



XXXIII.  
INTERNATIONAL  
BEER FESTIVAL  
2023

---

## Spezifikationen der Kategorien 2023

### 1. Tafelbier

Das Tafelbier hat niedrigere Fülle, die Bitterkeit ist niedriger bis mittlerer, der Duft kann leicht Ester-, Hopfen-, sowie Malzduft sein, je nach der Art und der verwendeten Rohstoffe. In dem Geschmack sollte eine ausgeglichene Bitterkeit mit niedrigerer Fülle und höherer Süffigkeit sein. Das Tafelbier kann obergärig sowie untergärig sein. Die Farbe ist hell, halbdunkel bis dunkel.  
Extrakt der Bierwürze: Bis 6,99 % des Gewichts  
Alkoholgehalt: 1,2 – 4,5 % des Volumens  
Farbe, Bitterkeit: nicht festgesetzt

### 2. Helles Schankbier

Das helle Schankbier hat niedrigere bis mittlere Fülle. Die Bitterkeit ist niedriger bis mittlerer, der Duft kann leicht Ester-, Hopfen-, sowie Malzduft sein. Das Niveau von Diazetyl ist sehr niedrig bis niedrig. In dem Geschmack sollte eine ausgeglichene Bitterkeit mit niedrigerer Fülle und höherer Süffigkeit sein. Das Schankbier ist untergärig.  
Extrakt der Bierwürze: 7,00 - 10,99 % des Gewichts  
Farbe: 7 - 16 EBC  
Alkoholgehalt: 2,0 – 4,9 % des Volumens  
Bitterkeit: 15 – 30 IBU

### 3. Helles Lagerbier (11 % des Gewichts)

Das helle Lagerbier charakterisiert die ausgeglichene mittlere bis höhere Fülle, helle bis goldene Farbe. Es ist gekennzeichnet durch feine, markant höhere Bitterkeit, das Hopfenaroma in dem Duft ist willkommen, und es kann um Malz- und leicht Hefetöne ergänzt werden. Das Niveau von Diazetyl ist sehr niedrig bis niedrig. In dem reinen Geschmack sollte markante ausgeglichene Bitterkeit mit mittlerer bis höherer Fülle und hoher Süffigkeit sein. Das Lagerbier ist untergärig.  
Extrakt der Bierwürze: 11,00 - 11,99 % des Gewichts  
Alkoholgehalt: 4,5 – 5,2 % des Volumens  
Bitterkeit: 20 – 40 IBU  
Farbe: 8 – 16 EBC

### 4. Helles Lagerbier premium (12 % des Gewichts)

Das helle Lagerbier charakterisiert die ausgeglichene mittlere bis höhere Fülle, hellgoldene bis leichte Bernsteinfarbe. Es ist gekennzeichnet durch feine, mittlere bis höhere Bitterkeit, das Hopfenaroma in dem Duft ist willkommen, und es kann um Malz- und leicht Hefetöne ergänzt werden. Das Niveau von Diazetyl ist sehr niedrig bis niedrig. In dem reinen Geschmack sollte markante ausgeglichene Bitterkeit mit mittlerer bis höherer Fülle und hoher Süffigkeit sein, zulässig ist das Getreide- und Hefegeschmack. Das Lagerbier ist untergärig.  
Extrakt der Bierwürze: 12,00 - 12,99 % des Gewichts  
Alkoholgehalt: 4,5 – 5,2 % des Volumens  
Bitterkeit: 20 – 40 IBU  
Farbe: 8 – 16 EBC

### 5. Starkes helles Bier

Untergärig, voller Körper mit gut ausgeglichener Bitterkeit und höherem Alkoholgehalt, der in der gesamten Wahrnehmung nicht dominieren sollte. Farbe Gelb bis leicht bernsteinfarben. Der

Hopfenduft kann markant sein, mit leichten Hefe-, Obst- und Estertönen. In dem Geschmack sollte markante Malzfülle sein, in der Harmonie mit mittlerer bis höherer Bitterkeit mit angenehmem Abklingen. Zulässig ist ein sehr niedriges Niveau von Diazetyl.

Extrakt der Bierwürze: Mind. 13,00 % des Gewichts

Alkoholgehalt: 5,9 – 8,0 % des Volumens

Bitterkeit: 10 – 45 IBU

Farbe: 7 – 30 EBC

## **6. Halbdunkles Bier**

Untergäriges Bier mit niedrigerer bis mittlerer Fülle mit dem Malz- bis leichtem Karamellgeschmack und leichter ausgeglichener Bitterkeit. Der Karamellgeschmack kann markant sein, der sollte jedoch nicht dominieren und er sollte mit mittlerer Bitterkeit und mit Alkohol abgestimmt sein. Dunkle Bernsteinfarbe bis hellbraun. Mittlere Bitterkeit sollte mit der Fülle abstimmen.

Ursprüngliche Bierstufung: Mind. 7,00 % des Gewichts

Alkoholgehalt: 2,0 – 8,0 % des Volumens

Bitterkeit: nicht festgesetzt

Farbe: 15 – 50 EBC

## **7. Dunkles Schankbier**

Dunkles untergäriges Schankbier charakterisiert niedrigere bis mittlere Fülle, mit dem leicht bis mittel süßlichen Malz-, Karamell- bis gerösteten Geschmack. Dunkelbraune Farbe, kann schwarz sein. Die Bitterkeit sollte mit der niedrigeren bis mittleren Fülle abstimmen.

Das Bier ist aus dunklem Malz, Karamellmalz, beziehungsweise farbigem Malz im Gemisch mit hellem Malz hergestellt.

Ursprüngliche Bierstufung 7,00 – 10,99 % des Gewichts

Alkoholgehalt 2,0 – 4,7 % des Volumens

Bitterkeit 15 – 35 IBU

Farbe 50 und höher EBC

## **8. Dunkles Lagerbier**

Dunkles Lagerbier tschechischen Typs charakterisiert mittlere bis hohe Fülle mit dem süßlichen Malz-, Karamell- bis gerösteten Geschmack. Dunkelbraune Farbe, kann schwarz sein. Mittlere Bitterkeit sollte mit der Fülle abstimmen. Das Bier ist aus dunklem Malz, Karamellmalz, beziehungsweise farbigem Malz im Gemisch mit hellem Malz hergestellt. Das dunkle Lagerbier ist untergärig.

Extrakt der Bierwürze: 11,00 - 12,99 % des Gewichts

Alkoholgehalt: 4,5 – 5,5 % des Volumens

Bitterkeit: 15 – 30 IBU

Farbe: 50 und höher EBC

## **9. Starkes dunkles Bier**

Starkes dunkles Bier charakterisiert höhere Fülle mit dem süßen Malz-, Karamell- bis gerösteten Geschmack. Dunkelbraune Farbe, kann schwarz sein. Niedrigere bis mittlere Bitterkeit sollte mit der Fülle abstimmen.

Extrakt der Bierwürze: Mind. 13,00 % des Gewichts

Alkoholgehalt: 5,9 – 8,0 % des Volumens

Bitterkeit: 15 – 60 IBU

Farbe: 50 und mehr

## **10. Extrastarkes Bier**

Der sehr starke volle Malzkörper mit der gut ausgeglichenen niedrigeren bis höheren Bitterkeit und hohem Alkoholgehalt, der bereits in dem Geschmack sowie Duft erheblich zu erkennen ist. Das Verwenden der gemalzten und nicht gemalzten Rohstoffe ist erlaubt. Der Hopfenduft kann markant sein, mit Hefe-, Obst- und Estertönen. Die Farbe ist hell, bernsteinfarben, halbdunkel bis dunkel. Das Bier kann obergärig sowie untergärig sein. Es wird vor allem die Harmonie einzelner Geschmackselemente bewertet.

Extrakt der ursprünglichen Bierwürze: nicht festgesetzt

Alkoholgehalt: 8,0 % des Volumens und höher

Bitterkeit, Farbe: nicht festgesetzt

### **11. Weizenbier**

Das Weizenbier charakterisiert der feine süße Malzgeschmack mit markantem Hefe-, Ester- und Obst- (Banane, Zitrusfrüchte, Nelke, Koriander oder Vanille) Nachklang mit starker Trübung. Die Bitterkeit ist sehr niedrig, und sie sollte den vollen Brot- und Weizengeschmack nicht stören. Die Farbe bei dem hellen Stil ist überwiegend hell bis strohfarben, bei Bieren mit höherer Bierstufung kann sie bis bernsteinfarben sein. Bei dem Stil des halbdunklen Weizenbiers kann die Farbe höher sein, und der Geschmack mit Anhauch von Karamell. Das dunkle Weizenbier kann den Geschmack mit Anhauch von Karamell und von geröstetem und Farbmalz haben. Die Trübung und der Hefegehalt in dem Bier sind hoch. Das Weizenbier muss mit dem Anteil von Extrakt aus verwendetem Weizenmalz höher als ein Drittel des Gewichts des insgesamt gegebenen Extrakts hergestellt werden.

Extrakt der ursprünglichen Bierstufung: nicht festgesetzt

Alkoholgehalt: min. 1,2 – 8,0 % des Volumens

Bitterkeit, Farbe: nicht festgesetzt

### **12. American Pale Ale (APA)**

American Pale Ale ist obergäriges Bier, mit heller, goldener bis bernsteinfarbener Farbe. Die Biere sind erfrischend, weniger bis mittel voll mit mildem Malzaroma mit niedrigen Karamelltönen, die von dem markanten Hopfenduft mit Zitrus-, Obst- oder Blumentönen begleitet sind. In dem Geschmack sind Obstester mit abklingender langdauernder Hopfenbitterkeit offenbar. Es kann niedrigere Süffigkeit sein.

Extrakt der ursprünglichen Bierstufung: max. 13,99 % des Gewichts

Alkoholgehalt: min. 1,2 – 6,6 % des Volumens

Bitterkeit: 30 – 40 IBU

Farbe: 8 – 20 EBC

### **13. American India Pale Ale**

India Pale Ale kann hellgelb bis dunkel-kupferfarben sein. Es wird gekennzeichnet vor allem durch intensiven Hopfenduft und hohe Bitterkeit des amerikanischen, englischen oder andren aromatischen Hopfens. Das milde Malzaroma mit niedrigen Karamelltönen ist begleitet von dem markanten Hopfenduft mit harzigen, Zitrus-, Obst- oder Blumentönen. Der erdige und Hopfencharakter äußert sich vor allem in dem Abklingen des Geschmacks. Die Bitterkeit ist hoch bis sehr hoch mit markantem Aroma, das die Hauptdominante ist, sowie mit dem langen Abklingen. Der mittel volle Malzkörper mit dem milden Karamellgeschmack und mit dem mittleren bis starken Obst-Ester-Geschmack.

Extrakt der Bierwürze: 14,00 – 17,99 % Plato

Alkoholgehalt 5,5 – 8,0 % des Volumens

Bitterkeit 35 und mehr IBU

Farbe 15 – 30 EBC

### **14. American Imperial IPA**

Imperial IPA der dunkelgoldenen bis dunkler Kastanienfarbe mit ausgeglichener höherer Bitterkeit und hohem Alkoholgehalt. Das milde Malzaroma mit Karamell- und Honigtönen ist begleitet von dem markanten Hopfenduft und dem Geschmack der harzigen, Zitrus-, Obst- oder Blumentöne. Der erdige und Hopfencharakter äußert sich vor allem in dem Abklingen des Geschmacks. Die Bitterkeit ist hoch bis sehr hoch, sie kann leicht von den Obstestern gedeckt sein. Es wird vor allem die Harmonie des langdauernden bitteren Nachgeschmacks mit dem hohen Alkoholgehalt bewertet, der in dem Duft oder Geschmack nicht prickelig sein sollte.

Extrakt der Bierwürze: 18,00 – 24,99 % Plato

Alkoholgehalt: min. 7,5 % des Volumens

Bitterkeit 60 und mehr IBU

Farbe 15 – 30 EBC

### **15. English Pale Ale (EPA)**

English Pale Ale hat mittlere bis niedrige Bitterkeit und mittlere bis höhere Fülle mit niedrigerer Süffigkeit. Die Farbe ist bernsteinfarben bis hellbraun. In dem Geschmack ist der höhere volle Malzkörper mit Karamelltönen, markantes spezifisches Hopfenaroma von verwendeten englischen Hopfen, und zwar Erdigkeit, Kräuter und Blumen, Ester und Obstduft sind minimal erkennbar. Die Süffigkeit ist zulässig als niedrig bis mittel.

Extrakt der ursprünglichen Bierstufung: max. 11,00 - 15,99 % des Gewichts

Alkoholgehalt: min. 4,5 – 7,2 % des Volumens

Bitterkeit: 15 – 45 IBU

Farbe: 15 – 45 EBC

### **16. India Pale Lager (IPL)**

IPL ist kaltgehopftes untergäriges Bier. Die Farbe ist strohfarben bis dunkelgolden. Der Geschmack und Duft des verwendeten Hopfens bei dem kalten Hopfengeben ist sehr markant und es hat ähnliches Aroma wie IPA.

In dem reinen Geschmack sollte markante ausgeglichene Bitterkeit mit mittlerer bis höherer Fülle und hoher Süffigkeit sein, zulässig ist das Getreide- und Hefegeschmack.

Extrakt der ursprünglichen Bierstufung: max. 11,00 - 15,99 % des Gewichts

Alkoholgehalt: min. 4,5 – 7,2 % des Volumens

Bitterkeit: 20 – 45 IBU

Farbe: 7 – 50 EBC

### **17. Brown Ale**

Brown Ale ist obergäriges Bier englischer Art mit der Kupferfarbe bis Dunkelbraun. In dem Geschmack und Duft ist dominant das Aroma von Karamell-, Schokoladen- und Nussmalz, ergänzt um das Aroma von erdigen oder fruchtigen Hopfen. Die Bitterkeit ist mittel bis höher. Die Fülle des Biers ist mittel mit niedrigerer bis mittlerer Süffigkeit.

Extrakt der ursprünglichen Bierstufung: max. 11,00 - 15,99 % des Gewichts

Alkoholgehalt: min. 4,5 – 7,2 % des Volumens

Bitterkeit: 20 – 50 IBU

Farbe: 25 – 45 EBC

### **18. Black IPA**

India Black Ale ist ein Bier der dunkelbraunen bis schwarzen Farbe mit höherem Alkoholgehalt. Es wird gekennzeichnet vor allem durch intensiven Hopfenduft und hohe Bitterkeit des amerikanischen, englischen oder andren aromatischen Hopfens, was mit den bitteren gerösteten Tönen allmählich vermischt wird. Der erdige und Hopfencharakter äußert sich vor allem in dem Abklingen des Geschmacks. Die Bitterkeit ist hoch bis sehr hoch mit markantem Aroma, das die Hauptdominante ist. Es ist charakterisiert von der höheren Fülle mit dem Malz-, Karamell- bis gerösteten Geschmack und dem bitter-süßen Nachgeschmack.

Ursprüngliche Bierstufung 13,00 – 20,99 % des Gewichts

Alkoholgehalt (% des Volumens) 6,0 – 10,0 % des Volumens

Bitterkeit 60 und mehr IBU

Farbe 50 und mehr EBC

### **19. Stout**

Die Farbe ist tiefschwarz. Am Anfang der leichte Karamellduft mit typischen Tönen der trockenen gerösteten Bitterkeit am Ende. Der trockene geröstete Charakter des Geschmacks und des Duftes wird durch Verwendung der gerösteten Gerste erreicht, der in Kombination mit dem gerösteten Malz dem Stout den richtigen Kaffeegeschmack verleiht. Stout kann trockenen oder süßen Geschmack haben. Meistens hinterlässt es im Mund ein trockenes, mild zusammenziehendes Gefühl. Das Hopfenaroma ist gewöhnlich fein, trotzdem ist die Bitterkeit des Hopfens mitsamt Bitterkeit aus dem gerösteten Malz in Harmonie, und keine ist wesentlich dominant.

Ursprüngliche Bierstufung 9,00 – 17,99 % des Gewichts

Alkoholgehalt (% des Volumens) 3,5 – 8,0 % des Volumens

Bitterkeit 60 und mehr IBU

Farbe 80 und mehr EBC

### **20. Porter**

Die Farbe ist dunkelbraun bis schwarz. In dem Duft dominiert das dunkle Malz mit dem Anhauch von Kaffee, dunkler Schokolade oder geröstetem Beigeschmack. Der Anfangsgeschmack kann malzig bis süß sein, er tritt jedoch schnell in den Hintergrund. Außer der milden bis starken Bitterkeit des Hopfens können diese Biere auch den mild zusammenziehenden Nachgeschmack haben. Das Porter kann obergärig sowie untergärig sein.

Ursprüngliche Bierstufung 18,00 % des Gewichts und mehr

Alkoholgehalt: 7,5 % des Volumens und mehr

Bitterkeit: 30 und mehr IBU

Farbe: 40 und mehr EBC

### **21. Sour (Saures Bier)**

Saures Bier kann ein abgeschmecktes oder nicht abgeschmecktes obergäriges Bier sein, spontan gegoren mithilfe betriebsfremden Hefen, oder das obergärige Bier, gegoren mithilfe Bakterien /z.B. Lactobacillus, Brettanomyces u.a./. Das fruchtig-saure Bier wird charakterisiert von zugesetztem Obst, Obstsaft oder Obstextrakt in der ersten oder sekundären Fermentation. Ferner können in saure Biere nach der Art weitere Rohstoffe zugegeben werden, z.B. Meeressalz, Koriander und andere. Das Hopfenaroma ist sehr schwach. Die Säure ist in dem Geschmack dominant, trotzdem sollte sie an die Milchsäure oder Zitronensäure erinnern, sie sollte nicht zu starkem Charakter der Essigsäure haben. Der Alkohol, genauso die Bitterkeit, ist in dem Geschmack und Duft nur im Hintergrund.

Extrakt der ursprünglichen Bierwürze: 5,00 - 17,99 % des Gewichts  
Alkoholgehalt, Bitterkeit, Farbe: nicht festgesetzt

### **22. NEIPA (New England IPA)**

New England IPA ist ein obergäriges Bier und ist extrem trüb. Die Bitterkeit ist mit dem saftigen und sehr fruchtigem frischem Geschmack verhüllt, der nur aus aromatischem Hopfen und der Arten von verwendeten Hefen ist. Der Duft greift von den tropischen Früchten bis zu Zitrusfrüchten. Der Körper des Biers ist sehr voll. Das Bier ist sehr brausend, der Nachgeschmack kurz.

Extrakt der ursprünglichen Bierwürze: 10,00 bis 18,99 % des Gewichts;  
Farbe: 7 - 16 EBC  
Alkoholgehalt: 4,0 – 8,5 % des Volumens  
Bitterkeit: 30 – 70 IBU

### **23. Ungefiltertes Bier**

Das Bier, bei dem die Filtration nicht durchgeführt wurde, kann ober- sowie untergärig sein.

### **24. Hefebier**

Hergestellt durch zusätzliches Zugeben der reinen Hefekultur oder des Anteils der gegorenen Würze in das fertige Bier, es kann ober- sowie untergärig sein.

### **25. Alkoholfreies Bier**

Das alkoholfreie Bier kann obergärig sowie untergärig sein. Die Bitterkeit ist niedriger bis mittlerer, der Duft und Geschmack kann würzig oder malzig, Hopfengeschmack sein. Bei der Herstellung können auch andere als Gerstenmalz verwendet werden. Das alkoholfreie Bier muss nicht filtriert sein.

Ursprünglicher Extrakt der Bierwürze: nicht festgesetzt  
Alkoholvolumen: 0,5 % des Volumens  
Bitterkeit, Farbe: nicht festgesetzt

### **26. Europäisches Lagerbier - Wiener Lagerbier, Märzen - Oktoberfest**

Europäisches Lagerbier ist untergärig, und charakterisiert von der ausgeglichenen mittleren bis höheren Fülle, heller, goldener, bernsteinfarbener bis Kupferfarbe mit feiner, niedrigerer Bitterkeit, höherer Fülle und markantem Malz- und Brotgeschmack. Der Duft von aromatischem Hopfen ist unakzeptabel. Die Süffigkeit ist eher niedriger.

Extrakt der ursprünglichen Bierwürze: 11,00 - 13,99 % des Gewichts  
Alkoholgehalt: 4,5 – 5,8 % des Volumens  
Bitterkeit: 15 – 30 IBU  
Farbe: 18 – 30 EBC

### **27. Mischgetränk aus Bier**

Ein Getränk, das durch das Mischen des Biers mit alkoholfreiem Getränk oder Getränkekonzentrat für Zubereitung von alkoholfreien Getränken und Soda-Wasser hergestellt wird.

Extrakt der ursprünglichen Bierwürze: nicht festgesetzt  
Alkoholgehalt: min. 0,5 % Alkohol  
Bitterkeit, Farbe: nicht festgesetzt

### **28. Abgeschmecktes Bier**

Das Bier ist hergestellt mit dem Zusatz von Stoffen, die zur Aromatisierung bestimmt sind, von Nahrungsergänzungsmitteln, Lebensmitteln oder Rohstoffen mit eigenem Aroma, Spirituosen

oder sonstigen alkoholischen Getränken. Der Alkoholgehalt, der aus Spirituosen und sonstigen alkoholischen Getränken stammt, darf dabei den Alkoholgehalt des ursprünglichen Biers nicht überschreiten.

Extrakt der ursprünglichen Bierwürze: nicht festgesetzt

Alkoholgehalt: min. 0,5 % des Volumens

Bitterkeit, Farbe: nicht festgesetzt

### **29. Helles Schankbier aus Mini-Brauerei**

Das helle Schankbier hat niedrigere bis mittlere Fülle. Die Bitterkeit ist niedriger bis mittlerer, der Duft kann leicht Ester-, Hopfen-, sowie Malzduft sein. Das Niveau von Diazetyl ist sehr niedrig bis niedrig. In dem Geschmack sollte eine ausgeglichene Bitterkeit mit niedrigerer Fülle und höherer Süffigkeit sein. Das Schankbier ist untergärig.

Extrakt der ursprünglichen Bierwürze: 7,00 bis 10,99 % des Gewichts;

Farbe: 7 - 16 EBC

Alkoholgehalt: 2,0 – 4,9 % des Volumens

Bitterkeit: 15 – 30 IBU

### **30. Helles Lagerbier aus Mini-Brauerei (11 % des Gewichts)**

Das helle Lagerbier charakterisiert die ausgeglichene mittlere bis höhere Fülle, helle bis goldene Farbe. Es ist gekennzeichnet durch feine, markant höhere Bitterkeit, das Hopfenaroma in dem Duft ist willkommen, und es kann um Malz- und leicht Hefetöne ergänzt werden. Das Niveau von Diazetyl ist sehr niedrig bis niedrig. In dem reinen Geschmack sollte markante ausgeglichene Bitterkeit mit mittlerer bis höherer Fülle und hoher Süffigkeit sein. Das Lagerbier ist untergärig.

Extrakt der ursprünglichen Bierwürze: 11,00 - 11,99 % des Gewichts

Alkoholgehalt: 4,5 – 5,2 % des Volumens

Bitterkeit: 20 – 40 IBU

Farbe: 8 – 16 EBC

### **31. Helles Lagerbier premium aus Mini-Brauerei (12 % des Gewichts)**

Das helle Lagerbier charakterisiert die ausgeglichene mittlere bis höhere Fülle, hellgoldene bis leichte Bernsteinfarbe. Es ist gekennzeichnet durch feine, mittlere bis höhere Bitterkeit, das Hopfenaroma in dem Duft ist willkommen, und es kann um Malz- und leicht Hefetöne ergänzt werden. Das Niveau von Diazetyl ist sehr niedrig bis niedrig. In dem reinen Geschmack sollte markante ausgeglichene Bitterkeit mit mittlerer bis höherer Fülle und hoher Süffigkeit sein, zulässig ist das Getreide- und Hefegeschmack. Das Lagerbier ist untergärig.

Extrakt der ursprünglichen Bierwürze: 12,00 - 12,99 % des Gewichts

Alkoholgehalt: 4,5 – 5,2 % des Volumens

Bitterkeit: 20 – 40 IBU

Farbe: 8 – 16 EBC

### **32. Starkes Schankbier aus Mini-Brauerei**

Untergärig, voller Körper mit gut ausgeglichener Bitterkeit und höherem Alkoholgehalt, der in der gesamten Wahrnehmung nicht dominieren sollte. Farbe Gelb bis leicht bernsteinfarben. Der Hopfenduft kann markant sein, mit leichten Hefe-, Obst- und Estertönen. In dem Geschmack sollte markante Malzfülle sein, in der Harmonie mit mittlerer bis höherer Bitterkeit mit angenehmem Abklingen. Zulässig ist ein sehr niedriges Niveau von Diazetyl.

Extrakt der Bierwürze: Mind. 13,00 % des Gewichts

Alkoholgehalt: 5,9 – 8,0 % des Volumens

Bitterkeit: 10 – 45 IBU

Farbe: 7 – 30 EBC

### **33. Halbdunkles Bier aus Mini-Brauerei**

Unter- sowie obergäriges Bier mit niedrigerer bis mittlerer Fülle mit dem Malz- bis leichtem Karamellgeschmack und leichter ausgeglichener Bitterkeit. Der Karamellgeschmack kann markant sein, der sollte jedoch nicht dominieren und er sollte mit mittlerer Bitterkeit und mit Alkohol abgestimmt sein. Dunkle Bernsteinfarbe bis hellbraun. Mittlere Bitterkeit sollte mit der Fülle abstimmen.

Ursprüngliche Bierstufung: 7,00 - 12,99 % des Gewichts

Alkoholgehalt: 2,0 – 6,0 % des Volumens

Bitterkeit: nicht festgesetzt

Farbe: 16 – 50 EBC

#### **34. Starkes halbdunkles Bier aus Mini-Brauerei**

Unter- sowie obergäriges Bier mit niedrigerer bis mittlerer Fülle mit dem Malz- bis leichtem Karamellgeschmack und leichter ausgeglichener Bitterkeit. Der Karamellgeschmack kann markant sein, der sollte jedoch nicht dominieren und er sollte mit mittlerer Bitterkeit und mit Alkohol abgestimmt sein. Dunkle Bernsteinfarbe bis hellbraun. Mittlere Bitterkeit sollte mit der Fülle abstimmen.

Ursprüngliche Bierstufung: Mind. 13,00 % des Gewichts

Alkoholgehalt: min. 6,0 % des Volumens

Bitterkeit: nicht festgesetzt

Farbe: 16 – 50 EBC

#### **35. Dunkles Lagerbier aus Mini-Brauerei**

Dunkles Lagerbier tschechischen Typs charakterisiert mittlere bis hohe Fülle mit dem süßlichen Malz-, Karamell- bis gerösteten Geschmack. Dunkelbraune Farbe, kann schwarz sein. Mittlere Bitterkeit sollte mit der Fülle abstimmen. Das Bier ist aus dunklem Malz, Karamellmalz, beziehungsweise farbigem Malz im Gemisch mit hellem Malz hergestellt. Das dunkle Lagerbier ist untergärig.

Extrakt der ursprünglichen Bierwürze: 11,00 - 12,99 % des Gewichts

Alkoholgehalt: 4,5 – 5,5 % des Volumens

Bitterkeit: 15 – 30 IBU

Farbe: 50 und höher EBC

#### **36. Starkes dunkles Bier aus Mini-Brauerei**

Starkes dunkles Bier charakterisiert höhere Fülle mit dem süßen Malz-, Karamell- bis gerösteten Geschmack. Dunkelbraune Farbe, kann schwarz sein. Niedrigere bis mittlere Bitterkeit sollte mit der Fülle abstimmen.

Extrakt der Bierwürze: Mind. 13,00 % des Gewichts

Alkoholgehalt: 5,9 – 8,0 % des Volumens

Bitterkeit: 15 – 60 IBU

Farbe: 50 und mehr

#### **37. Traditioneller Cider**

Cider ist ein fein perlendes Apfelgetränk, hergestellt durch kontrollierte Gärung des Apfelmestes, er kann sowohl klar durchsichtig sein, als auch mit leichter Trübung, meistens der goldenen bis gelb-orangener Farbe.

Alkoholgehalt: 1,2 – 8,5 % des Volumens

#### **38. Cider mit Geschmack**

Cider ist ein fein perlendes Apfelgetränk, hergestellt durch kontrollierte Gärung des Apfelmestes und abgeschmeckt mit weiterer Komponente, er kann sowohl klar durchsichtig sein, als auch mit leichter Trübung, meistens der goldenen bis gelb-orangener Farbe, oder nach der Geschmackskomponente.

Alkoholgehalt: 1,2 – 8,5 % des Volumens

#### **39. Welt-Biersiegel/ WORLD BEER SEAL**

Wettbewerb für die in vorigen Kategorien Gewürdigten