



Reglement Swiss Beer Award 2019

1. Zweck

Mit der Bierprämierung "Swiss Beer Award" soll das Image des Schweizer Bieres gestärkt und der breiten Öffentlichkeit dessen Vielfalt und Qualität aufgezeigt werden.

Den Schweizer Brauereien wird alle zwei Jahre die Möglichkeit geboten, ihre Biere von einer kompetenten Jury und einem professionellen Labor neutral, unabhängig und fachgerecht beurteilen und untersuchen zu lassen.

2. Zusammenarbeit

In Zusammenarbeit mit der Labor Veritas AG, Zürich und der Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften (ZHAW) findet eine unabhängige Bewertung der eingereichten Biere (Labor-Analyse, Etikettenprüfung und Sensorik) statt.

3. Prämierung

Am 19. September 2019 wird eine öffentliche Prämierungs-Veranstaltung mit den teilnehmenden Brauereien, Medienvertretern und Interessierten durchgeführt. Die Prämierung soll den Schweizer Bieren und Brauereien hohe Anerkennung verschaffen.

4. Zugelassene Produkte

Zugelassen sind Biere von Brauereien, die in der Schweiz oder Liechtenstein brauen und auf der Liste der Oberzolldirektion "Biersteuerpflichtige Brauereien"¹ aufgeführt sind.

Es werden nur Biere zur Prämierung zugelassen, die für Konsumenten erhältlich sind (Ausnahme: Lernendenbier).

Es können nur Produkte eingereicht werden, die gemäss der Verordnung des EDI über Getränke auf dem Schweizer Markt zugelassen sind. Die Biere müssen gemäss den Vorschriften der Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel gekennzeichnet sein.

Bittereinheiten (IBU), Alkoholgehalt (% Vol.), Farbe (EBC-Einheit, wo für Kategorie vorgegeben) und Vergärungsart (ober-, unter- und spontangärig) müssen von der Brauerei deklariert werden. Zudem muss deklariert werden, wo die Biere hergestellt wurden (Braustätte).

Weitere Teilnahmebedingungen:

- Die zugelassenen Produkte werden bei der Anmeldung durch die teilnehmenden Brauereien in die entsprechende Kategorie des Bierstils eingeteilt.
- Ein Bier darf nur für eine Kategorie angemeldet werden.
- Ein Bier mit derselben Rezeptur darf nicht unter verschiedenen Produktnamen eingereicht werden.
- Alle Produkte dürfen nur unter dem Originalnamen des Erzeugers eingereicht werden.
- Die Kennzeichnung auf der Flasche muss mit den Angaben auf dem Anmeldeformular übereinstimmen.
- Die Rückverfolgbarkeit und die "Authentizität" der eingereichten Proben müssen auch nach der Prämierung auf dem Markt gewährleistet sein (Ausnahme: Lernendenbier).
- Die Biere müssen in Flaschen oder in andere für den Gebrauch durch Verbraucher geeignete Gebinde abgefüllt sein.

¹ <https://www.ezv.admin.ch/ezv/de/home/information-firmen/steuern-und-abgaben/einfuhr-in-die-schweiz/alkohol-abgaben-und-veg/biersteuer/informationen.html>

5. Kategorien

Die Biere müssen einem Bierstil zugeordnet werden (siehe Seite 5 ff.). Das Bier muss den Kriterien der Zuordnung (Stammwürze, Alkohol etc.) entsprechen (minimale Abweichungen sind erlaubt). Es muss zum jeweiligen Bierstil sowohl im Aussehen als auch analytisch passen. Wenn ein Bier in keine Kategorie passt, kann es unter der Kategorie 39 mit Angabe und Beschreibung des Bierstils angemeldet werden.

6. Analysen der Proben

Für sämtliche eingereichten Biere wird durch Labor Veritas AG eine Bieranalyse durchgeführt, welche folgende Parameter enthält:

- Kleine Bieranalyse (Dichte, Stammwürze, Alkohol, Extrakt, Vergärungsgrad, Brennwert)
- pH-Wert (potentiometrisch)
- Bittereinheiten (fotometrisch)
- Etikettendeklaration
- Farbe

Der entsprechende Untersuchungsbericht wird den Einsendern zur Verfügung gestellt.

7. Verkostung (sensorische Prüfung)

Alle eingereichten Proben werden durch die ZHAW und Labor Veritas AG in den Degustationsablauf eingeplant. Die ZHAW und Labor Veritas AG stellen sicher, dass die Proben in anonymisierter Form verkostet werden und die Verkoster keinerlei Rückschlüsse auf die Herkunft der Biere schliessen können. Verkoster aus Brauereien verkosten nicht die eigenen Biere.

8. Bewertungssystem

Die Biere werden nach einem Punkte-System bewertet und beschrieben. Zu den wesentlichen Kriterien gehört, dass das Bier sensorisch (Gewichtung: $\frac{5}{6}$ der Gesamtwertung) und analytisch (Gewichtung: $\frac{1}{6}$ der Gesamtwertung) dem zugeteilten Bierstil entspricht. Das Bier wird nach seinem Aussehen, seinem Geruch und Geschmack, seinem Abgang und seiner sensorisch richtigen Zugehörigkeit zum Bierstil bewertet.

Kriterien für eine Auszeichnung:

Grundsätzlich werden maximal die besten 30 Prozent der bewerteten Biere ausgezeichnet. Biere ohne Auszeichnung oder Biere, die aufgrund der Labor-Analyse von der Bewertung ausgeschlossen wurden, werden nicht erwähnt. Es werden nur die ausgezeichneten Produkte zusammen mit dem Namen der Brauereien aufgeführt.

Die Biere müssen sämtlichen gesetzlichen Vorschriften entsprechen und gesetzeskonform deklariert sein (formelle und inhaltliche Etikettenüberprüfung). Bei schwerwiegenden fehlerhaften Deklarationen (z. B. Alkoholgehalt-Abweichung von mehr als 0.5 Vol. % oder fehlende Allergendeckelungen) wird das Bier vom Wettbewerb ausgeschlossen. Die Teilnahmegebühr wird in diesem Fall nicht zurückerstattet. Die Brauereien erhalten die Laboranalyse, die sensorische Bewertung und die Begründung des Ausschlusses.

Weitere Informationen zu den Produkten wie Bittere, Farbintensität, Alkoholgehalt und Gärungsart basieren auf Daten, die von den Einreichern im Anmeldeformular mitgeliefert werden. Sie werden im Zusammenhang mit der Punktezahl der Produkte mitkommuniziert.

Die Einsender erhalten vor der Prämierungs-Veranstaltung die Information, ob ihre eingesendeten Produkte ausgezeichnet wurden. Es besteht kein Einsprucherecht. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

9. Auszeichnung

Jedes ausgezeichnete Produkt hat Anrecht auf ein Diplom und das Swiss Beer Award 2019/20 Label. Das Label darf bis 31. Dezember 2020 im Zusammenhang mit dem prämierten Produkt oder der Brauerei verwendet werden. Es ist untersagt, eigenständig Labels oder das Logo des Swiss Beer Awards abzuändern resp. ohne Erlaubnis zu verwenden. Es besteht kein Rechtsanspruch auf eine Prämierung.

10. Jury

Die Jury besteht aus ausgebildeten Sensorikern der ZHAW, Schweizer Bier-Sommeliers oder Diplom-Bier-Sommeliers und erfahrenen Prüfern. Die Auswahl der Bier-Sommeliers und Prüfer für die Jury erfolgt durch das Steering Committee.

Die Sensorik-Prüfer arbeiten in Gruppen von mindestens 3 Verkostern und beurteilen das Bier zuerst eigenständig und erarbeiten anschliessend ein Gruppenresultat. Ist sich das Team nicht einig, kann eine Oberjury entscheiden, wie das Bier bewertet wird. Die Zusammenstellung der Oberjury obliegt dem Steering Committee.

Die Aufsicht und Qualitätskontrolle der Degustation wird durch die ZHAW und Labor Veritas AG durchgeführt.

11. Steering Committee

Dem Steering Committee gehören Vertreter folgender Organisationen an:

- Schweizer Brauerei-Verband, www.bier.swiss
- Interessengemeinschaft unabhängiger Schweizer Brauereien, www.bierig.ch
- Schweizerische Braumeistervereinigung, www.braumeistervereinigung.ch
- Gesellschaft zur Förderung der Biervielfalt, www.biervielfalt.ch
- Labor Veritas AG, www.laborveritas.ch
- Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften, www.zhaw.ch
- Bio Suisse, www.bio-suisse.ch

12. Leistung

Im Preis inbegriffen sind folgende Leistungen:

- Laboranalyse
- Verkostung (sensorische Prüfung) durch die Jury
- Bewertungsübersicht mit Kommentar der Jury
- Diplom und Label für ausgezeichnete Biere
- Erwähnung in Broschüre "ausgezeichnete Biere"

13. Anmeldung

Die Anmeldung kann online über die Webseite www.swissbeeraward.ch erfolgen resp. Papierformulare können beim Sekretariat des Schweizer Brauerei-Verbandes (www.bier.swiss) bestellt werden.

Die Anmeldung erfolgt mittels Anmeldeformular. Dieses muss vollständig ausgefüllt werden. Die Angabe des Bierstils/Kategorie/Unterkategorie ist zwingend erforderlich. Das Anmeldeformular ist bis spätestens **3. Mai 2019** an folgende Adresse per Post oder elektronisch zu senden:

Swiss Beer Award
c/o Schweizer Brauerei-Verband
Postfach 2124
CH-8027 Zürich
E-Mail: info@swissbeeraward.ch

Für die Degustation werden 3.3 Liter Bier benötigt. Folgende Mengen müssen eingeschickt werden:

7 Flaschen à 50cl
oder
10 Flaschen à 33cl

Bei anderen Flaschengrössen müssen Flaschen in einer Gesamtmenge von mind. 3.3 Litern eingesendet werden. Die Proben werden bis 2 Monate nach der Prämierung aufbewahrt.

Die Proben sind **im Zeitraum 13. Mai - 28. Mai 2019** zusammen mit einem Exemplar des Anmeldeformulars an die Labor Veritas AG einzusenden.

Adresse:

Labor Veritas AG
Engimattstrasse 11
CH-8002 Zürich
Tel. 044 283 29 30
E-Mail: info@swissbeeraward.ch

Mit der Anmeldung und Einsendung der Proben erkennt der Einreicher die Teilnahmebedingungen des Swiss Beer Awards an.

14. Teilnahmegebühr

Brauereigrösse	Anzahl eingereichte Proben	Preis pro eingereichte Probe
> 55'000 hl	1	259.-
	2-4	239.-
	ab 5	219.-
15'000-44'999 hl	1	233.-
	2-4	215.-
	ab 5	197.-
< 15'000	1	207.-
	2-4	191.-
	ab 5	175.-

(Beträge jeweils inkl. 7,7% MwSt.)

Staffelpreise beziehen sich auf die Gesamtzahl der eingereichten Proben pro Teilnehmer. Es werden nur Proben verkostet, für welche die Teilnahmegebühr rechtzeitig einbezahlt worden ist.

Die Teilnahmegebühr wird nach Erhalt der Anmeldung in Rechnung gestellt und ist innerhalb 30 Tagen zu bezahlen.

15. Ort und Datum der Verkostung

Die analytische Bewertung wird von Juni bis August 2019 durchgeführt.
Die sensorische Verkostung wird im Juni 2019 durchgeführt.

Zürich, 25. März 2019

Bierstile

1. Lager hell

Analytik: Stammwürze: 10,0 – 12,0 °Plato Extrakt scheinbar: 1,6 – 2,5 °Plato Alkohol: 4,1 - 5,1 % Vol. Bittere: 15 - 25 IBU Farbe: < 20 EBC	Beschreibung: Untergärig Geringe bis mittlere Bittere Vollmundigkeit: mittel, malzbetont, geringe Mengen an Schwefelstoffen (hefebedingt) sind erlaubt Der Hopfengeschmack / -charakter wird durch die entsprechende Malzgabe ausgeglichen, um einen ausgewogenen Charakter zu erzielen. Kein Karamellcharakter Keine fruchtigen Ester- oder Diacetylnoten Dieses Bier ist filtriert Keine Kälte trübung
---	--

2. Mildes Lager (Eisbier/Draftbier)

Analytik: Stammwürze: 10,0 - 12,0 °Plato Extrakt scheinbar: 1,9 - 3,0 °Plato Alkohol: 4,1 - 5,1 % Vol. Bittere: 10 - 20 IBU Farbe: < 20 EBC	Beschreibung: Untergärig Sehr geringe Bittere Vollmundigkeit leicht bis mittel, leichtes Malzaroma Geschmack: neutral, leicht süß Kein Karamellcharakter Keine fruchtigen Ester- oder Diacetylnoten Dieses Bier ist filtriert Keine Kälte trübung
---	--

3. Leichtbier

Analytik: Stammwürze: keine Angabe nötig Extrakt scheinbar: keine Angabe nötig Alkohol: ≤ 3 % Vol. Bittere: 14 - 28 IBU	Beschreibung Untergärig Geringe Vollmundigkeit, schlanker Körper Malzcharakter: gering bis mittel Hopfenbittere: gering bis mittel Hopfengeschmack /-geruch: gering bis mittel Keine fruchtigen Ester- oder Diacetylnoten. Dieses Bier ist filtriert. Keine Kälte trübung
--	--

4. Lager dunkel

Analytik: Stammwürze: 10,0 – 12,0 °Plato Extrakt scheinbar: 1,6 – 2,5 °Plato Alkohol: 4,1 - 5,1 % Vol. Bittere: 15 - 25 IBU Farbe: 40 - 100 EBC	Beschreibung: Untergärig Hopfenbittere: rein und ausgeglichen Das für den Biertyp erwünschte kräftige schokoladen-, röst-, brot- oder biskuitartige Malzaroma wird durch den Einsatz von dunklem / Münchner Malz erreicht
---	---

	<p>Geringe Mengen an Röst- oder Karamellmalz können eingesetzt werden Hopfengeschmack und -geruch: gering aber wahrnehmbar Keine fruchtigen Ester- oder Diacetylnoten Dieses Bier ist filtriert Keine Kälte trübung</p>
--	---

5. Amber

<p>Analytik: Stammwürze: 11,0 - 13,0 °Plato Extrakt scheinbar: 1,8 – 2,8 °Plato Alkohol: 4,5 - 5,8 % Vol. Bittere: 15 - 30 IBU Farbe: 15 - 40 EBC</p>	<p>Beschreibung: Untergärig Vollmundigkeit: mittel Eine leicht süsse Malznote dominiert vor einer reinen Hopfenbittere Malzcharakter: leicht röstartig, jedoch nicht betont karamellartig (auch wenn ein leichter Karamellcharakter akzeptiert wird) Geruch und Geschmack: leichter Brot- oder Biskuitcharakter Hopfengeruch und -geschmack: gering aber erkennbar Keine fruchtigen Ester- oder Diacetylnoten Keine Kälte trübung</p>
---	--

6. Spezial hell

<p>Analytik: Stammwürze: ab 11,5 - 14,0 °Plato Extrakt scheinbar: 1,9 - 3,0 °Plato Alkohol: 4,8 - 6,3 % Vol. Bittere: 20 - 40 IBU Farbe: < 20 EBC</p>	<p>Beschreibung: Untergärig Hopfenbittere: mittel bis hoch Hopfengeschmack /-geruch: fein, ausgeprägt Vollmundigkeit: mittel bis voll. Geschmack und Geruch: geringe Restsüsse Keine fruchtigen Ester- oder Diacetylnoten Sehr guter und dichter Schaum Dieses Bier ist filtriert Keine Kälte trübung</p>
--	---

7. Spezial dunkel

<p>Analytik: Stammwürze: ab 11,5 - 14,0 °Plato Extrakt scheinbar: 1,9 - 3,0 °Plato Alkohol: 4,8 - 6,3 % Vol. Bittere: 20 - 40 IBU Farbe: 40 - 100 EBC</p>	<p>Beschreibung: Untergärig Hopfenbittere: rein und ausgeglichen Das für den Biertyp erwünschte kräftige schokoladen-, röst-, brot- oder biskuitartige Malzaroma wird durch den Einsatz von dunklem / Münchner Malz erreicht Geringe Mengen an Röst- oder Karamellmalz können eingesetzt werden Hopfengeschmack und -geruch: gering aber wahrnehmbar</p>
---	--

	Keine fruchtigen Ester- oder Diacetylnoten Dieses Bier ist filtriert Keine Kälte trübung
--	--

8. Kellerbier/Zwickelbier hell

Analytik: Stammwürze: 10,0 - 14,0 °Plato Extrakt scheinbar: 1,6 - 3,0 °Plato Alkohol: 4,1 - 6,3 % Vol. Bittere: 15 - 40 IBU Farbe: < 30 EBC	Beschreibung: Untergärig Geringe bis mittlere Bittere Vollmundigkeit: mittel, malzbetont, geringe Mengen an Schwefelstoffen (hefebedingt) sind erlaubt Der Hopfengeschmack / -charakter wird durch die entsprechende Malzgabe ausgeglichen, um einen ausgewogenen Charakter zu erzielen Kein Karamellcharakter Keine fruchtigen Ester- oder Diacetylnoten. Dieses Bier ist unfiltriert.
---	---

9. Kellerbier/Zwickelbier dunkel

Analytik: Stammwürze: 10,0 - 14,0 °Plato Extrakt scheinbar: 1,6 - 3,0 °Plato Alkohol: 4,1 - 6,3 % Vol. Bittere: 15 - 40 IBU Farbe: 40 - 100 EBC	Beschreibung: Untergärig Geringe bis mittlere Bittere Vollmundigkeit: mittel, malzbetont, geringe Mengen an Schwefelstoffen (hefebedingt) sind erlaubt Hopfenbittere: rein und ausgeglichen Das für den Biertyp erwünschte kräftige schokola- den-, röst-, brot- oder biskuitartige Malzaroma wird durch den Einsatz von dunklem / Münchner Malz erreicht Geringe Mengen an Röst- oder Karamellmalz kön- nen eingesetzt werden Keine fruchtigen Ester- oder Diacetylnoten. Dieses Bier ist unfiltriert.
---	--

10. Alkoholfreies Bier ≤ 0.05 % Vol.

Analytik: Stammwürze: 5 - 12 °Plato Extrakt scheinbar: 0,5 - 7,0 °Plato Alkohol: ≤ 0,05 % Vol. Bittere: 5 - 50 IBU	Beschreibung: Unter- oder obergärig Guter und dichter Schaum Dieses Bier kann filtriert oder unfiltriert sein Hopfengeschmack /-geruch: gering bis mittel (bei hopfengestopften Bieren kann das Hopfenaroma auch dominierend sein) Malzgeschmack /-geruch: je nach Herstellungs- weise sehr gering (entalkoholisierte Biere) bis sehr ausgeprägt (Kältekontakt-Gärverfahren) Keine bis geringe fruchtigen Esternoten; kein Di- acetyl
---	---

	<p>Vergärungsgrad: je nach Herstellungsweise sehr niedrig (Kältekontakt-Gärverfahren) bis hoch (entalkoholisierte Biere)</p> <p>Vollmundigkeit: sehr schlank bis mittel (bei ausgeprägter Süsse)</p> <p>Geschmack und Geruch: geringe bis deutliche Restsüsse</p> <p>Hopfenbittere: gering bis deutlich</p>
--	---

11. Alkoholfreies Bier > 0.05; ≤ 0.5 % Vol.

<p>Analytik: Stammwürze: 5 - 12 °Plato Extrakt scheinbar: 0,5 - 7,0 °Plato Alkohol: > 0.05; ≤ 0.5 % Vol. Bittere: 5 - 50 IBU</p>	<p>Beschreibung: Unter- oder obergärig Guter und dichter Schaum Dieses Bier kann filtriert oder unfiltriert sein Hopfengeschmack /-geruch: gering bis mittel (bei hopfengestopften Bieren kann das Hopfenaroma auch dominierend sein) Malzgeschmack /-geruch: je nach Herstellungsweise sehr gering (entalkoholisierte Biere) bis sehr ausgeprägt (Kältekontakt-Gärverfahren) Geringe bis leichte fruchtige Esternoten; kein Diacetyl Vergärungsgrad: je nach Herstellungsweise sehr niedrig (Kältekontakt-Gärverfahren) bis hoch (entalkoholisierte Biere) Vollmundigkeit: sehr schlank bis mittel (bei ausgeprägter Süsse) Geschmack und Geruch: geringe bis deutliche Restsüsse Hopfenbittere: sehr gering bis deutlich</p>
--	---

12. Starkbier > 6%Vol.

<p>Analytik: Stammwürze: > 14 °Plato Scheinbarer Extrakt: > 3 ° Plato Alkohol: ≥ 6,0 Vol.% Bittere: 20 - 60 IBU</p>	<p>Beschreibung: Unter- oder obergärig Erkennbarer Malzgeschmack und -geruch Körper: mittel bis voll, hoher Alkoholgehalt Mittlere Hopfenbittere Hopfengeschmack und -geruch: gering bis mittel Fruchtige Esternoten: gering Diacetyl: nicht erkennbar oder sehr gering</p>
--	---

13. Bockbier hell

<p>Analytik: Stammwürze: 16,0 - 17,9 °Plato Extrakt scheinbar: 3,0 - 5,5 °Plato Alkohol: 6,5 - 8,0 % Vol. Farbe: < 30 EBC</p>	<p>Beschreibung: Unter- oder obergärig Maibock gehört zur Kategorie der hellen Bockbiere Erkennbarer Malzgeschmack und -geruch Körper: mittel bis voll, hoher Alkoholgehalt Mittlere Hopfenbittere</p>
---	--

	Hopfengeschmack und -geruch: gering bis mittel Fruchtige Esternoten: gering Diacetyl: nicht erkennbar oder sehr gering
--	--

14. Bockbier dunkel

Analytik: Stammwürze: 16,0 - 17,9 °Plato Extrakt scheinbar: 3,5 - 6,0 °Plato Alkohol: 6,3 - 8,0 % Vol. Farbe: 30 - 100 EBC	Beschreibung: Unter- oder obergärig Malzcharakter: kräftig aber nicht zu süß Körper: voll Kein ausgeprägter Röstmalzcharakter Hoher Alkoholgehalt Hopfenbittere und -geschmack eher gering Geringe bis mittlere Mengen an fruchtigen Estern
---	---

15. Doppelbock hell oder dunkel

Analytik: Stammwürze: 18,0 - 22,0 °Plato Scheinbarer Extrakt: 3,5 - 5,5 °Plato Alkohol: 7,0 - 10,0 % Vol. Farbe: < 30 EBC (hell) oder > 30 EBC (dunkel)	Beschreibung: Unter- oder obergärig Malzcharakter: dominant mit deutlicher Süße Kein adstringierender Röstmalzcharakter Kräftiger Körper Kräftig alkoholaromatisch Hopfenaroma und Bittere: eher schwach ausgeprägt Geringe bis mittlere Mengen an fruchtigen Estern
--	--

16. Holzfassgereiftes Starkbier / Barleywine

Analytik: Stammwürze: > 16 °Plato Extrakt scheinbar: > 4 °Plato Alkohol: > 6,5 Vol. %	Beschreibung: Unter- oder obergärig Biere die über einen längeren Zeitraum im Holzfass oder in Kontakt mit Holz gereift wurden und die u.a. Kriterien für den Alkoholgehalt erfüllen Ziel dieses speziellen Reifungsverfahrens ist es, dem Bier einen besonderen Charakter zu verleihen, der vom Holz selbst beeinflusst wird (z.B. Aromen nach Vanille, Kokosnuss, Tabak, Karamell, Honig, erdige Aromen oder schwarzer Tee) oder aus dem zuvor im Fass gelagerten Produkt (z.B. Whisky, Bourbon, Sherry, Rot- oder Weissweine, Rum, Tequila, Portwein) Typische Beispiele für "Holzfassgereiftes Starkbier" sind Strong Porter, Stout oder Imperial Stout, Bock oder Eisbock, Tripel, Barley Wine und andere Starkbiere, die in Fässern mit Vorbelegung durch andere alkoholische Getränke hergestellt wurden Aufgrund des speziellen Reifungsverfahrens können diese Biere auch einen sehr geringen CO2
---	---

	<p>Gehalt aufweisen, auch Biere ohne Schaum können deshalb als sortentypisch bezeichnet werden. Hopfenbittere ist sehr gering Kein Diacetyl Eine Trübung ist zulässig Leichte bis deutliche Fassnoten sind für diesen Bierstil ebenso typisch wie tabakartige, sherryartige und vanilleartige Aromen</p> <p>Holzfassgereifte Starkbiere, die durch die Fassreifung einen Sauergeschmack angenommen haben, sind in der Kategorie 37) "Holzfassgereifte Sauerbiere" anzumelden.</p> <p>Um die sensorische Beurteilung zu erleichtern ist es notwendig, dass die Brauerei bei der Anmeldung zusätzliche Angaben zum Bier macht:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Angabe des Biertyps (z.B. Strong Porter, Stout oder Imperial Stout, Bockbier) • Art des verwendeten Holzes bzw. Fasses (neu oder alt, Eichenfass oder anderer Holztyp) • Angaben über die Produkte, die vorher in dem Fass gelagert wurden (z.B. Whisky, Sherry, Portwein)
--	---

17. Märzen

<p>Analytik: Stammwürze: 12,0 - 14,0 °Plato Extrakt scheinbar: 2,0 - 3,0 °Plato Alkohol: 5,3 - 6,3 % Vol. Bittere: 18 - 28 IBU Farbe: 5 - 35 EBC</p>	<p>Beschreibung: Untergärig Vollmundigkeit: kräftig, mit süsser Malznote Malzcharakter: leicht röstartig, jedoch nicht betont karamellartig (auch wenn ein leichter Karamellcharakter akzeptiert wird) Geruch und Geschmack: leichter Brot- oder Biskuitcharakter Hopfengeruch und -geschmack: gering aber erkennbar und rein Keine fruchtigen Ester- oder Diacetylnoten Dieses Bier ist filtriert Keine Kälte-trübung</p>
--	--

18. Festbier

<p>Analytik: Stammwürze: 13,0 - 14,0 °Plato Extrakt scheinbar: 3,0 - 5,0 °Plato Alkohol: 5,5 - 6,3 % Vol. Bittere: 18 - 35 IBU Farbe: 5 - 35 EBC</p>	<p>Beschreibung: Untergärig Vollmundigkeit: mittel bis sehr kräftig, mit süsser Malznote Malzcharakter: rein, leicht süsslich Geruch und Geschmack: leichter Brot- oder Biskuitcharakter möglich Hopfenbittere: rein</p>
--	--

	<p>Hopfengeruch und -geschmack: gering aber erkennbar Keine fruchtigen Ester- oder Diacetylnoten Dieses Bier ist filtriert Keine Kälte trübung</p>
--	---

19. Schwarzbier

<p>Analytik: Stammwürze: 11,0 - 13,0 °Plato Extrakt scheinbar: 2,0 - 4,0 °Plato Alkohol: 4,5 - 5,9 % Vol. Bittere: 22 - 32 IBU Farbe: > 60 EBC</p>	<p>Beschreibung: Untergärig Geruch: leichte bis mittlere Röstnoten erwünscht, ebenso leichte kaffeeartige Aromen und Lakritznoten Malzgeschmack und -geruch: rein, kaum süß Hopfenbittere: mittel bis deutlich Hopfengeschmack / -geruch: gering aber erkennbar Keine fruchtigen Ester oder Diacetylnoten</p>
---	--

20. Rauchbier

<p>Analytik: Stammwürze: 11,0 - 15,9 °Plato Extrakt scheinbar: 2,5 - 4,5 °Plato Alkohol: 4,5 – 5,9 % Vol. Bittere: 20 - 35 IBU</p>	<p>Beschreibung: Unter- oder obergärig Neben den klassischen Bamberg-Style Rauchbieren (z.B. Rauchbiermärzen) sind in dieser Kategorie auch Smoked Ale oder Smoked Porter zugelassen, aber keine Starkbier-Varianten (Alkoholgehalt beachten) Rauchiger Geruch und Geschmack Die geschmacklichen Noten von Malz, Hopfen und rauchigem Aroma sollten ausgeglichen sein Süße Röstmalznote erkennbar, vollmundig mit geringer oder mittlerer Hopfenbittere Geringer aber wahrnehmbarer feiner Hopfengeschmack Keine fruchtigen Ester und Diacetyl Bei unfiltrierten Rauchbieren ist eine leichte bis mittlere Trübung vorhanden</p>
---	--

21. Biere aus verschiedenen Getreidesorten

<p>Analytik: Stammwürze 11,0 - 14,0 °Plato Extrakt scheinbar: 2,0 - 4,0 °Plato Alkohol: 4,9 - 5,9 % Vol. Bittere: 10 - 25 IBU</p>	<p>Beschreibung: Unter- oder obergärig Geschmack und Geruch: ausgewogen malzaromatisch bis getreideartig Hopfenaroma: leicht bis mittel ausgeprägt Leichter bis vollmundiger Körper Hopfenbittere: leicht bis mittel Filtriert und unfiltriert.</p>
--	--

	<p>Bei obergärigen Bieren kann der Hefegeschmack deutlich erkennbar sein, da das Bier oft Hefe enthält Keine Diacetylnote</p> <p>Um die sensorische Beurteilung zu erleichtern ist es notwendig, dass die Brauerei bei der Anmeldung zusätzliche Angaben zum Bier macht:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Angabe des Biertyps • Art der Vergärung (obergärig/Untergärig) • Angabe der zugegebenen alternativen Getreidesorten
--	--

22. Hefeweizen hell oder dunkel

<p>Analytik: Stammwürze 11,0 - 14,0 °Plato Extrakt scheinbar: 2,0 - 4,0 °Plato Alkohol: 4,6 - 5,9 % Vol. Bittere: 10 - 20 IBU Farbe: < 18 EBC (hell) oder > 18 EBC (dunkel)</p>	<p>Beschreibung: Obergärig Geschmack und Geruch: fruchtig und phenolisch Die phenolischen Merkmale werden oft als gewürznelken- oder muskatnussartig beschrieben, können aber auch rauchig oder vanilleähnlich sein Dieses Bier wird mit mindestens 50 % Weizenmalz hergestellt Die Hopfengaben sind relativ gering. Deutliche Hefenoten. Hopfengeschmack und -geruch fehlen Das Bier ist hoch vergoren und hat einen hohen Kohlensäuregehalt Die Vollmundigkeit ist sehr stark ausgeprägt Keine Diacetylnote Dieses Bier kann eine Hefetrübung aufweisen</p>
---	--

23. Kristallweizen

<p>Analytik: Stammwürze: 11,0 - 14,0 °Plato Extrakt scheinbar: 2,0 - 4,0 °Plato Alkohol: 4,6 - 5,9 Vol. % Bittere: 10 - 20 IBU Farbe: < 20 EBC</p>	<p>Beschreibung: Obergärig Geschmack und Geruch: leicht fruchtig, phenolische Noten im Hintergrund Die phenolischen Merkmale werden oft als gewürznelken- oder muskatnussartig beschrieben, können aber auch rauchig oder vanilleähnlich sein. Der Weizenmalzanteil beträgt mindestens 50 % Die Hopfengaben sind relativ gering, Hopfengeschmack und -geruch fehlen Kristallweizen ist hoch vergoren und hat einen sehr hohen Kohlensäuregehalt Da das Bier keine Hefe mehr enthält, ist kein oder nur ein leichter Hefegeschmack wahrnehmbar Die Vollmundigkeit ist ausgeprägt Keine Diacetylnote Dieses Bier ist filtriert</p>
---	---

	Keine Kälte trübung
--	---------------------

24. Kaltgehopftes Weizenbier

<p>Analytik: Stammwürze: 11,0 - 14,0 °Plato Extrakt scheinbar: 2,0 - 4,0 °Plato Alkohol: 4,6 - 5,9 % Vol. Bittere: 10 - 20 IBU</p>	<p>Beschreibung: Obergärig Geschmack und Geruch: leicht fruchtig, phenolische Noten im Hintergrund Die phenolischen Merkmale werden oft als gewürznelken- oder muskatnussartig beschrieben, können aber auch rauchig oder vanilleähnlich sein. Aufgrund der Kalthopfung deutlich durch Hopfen geprägt. Im Geruch können u. a. Maracuja, Kiwi, Orangen, Kräuter, Honig und muskatartig-florale Noten auftauchen, Der Weizenmalzanteil beträgt mindestens 50 % Die Vollmundigkeit ist ausgeprägt Keine Diacetylnote Dieses Bier ist filtriert oder unfiltriert.</p>
---	---

25. Belgisches Witbier mit Koriander und Orangenschalen

<p>Analytik: Stammwürze: 11,0 - 14,0 °Plato Extrakt scheinbar: 1,5 - 2,5 °Plato Alkohol: 4,5 - 6,0 Vol. % Bittere: 6 - 20 IBU Farbe: < 10 EBC</p>	<p>Beschreibung: Obergärig Rohstoffe: Gemälzte Gerste, optional Rohweizen, optional Hafer Zur Abrundung des Aromas werden Orangenschalen (-extrakte) und Koriander zugegeben Leichte bis mittlere Frucht- und Gewürzaromen sind wahrnehmbar Schlanker bis mittlerer Körper, der eine gewisse Cremigkeit erkennen lässt Geringe Bittere und kaum erkennbare Hopfenaromen Milde Säure im Geschmack Kein Diacetyl</p>
--	---

26. Dubbel

<p>Analytik: Stammwürze: 13,0 - 18,0 °Plato Extrakt scheinbar: 2,5 - 4,0 °Plato Alkohol: 6,0 - 8,5 % Vol. Bittere: 20 - 35 IBU Farbe: 20 - 70 EBC</p>	<p>Beschreibung: Obergärig Körper: mittel bis voll Süsse, nuss- / schokoladen- und röstartige Malznote Mittleres Hopfenaroma Mittlere Bittere, geringer Hopfengeschmack Geringe Mengen an Diacetyl sind zulässig Geringe bis mittlere Mengen an fruchtigen Ester-Noten (vor allem Banane) Geringe bis mittlere Mengen an phenolischen Noten</p>
---	--

	Traditionell hergestellte Dubbel werden in Flaschen abgefüllt und können eine leichte Hefetrübung aufweisen
--	---

27. Tripel

<p>Analytik: Stammwürze: 16,0 - 22,0 °Plato Extrakt scheinbar: 2,5 - 4,0 °Plato Alkohol: 7,0 - 10,0 Vol. % Bittere: 20 - 40 IBU Farbe: < 20 EBC</p>	<p>Beschreibung: Obergärig Komplexer Geschmack, manchmal leicht würzig mit Nelkencharakter durch 4-Vinylguajacol Fruchtige Bananen-Ester sind zulässig aber nicht notwendig Körper: mittel bis voll mit einer neutralen, ausgewogenen Hopfen-/Malznote Wärmender süsslicher aber leichter Nachgeschmack Kein Röst- oder Dunkelmalzcharakter, kein Diacetyl Erkennbares Hopfenaroma, mittlere Hopfenbittere Traditionell hergestellte Tripels werden in Flaschen abgefüllt und können eine leichte Hefetrübung aufweisen.</p>
--	---

28. Altbier

<p>Analytik: Stammwürze 11,0 - 12,5 °Plato Extrakt scheinbar: 2,0 - 3,0 °Plato Alkohol: 4,8 - 5,2 % Vol. Bittere: 20 - 45 IBU Farbe: 20 - 40 EBC</p>	<p>Beschreibung: Obergärig Körper: mittel Geschmack: malzig Hopfenaroma: gering bis deutlich Altbier kann deutlich gehopft sein Der Gesamteindruck ist rein, frisch mit vollem Geschmack Oft mit einem trockenen Nachgeschmack Geringe bis mittlere Fruchtester-Aromen Kein Diacetyl Dieses Bier ist filtriert Keine Kältetrübung</p>
--	---

29. Pale Ale

<p>Analytik: Stammwürze: 11,0 - 14,0 °Plato Extrakt scheinbar: 2,0 - 4,0 °Plato Alkohol: 4,5 - 6,0 % Vol. Bittere: 20 - 40 IBU Farbe: 10 - 30 EBC</p>	<p>Beschreibung: Obergärig Hopfenbittere, -geschmack und -geruch: mittel bis hoch, aber nicht zu dominant Verwendung von Aromahopfen im Kaltbereich („dry hopped“, „hopfengestopft“) zulässig Körper: mittel Malzgeschmack und -geruch: gering bis mittel, ein geringer Karamellcharakter ist zulässig Geringe bis mittlere fruchtige Esternoten</p>
---	---

	Kältetrübung bei niedriger Serviertemperatur erlaubt Sehr geringe Mengen an Diacetyl sind zulässig
--	---

30. Golden Ale / Summer Ale

Analytik: Stammwürze: 8,0 - 12,5 °Plato Extrakt scheinbarer: 1,5 - 3,0 °Plato Alkohol: 2,8 - 5,5 % Vol.% Bittere: 10 - 30 IBU Farbe: 6 - 20 EBC	Beschreibung: Obergärig Geringer Malzcharakter mit manchmal leichter Biskuit-Note Hopfenaroma nur gering ausgeprägt Geringe Bittere Nachtrunk: trocken und erfrischend Fruchtige Esteraromen: nur in geringer Ausprägung erlaubt Diacetyl und Schwefelnoten sollten nicht erkennbar sein Grundsätzlich sehr rein im Aroma und mit durstlöschendem Charakter Kältetrübung bei niedriger Serviertemperatur erlaubt
---	--

31. Red Ale / Amber Ale

Analytik: Stammwürze: 10,0 - 14,5 °Plato Extrakt scheinbarer: 2,6 - 4,7 °Plato Alkohol: 4 - 6 % Vol. Bittere: 18 - 45 IBU Farbe: 20 - 40 EBC	Beschreibung: Obergärig Cremefarbener und haltbarer Schaum Bernstein- oder kastanienfarben bis dunkelsteinfarben Präsenter Malzcharakter mit moderaten bis starken Karamellnoten und unterlegt von Pinien- und Vanilletönen Kann einen geringen Röstmalzcharakter haben Moderates bis mittleres Hopfenaroma mit ausgeglichener Hopfenbittere Moderat bis stark rezent wenig bis deutlich wahrnehmbare fruchtige Esteraromen von Orangenschalen, Grapefruit und Beerenfrüchten können vorhanden sein
--	--

32. Sonstige Ales

Analytik: Stammwürze: 11,0 - 14,0 °Plato Extrakt scheinbar: 2,0 - 4,0 °Plato Alkohol: 4,5 – 6,0 % Vol. Bittere: 25- 45 IBU	Beschreibung: Hopfenbittere, -geschmack und -geruch: mittel bis hoch, aber nicht zu dominant Verwendung von Aromahopfen im Kaltbereich („dry hopped“, „hopfengestopft“) zulässig Körper: mittel Malzgeschmack und -geruch: gering bis mittel, ein geringer Karamellcharakter ist zulässig Geringe bis mittlere fruchtige Esternoten
--	---

	Kältetrübung bei niedriger Serviertemperatur erlaubt Kein Diacetyl
--	---

33. India Pale Ale

Analytik: Stammwürze: 11,0 - 17,0 °Plato Extrakt scheinbar: 3,0 – 4,5 ° Plato Alkohol: 4,5- 7,5 % Vol. Bittere: > 30 IBU	Beschreibung: Obergärig Intensive Hopfenbittere Verwendung von Aromahopfen im Kaltbereich („hopfengestopft“) Deutliches bis starkes Hopfenaroma Malzcharakter und Vollmundigkeit: mittel Mittlere fruchtige Esternoten Sehr geringe Mengen an Diacetyl erlaubt Kältetrübung bei niedriger Serviertemperatur
---	--

34. Porter

Analytik: Stammwürze: 10,0 - 15,0 °Plato Extrakt scheinbar: 1,5 - 4,0 °Plato Alkohol: 4,5 - 6,5 % Vol. Bittere: 20 - 40 IBU Farbe: > 60 EBC	Beschreibung: Unter- oder obergärig Röstmalz- aber kein Röstgerstenaroma Malznoten: geringe bis mittlere Süsse bis hin zu scharfer Bittere (Röstmalz), aber kein verbrannter oder Kohlegesmack Mittlerer bis vollmundiger Körper Mittlere bis hohe Hopfenbittere Leichtes bis mittleres Hopfenaroma Ausgewogene Fruchteter-Noten im Hinblick auf Röstmalz und Hopfenbittere
---	---

35. Stout (dry Stout, Imperial Stout, Sweet Stout)

Analytik: Stammwürze: 8,0 - 25,0 °Plato Extrakt scheinbar: 1,5 - 7,5 °Plato Alkohol: 3,0 – 12,0 % Vol. Bittere: ab 20 IBU Farbe: > 70 EBC	Beschreibung: Dry Stout: Obergärig Antrunk: Malz-, Kaffee- oder Schokoladen-Geschmack Nachtrunk: charakteristisches Röstaroma durch Verwendung von Röstmalz (dies dominiert oftmals den Geschmack und drängt andere Eindrücke in den Hintergrund) Körper: mittel bis vollmundig Leicht adstringierender Geschmack Sweet Stout: Obergärig Farbe: dunkles braun bis tiefschwarz Geringes Röstmalzaroma möglich, vollmundig Durch Zugabe von Milchzucker (Laktose) vor der Abfüllung wird das Bier vollmundiger Malzsüsse, Schokolade und Karamell dominieren das Geschmacksprofil und verstärken das Aroma
---	--

	<p>Der Hopfen sollte einen Ausgleich zur Süsse schaffen, ohne den Geschmack oder den Geruch zu beeinflussen.</p> <p>Imperial Stout: Obergärig Farbe: tiefschwarz Hoher Alkoholgehalt Sehr malziger Geruch und Geschmack Hoher Hopfen- und Fruchtstergehalt Die Bittere variiert von mittel bis hoch Die Röstmalz- und Bitteraromen sollen den Gesamtcharakter des Bieres nicht vollständig überdecken Hopfenaroma: fein bis blumig, zitrus- oder kräuterartig Sehr niedriger Diacetylgehalt</p>
--	---

36. Sauerbier

<p>Analytik: Stammwürze 7,0 - 18,0 °Plato Extrakt scheinbar: 0 - 3,5 °Plato Alkohol: 2,5 - 8,0 % Vol. Bittere: 5 - 25 IBU</p>	<p>Beschreibung: Unter- oder obergärig Eine Holzfassreifung ist bei diesen Bieren nicht notwendig. Falls die Biere im Holzfass gelagert wurden, darf das Gesamtaroma nicht vom Holz geprägt werden Farbe: helles gelb bis dunkles Braun Ausgeprägte Säure, entweder Milchsäure- oder Zitronensäurecharakter (Essigsäure ist nicht erlaubt) Hopfenbittere: sehr gering Kein Diacetyl Ein charakteristischer Pferdegeruch (ähnlich einer nassen Pferddecke) von Brettanomyces Hefen kann in geringen Massen vorhanden sein Eine Trübung ist zulässig Die Biere sind relativ trocken, eine leichte Süsse kann den Säurecharakter abrunden Typische Beispiele für „Sauerbiere“ sind Berliner Weisse (ohne Fruchtzusatz), Gose und andere Biere, die unter Verwendung von Milchsäurebakterien vergoren wurden Biere deren Aromatik von Holz geprägt wird, sind in der Kategorie 37 Holzfassgereiftes Sauerbier anzumelden</p>
--	---

37. Holzfassgereiftes Sauerbier

<p>Analytik: Stammwürze > 11 °Plato Extrakt scheinbar: > 2 °Plato Alkohol: > 5,0 % Vol.</p>	<p>Beschreibung: Unter- oder obergärig, Spontangärung</p>
--	---

<p>Bittere: > 20 IBU</p>	<p>Biere, die über einen längeren Zeitraum im Holzfass oder in Kontakt mit Holz gereift wurden, können dadurch erkennbare sensorische Charaktereigenschaften besitzen, die vom Holz stammen, mit dem sie in Berührung waren (z.B. Aromen nach Vanille, Kokosnuss, Tabak, Karamell, Honig, erdige Aromen oder schwarzer Tee)</p> <p>Aufgrund des speziellen Reifungsverfahrens können diese Biere auch einen sehr geringen CO₂ Gehalt aufweisen, auch Biere ohne Schaum können deshalb als sortentypisch bezeichnet werden.</p> <p>Farbe: helles gelb bis dunkles Braun</p> <p>Ausgeprägte Säure, entweder Milchsäure- oder Zitronensäurecharakter (Essigsäure ist in geringen Mengen erlaubt)</p> <p>Hopfenbittere: sehr gering</p> <p>Kein Diacetyl / Eine Trübung ist zulässig</p> <p>Ein charakteristischer Pferdegeruch (ähnlich einer nassen Pferdedecke) von Brettanomyces Hefen kann vorhanden sein</p> <p>Die Biere können trocken ausgebaut sein, eine leichte bis mittlere Süsse kann jedoch den Säurecharakter abrunden</p> <p>Fruchtig-estrig Aromen und leichte bis deutliche Fassnoten sind für diesen Bierstil ebenso typisch wie tabakartige, sherryartige und vanilleartige Aromen</p> <p>Typische Beispiele für „Holzfassgereiftes Sauerbier“ sind z.B. Geuze, Faro, Flemish Red oder Oude Bruin und andere Voll- oder Starkbiere, die in Fässern hergestellt wurden</p> <p>Um die sensorische Beurteilung zu erleichtern ist es notwendig, dass die Brauerei bei der Anmeldung zusätzliche Angaben zum Bier macht:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bierstil des Bieres, bevor es der Reifung im Holz unterzogen wurde • Art des verwendeten Holzes bzw. Fasses (neu oder alt, Eichenfass oder anderer Holztyp)
-----------------------------	---

38. Lernendenbier

<p>Analytik: Angaben von Stammwürze, Extrakt und Alkohol sowie Bittere müssen zwingend gemacht werden.</p>	<p>Beschreibung: Unter diese Kategorie fallen Biere, die von Lernenden aus Brauereien in Eigenregie hergestellt wurden. Die Biere werden im besten Fall einem Bierstil zugeordnet (in dieser Kategorie die Nummer des Bierstils notieren). Die Varietät ist nicht eingeschränkt. Die Biere müssen frei von Fehlern sein.</p>
---	---

39. Sonderkategorie

Analytik: Angaben von Stammwürze, Extrakt und Alkohol sowie Bittere müssen zwingend gemacht werden.	Beschreibung: Wenn ein Bier keiner Kategorie zugeordnet werden kann, kann es hier eingeteilt werden. Der Bierstil muss aber angegeben werden. Es darf sich nicht um eine einmalige Charge handeln.
---	---

40. Bio-Bier

Analytik: Angaben von Stammwürze, Extrakt und Alkohol sowie Bittere müssen zwingend gemacht werden.	Beschreibung: In diese Kategorie fallen Biere, die mit der Knospe von Bio Suisse ausgezeichnet sind. Der Bierstil ist zwingend anzugeben.
---	---