.B. von den Brauereien oder Verschnidern: Boon, De Cam, Cantillon, Drie Fontainen, Lindemans und Girardin.

17E. Gueuze (Lambic-Verschnitt)

(Quelle: <http://www.bjcp.org/2008styles/style17.php>)

Aroma: Ein moderat saures Aroma verbindet sich mit Aromen, die an Scheune, erdig, Ziege, Heu, Pferd und Pferdedecke erinnern. Während einige dieser Biere auffallend sauer sein können, ist Ausgewogenheit ein Zeichen für ein besseres Gueuze. Normalerweise fruchtbetont mit Anklängen von Citrusfrüchten (oft Grapfruit), Apfel oder anderen leichten Früchten, wie Rhabarber oder gar Honig. Ein sehr mildes Eichenaroma ist erwünscht – ein rauchiges, zigarrenähnliches oder käsiges Aroma nicht. Kein Hopfenaroma. Kein Diacetyl.

Optik: Golden. Klarheit ist exzellent (außer bei geschüttelten Flaschen). Normalerweise eine dicke, fast mousse-artige Schaumkrone, die sehr lange hält. Immer sehr perlig/prickelnd.

Geschmack: Ein moderat saurer Charakter ist in der Regel in Balance mit den Malz-, Weizen- und Scheunen-Charakteristika. Eine niedrige, komplementäre Süße kann vorhanden sein, allerdings in auffallend hohen Mengen uncharakteristisch. Während einige dominant sauer sind, so ist Ausgewogenheit doch ein Merkmal eines besseren Gueuze. Verschiedene Fruchtgeschmacksnoten sind üblich, weiterhin kann ein Honiggeschmack auftreten. Ein milde Vanille- und/oder Fruchtgeschmacksnote ist hin und wieder erkennbar. Ein rauchiger oder zigarrenähnliche Geschmack ist nicht erwünscht. Die Hopfenbittere ist generell nicht vorhanden, allerdings kann eine sehr niedrige Hopfenbittere manchmal ausgemacht werden. Kein Hopfengeschmack. Kein Diacetyl.

Mundgefühl: Leichter bis mittel-leichter Körper. Trotz der niedrigen Stammwürze bei Endvergärung (sprich hochvergoren), sind die vielen körperbetonenden Geschmäcker dafür verantwortlich, dass sich das Bier nicht wie Wasser trinkt. Hat eine von niedrig bis hohe saure Empfindung, allerdings ohne säuerlich bissig zu wirken. Einige Biere dieser Sorte haben einen wärmenden Charakter. Stark karbonisiert.

Gesamteindruck: Komplexes, saures, ausgewogenes, helles weizenbasierendes, obergäriges Bier, welches durch eine Reihe von belgischen Mikroorganismen vergoren wird.

Geschichte: Spontan vergorenes, saures, obergäriges Bier aus der Umgebung von Brüssel (Senne Tal, bzw. Region Lembeek), welches aus einer bäuerlichen Tradition heraus entstanden ist. Die Anzahl der authentischen Produkt schwankt und es gibt einige Kopien, die speziell durch Nachsüßung einer größeren Käuferschaft schmackhaft gemacht werden soll.

Kommentierung: Gueuze wird traditionell als Cuvee (Verschnitt) eines ein-, zwei- und dreijährigem Lambic hergestellt. Junges Lambic zeigt noch Restsüße, während ältere den „wilden“ Charakter des Senne Tals aufweisen. Ein gutes Gueuze zeichnet sich nicht durch die säuerliche Spritzigkeit aus, sondern eher durch das volle Bouquet, einem ausgeprägten Aroma und einem milden, samtartigen Geschmack. Lambic selbst wird ohne Kohlensäure angeboten, während ein Gueuze perlig/spritzig angeboten wird.

Zutaten: Ungemälztes Weizen (30-40%), Pilsner Malz und gelagerter Hopfen (dreijährig). Der gealterte Hopfen hat lediglich die Funktion der Haltbarkeitmachung und wird nicht im Sinne der Bitterung eingesetzt, somit ist eine tatsächliche Bittere in diesem Bier schwer festzustellen. Traditionell werden diese Biere mit wilden Hefen typisch für die Luft der Region „spontan“ vergoren und in Eichenfässern gelagert. Heimgebraute Biere und Biere kleiner handwerklicher Brauereien in anderen Regionen benutzen in der Regel Kulturen wie Saccharomyces, Brettanomyces, Pediococcus und Milchsäurebakterien, um die Wirkungsweise der original wilden Hefen nach zu empfinden. Kulturen werden hin und wieder auch einer Flasche fertigen Bieres entnommen, allerdings ist schwer abzuschätzen, welche Kulturen noch aktiv sind und welche nicht.

Messwerte:

USG	EVG	IBU	SRM	ABV
1,040 – 1,060	1,000 – 1,006	≈ 10	3 – 7	5,0 – 8,0% IBU (Bitterwerte)

Kommerzielle Beispiele:

Boon Oude Gueuze, Boon Oude Gueuze Mariage Parfait, De Cam Gueuze, De Cam/Drie Fonteynen Millennium Gueuze, Drie Fonteynen Oud Gueuze, Cantillon Gueuze, Hanssens Gueuze, Lindemans Gueuze Cuvée René, Girardin Gueuze (Black Label), Mort Subite (Unfiltered) Gueuze, Oud Beersel Oude Gueuze

17F. Frucht Lambic

(Quelle: <http://www.bjcp.org/2008styles/style17.php>)

Aroma: Die Früchte, die diesem Bier beigegeben werden, sollten vom Aroma her dominant sein. Weiterhin sollte ein niedriger bis moderat saurer Charakter sich mit Aromen, wie Scheune, erdig, Ziege, Heu, Pferd und Pferdedecke verbinden (und somit als Lambic erkennbar sein). Das Fruchtaroma verbindet sich in der Regel gut mit den anderen Aromen. Ein rauchiges, zigarrenähnliches oder käsiges Aroma ist nicht erwünscht. Kein Hopfenaroma. Kein Diacetyl.

Optik: Die Wahl der Frucht bestimmt auch die Farbe des Bieres, allerdings würde eine eher hellfarbige Frucht wenig Einfluss auf die Farbe des Bieres haben. Die Farbintensität lässt mit Alter des Produkts nach. Die Klarheit ist gut, allerdings werden einige Fruchtpartikel möglicherweise in Suspension bleiben. Die Schaumkrone ist dick, fast mousse-artig und gut haltbar – ein farbliches Anflug durch die Frucht ist möglich. Immer perlig/spritzig.

Geschmack: Die Fruchtzutat sollte im Bier auffallen. Ein niedrig bis moderater saurer Charakter sollte vorhanden sein. Der klassische Scheunen-Charakter sollte von niedrig bis hoch reichen. In jungem Stadium zeigt das Bier seine volle Fruchtigkeit. Mit dem Alter kommt der Lambic-Charakter immer stärker hervor, der Fruchttton verschwindet eher, somit sind die Frucht-Lambics nicht unbedingt für längere Lagerung geeignet (Anmerkung: außer sie werden als Gueuze, bzw. Verschnitt von Lambics hergestellt). Eine kleine komplementäre Süße kann vorkommen, allerdings sind spürbar hohe Anteile nicht erwünscht. Ein milder Vanille- und/oder Eichengeschmack ist hin und wieder zu ermitteln. Ein rauchiger, zigarrenähnlicher Charakter ist nicht erwünscht. Hopfenbittere ist generell nicht vorhanden. Kein Hopfengeschmack. Kein Diacetyl.

Mundgefühl: Leichter bis mittel-leichter Körper. Trotz der niedrigen Stammwürze bei Endvergärung (sprich hochvergoren), sind die vielen körperbetonenden Geschmäcker dafür verantwortlich, dass sich das Bier nicht wie Wasser trinkt. Hat eine von niedrig bis hohe saure Empfindung, allerdings ohne säuerlich bissig zu wirken. Einige Biere dieser Sorte haben einen wärmenden Charakter. Stark karbonisiert.

Gesamteindruck: Komplexes, fruchtiges, angenehm saures, ausgewogenes, helles, weizenbasierendes, obergäriges Bier, welches durch eine Reihe von belgischen Mikroorganismen vergoren wird.

Geschichte: Spontan vergorenes saures obergäriges Bier aus der Umgebung von Brüssel (Senne Tal, bzw. Region Lembeek), was aus einer bäuerlichen Tradition heraus entstanden ist. Die Anzahl der authentischen Produkt schwankt und es gibt einige Kopien, die speziell durch Nachsüßung einer größeren Käuferschaft schmackhaft gemacht werden soll. Früchte wurden in der Vergangenheit bevorzugt durch einen Verschneider oder einem Gastwirt einem Lambic oder Gueuze beigegeben, um das Angebot an verschiedenen Bieren in einem Cafe zu erhöhen.

Kommentierung: Früchte-basierende Lambics werden oft wie ein Gueuze hergestellt, in dem ein-, zwei- und dreijährige Lambics verschnitten werden. Junges Lambic zeigt noch Restsüße, während ältere den „wilden“ Charakter des Senne Tals aufweisen. Die Früchte werden in der Regel auf halber Strecke der Lagerung dem Bier beigegeben (Mazeration), die verbleibende Hefe und anderen Mikroorganismen vergären den zusätzlichen Zucker der Frucht. Früchte können auch unverschnittenem Lambic beigegeben werden. Die traditionellen Stile sind Kriek (Kirsche), Framboise (Himbeere) und Druivenlambic (Muskat Trauben). Für eine Bewertung ist es zwingend notwendig anzugeben, welche Frucht in dem Bier eingesetzt wurde. Untypisch süße Biere dieser Art (z.B. Kopien von Lindemans oder Belle Vue) sollten eher unter der Kategorie 16E. Belgische Spezialitätenbiere eingereicht werden, da die Kategorie Frucht-Lambic nicht wirklich für solche Biere geeignet ist.

Zutaten: Ungemälztes Weizen (30-40%), Pilsner Malz und gelagerter Hopfen (dreijährig). Der gealterte Hopfen hat lediglich die Funktion der Haltbarkeitmachung und wird nicht im Sinne der Bitterung eingesetzt, somit ist eine tatsächliche Bittere in diesem Bier schwer festzustellen. Typischerweise werden folgende Früchte benutzt: Sauerkirschen (mit Stein), Himbeeren oder Muskat Trauben. Moderne Versionen können auch Pfirsich, Aprikosen oder Merlot Weintrauben beinhalten. Der Hintergrund für den Einsatz von eher säuerlichen Früchten ist gedacht, um dem Bier eine neue geschmackliche Dimension zu verleihen, nicht um dieses zusätzlich zu süßen. Traditionell werden diese Biere mit wilden Hefen typisch für die Luft der Region „spontan“ vergoren und in Eichenfässern gelagert. Heimgebraute Biere und Biere kleiner handwerklicher Brauereien in anderen Regionen benutzen in der Regel Kulturen wie Saccharomyces, Brettanomyces, Pediococcus und Milchsäurebakterien, um die Wirkungsweise der original wilden Hefen nach zu empfinden. Kulturen werden hin und wieder auch einer Flasche fertigen Bieres entnommen, allerdings ist schwer abzuschätzen, welche Kulturen noch aktiv sind und welche nicht.

Messwerte:

USG	EVG	IBU	SRM	ABV
1,040 – 1,060	1,000 – 1,010	-	3 – 7	5,0 – 7,0%

IBU (Bitterwerte) sind in der Regel bei 10.

SRM, bzw. Die Farbe/Einfärbung variiert mit der eingesetzten Frucht.

Kommerzielle Beispiele:

Boon Framboise Marriage Parfait, Boon Kriek Mariage Parfait, Boon Oude Kriek, Cantillon Fou' Foune (Aprikose), Cantillon Kriek, Cantillon Lou Pepe Kriek, Cantillon Lou Pepe Framboise, Cantillon Rose de Gambrinus, Cantillon St. Lamvinus (Merlot Weintrauben), Cantillon Vigneronne (Muskat Trauben), De Cam Oude Kriek, Drie Fonteynen Kriek, Girardin Kriek, Hanssens Oude Kriek, Oud Beersel Kriek

18. Belgische starke obergärige Biere

18A. Belgisches blondes obergäriges Bier

(Quelle: <http://www.bjcp.org/2008styles/style18.php>)

Aroma: Leicht erdige oder würzige Hopfennase, mit einem leicht süßlichen Pilsner Malz Charakter. Zeigt einen unterschwelligeren Hefecharakter, der in Richtung würzige Phenole, Parfum oder honigähnlichen Alkohol gehen kann. Hefige und fruchteterige (normalerweise Orange oder Zitrone) sind auch möglich. Eine leichte Süße, die einen Kandiszucker-ähnlichen Charakter aufweist. Ein zartes, aber komplexes Bier.

Optik: Hell bis tief golden. Generell sehr klar. Üppige, dichte und cremige weiße bis beige Schaumkrone. Gute Haltbarkeit des Schaums mit dem sog. „Brüssler Spitzen“ (Anmerkung: Muster an der Glasinnenseite).

Geschmack: Sanft, leichte bis moderate Pilsner-Malz-Süße am Anfang, im Abgang allerdings mitteltrocken bis trocken, wobei ein wenig alkoholischer Geschmack im Nachgeschmack zu erkennen ist. Hopfenbittere und alkoholischer Geschmack ist ausgewogen. Leichter Hopfengeschmack, der würzig oder erdig sein. Sehr verhaltener Hefecharakter (Ester und Alkohole, die manchmal parfum- oder orangen-/zitronenähnlich sein können). Leicht würzige Phenole sind optional. Etwas Kandiszucker- oder Honiggeschmack am Gaumen.

Mundgefühl: Mittel-hohe bis hohe Karbonisierung, kann zu einer mundfüllenden perligen Empfindung führen. Mittlerer Körper. Leichte bis moderate alkoholische Wärme, aber sanft. Kann etwas cremig wirken.

Gesamteindruck: Ein moderat starkes goldenes obergäriges Bier, das eine subtile belgische Komplexität, einen etwas süßlichen Geschmack und einen trockenen Abgang aufweist.

Geschichte: Diese Biersorte ist eine relativ neue Entwicklung, um geschmacklich an ein europäisches Pilsner heran zu kommen. Die Popularität steigt mit der wachsenden Vermarktung.

Kommentierung: Diese Biersorte hat eine ähnliche alkoholische Stärke wie ein Dubbel und einen ähnlichen Charakter wie ein belgisches goldenes starkes obergäriges Bier oder einem Tripel – es ist dabei etwas süßlicher, bzw. nicht so bitter. Hat fast eine untergärige Art und erscheint somit sauberer, gradliniger im Vergleich zu anderen obergärigen belgischen Bieren. (...)

Zutaten: Belgisches Pilsner Malz, sog. aromatische Malze, Kandiszucker, belgische Hefestämme, die komplexe Alkohole, Phenole und parfumähnliche Ester fördern. Einsatz von Edelhopfen, wie steirischer Goldings oder East Kent Goldings. Es werden hier keine Gewürze verwendet, allerdings ergeben die anderen Zutaten, wie auch die Nebenprodukte der Vergärung oft den Eindruck, dass Gewürze im Bier sind (erinnern in der Regel an Orangen oder Zitronen).

Messwerte:

USG	EVG	IBU	SRM	ABV
1,062 – 1,075	1,008 – 1,016	20 – 30	4 – 6	6,0 – 7,5%

Ein Alkoholgrad von 6,5 bis 7,0% Vol. ist typisch.

Kommerzielle Beispiele:

Lefse Blond, Affligem Blond, La Trappe (Koningshoeven) Blond, Grimbergen Blond, Val-Dieu Blond, Straffe Hendrik Blonde, Pater Lieven Blond Abbey Ale

18B. Belgisches Dubbel

(Quelle: <http://www.bjcp.org/2008styles/style18.php>)

Aroma: Komplexe, üppige malzige Süße, Malz kann Anklänge von Schokolade, Karamell und/oder Toast haben (allerdings sollten nie geröstete oder verbrannte Aromen vorkommen). Moderate Fruchtester (beinhaltet normalerweise, Rosinen, Pflaumen, manchmal getrocknete Kirschen). Selten sind Anklänge von Banane oder Apfel zu erkennen. Würzige Phenole und höhere Alkohole sind üblich (kann etwas Nelke, Pfeffer, Rosen und/oder parfum-ähnliche Noten aufweisen). Gewürzempfindung kann von moderat bis sehr niedrig reichen. Alkohol, falls zu ermitteln, ist milde und niemals brennend oder lösungsmittelartig. Einige wenige Beispiele dieser Sorte kann ein Edelhopfenaroma aufweisen, allerdings ist der Geruch von Hopfen in der Regel nicht vorhanden. Kein Diacetyl.

Optik: Dunkles Bernstein bis Kupfer mit einer attraktiven rötlichen Tiefe. Generell klar. Üppige, dichte und langanhaltende, cremig-beige Schaumkrone.

Geschmack: Ähnliche Qualität wie beim Aroma. Reichhaltige, komplexe, mittlere bis mittel-volle Malzsüße am Gaumen, im Abgang allerdings moderat trocken. Komplexe Töne von Malz, Ester, Alkohol und Phenole (rosinenartige Geschmäcker sind üblich, Anklänge von getrockneten Früchten sind willkommen, eine nelkenartige Würze ist optional). Die Ausgewogenheit tendiert Richtung Malz. Mittel-niedrige Bittere, die sich nicht bis in den Abgang hält. Niedriger Edelhopfengeschmack ist optional, allerdings normalerweise nicht vorhanden. Kein Diacetyl. Sollte nicht so malzbetont wie ein Bock sein und keine Kristallmalz-typische Süße aufweisen. Keine Gewürze.

Mundgefühl: Mittel-voller Körper. Mittel-hohe Karbonisierung, die die Empfindung des Körpers beeinflussen kann. Niedrige alkoholische Wärme. Mild, nie brennend oder lösungsmittelartig.

Gesamteindruck: Ein tief rötliches, moderat starkes, malziges, komplexes belgisches obergäriges Bier.

Geschichte: Original stammt aus den Klöstern des Mittelalters. Erfuhr eine Renaissance ab 1832 mit der Gründung des ersten Trappistenklosters in Belgien nach der Säkularisierungswelle Napoleons.

Zutaten: Belgische Hefestämme, die darauf ausgelegt sind höhere Alkohole, Ester und Phenole zu produzieren. Weiches Wasser. Komplexe Zusammensetzung der Grundzutaten: Belgisches Pilsner oder helles Malz, Münchner Malz für das Malzempfinden, Special B für das Rosinenaroma, CaraMüsch für die Empfindung von Fruchtschmacksnoten, sowie weitere Malzsorten, um den Charakter des Bieres zu akzentuieren. Dunkler Kandiszucker für die Farbe und den rumähnlichen Rosinengeschmack. Edelhopfen, englische Sorten oder steirischer Goldings werden üblicherweise eingesetzt. Keine Gewürze.

Messwerte:

USG	EVG	IBU	SRM	ABV
1,062 – 1,075	1,010 – 1,018	15 – 25	10 – 14	6,0 – 7,5%

Ein Alkoholgrad von 6,5 bis 7,0% Vol. ist üblich.

Kommerzielle Beispiele:

Westmalle Dubbel, La Trappe Dubbel, Corsendonk Abbey Brown Ale, Grimbergen Double, Affligem Dubbel, Chimay Premiere (Rouge), Duinen Dubbel, St. Feuillien Brune, New Belgium Abbey Belgian Style Ale, Stoudts Abbey Double Ale

18C. Belgisches Tripel

(Quelle: <http://www.bjcp.org/2008styles/style18.php>)

Aroma: Komplexe, mit moderater bis signifikanter Würze, moderaten Fruchtestern und niedrigen alkoholischen und Hopfenaromen. Sehr würzig, pfefferig, manchmal nelkenähnliche Phenole. Der Esteranteil erinnert oft an Citrusfrüchte, wie Orangen, kann aber auch einen Anklang von Bananen haben. Ein niedriger, aber trotzdem ausgeprägter würziger, blumiger, manchmal parfumähnlicher Hopfencharakter kann ermittelt werden. Alkohole sind mild, würzig und nicht sehr intensiv. Keine brennenden oder lösungsmittelartige alkoholische Aromen. Der Malzcharakter ist leicht. Kein Diacetyl.

Optik: Tief gelblich bis tief golden. Gute Klarheit. perlig. Langanhaltende, cremiger, weiße Schaumkrone, die sog. "Brüssel Spitzen" an der Glassinnenseite hinterläßt.

Geschmack: Eine Verbindung zwischen, würzigen, fruchtigen und alkoholischen Geschmäckern, die durch einen milden Malzcharakter unterstützt werden. Niedrige bis moderate Phenole, pfefferig in der Art. Die Ester erinnern an Citrusfrüchte, sowie Orangen oder Zitrone. Ein niedriger bis moderat würziger Hopfencharakter ist auszumachen. Die Alkohole sind mild, würzig, oft etwas süßlich und nicht sehr intensiv. Bittere ist typischerweise mittel bis hoch ausgeprägt, die aus einer Kombination der Hopfenbittere und der hefebasierenden Phenole entsteht. Die hohe Karbonisierung und Bittere fördert einen trockenen Abgang mit einem moderatem bitteren Nachgeschmack. Kein Diacetyl.

Mundgefühl: Mittel-leicht bis mittlerer Körper, allerdings leichter, als die substantielle Stammwürze sonst erahnen lassen würde (dank des Einsatzes von Kandiszucker und der hohe Karbonisierung). Höhere Alkohole ermöglichen eine gewisse Cremigkeit, aber höchstens nur ein wenig alkoholische Wärme. Kein brennender oder lösungsmittelartiger alkoholischer Effekt. Immer perlilig. Nie adstringierend.

Gesamteindruck: Ist nah an einem belgischen goldenen starkem obergärigem Bier, allerdings etwas dunkler und etwas körperbetonter.

Geschichte: Wurde das erste Mal im Trappistenkloster Westmalle gebraut.

Kommentierung: Hat einen hohen Alkoholgrad, hat aber keinen ausgeprägten alkoholischen Geschmack. Die besten Beispiele sind unterschwellig, bzw. nicht offensichtlich stark. Die hohe Karbonisierung hilft beim Ermitteln der vielen Geschmacksnoten und stärkt die Empfindung eines trockenen Abgangs.

Zutaten: Die helle Farbe und der relativ leichte Körper für ein Bier dieser Stärke entstammen des Einsatzes von Pilsner Malz und von bis zu 20% Kandiszucker. Edelhopfen oder steirischer Goldings werden in der Regel eingesetzt. Belgische Hefestämme und zwar die, die Fruchtester, würzige Phenole und höhere Alkohole hervorbringen. Etwas höhere Gärtemperaturen werden angewandt.

Messwerte:

USG	EVG	IBU	SRM	ABV
1,075 – 1,085	1,010 – 1,016	25 – 38	4,5 – 6	7,5 – 9,0%

Kommerzielle Beispiele:

Westmalle Tripel, Chimay Cinq Cents (Blanc), Val-Dieu Triple, St. Bernardus Tripel, Affligem Tripel, Grimbergen Tripel, La Trappe Tripel, Witkap Pater Tripel, Corsendonk Abbey Pale Ale, St. Feuillien Tripel, New Belgium Trippel, Unibroue La Fin du Monde, Brooklyn Triple, Dragonmead Final Absolution

18D. Belgisches goldenes starkes obergäriges Bier

(Quelle: <http://www.bjcp.org/2008styles/style18.php>)

Aroma: Komplex mit signifikanten Fruchtestern, moderater Würze und niedrigem bis moderatem Alkohol- und Hopfenaroma. Ester erinnern an leichtere Früchte, so wie Pfirsich, Orangen und Apfel. Moderat würzige, pfefferiger Phenole. Viel bis moderate Menge an auffälligen parfumartigen, blumigen Hopfenaromen. Alkohole sind mild, würzig, parfumartig niedrig bis moderat vorhanden. Keine brennende oder lösungsmittelartige Aromen. Der Malzcharakter ist leicht. Kein Diacetyl.

Optik: Gelb bis mittel gold. Gute Klarheit. perlige. Massive, langanhaltende, oft perlige, weiße Schaumkrone, die die sog. „Brüssler Spitze“ an der Glasinnenseite hinterlässt.

Geschmack: Eine Verbindung zwischen würzigen, fruchtigen und alkoholischen Geschmäckern, die durch einen milden Malzcharakter unterstützt werden. Die Ester erinnern an Pfirsich, Orange oder Apfel. Niedrige bis moderate Phenole, pfefferig in der Art. Ein niedriger bis moderat würziger Hopfencharakter ist auszumachen. Die Alkohole sind mild, würzig, oft etwas süßlich und nicht sehr intensiv. Bittere ist typischerweise mittel bis hoch ausgeprägt, die aus einer Kombination der Hopfenbittere und der hefebasierenden Phenole entsteht. Die hohe Karbonisierung und Bittere fördert einen trockenen Abgang mit einem moderatem bitteren Nachgeschmack. Kein Diacetyl.

Mundgefühl: Mittel-leicht bis mittlerer Körper, allerdings leichter, als die substantielle Stammwürze sonst erahnen lassen würde (dank des Einsatzes von Kandiszucker und der hohe Karbonisierung). Höhere Alkohole ermöglichen eine gewisse Cremigkeit, aber höchstens nur ein wenig alkoholische Wärme. Kein brennender oder lösungsmittelartiger alkoholischer Effekt. Immer perlige. Nie adstringierend.

Gesamteindruck: Ein goldenes, komplexes, perliges, starkes, belgisches obergäriges Bier.

Geschichte: Ursprünglich von der Moortgat Brauerei nach dem 2. Weltkrieg entwickeltes Bier, um ein konkurrenzfähiges Produkt gegenüber Pilsner Bieren zu schaffen.

Kommentierung: Sehr stark an ein Tripel angelehnt, kann aber noch heller, leichter im Körper und trockener und erfrischend bissiger sein. Der Name des Originals ist Duvel ist suggeriert somit eine außergewöhnliche Stärke – dies inspiriert auch die Namensgebung anderer kommerzieller Produkte. Die besten Beispiele sind komplex und eher filigran. Die hohe Karbonisierung hilft dabei, die verschiedenen Geschmacksnoten zu ermitteln und steigert die Empfindung des trockenen Abgangs.

Zutaten: Die helle Farbe und der relative leichte Körper für ein Bier dieser Stärke resultiert aus dem Einsatz von Pilsner Malz und von bis zu 20% weißen Kandiszucker. Edelhopfen oder steirischer Goldings werden üblicherweise eingesetzt. Belgische Hefestämme, und zwar solche, die Fruchtester, würzige Phenole und höhere Alkohole fördern, werden eingesetzt. Die Gärtemperatur ist ein wenig erhöht.

Messwerte:

USG	EVG	IBU	SRM	ABV
1,070 – 1,095	1,010 – 1,016	25 – 35	4 – 6	7,5 – 10,0%

Kommerzielle Beispiele:

Duvel, Hapkin, Lucifer, Brigand, Judas, Delirium Tremens, Dulle Teve, Avery Salvation, North Coast Prangster, Unibroue Eau Bénite

18E. Belgisches dunkles starkes obergäriges Bier

(Quelle: <http://www.bjcp.org/2008styles/style18.php>)

Aroma: Komplex, mit einer üppigen malzigen Süße, signifikanten Estern und Alkohol, und einer optionalen leichten bis moderaten Würze. Das Malzaroma ist reichhaltig und stark ausgeprägt und kann einen Charakter, ähnlich wie ein Münchner Dunkel aufweisen, in Bezug auf Karamell-, Toast- und/oder Brotöne. Die Fruchtester sind stark bis moderat niedrig und können Anklänge von Rosinen, Pflaumen, getrockneten Kirschen oder Feigen aufweisen. Würzige Phenole sind präsent, haben aber in der Regel eine pfefferige Note, bzw. sind nicht nelkenähnlich. Die Alkohole sind weich, würzig, parfumähnlich und/oder rosenähnlich und kommen in einer niedrigen bis moderaten Menge vor. Hopfenaroma kommt in der Regel nicht vor (allerdings ist ein niedriger Edelhopfenanklang akzeptabel). Kein Diacetyl. Keine Dunkel- oder Röstaromen. Kein brennendes oder lösungsmittelartiges Alkoholaroma. Keine auffallende Gewürzeanwendung.

Optik: Tief bernsteinfarben bis tief kupferbraun (die Bezeichnung "Dunkel" könnte in diesem Kontext eine Bezeichnung für "eine tiefere Farbgebung als golden" bedeuten). Eine üppiger, dichte, mousse-ähnliche, langanhaltende cremig bis hellgetönte Schaumkrone. Kann von klar bis etwas trübe reichen.

Geschmack: Der Geschmack präsentiert sich ähnlich wie das Aroma (die Charakteristika in Bezug auf Malz, Ester, Phenole, Alkohol, Hopfen und Würze stimmen hier mit überein). Moderat malzig oder süßlich am Gaumen. Der Abgang variiert mit der Interpretation des Brauers (authentische Trappisten Biere sind moderat trocken bis trocken, sog. Abtei-Biere können von mittel-trocken bis süßlich reichen). Für die Stärke dieses Bieres ist die Bittere recht niedrig, der Alkoholcharakter hilft bei der Ausgewogenheit gegenüber des Malzes. Süßere und körperbetontere Biere zeigen in der Regel auch mehr Bittere, im Sinne der Ausgewogenheit. Allerdings sind fast alle diese Biere tendenziell malzig, einige leicht bitter. Die komplexen Geschmacksnoten sollten harmonisch untereinander sein.

Mundgefühl: Hat eine hohe Karbonisierung, aber nicht den sog. kohlenensäurebasierenden säuerlichen Biss. Sanfte, aber auffällige alkoholische Wärme. Der Körper kann je nach Interpretation dieser Biersorte variieren (authentische Trappisten Biere tendieren zu mittel-leicht bis mittel, während die sog. Abtei-Biere voll und cremig sein können).

Gesamteindruck: Ein dunkles, sehr üppiges, komplexes, sehr starkes, belgisches, obergäriges Bier. Ein wahres Genussprodukt.

Geschichte: Die meisten Biere dieser Sorte sind faktisch einzigartig und reflektieren den individuellen Charakter der herstellenden Brauerei.

Kommentierung: Authentische Trappisten-Biere tendieren dazu trockener als deren Abtei-Gegenstücke zu sein – diese sind eher süßlich und vollmundiger, bzw. körperreicher. Ausgeprägtere Bittere ist in Abtei-Bieren dann in Ordnung, wenn die Restsüße entsprechend höher ist. Biere, die an die Stärke von Barleywine heranreichen (wie z.B. Scaldis/Bush, La Trappe Quadrupel, Weyerback QUAD), sowie gewürzte, bzw. Weihnachtsbiere (z.B. N'ice Chouffe, Affligem Noël) sollten nicht in dieser Kategorie, sondern im Sinne einer korrekten Bewertung in der Kategorie Belgische Spezialitäten verkostet werden.

Zutaten: Belgische Hefestämme, die gut für die Produktion von höheren Alkoholen, Estern und manchen Phenolen sind, sollten eingesetzt werden. Weiches Wasser. Vielfältiger Einsatz bei der Malzgabe: Belgische Pilsner oder helle Grundmalze, Münchner Malz für den Malzcharakter und andere belgische Spezialmalze. Kandiszucker, um einen leichteren Körper zu erzielen, dunkleren Kandiszucker speziell zur Farbregulierung. Edelhopfen oder englische Hopfensorten, bzw. steirischer Goldings Hopfen. Gewürze werden in der Regel nicht eingesetzt, falls doch, dann nur in kleinen Mengen. Keine U.S. amerikanischen oder englischen Kristallmalze einsetzen, denn die verleihen dem Bier die falsche Art der Süße.

Messwerte:

USG	EVG	IBU	SRM	ABV
1,075 – 1,110+	1,010 – 1,024	15 – 25+	15 – 20	8,0 – 12,0+%

Kommerzielle Beispiele:

Rochefort 10 (blauer Kronkorken), Westvleteren 12 (gelber Kronkorken), Chimay Grande Reserve (Bleu), Rochefort 8 (grüner Kronkorken), St. Bernardus Abt 12, Gouden Carolus Grand Cru of the Emperor, Abbaye des Rocs Grand Cru, Gulden Draak, Kasteelbier Bière du Chateau Donker

19. anglo-amerikanische Starkbiere

19A. Old Ale

(Quelle: <http://www.bjcp.org/2008styles/style19.php>)

Aroma: Malzige Süße mit Fruchtestern, oft mit einer komplexen Mischung aus getrockneten Früchten, weinartig, karamellig, melasseartig, nussig, Toffee, Sirup und/oder anderen malzspezifischen Malzaromen. Einige alkoholische und oxidative Noten sind akzeptabel, ähnlich wie die, die in Sherry or Port Wein auftauchen können. Ein Hopfenaroma ist aufgrund der langen Lagerung in der Regel nicht mehr erkennbar.

Optik: Leicht bernsteinfarben bis sehr dunkles rötliches braun (die meisten sind recht dunkel). Durch die Lagerung, bzw. die Oxidation können die Biere noch nachdunkeln. Kann auch fast lichtundurchlässig sein (falls nicht, dann sollte das Bier klar sein). Moderate bis wenig ausgeprägte Schaumkrone, Haltbarkeit wird durch Alkoholgrad und Alter negativ beeinflusst.

Geschmack: Mittlerer bis ausgeprägt hoher Malzcharakter mit einem üppigen malzigen Komplexität, oft mit nussigen, karamelligen und/oder melasseartigen Geschmacksnoten. Leichte Schokoladen-Röstmalzanklänge sind optional, sollten aber nie dominant sein. Die Ausgewogenheit tendiert Richtung Malzsüße, kann aber auch gut gehopft sein (der Eindruck der Bittere wird substantiell vom Alter des Produkts beeinflusst). Moderate bis hohe Menge an Fruchtestern sind üblich und kann ich Richtung Trockenfrucht oder weinartig tendieren. Der Abgang kann von trocken bis etwas süßlich variieren. Eine lange Lagerung kann zu einer Oxidation beitragen, wobei Töne, wie Sherry, Port oder Madeira erkennbar werden. Die alkoholische Stärke sollte auffallen, sollte aber nicht zu dominant sein. Diacetyl reicht von niedrig bis nicht vorhanden. Eine Reihe von holzfassgelagerten oder verschnittenen Biere können eine Milchsäure- oder Brettanomyces-Art aufweisen – dieser Charakter sollte nicht zu ausgeprägt sein, sonst müsste das Bier im Sinne einer Bewertung als ein Spezialbier eingereicht und bewertet werden).

Mundgefühl: Mittel bis voller, fast viskoser Körper, allerdings können ältere Exemplare durch die anhaltende Endgärung in der Lagerung etwas weniger Körper aufweisen. Alkoholische Wärme ist erwünscht. Niedrige bis moderate Karbonisierung, abhängig von Alter, bzw. Lagerung.

Gesamteindruck: Dies ist ein obergäriges Bier mit einer signifikanten alkoholischen Stärke, stärker als ein starkes Bitter und Brown Porters, allerdings nicht so stark oder üppig wie ein Barleywine. Die Ausgewogenheit tendiert in Richtung Süße, bzw. malzig. Zitat von Michael Jackson: „Dies sollte ein wärmendes Bier darstellt, welches man am besten in kleinen Gläsern vor einem warmen Kamin an einem kalten Winterabend trinkt.“

Geschichte: Dies ist ein traditionelles englisches obergäriges Bier, bei höheren Temperaturen als andere starke obergärige Biere eingemaischt, um die Vergärbarkeit einzuschränken. Es wird in der Brauerei nach der ersten Vergärung lange gelagert (ähnlich wie die Herstellungsmethode, die bei historischem Porter angewandt wird). Hat oft einen alterungsbedingten Charakter (Milchsäure, Brettanomyces. Oxidation, Leder), dass hin und wieder mit einem „schalen“ Bier in Verbindung gebracht wird. Wird oft als „Lagerbier“ für den Verschnitt genutzt oder wird in voller Stärke genossen (die Begriffe „schal“ oder „Lagerbier“ stehen historisch für Biere, die einfach für lange Zeit gelagert wurden). Die Bezeichnung „Winter Warmers“ steht für einen moderneren Stil, der sich durch Malzigkeit, Vollmundigkeit und dunklere Farbe auszeichnet. Diese Biere werden von Brauereien speziell für winterliche/weihnachtliche Saisonangebote genutzt.

Kommentierung: Stärke und Charakter variieren stark. Stellt eine Zwischensorte zwischen einem durchschnittsalkoholischen Bier (wie z.B. starkes Bitter, Brown Porter) und einem Barleywine dar. Diese Sorte beinhaltet sog. Winter Warmers, starke dunkle Milds, starke (und vielleicht dunklere) Bitters, verschnittene starke Biere (z.B. Lagerbier verschnitten mit einem Mild oder Bitter) und Barleywine mit einer niedrigeren Stammwürze als üblich.

Zutaten: Angemessen große Mengen von gut vermälztem hellen Malz (normalerweise englische Sorten, allerdings nicht notwendig), zusammen mit großzügigen Mengen an Karamellmalz, bzw. anderen Spezialmalzen. Einige dunklere Biere dieser Sorte legen den Einsatz von dunkleren Malzen nahe, allerdings sollte unbedingt auf die Vermeidung von Röstnoten geachtet werden. Malzergänzende Produkte, wie Melasse, Invertzucker oder Rohrzucker werden oft eingesetzt, so auch wie Mais, Gerstenflocken und Weizen, sowie Malzextrakt. Die Hopfensorten spielen hier keine Rolle, die durch die Lagerung jeglicher sortentypische Charakter meistens komplett verloren geht. Britische Hefestämme, die eine niedrige Vergärbarkeit, die aber mit größeren Mengen an Alkohol umgehen können werden traditionell eingesetzt.

Messwerte:

USG	EVG	IBU	SRM	ABV
1,060 – 1,090+	1,015 – 1,022+	30 – 60+	10 – 22+	6,0 – 9,0+%

Der Alkoholgrad, speziell bei einem Winter Warmer kann auch unter 6% Vol. liegen.

Kommerzielle Beispiele:

Gale's Prize Old Ale, Burton Bridge Olde Expensive, Marston Owd Roger, J.W. Lees Moonraker, Harviestoun Old Engine Oil, Fuller's Vintage Ale, Harvey's Elizabethan Ale, Theakston Old Peculier (hat kurioserweise eine Stammwürze von lediglich 1,057), Young's Winter Warmer, Sarah Hughes Dark Ruby Mild, Samuel Smith's Winter Welcome, Fuller's 1845, Fuller's Old Winter Ale, Great Divide Hibernation Ale, Hudson Valley Old Man Ale, Cooperstown Pride of Milford Special Ale, Coniston Old Man Ale, North Coast Old Stock Ale.

19B. English Barleywine

(Quelle: <http://www.bjcp.org/2008styles/style19.php>)

Aroma: Sehr reichhaltig und malzig, oft mit einem karamelligen Aroma. Kann eine moderate bis starke Fruchtigkeit und einen Trockenfruchtcharakter aufweisen. Aroma des englischen Hopfen reicht von mild bis stark ausgeprägt. Alkoholische Aromen reichen von niedrig bis moderat. Die Intensität dieser Aromen schwindet mit dem Alter des Bieres. Typische Aromennoten beinhalten auch Brot, Toast, Toffee und/oder Melasse. Gealterte Versionen zeigen Anklänge von Sherry, möglicherweise auch weinartige oder portähnliche Aromen, bzw. eher zurückhaltende Malzaromen. Niedrig bis kein Diacetyl.

Optik: Die Farbe des Bieres reicht von ausgeprägt golden bis dunkelbraun. Oft zeigen sich Rubinreflexe, allerdings sollte das Bier nicht lichtundurchlässig sein. Niedrige bis moderat beige Schaumkrone, keine gute Haltbarkeit. Kann trübe sein, bei niederen Temperaturen auch mal eine Kälte trübung aufweisen, sollte aber mit wärmeren Temperaturen von gut bis brillant klar sein. Die Farbe scheint sehr tief zu sein, als ob es durch ein wirklich dickwandiges Glas betrachtet würde. Der hohe Alkoholgrad und Viskosität des Bieres zeigt sich durch den Glyzeringehalt, bzw. die sog. Nasen, die sich an der Innenseite des Glases zeigen.

Geschmack: Starke, intensive, komplexe, sehr facettenreiche Malzgeschmacksnoten, die von brot- und bisquitartig bis nussig, tief toastartig, dunkles Karamell, Toffee und/oder Melasse reicht. Moderat bis hohe Malzsüße am Gaumen, allerdings kann der Abgang moderat süß bis moderat trocken sein (abhängig vom Alter des Produkts). Einige oxidative oder weinartige Geschmäcker können merklich, komplexe alkoholische Geschmäcker sollten offensichtlich sein. Moderate bis eher hohe Fruchtigkeit, oft mit einem Charakter von Trockenfrüchten. Hopfenbittere reicht von „gerade ausreichend“ (im Sinne einer Ausgewogenheit) bis auffallend präsent, somit kann die geschmackliche Ausgewogenheit von malzig bis etwas bitter reichen. Niedriger bis moderat hoher Hopfengeschmack (basierend hauptsächlich auf britischen Sorten). Wenig bis kein Diacetyl.

Mundgefühl: Voller Körper und viskos mit einer samtigen, üppigen Konsistenz (allerdings kann Körper/ Vollmundigkeit mit einer langen Lagerung abnehmen). Eine sanfte Wärme des gut ausgereiften Alkoholgrades sollte auffallen. Die Karbonisierung reicht von niedrig bis moderat, auch hier abhängig von Alter und Reifung.

Gesamteindruck: Die ist das reichhaltigste und stärkste der englischen obergärigen Biere. Dies ist wahrlich die Vorzeigesorte für Malzstärke und komplexe, intensive Geschmacksnoten. Der Charakter dieser Biere kann sich mit der Zeit, d.h. mit Alter und Reife stark verändern und es sollten jüngere, wie ältere Versionen dieses Bieres so genossen werden, wie es für deren Alter angebracht ist. Das Malzprofil kann stark variieren. Nicht alle Beispiele zeigen die angesprochenen Geschmäcker und Aromen.

Geschichte: Dies ist in der Regel das stärkste obergärige Bier, was eine Brauerei im Angebot hat – in den letzten Jahren wurden viele dieser Biere auch mit einer Jahreszahl versehen. Diese Biere werden normalerweise vor deren Verkauf bereits ausgiebig gelagert. Diese Sorte wird oft mit der Winter-, bzw. Weihnachtssaison in Verbindung gebracht.

Kommentierung: Obwohl dies oft ein merklich gehopftes Bier ist, so liegt bei einem englischen Barleywine im Gegensatz zu einem U.S. amerikanischen Barleywine das Hauptaugenmerk nicht auf dem Hopfencharakter. Es kommt zudem nur englischer Hopfen zu Einsatz. Englische Beispiele können dunkler, malziger, fruchtiger und komplexer im Sinne des Malzeinsatzes als deren U.S. amerikanisches Gegenstück sein.

Zutaten: Gut vermälztes helles Malz sollte die Grundlage dieses Bieres darstellen. Einsatz einer großzügigen Mengen von Karamellmalz. Dunkle Malzsorten sollten sehr verhalten eingesetzt werden, so sollte eine dunkle Farbe in der Regel durch eine lange Kochphase entstehen. Englische Hopfen, wie z.B. Northdown, Target, East Kent Goldings oder Fuggles kommen zum Einsatz. Charaktervolle englische Hefe.

Messwerte:

USG	EVG	IBU	SRM	ABV
1,080 – 1,120+	1,018 – 1,030+	35 – 70	8 – 22	8,0 – 12,0+%

Kommerzielle Beispiele:

Thomas Hardy's Ale, Burton Bridge Thomas Sykes Old Ale, Robinson's Old Tom, J.W. Lee's Vintage Harvest Ale, Fuller's Golden Pride, Young's Old Nick (ungewöhnlich schlank mit seinen 7,2% Alk. Vol.), Whitbread Gold Label, Lakefront Beer Line, Heavyweight Old Salty

19C. American Barleywine

(Quelle: <http://www.bjcp.org/2008styles/style19.php>)

Aroma: Sehr reichhaltige und intensive Malzigkeit. Hopfencharakter ist moderat bis herausstechend. Die Sorte ist oft ein Paradebeispiel für die citrusartige oder harzige Art der U.S. amerikanischen Hopfensorten (allerdings können auch andere Sorten eingesetzt werden, z.B. die blumige, erdige oder würzig-englische Charakteristika mit sich bringen). Niedrige bis moderat stark ausgeprägte Fruchtester und alkoholische Aromen. Der Malzcharakter kann süß, karamellig, brotartig oder auch recht neutral wirken. Die Intensität der Aromen verringert sich in der Regel mit dem Alter des Produkts. Kein Diacetyl.

Optik: Die Farbe reicht von hellem Bernstein bis mittlerem Kupfer, selten ist es so dunkel wie ein helles Braun. Zeigt oft Rubinreflexe. Moderat niedrige bis große beige bis hell gebräunte Schaumkrone, in der Regel schlechte Haltbarkeit. Kann trübe sein, bei niederen Temperaturen auch mal eine Kältetrübung aufweisen, sollte aber mit wärmeren Temperaturen von gut bis brillant klar sein. Die Farbe scheint sehr tief zu sein, als ob es durch ein wirklich dickwandiges Glas betrachtet würde. Der hohe Alkoholgrad und Viskosität des Bieres zeigt sich durch den Glyzeringehalt, bzw. die sog. Nasen, die sich an der Innenseite des Glases zeigen.

Geschmack: Starke, intensive Malzgeschmacksnoten mit einer auffallenden Bittere. Moderat niedrige bis moderat hohe Malzsüße am Gaumen, allerdings kann der Abgang recht süßlich wirken, bzw. eher trocken bei gut gelagerten Bieren. Hopfenbittere reicht von moderat stark bis aggressiv. Obwohl die Malzigkeit gut betont ist, sollte die Ausgewogenheit immer in Richtung Bittere tendieren. Moderater bis hoher Hopfengeschmack (jede Hopfensorte in Ordnung). Niedrige bis moderate Fruchtester. Auffallende Präsenz von Alkohol, allerdings sollten brennende oder lösungsmittelartige Geschmacksnoten nicht vorkommen. Die Geschmacksvielfalt verringert, bzw. harmonisiert sich mit der Zeit, allerdings sollte der Hopfencharakter stark genug sein, jeglichen oxidativen Charakter zu überdecken. Kann einige brotartige oder karamellige Malzgeschmacksnoten aufweisen, sollten aber nicht zu hoch sein. Röst- oder verbrannte Malzgeschmäcker sind nicht erwünscht. Kein Diacetyl.

Mundgefühl: Voller Körper und tendentiell viskos, mit einer samtigen, üppigen Konsistenz (allerdings kann Körper/Vollmundigkeit mit einer langen Lagerung abnehmen). Die alkoholische Wärme sollte auffallen, aber nicht brennend wirken. Sollte nicht sirupartig oder schlecht vergoren wirken. Die Karbonisierung reicht von niedrig bis moderat, abhängig von Alter, bzw. Reifung.

Gesamteindruck: Eine gute gehopfte U.S. amerikanische Interpretation des üppigsten englischen obergärigen Bieres. Der Hopfencharakter sollte betont auffällig sein, sollte aber nie unausgewogen wirken. Die alkoholische Stärke und Hopfenbittere wirken zusammen, um eine wirklich langen Abgang zu ermöglichen.

Geschichte: Dies ist in der Regel das stärkste obergärige Bier, was eine U.S. amerikanische Brauerei im Angebot hat – in den letzten Jahren wurden viele dieser Biere auch mit Jahreszahl versehen. Diese Biere werden normalerweise vor deren Verkauf bereits ausgiebig gelagert. Diese Sorte wird oft mit der Winter-, bzw. Weihnachtssaison in Verbindung gebracht.

Kommentierung: Die U.S. amerikanische Version des Barleywine legt mehr Wert auf Hopfenbittere, -geschmack und -aroma im Gegensatz zum englischen Original. Es kommen in der Regel U.S. amerikanische Hopfensorten zum Einsatz. Diese Biersorte unterscheidet sich von einem Imperial IPA insofern, dass der Hopfen nicht so extrem ausgeprägt ist, bzw. das Malz eher vorgründig erscheint. Der Körper ist vollmundiger und charaktvoller.

Zutaten: Gut vermälztes helles Malz sollte die Grundlage dieses Bieres darstellen. Einsatz einer großzügigen Mengen von Karamellmalz. Dunkle Malzsorten sollten sehr verhalten eingesetzt werden, so sollte eine dunkle Farbe in der Regel durch eine lange Kochphase entstehen. Citrusartige U.S. amerikanische Hopfensorten kommen normalerweise zum Einsatz, allerdings kann jegliche andere Sorte auch eingesetzt werden. Generell kommt eine gut vergärende Hefe zum Einsatz.

Messwerte:

USG	EVG	IBU	SRM	ABV
1,080 – 1,120+	1,016 – 1,030+	50 – 120+	10 – 19	8,0 – 12,0+%

Kommerzielle Beispiele:

Sierra Nevada Bigfoot, Rogue Old Crustacean, Anchor Old Foghorn, Victory Old Horizontal, Brooklyn Monster Ale, Avery Hog Heaven Barleywine, Bell's Third Coast Old Ale, Weyerbacher Blithering Idiot, Three Floyds Behemoth, Old Dominion Millennium, Stone Old Guardian, Bridgeport Old Knucklehead, Hair of the Dog Doggie Claws, Left Hand Widdershins

20. Fruchtbiere

20A. Fruchtbier

(Quelle: <http://www.bjcp.org/2008styles/style20.php>)

Aroma: Die ausgeprägten Aromen der entsprechend eingesetzten Früchte sollte sich im Aroma des Bieres widerspiegeln, allerdings haben einige Früchte (z.B. Kirschen, Himbeeren) ein ausgeprägteres Aroma als andere (z.B. Blaubeeren, Erdbeeren), somit sollte in der Bewertung eine merkliche Spannbreite von Aromaintensität möglich gemacht werden. Der Fruchtcharakter sollte als angenehm und unterstützend wirken, nicht künstlich oder unangemessen kräftig (relativ zu der eingesetzten Frucht). Es sollte auch keine fruchtrelevanten Mängel oder Oxidation aufweisen. Wie bei allen Spezialbieren, sollte ein korrektes Fruchtbier eine Ausgewogenheit mit dem zugrunde liegendem Bier zeigen. Aromahopfen, hefebasierende Nebenprodukte und malzbasierende Gweschmacksnoten können gegenüber dem Fruchtaroma möglicherweise etwas in den Hintergrund rücken. Diese Komponenten (besonders Hopfen) können absichtlich verhalten eingesetzt werden, so dass der Fruchtcharakter noch betonter herauskommt. Falls das Grundbier obergärig ist, dann kann eine fremde Fruchtigkeit und/oder Hefenebenprodukte, wie z.B. Diacetyl, durch wärmere Vergärung auftreten. Falls das Grundbier untergärig ist, dann sind weniger vergärungsbedingte Nebenprodukte erwünscht. Einige Malzaromen sind erwünscht, besonders in dunklen Bieren. Ein Hopfenaroma ist entweder nicht auszumachen oder harmonisch mit dem Fruchtaroma eingebunden. Die Frucht sollte eine gewisse Extra-Komplexität in das Bier bringen, aber nicht zu einer Unausgewogenheit beitragen. Ein wenig säuerlicher Biss ist in Ordnung, insofern dies üblich für die ausgewählte Frucht ist, sollte aber übermäßig vorhanden sein.

Optik: Das Aussehen, bzw. die Farbe des Bieres sollte das verwandte Grundbier reflektieren. Bei helleren Bieren ist es aber angemessen, dass farblich ausgeprägte Früchte diese Farbe im Bier auch widerspiegeln. Beachten Sie dabei, dass die Farbe einer Frucht in einem Bier oft heller ist, als die Farbe der Frucht an sich. Fruchtbiere können in Abhängigkeit von der Fruchtkonsistenz trübe oder klar sein, allerdings ist eine Trübung nicht erwünscht. Die Schaumkrone kann in Richtung der Fruchtfarbe eingefärbt sein.

Geschmack: So wie mit dem Aroma, sollten die entsprechenden geschmacklichen Eigenschaften einer Frucht in dem Bier zu erkennen sein – die Bandbreite der Erkennbarkeit kann von unterschwellig bis aggressiv reichen. Die Ausgewogenheit der Frucht mit dem Grundbier sollte gegeben sein, bzw. der Fruchtcharakter im Bier sollte weder künstlich noch unangemessen dominant sein, so dass man den Eindruck hat, man trinke eine Fruchtsaft. Hopfenbittere, -geschmack, Malzgeschmacksnoten, der Alkoholgehalt und vergärungsbedingte Nebenprodukte, wie Ester oder Diacetyl sollten geschmacklich korrekt für das Grundbier sein. Der Fruchteinsatz sollte im Sinne der Ausgewogenheit mit dem Grundbier eingesetzt werden. Der Einsatz der Zutaten (besonders beim Hopfen) kann absichtlich verhalten sein, damit der Fruchtcharakter stärker betont wird. Etwas säuerlicher Biss kann vorhanden sein, wenn es der eingesetzten Frucht entspricht, sollte aber nicht unangemessen hoch sein. Bitte bedenken Sie, dass Frucht in der Regel Geschmack und nicht Süße einem Bier beisteuert. Der Zuckergehalt der Früchte wird in der Regel voll mitvergoren und trägt somit zu einem leichteren Geschmack und einem trockeneren Abgang bei, ausgeprägter als es sonst für das Grundbier der Fall wäre. Restsüße ist allerdings kein negative Erscheinung, insofern der Geschmack sich nicht roh und unvergoren präsentiert.

Mundgefühl: Das Mundgefühl sollte dem des Grundbieres entsprechen. Körper und Karbonisierung sollte ebenfalls dem Grundbier entsprechen. Früchte beinhalten vergärbare Zucker, die tendentiell das Bier dann leichter erscheinen lassen, als es für das Grundbier üblich wäre.

Gesamteindruck: Dies stellt eine harmonische Kombination von Frucht und Bier dar. Die geschmacklichen Attribute des Grundbieres verändern sich mit der Beigabe von Früchten, somit ist ein Vergleich auf der Basis des Grundbieres schwierig. Im Sinne einer korrekten Bewertung, sollte man auf das Angenehme des Produkts, sowie auf die Ausgewogenheit der kombinierten Zutaten achten.

Kommentierung: Die Ausgewogenheit ist der Schlüssel für ein gut gemachtes Fruchtbier. Die angesetzte Frucht sollte das Grundbier komplementieren und nicht dominieren. Der Brauer sollte sich im Klaren sein, dass einige Kombinationen von Grundbier und Früchten gut für einander geeignet sind, andere nicht. Im Sinne der Bewertung sollte immer angegeben werden, um welche Art von Grundbier, wie auch um welche Frucht es sich handelt. Der Charakter des Grundbieres muss erkennbar sein. Fruchtbasierendes Lambic sollte in der entsprechenden Kategorie bewertet werden, andere fruchtbasierende belgische Spezialbiere können auch in der Belgischen Spezialbierkategorie bewertet werden. Gereifte, bzw. gealterte Fruchtbiere können manchmal den Geschmack, bzw. Aroma ähnlich wie eines Sauternes, Sherry oder Tokaj annehmen. Ein Bier, was in diese Richtung tendiert sollte im Rahmen einer Bewertung entsprechend kommentiert eingereicht werden (z.B. Botrytis, Oloroso etc.)

Messwerte:

USG	EVG	IBU	SRM	ABV
-	-	-	-	-

Alle Messwerte, außer der Farbe, basieren auf den Werten des Grundbieres. Die Frucht hat u.U. Einfluss auf die Farbe.

Kommerzielle Beispiele:

Bell's Cherry Stout, Dogfish Head Aprihop, Pyramid Apricot Ale, Pete's Wicked Strawberry Blonde, Abita Purple Haze, Melbourne Apricot Beer and Strawberry Beer, Saxer Lemon Lager, Great Divide Wild Raspberry Ale, New Glarus Belgian Red and Cherry Tart, Magic Hat #9, Ebulum Elderberry Black Ale, Grozet Gooseberry and Wheat Ale, BluCreek Blueberry Ale, Spanish Peaks Raspberry Wheat

21. Gewürz-, Kräuter, Gemüsebiere

21A. Gewürz-, Kräuter-, Gemüsebier

(Quelle: <http://www.bjcp.org/2008styles/style21.php>)

Aroma: Der Charakter der eingesetzten Gewürze, Kräuter und/oder Gemüsearten (folgend: Würzzutaten), sollten im Aromen zu erkennen sein, allerdings sollte darauf geachtet werden, dass einige Würzzutaten (z.B. Ingwer, Zimt) einen ausgeprägteren Charakter als andere haben (z.B. einige Gemüsearten), somit kann die Bandbreite der Aromen von unterschwellig bis aggressiv reichen. Der individuelle Charakter einer einzelnen Würzzutat kann nicht erkennbar sein, wenn eine Mischung aus verschiedenen Zutaten eingesetzt wird. Der Charakter der Würzzutaten sollte angenehm und unterstützend sein, nicht künstlich und dominant. So wie mit allen Spezialbieren, sollte ein Bier dieser Kategorie immer eine Ausgewogenheit der Würzzutaten mit dem entsprechenden eingesetzten Grundbier darstellen. Aromen des Hopfens, vergärungsbasierende Nebenprodukte und Malzaromen des Grundbieres sind u.U. nicht so ausgeprägt durch die Präsenz der Würzzutaten. Der Einsatz der Zutaten (besonders beim Hopfen) kann absichtlich verhalten sein, damit der Charakter der Würzzutaten stärker betont wird. Falls das Grundbier obergärig ist, dann kann eine fremde Fruchtigkeit und/oder Hefenebenprodukte, wie z.B. Diacetyl, durch wärmere Vergärung auftreten. Falls das Grundbier untergärig ist, dann sind weniger vergärungsbedingte Nebenprodukte erwünscht. Einige Malzaromen sind erwünscht, besonders in dunklen Bieren. Das Hopfenaroma kann durch die Würzzutaten im Hintergrund sein, bzw. in Ausgewogenheit existieren, je nach Biersorte. Die Würzzutaten sollen dem Bier eine Extra-Komplexität verleihen, aber nicht so dominant sein, dass zu einem unausgewogenen Produkt kommt.

Optik: Das Aussehen, bzw. die Farbe des Bieres sollte das verwandte Grundbier reflektieren. Bei helleren Bieren kann die Farbe der Würzzutaten die Farbe des Bieres, bzw. die Farbe der Schaumkrone beeinflussen. Kann etwas trübe, aber auch klar sein. Die Haltbarkeit der Schaumkrone kann durch einige Würzzutaten negativ beeinflusst werden (so z.B. bei Schokolade).

Geschmack: So wie mit Aroma, sollten die entsprechenden geschmacklichen Eigenschaften der eingesetzten Würzzutaten erkennbar sein und können eine Bandbreite von unterschwellig bis aggressiv haben. Der individuelle Charakter einer Würzzutat kann schwer zu identifizieren sein, wenn in Kombination mit anderen eingesetzt. Die Ausgewogenheit der Würzzutaten mit dem Grundbier ist maßgeblich, der Charakter der Würzzutaten sollte nicht künstlich und/oder dominant sein. Hopfenbittere, -geschmack, Malzgeschmacksnoten, der Alkoholgehalt und vergärungsbedingte Nebenprodukte, wie Ester oder Diacetyl, sollten geschmacklich korrekt für das Grundbier sein und sich ausgewogen mit den Würzzutaten präsentieren. Der Einsatz der Zutaten (besonders beim Hopfen) kann absichtlich verhalten sein, damit der Fruchtcharakter stärker betont wird. Einige Würzzutaten sind von Haus aus bitter und können somit zu einem Bier führen, welches erheblich bitterer ist, als das Grundbier.

Mundgefühl: Das Mundgefühl sollte dem des Grundbieres entsprechen. Körper und Karbonisierung sollte ebenfalls dem Grundbier entsprechen. Einige Würzzutaten können dem Bier einen zusätzlichen Körper verleihen und/oder sogar eine gewisse Speichelförderung begünstigen, obwohl weitere Zutaten vergärbare sein können und das Bier somit leichter erscheinen lassen. Einige Würzzutaten können zu einer Adstringenz führen, ein „roher“ Gewürzcharakter ist nicht erwünscht.

Gesamteindruck: Dies stellt eine harmonische Kombination von Gewürzen, Kräutern, Gemüsearten und Bier dar. Die geschmacklichen Attribute des Grundbieres verändern sich mit der Beigabe der Würzzutaten, somit ist ein Vergleich auf der Basis des Grundbieres schwierig. Im Sinne einer korrekten Bewertung, sollte man auf das Angenehme des Produkts, sowie auf die Ausgewogenheit der kombinierten Zutaten achten.

Kommentierung: Die Ausgewogenheit der Schlüssel für ein gut gemachtes Bier mit Würzzutaten. Die eingesetzten Würzzutaten sollte das Grundbier komplementieren und nicht dominieren. Der Brauer sollte sich im Klaren sein, dass einige Kombinationen von Grundbier und Würzzutaten gut für einander geeignet sind, andere nicht. Im Sinne der Bewertung sollte immer angegeben werden, um welche Art von Grundbier, wie auch um welche Würzzutaten es sich handelt. Der Charakter des Grundbieres muss erkennbar sein. Der individuelle Charakter einer Würzzutat kann schwer zu identifizieren sein, wenn in Kombination mit anderen eingesetzt. Diese Kategorie kann auch für kaffee- oder schokoladenbasierende Biere genutzt werden. Viele gewürzbasierende belgische Biere können auch in Kategorie 19E eingesetzt werden. Biere, die nur zusätzliche gärungsg geeignete Zutaten nutzen (so z.B. Honig, Ahornsirup, Melasse, Zucker etc.) sollten in der Kategorie Spezialbiere bewertet werden.

Messwerte:

USG EVG IBU SRM ABV

- - - - -

Alle Messwerte basieren auf den Werten des Grundbieres.

Kommerzielle Beispiele:

Cave Creek Chili Beer, Buffalo Bill's Pumpkin Ale, Stoney Creek Vanilla Porter, Redhook Double Black Stout, Young's Double Chocolate Stout, Traquair Jacobite Ale, Bell's Java Stout, Bell's Harry Magill's Spiced Stout, Left Hand JuJu Ginger Beer, BluCreek Herbal Ale, Dogfish Head Chicory Stout, Fraoch Heather Ale, Dogfish Head Punkin Ale, Dogfish Head Midas Touch, Christian Moerlein Honey Almond, Rogue Chocolate Porter, Mexicali Rogue, Rogue Hazelnut Nectar, Rogue Chocolate Stout

21B. Gewürztes Weihnachts-, Winterbier

(Quelle: <http://www.bjcp.org/2008styles/style21.php>)

Aroma: Eine breite Anzahl von Aromen ist in dieser Kategorie möglich, allerdings zeigen Beispiele dieser Sorte Anklänge von Weihnachtsplätzchen, Spekulatius, englischem Christmas Pudding, Fichtenzäpfchen oder eher „betörenden“ Gewürzen. Jede Kombination aus Aromen, die Assoziationen mit den weihnachtlichen Feiertagen weckt, ist angebracht. Das zugrunde gelegte Bier hat in der Regel ein malziges Profil, welches die aromatischen Eigenschaften der Gewürze und andere weiterer Zutaten gut unterstützt. Andere vergärbare Zutaten, wie z.B. Honig, Melasse, Ahornsirup etc.) leisten ihren eigenen aromatischen Beitrag. Hopfenaromen sind oft nicht vorhanden, manchmal unterschwellig oder sonst tendentiell würzig. Ein wenig Fruchtcharakter (so wie das von getrockneten Citrusschalen oder getrockneten Früchten, wie Rosinen oder Pflaumen) ist optional, bzw. akzeptabel. Alkoholische Aromen können in einigen Beispielen auftauchen, sollten aber kaum erkennbar sein. Das Gesamtaromabild sollte Ausgewogenheit zeigen, bzw. kann sich sehr komplex und interessant zeigen.

Optik: Generell mittel bernstein bis sehr dunkles braun (dunklere Versionen kommen häufiger vor). Normalerweise klar, allerdings können dunklere Versionen manchmal lichtundurchlässig sein. Etwas Kälte trübung ist möglich. Generell eine charaktervolle Schaumkrone, die von beige bis gebräunt reicht.

Geschmack: Viele Interpretationen sind möglich. Bei der Bewertung sollte Flexibilität, bzw. Platz für Kreativität erlaubt sein, so lange das Bier ausgewogen ist und etwas Gewürzcharakter aufweist. Gewürze, die sich mit der Weihnachtssaison assoziieren lassen sind typisch (so wie der Sektion Aroma erwähnt). Die Gewürze und weitere vergärbare Zutaten sollten den Charakter des Bieres unterstützen und sollten sich mit dem Grundbier harmonisch verbinden. Üppige, malzige und/oder süße malzbasierende Geschmacksnoten sind üblich und zeigen in der Regel den Charakter von Karamell, Toas, Nuss oder Schokolade. Kann an einige getrocknete Früchte oder getrocknete Fruchtschalen erinnern, wie z.B. Rosinen, Pflaume, Feige, Orangen- oder Zitronenschale. Kann charakteristische Geschmacksnoten von einigen vergärbaren Zutaten aufweisen, wie z.B. Melasse, Honig, Rohrzucker etc., allerdings sind diese Elemente nicht zwingend. Ein leichter Fichten- oder anderer Charakter eines Nadelbaums ist optional, kommt aber in einigen Bieren vor. Die Bandbreite der besonderen Zutaten sollte den Charakter des Bieres unterstützen, ausgewogen, bzw. nicht so dominant sein, dass das Grundbier in den Hintergrund tritt. Bittere und Hopfengeschmack ist in der Regel nicht sehr ausgeprägt, damit diese nicht mit den anderen geschmacklichen Charakteristika des Bieres kollidieren. Der Abgang ist in der Regel voll und angenehm befriedigend und weist etwas alkoholischen Geschmack auf. Röstmalzgeschmäcker sind selten und normalerweise nicht stärker als Schokolade.

Mundgefühl: Eine große Bandbreite an Interpretationen ist möglich. Der Körper ist generell mittel bis voll und eine gewisse malzige Viskosität ist vorhanden. Die Karbonisierung reicht von niedrig bis moderat hoch. Viele Beispiele zeigen einen gewissen gut gelagerten, wärmenden Alkoholcharakter, ohne besonders brennend zu wirken. Die Biere müssen übermäßig alkoholisch sein, um diesen wärmenden Effekt aufzuweisen.

Gesamteindruck: Ein stärkeres, dunkles, gewürztes Bier mit einem vollem Körper und einem wärmenden Abgang, dass nahe legt ein guter Begleiter für die kalte Jahreszeit zu sein.

Geschichte: Im Laufe der Geschichte wurde Bier mit bewußt höherem Alkoholgrad und größerer Fülle in den Wintermonaten, bzw. zur Weihnachtszeit genossen. Viele Brauereien produzieren heutzutage dunklere, stärkere, gewürzte oder in anderen Weise charaktervolle Biere neben ihren Standardbieren. Gewürzte Biere sind mehr eine belgische und U.S. amerikanische Tradition, England und Deutschland weisen diese Tradition seit längerem nicht mehr auf.

Kommentierung: Die Ausgewogenheit ist der Schlüssel für ein gut gemachtes Weihnachtsbier. Die besonderen Zutaten sollten das Grundbier gut ergänzen und nicht dominieren. Der Brauer sollte sich bewusst sein, dass einige Kombinationen von besonderen Zutaten mit einem bestimmten Grundbier gut zusammenarbeiten, andere Kombinationen nicht. Im Sinne einer Bewertung KANN die einreichende Person das Grundbier, sowie die besonderen Zutaten angeben. Das Bier muss Gewürze als Zutat aufweisen und KANN andere vergärbare Zutaten enthalten (z.B. Zucker, Sirup, Melasse etc.) oder Früchte. Falls das Grundbier einer klassischen Biersorte entspricht, sollte der Typus dieser Biersorte in Aroma und Geschmack noch erkennbar sein. So wie Gewürze, Kräuter oder zusätzliche vergärbare Zutaten verwandt werden, sollten alle Zutaten sensorisch erkennbar sein (nicht zwingend einzelnen, bzw. wie geschrieben ist Ausgewogenheit und Eingebundenheit in Aroma und Geschmack des Bieres ist das höchste Kriterium bei dieser Sorte). Englische Winter Warmers (einige sind möglicherweise als Weihnachtsbier deklariert) sind in der Regel nicht gewürzhaltig und sollten als ein Old Ale bewertet werden. Kopien kommerzieller belgischer Weihnachtsbiere sollten in der Kategorie Belgische Spezialbiere bewertet werden.

Zutaten: Generell sind in dieser Kategorie obergärige Biere zu finden, allerdings existieren auch einige dunkle untergärige Biere. Gewürze sind obligatorisch und sollten solche beinhalten, die sich mit Weihnachten assoziieren lassen (z.B. Jamaikapfeffer, Muskatnuss, Zimt, Nelken, Ingwer etc.), allerdings ist jede sinnvolle Kombination, bzw. Kreativität explizit erwünscht. Fruchtschalen (z.B. von Orangen oder Zitronen) können eingesetzt werden, so wie der verhaltene Einsatz von Früchten. Eine große Bandbreite von Malzsorten kann eingesetzt werden, besonders solche, die den Geschmack und das Aroma von dunklen Früchten und Karamell fördert. Geschmacksauffallende vergärbare Zutaten werden oft angewandt (wie z.B. Melasse, Invertzucker, Rohrzucker, Honig oder Ahornsirup etc.).

Messwerte:

USG EVG IBU SRM ABV

- - - - -

Alle Messwerte orientieren sich an dem eingesetztem Grundbier. Der Alkoholgrad liegt generell bei ca. 6% Alk. Vol. Die meisten Biere dieser Kategorie sind eher dunkler.

Kommerzielle Beispiele:

Anchor Our Special Ale, Harpoon Winter Warmer, Weyerbacher Winter Ale, Goose Island Christmas Ale, North Coast Wintertime Ale, Great Lakes Christmas Ale, Samuel Adams Winter Lager

22. Rauch- und holzgelagerte Biere

22A. Klassisches Rauchbier

(Quelle: <http://www.bjcp.org/2008styles/style22.php>)

Aroma: Eine Mischung aus Rauch- und Malzgeschmack mit einer variierenden Ausgewogenheit und Intensität. Das Buchenholzaroma kann von unauffällig bis einigermaßen stark sein und vom Charakter her in Richtung rauchig, speckartig, holzig und fast fettig wirken. Der Malzcharakter kann niedrig bis moderat sein, auch etwas süß, toastartig oder malzig. Die Malz- und Raucharomen sind in der Regel invers zu einander, d.h. stark rauchig, wenig malzig und umgekehrt. Hopfenaroma kann sehr niedrig bis nicht vorhanden sein. Sauberer untergäriger Charakter – kein Fruchtester, Diacetyl oder Dimethylsulfid.

Optik: Dies sollte ein sehr klares Bier mit einer großen, cremigen, üppigen, gebräunt bis cremefarbenen Schaumkrone sein. Tief bernsteinfarben/leicht kupferfarben bis dunkelbraun.

Geschmack: Generell so ähnlich wie das Aromaprofil – die Mischung aus Rauch und Malzgeschmack kann variieren, intensiv sein, aber immer geschmacklich gut ergänzend. Ein Märzen-Charakter sollte erkennbar sein, insbesondere eine malzig und toastartige Reichhaltigkeit, allerdings kann der Buchenholzgeschmack niedrig bis hoch sein. Der Gaumen kann etwas malzig, bzw. süß sein, allerdings kann der Abgang rauchig und malzig sein. Moderat, ausgewogen, Hopfenbittere mit einem mittel-trockenem bis trockenem Abgang (der Rauchcharakter verstärkt die Trockenheit im Abgang). Edelhopfengeschmack niedrig bis nicht vorhanden. Sauberer untergäriger Charakter, kein Fruchtester, kein Diacetyl, bzw. Dimethylsulfid. Scharfe, bittere, verbrannte, gummiartige, schwefelige oder phenolisch rauchige Töne sind nicht passend.

Mundgefühl: Mittlerer Körper. Mittlere bis mittel-hohe Kohlensäure. Sanfter untergäriger Charakter. Auffallend astringierend, phenolische Schärfe ist nicht passend.

Gesamteindruck: Märzen/Festbier-Charakter mit einem süßen, rauchigen Aroma und Geschmack mit einer etwas dunkleren Farbe.

Geschichte: Eine traditionelle Spezialität der Stadt Bamberg. Über Buchenholzfeuer getrocknetes Gerstenmalz wird für dieses Märzen-artige Bier benutzt. Der Rauchcharakter des Malzes variiert mit der Machart. Einige Brauereien sollen ihr eigenes Rauchmalz herstellen.

Kommentierung: Die Intensität des Rauchcharakters kann sehr stark variieren. Nicht alle Beispiele sind stark rauchig. Bei einer Bewertung sollte eine gewisse Bandbreite erlaubt sein. Es gibt eine Reihe von anderen Bieren mit Rauchmalz in Deutschland, speziell bei den folgenden Sorten: Bock, Hefe-Weizen, Dunkel, Schwarzbier und Helles, sowie auch bei einem Export Spezial. (...)

Zutaten: Deutsches Rauchmalz (auf Buchenholz geräuchertes Wiener Malz) wird typischerweise in einer Schüttung von 20 bis 100% eingesetzt. Der Rest können deutsche Malze sein, die auch in einem Märzen verwandt werden. Einige Brauereien nutzen auch Röstmalz, um die Farbe zu beeinflussen. Deutsche untergärige Hefe. Deutscher oder tschechischer Hopfen.

Messwerte:

USG	EVG	IBU	SRM	ABV
1,050 – 1,056	1,012 – 1,016	20 – 30	14 – 22+	4,8 – 6%

Kommerzielle Beispiele:

Schlenkerla Rauchbier Märzen, Kaiserdom Rauchbier

22B. Anderes Rauchbier

(Quelle: <http://www.bjcp.org/2008styles/style22.php>)

Aroma: Das Aroma sollte eine angenehme Ausgewogenheit zwischen dem erwarteten Aroma des Grundbieres (z.B. einem Robust Porter) und dem Raucharoma durch den eingesetzten Rauchmalz ergeben. Die Intensität und der Charakter des Rauchmalzes, wie auch des Grundbieres darf variieren, bis hin dass eins von beiden die Ausgewogenheit zu einer Seite hin tendieren lässt. Der Rauchcharakter kann von niedrig bis auffallend reichen, aber weiterhin gilt, dass Ausgewogenheit Priorität hat und ein gut gemachtes Bier ausmacht. Die Qualität und die sekundären Charakteristika des Rauchmalzes sollten die Quelle reflektieren (z.B. Torf, Esche, Eiche, Buche). Aromen, wie scharf, phenolisch, gummiartig oder verbrannte Töne sind nicht erwünscht.

Optik: Variiert. Die Farbe sollte sich an der Farbe des Grundbieres orientieren, allerdings ist die Farbe oft ein wenig dunkler als beim entsprechenden original Grundbier.

Geschmack: So wie mit dem Aroma, sollte eine Ausgewogenheit zwischen Rauchcharakter und dem erwarteten Geschmack des Grundbieres existieren. Der Rauchcharakter reicht von niedrig bis auffallend. Der Rauchgeschmack reicht von holzbetont bis in Richtung Speck, bzw. Räucherschinken, in Abhängigkeit von den benutzten Malzsorten. Torf-geräuchertes Malz kann zu einem erdigen Geschmack beitragen. Die Ausgewogenheit des Grundbieres und des Rauchmalzes kann variieren, allerdings sollte das Endprodukt immer ausgewogen und trinkbar sein. Der Rauchmalz kann etwas Trockenheit dem Bier im Abgang verleihen. Scharfe, bittere, verbrannte, verkohlte, gummiartige, schwefelige oder phenolische Rauchcharakteristika sind in der Regel unerwünscht (allerdings können einige dieser Geschmacksnoten in einigen Grundbieren auftauchen, der Rauchmalz sollte aber keine dieser Geschmäcker dem Bier bescheren).

Mundgefühl: Variiert mit der Sorte des Grundbieres. Auffallend adstringente, phenolische rauchbasierende Schärfe sollte nicht vorkommen.

Gesamteindruck: Diese Kategorie ist für alle Biere gedacht, die in Aroma und Geschmack eine Rauchnote aufweisen, allerdings anders als ein Rauchbier nach Bamberger Art (d.h. ein Märzen mit buchegeräuchertem Malz). Bessere Biere dieser Kategorie zeigen eine Ausgewogenheit im Einsatz von Rauchmalz, Hopfen und anderen Malzsorten auf.

Geschichte: Traditionell wurde Rauchmalz von deutschen Brauereien für die Herstellung von Doppelbock, Weizen, Dunkel, Schwarzbier, Helles, Pilsner oder anderen deutschen Spezialbieren genutzt. Die Anwendung von Rauchmalzen wurde erst kürzlich von einigen handwerklichen (U.S. amerikanischen) Brauereien entdeckt, um besonders Porter und starken Scotch Ales eine neue Komplexität zu geben.

Kommentierung: Jede Biersorte kann prinzipiell mit Rauchmalz hergestellt werden, wobei das Ziel ist, eine Ausgewogenheit zwischen dem Rauchcharakter und dem Charakter des Grundbieres herzustellen. Im Sinne einer Bewertung sollte die Sorte des Grundbieres angegeben werden. Die Quelle der Räucherung sollte angegeben werden, wenn es sich bewusst um ein "sortenreines" Bier (im Sinne der Rauchbasis) handelt. Die eingereichten Proben werden danach bewertet, wie gut sich das Grundbier zeigt und wie gut sich dieses mit dem Rauchcharakter verbindet. Wenn die Rauchquelle angegeben wird, dann wird danach bewertet, wie gut der angegebene Charakter tatsächlich präsent ist. (...) Wie erwähnt, findet in der Regel eine Bewertung nach Ausgewogenheit statt.

Zutaten: Verschiedene rauchgeeignete Quellen resultieren auch in sehr unterschiedlichen Aromen und Geschmäckern. Buche, Torf oder bestimmte Harthölzer (wie z.B. Eiche, Ahorn, Mesquite, Esche, Pekan, Apfel, Kirsche oder andere Fruchthölzer) können als Quelle für das Rauchmalz eingesetzt werden. Die verschiedenen Hölzer können durch Assoziationen mit bestimmten geräucherten Produkten aufweisen (z.B. Hickory für Spare Ribs, Ahorn bei Speck oder Würsten oder Esche bei Räucherlachs). Nadelholz sollte niemals benutzt werden, dass es dem Bier eine medizinische, zederige Art verleiht. Der exzessive Einsatz von torfgeräucherten Malz ist in der Regel nicht erwünscht, da es dem Bier einen scharfen, phenolischen und betont erdigen Charakter verleiht. Die weiteren Zutaten werden durch das Grundbier bestimmt. Wenn Rauchmalze mit anderen ungewöhnlichen Zutaten in auffälligen Mengen verwandt werden (z.B. Früchte, Gemüse, Gewürze, Honig etc.), sollte das Bier in der experimentellen, bzw. Spezialbierkategorie bewertet werden.

Messwerte:

USG	EVG	IBU	SRM	ABV
-	-	-	-	-

Die Messwerte variieren mit dem Grundbier.

Kommerzielle Beispiele:

Alaskan Smoked Porter, Spezial Rauchbier, Stone Smoked Porter, Schlenkerla Weizen Rauchbier, Schlenkerla Ur-Bock Rauchbier, Rogue Smoke, Arcadia London Porter, DeGroen's Rauchbock

22C. Holzfassgelagertes Bier

(Quelle: <http://www.bjcp.org/2008styles/style22.php>)

Aroma: Variiert mit dem Stil des eingesetzten Grundbieres. Ein niedriges bis moderates Holz- oder Eichenaroma ist normalerweise vorhanden. Frisches Holz kann hin und wieder ein sog. „grünes“ Aroma mit sich bringen, allerdings darf dieses Aroma nie sehr ausgeprägt sein. Andere optionale Aromen können von niedrig bis moderat vorhanden sein: Vanille, Karamell, Toffee, Toast oder Kakao, so wie auch den Charakter des Alkohols, der vorher in den benutzten Holzfässern gelagert wurde (z.B. Sherry, Rotwein, Whiskey). Jeder alkoholische Charakter sollte sanft und ausgewogen sein, nie brennend. Etwas Oxidation kann im Hintergrund vorkommen (optional) und kann einen angenehmen, sherry-ähnlichen Charakter annehmen, sollte aber nie papier- oder pappeartig sein.

Optik: Variiert mit dem eingesetzten Grundstil. Oft dunkler als das originale Grundbier, besonders, wenn getoastete Eichen- und/oder Whiskey/Bourbon-Fässer eingesetzt werden.

Geschmack: Variiert mit dem Grundbier. Der Einsatz von Holz trägt normalerweise einen holzigen oder eichenbetonten Charakter bei, der einen „grünen“ Geschmack haben kann, falls neues Holz benutzt wird. Andere Geschmacksnoten können vorhanden sein, wie z.B. Vanille (durch Vanillin im Holz), Karamell, Butterscotch, getoastetes Brot oder Manden (durch getoastetes Holz), Kaffee, Schokolade oder Kakao (durch stark geröstete Holz- oder Bourbonfässer), so wie ein alkoholischer Geschmack, falls die Fässer für die Lagerung andere Alkoholika vorher im Einsatz war. Die holz- und/oder fassabhängigen Geschmacksnoten sollten ausgewogen, unterstützend und auffallend sein, sollten aber nie den Geschmack des Grundbieres dominieren. Hin und wieder kann eine optionale laktische Säure oder ein Brettanomyces-Charakter in dem Bier vorkommen, aber dies sollte nie ausgeprägter als ein anderer hintergründiger Geschmack sein (falls überhaupt vorhanden). Etwas hintergründige Oxidation ist optional, allerdings sollte dies einen angenehmen, sherry-ähnlichen Charakter annehmen, sollte aber nie papier- oder pappeartig sein.

Mundgefühl: Variiert mit dem Grundbier. Oft vollmundiger als das original Grundbier und kann etwas alkoholische Wärme aufweisen, falls die Fässer vorher für anderen Alkoholika benutzt wurden. Höhere Alkoholgrade sollten nie in einer brennenden Empfindung resultieren, gut gelagerte, gereifte, sanfte Geschmacksnoten sind am ehesten willkommen. Holz kann auch Tannine dem Bier beiführen, ganz in Abhängigkeit vom Alter des Fasses (Anmerkung: jüngere Fässer, mehr Tannine). Die Tannine können zu einer zusätzlichen Adstringenz führen, sollten aber nie zu ausgeprägt sein oder sie führen zu einer höheren Vollmundigkeit. Ein säuerlicher Charakter sollte niedrig bis nicht vorhanden sein.

Gesamteindruck: Ein harmonischer Eindruck des Grundbieres mit Charakteristika durch die Lagerung im Holzfass (inkl. eines Eindrucks des vorherigen Inhalts des Holzfasses). Die besten Beispiele sind sanft, geschmackvoll, gut ausgewogen und gereift. Biere, die nur eingeschränkt in Holzfässern gelagert werden oder die mit Zutaten hergestellt, die einen Anflug von Holzfasslagerung vermitteln (Anmerkung: z.B. Holzchips) können auch in der respektiven Grundbier-Kategorie bewertet werden, falls der zusätzliche Charakter eher hintergründig ist.

Geschichte: Dies ist eine traditionelle Produktionsmethode, die selten von Großbrauereien eingesetzt wird. Dies ist in den U.S.A. eine beliebte Variante, um handwerklich gebrauten Bieren eine weitere Komplexität zu geben. Eichenfässer kommen traditionell zum Einsatz, allerdings können auch andere Holzsorten eingesetzt werden.

Kommentierung: Der Charakter des Grundbieres sollte auffällig sein. Der holzbasierende Charakter sollte auffallen, allerdings nicht so dominant sein, dass er zu einer Unausgewogenheit führt. Die Intensität der holzbasierenden Geschmacksnoten basiert auf der Kontaktzeit mit dem Holz, der Alter des Bieres, der Lagerung und dem vorherigen Nutzung des Holzfasses, sowie der Art des Holzes. Die alkoholischen Getränke, die eventuell zuvor in diesem Fass gelagert wurden, sollten auffallen (falls dies im Sinne einer Bewertung von der einreichenden Person erwähnt wurde), sollten aber nie so dominant sein, dass einen Unausgewogenheit zustande kommt. Das Grundbier sollte bei einer Bewertung angegeben werden. Falls es sich im Sinne des eingesetzten Holzfasses um ein sog. „sortenreines“ Bier handelt (sprich, falls das Holzfass aus einem bestimmten Holz besteht und der Charakter dieses Holzes im Bier erkennbar sein sollte), dann sollte es für die Bewertung erwähnt werden (z.B. Englisch India Pale Ale mit Eichenchips, Imperial Stout in einem Bourbonfass etc.). Der Brauer sollte immer ungewöhnliche Zutaten beim Einreichen erwähnen, falls diese sensorisch auffallen. Es kann angegeben werden, dass es sich hier um eine experimentelle Sorte handelt, so lange die Spezialzutaten auch erwähnt werden.

Zutaten: Variiert mit dem Grundbier. Alterung in einem Holzfass (oft mit vorherigem Einsatz für Whiskey, Bourbon, Port, Sherry, Madeira oder Wein) oder Einsatz von holzbasierenden Zutaten (wie Holzchips oder Eichenessenz). Vollmundigere und stammwürze-erhöhte Biere werden in der Regel eingesetzt, da diese die

aromatischen und geschmacklichen Änderungen durch das Holzfass am besten kompensieren können, allerdings ist diese Kategorie offen für Experimentierfreudigkeit.

Messwerte:

USG EVG IBU SRM ABV

- - - - -

Alle Messwerte variieren mit dem Grundbier. Stammwürze und Alkoholgrad ist oft höher als in einem Durchschnittsbier. Die Farbe ist oft dunkler als im original Grundbier.

Kommerzielle Beispiele:

J.W. Lees Harvest Ale in Port, Sherry, Lagavulin Whisky or Calvados Casks, Dominion Oak Barrel Stout, New Holland Dragons Milk, Goose Island Bourbon County Stout, MacTarnahan's Oak-Aged IPA, Le Coq Imperial Extra Double Stout, Greene King Olde Suffolk Ale, Harviestoun Old Engine Oil Special Reserve, many microbreweries have specialty beers served only on premises often directly from the cask.

23. Spezialitätenbiere

23A. Spezialitätenbier

(Quelle: <http://www.bjcp.org/2008styles/style23.php>)

Notizen:

Dies ist eine ausdrücklich umfassende Kategorie, die Heimat aller Biere sein sollte, die sonst in keine andere Kategorie hineinpassen. In dieser Kategorie ist kein Bier unpassend, außer es passt in eine andere Kategorie besser.

Hier eine Auflistung für Beispiele von Bieren, die in dieser Kategorie korrekt aufgehoben sind.

- ungewöhnliche Herstellungsmethoden (z.B. Steinbier, Eisbier)
- ungewöhnliche vergärbare Zutaten (z.B. Ahornsirup, Honig, Melasse, Sorghum)
- ungewöhnliche Getreidesorten, bzw. andere stärkebasierende Zutaten (z.B. Hafer, Roggen, Buchweizen, Kartoffel)
- Kombination von Biersorten (z.B. India Brown Ale, frucht- und gewürzebasierende Biere, geräucherte gewürzte Biere)
- Biere, die außergewöhnlich stark von einer Biersorte abweichen (z.B. leichtalkoholische Variationen von Voll-Biersorten, extra stark gehopfte Biere, Biere mit „Imperial“-Stärke)
- Historische, traditionelle oder einheimisch-geprägte Biere (z.B. Louvain, Peetermann, Sahti, fassgelagertes Porter mit Brettanomyces, koloniale Fichten- oder Wacholderbiere, Kvass, Grätzer)
- U.S. amerikanische Variationen von europäischen Sorten (z.B. hopfigere, stärkere oder obergärige Versionen von untergärigen Sorten) oder andere Varianten von klassischen Sorten
- Kopien kommerzieller Produkte, die nicht repräsentativ für existierende Sorten sind.
- Jede Art von experimentellen Bieren, einschließlich Bieren, die sich schwerlich innerhalb bestehender Kategorien bewerten lassen

Diese Kategorie ist auch gedacht als eine „Warteschlange“ für andere minder-prominente Biersorten, für die es noch keine offizielle Kategorie bei BJCP gibt. Falls ausreichend Interesse besteht, dann kann eine dieser „kleinen“ Sorten zu einer gleichwertigen Kategorie befördert werden. Hier einige Beispiele für solche Sorten:

- Honigbier (kein Braggots)
- Wiess (trübes, junges Kölsch)
- Sticke (saisonales, „hopfengestopftes“ Altbier)
- Münsteraner Altbier
- Imperial Porter
- Klassisches U.S. amerikanisches Cream Ale
- Tschechische dunkle untergärige Biere
- Englisch-helles Mild Ale
- Scottish 90/-
- U.S. amerikanisches Rationsbier (Stock Ale)
- Alkoholfreies Bier
- Kellerbier
- Malt Liquor

Bitte achten Sie darauf, dass gewisse andere Spezialkategorien in diesen Bewertungsrichtlinien existieren. Belgische Spezialitäten oder Kopien (Klone) gewisser belgischen Biere sollten in Kategorie 16E untergebracht werden. Weihnachtsbiere passen oft in Kategorie 21B. Biere, die nur eine Art von Frucht, Gewürz, Kräuter, Gemüse oder Rauchmalz nutzen, sollten in den Kategorien 20 bis 22 bewertet werden. (...)

Aroma: Der Charakter der angegebenen Spezialzutat oder Art des Bieres sollte sich im Aroma zeigen und sollte sich ausgewogen mit anderen Zutaten präsentieren. Im ganzen betrachtet, sollte das Aroma eine angenehme Kombination von Malz, Hopfen und den angegebenen Spezialzutaten darstellen, so wie angemessen für die Art des Bieres erscheint. Der individuelle, bzw. spezifische Charakter der speziellen Zutaten und Herstellungsmethoden mag nicht immer identifizierbar sein, wenn diese in Kombination eingesetzt werden. Falls durch die einreichende Person eine klassische Biersorte als Grundbier angegeben wird, dann sollte der Charakter dieser Biersorte auch zu identifizieren sein. Bitte beachten Sie allerdings, dass klassische Sorten, wenn sie mit sortenfremden Zutaten oder Herstellungsmethoden hergestellt werden, sich oft anders präsentieren. Die typischen Aromakomponenten einer klassischen Sorte (insbesondere Hopfen) werden häufig nur sehr eingeschränkt benutzt, damit der Charakter der Spezialzutaten besser herauskommt.

Optik: Die Farbe sollte die des angewandten Grundbieres entsprechen. Allerdings kann die Nutzung ungewöhnlichen Zutaten und Herstellungsprozessen die Farbe des Bieres teilweise stark beeinflussen. Einige Zutaten führen zu einer dunkleren Farbe (einschließlich der Schaumkrone) und kann Einfluss auf die Art und Haltbarkeit der Schaumkrone haben.

Geschmack: So wie mit dem Aroma, sollte der biertypische Geschmack, der durch die Art des vorgestellten Bieres erreicht werden sollte, auch tatsächlich präsent sein. Die Intensität kann variieren. Die Einbindung von ungewöhnlichen Zutaten und Herstellungsmethoden mit einem Grundbier sollte harmonisch sein, der Spezialcharakter sollte nicht künstlich und/oder total dominant wirken. Hopfenbittere, -geschmack, Malzgeschmack, der Alkoholgrad und vergärungsbedingte Nebenprodukte, so wie Ester oder Diacetyl, sollten entsprechend des Grundbieres sein (wenn ein solches angegeben wird) und sollten mit den Geschmacksnoten der Zusatzzutaten gut integriert sein. Einige Zutaten können Säure, Süße oder andere geschmackliche Nebenprodukte zum Geschmack ergänzen. Bitte beachten Sie, dass Früchte und zuckerbasierende Zutaten dem Bier in der Regel mehr Geschmack und nicht mehr Süße verleihen. Zuckeranteile in Früchten werden in der Regel vollständig vergoren und tragen zu einem leichteren Geschmacksprofil und einem trockenerem Abgang bei, stärker als bei vergleichbaren klassischen Biersorten der Fall wäre. Der individuelle, bzw. spezifische Charakter der speziellen Zutaten und Herstellungsmethoden mag nicht immer identifizierbar sein, wenn diese in Kombination eingesetzt werden. Falls durch die einreichende Person eine klassische Biersorte als Grundbier angegeben wird, dann sollte der Charakter dieser Biersorte auch zu identifizieren sein. Bitte beachten Sie allerdings, dass klassische Sorten, wenn sie mit sortenfremden Zutaten oder Herstellungsmethoden hergestellt werden, sich oft anders präsentieren. Die typischen Aromakomponenten einer klassischen Sorte (insbesondere Hopfen) werden häufig nur sehr eingeschränkt benutzt, damit der Charakter der Spezialzutaten besser herauskommt.

Mundgefühl: Das Mundgefühl hängt von angewandten Grundbier und sollte auch diesem entsprechen (insofern bei einer Bewertung angegeben). Körper und Karbonisierung sollte auch dem Grundbier entsprechen. Ungewöhnliche Zutaten können einen auffallenden Effekt auf das Mundgefühl haben und somit stark vom erwarteten abweichen.

Gesamteindruck: Es geht in dieser Kategorie um die harmonische Einbindung der Zutaten und Herstellungsmethoden des Bieres. Die Schlüsselattribute des Grundbieres können mit dem Einsatz von ungewöhnlichen Zutaten stark variieren. Das Bier kann sich somit auffallend anders präsentieren, als erwartet. Das Bier sollte auf Basis Trinkgenuss und Harmonie bewertet werden. Die Einzigartigkeit der Zutaten und der Herstellungsmethoden und die Kreativität des Brauers sollten in die Bewertung mit einbezogen werden. Der Gesamtbewertung hängt maßgeblich mit dem subjektiven Empfinden der Einzigartigkeit und des Trinkgenusses zusammen.

Kommentierung: Harmonie und Trinkgenuss sind die Schlüsselkriterien, um hier ein gut gemachtes Bier zu präsentieren. Die einzigartige Natur der angegebenen Zutaten und Methoden sollten ein Grundbier (insofern vorhanden) komplementieren, aber nicht dominieren. Der Brauer sollte sich bewusst sein, dass gewisse Zutaten und Herstellungsmethoden sich mit bestimmten Grundbieren nicht vertragen. Der Brauerei sollte auf jeden Fall die experimentelle Natur des Bieres angegeben, in Form von Zutaten genutzt, Herstellungsmethoden oder ob z.B. ein historisches Rezept nachgebraut wurde) ODER warum dieses Bier nicht in eine der anderen Kategorien passt. Der Brauer kann die zugrundeliegende Biersorte angeben. Falls eine klassische Biersorte genutzt wird, dann sollte diese sensorisch auch zu erkennen sein. (...) Es ist möglich, dass ein historisches Bier einem der Bewerter nicht bekannt ist, somit sollte, um sicher zu gehen, eine Beschreibung des Bieres, inkl. Biersortenherkunft, Zutaten und/oder Herstellungsmethoden beigegeben werden, damit eine Bewertung erleichtert wird.

Messwerte:

USG	EVG	IBU	SRM	ABV
-	-	-	-	-

Kommerzielle Beispiele:

Bell's Rye Stout, Bell's Eccentric Ale, Lakefront Riverwest Steinbeer, Samuel Adams Triple Bock, Hair of the Dog Adam, Great Alba Scots Pine, Tommyknocker Maple Nut Brown Ale, Divide Bee Sting Honey Ale, Stoudt's Honey Double Mai Bock, Rogue Yellow Snow, Rogue Honey Cream Ale, Dogfish Head India Brown Ale, Zum Uerige Sticke Altbier