



Mai Tasting 2021

Weizenbier (außer Böcke) / Kölsch/Kölsch-Style & Altbier / Summer- und Session Ales & Lager

Mit dem neuen Konzept des Craft Beer Awards findet die Verkostung der Biere in monatlichen, thematisch ausgerichteten Verkostungen statt.

In diesem Monat explizit nicht zugelassen sind u.a.:

- Weizen Bock (alle Stile) -> diese Verkostung findet im November statt
- Rauchbier-> diese Verkostung findet im Oktober statt
- Fassgelagertes Bier -> diese Verkostung findet im November statt
- Bock (bernsteinfarben/dunkel)
- Bock (hell)

Für diesen Monat dürfen Biere in folgenden Kategorien zur Verkostung eingereicht werden:

- Alt / Altbier
- Kölsch / Kölsch Style
- Kristallweizen
- leichtes Weizen
- Session Ale / Summer Ale
- Session Lager
- Weizen (bernsteinfarben)
- Weizen (dunkel)
- Weizen (hell)
- Weizen (new Style)

Alt/Altbier

Stammwürze: 11 – 14 °P

Alkohol: 4,5 – 6 % vol.

Farbe: 20– 40 EBC

Bittereinheiten: 25 – 55 IBU

Nach Düsseldorfer Art gebraute Brown Ales (Altbiere) sind obergärig, kastanienbraun, kupferfarben oder dunkelbraun mit cremartigem, dichtem und gut haltbarem Schaum. Sie können mit unterschiedlichen Gerstenmalzarten sowie mit Weizenmalz hergestellt werden. Ein markantes Malzaroma sollte jedoch stets im Vordergrund des Geruchsbildes stehen, begleitet von deutlichen Fruchtaromen, einem geringen bis mittelstarken Hopfenaroma und einer prägnanten Hopfenbittere. Altbiere sind moderat bis stark rezent. Der Gesamteindruck beim Genuss eines Altbieres muss lauten: spritzig, frisch und klar im Geschmack.

Kölsch/Kölsch Style

Stammwürze: 11 – 13 °P

Alkohol: 4,5 – 5,5 % vol.

Farbe: 5 – 20 EBC

Bittereinheiten: 10 – 25 IBU

Nach Kölner Art gebraute Biere sind obergärig, stroh- bis goldgelb in ihrer Farbe und glanzklar. Der Schaum sollte sehr feinporig und schneeweiß sein, die Schaumhaltbarkeit ist moderat bis schwach. Typisch sind Apfelaromen und Gerüche nach Zitrusfrüchten. Ein dezenter Hopfengeschmack und eine spürbare Bitterkeit zeichnet Kölsch Biere ebenso aus wie der trockene Eindruck am Gaumen im Nachtrunk.

Kristallweizen

Stammwürze: 11 – 14 °P

Alkohol: 4,5 – 6 % vol.

Farbe: 5 – 20 EBC

Bittereinheiten: 10 – 15 IBU

Glanzklare Kristallweizen sind obergärige, stroh- bis kräftig gelbfarbene Biere, die mit min. 50 % gemälztem Weizen hergestellt werden. Der Schaum ist weiß, sehr fest und gut haltbar. Im Geruch weisen sich Kristallweizen durch bananig-fruchtige Noten und gewürznelken- oder muskatnussartige Aromen aus. Hopfenaromen sind weitgehend abwesend. Trotz der malzig-fruchtigen Süße im Antrunk wirken Kristallweizen meistens nicht sehr vollmundig, aufgrund der dezenten Säure und der hohen Rezenz sogar eher schlank.

Leichtes Weizen

Stammwürze: 7 – 11 °P

Alkohol: 2,5 – 5 % vol.

Farbe: 5 – 25 EBC

Bittereinheiten: 10 – 20 IBU

Bei ähnlichem Bouquet nach Banane, Nelke und Zitrusfrüchten ist das leichte Weizen die alkoholärmere und schlankere Alternative zum Weizenbier. Leichte Weizen haben einen weißen, feinporigen, Mousse-artigen und sehr festen, standhaften Schaum. Im Antrunk kann eine malzig-fruchtige Süße zum Vorschein kommen, die aber schnell von der hohen Rezenz und einer leicht säuerlichen Note in den Hintergrund tritt.

Session Ale/Summer Ale

Stammwürze: 7 – 12 °P

Alkohol: 2,5 – 5 % vol.

Farbe: 5 – 20 EBC

Bittereinheiten: 15 – 40 IBU

Session Lager

Stammwürze: 7 – 11 °P

Alkohol: 2,5 – 5 % vol.

Farbe: 5 – 25 EBC

Bittereinheiten: 15 – 40 IBU

Einfaches Trinkvergnügen bei geringerem Alkoholgehalt, so können die Leichtbiere und Session Lager charakterisiert werden. Bei den untergärigen Leichtbieren nach klassischer Brauart steht oftmals die Bierwürze und ein brotkrustenartiger Charakter im Vordergrund. Meist sind untergärige Leichtbiere klar filtriert, strohgelb bis kupferfarben und stark rezent, wodurch sich auch der feste, weiße Schaum begründet. Bei den modernen Session Lager stehen oft ein intensives Hopfenaroma, ein fruchtiges Bouquet und ein spritzig, leichter Körper im Vordergrund. Leichtbiere und Session Lager sind oft sehr süß. Im Abgang kann der süße Antrunk auch schnell einer oftmals prägnanten Hopfenbittere Platz machen.

Weizen (bernsteinfarben)

Stammwürze: 11 – 15 °P

Alkohol: 4,5 – 6 % vol.

Farbe: 15 – 35 EBC

Bittereinheiten: 10 – 15 IBU

Bernsteinfarbene Weizenbiere sind obergärige Biere, hergestellt mit mindestens 50 % Weizen. Oft auch unter dem Namen Hefeweizen vermarktet handelt es sich um trübe Biere. Sie haben einen weißen sehr festen, standhaften Schaum. Sehr typisch für bernsteinfarbene Weizenbiere sind Aromen nach Karamell, Vanille, Muskatnuss, Bananen, Äpfel und Nelken. Hopfenaromen sind weitgehend abwesend. Im Antrunk kann eine malzig-fruchtige Süße zum Vorschein kommen, die aber schnell von der hohen Rezenz und der säuerlichen Note in den Hintergrund tritt. Die Entbindung der Kohlensäure ist sehr feinperlig, womit die Vollmundigkeit dieser Biere nicht im Widerspruch zur starken Rezenz steht. Im Nachtrunk sollte nur eine geringe oder keine Hopfenbittere spürbar sein.

Weizen (dunkel)

Stammwürze: 11 – 15 °P

Alkohol: 4,5 – 6 % vol.

Farbe: 25 – 50 EBC

Bittereinheiten: 10 – 15 IBU

Ein dunkles, trübes Weizenbier oder Hefeweizen gehört zu den obergärigen Bieren, hat eine braune, kupfer-, dunkel bernsteinfarbene bis dunkelbraune Farbe und ist mit mindestens 50 % gemälztem Weizen eingebraut. Der Schaum entwickelt sich beim Einschenken sehr stark, ist cremefarben, nimmt eine Mousse-artige Konsistenz an und ist sehr haltbar. Ein zentrales Merkmal von dunklen Weizenbieren ist der fulminante Malzcharakter. Nougat-artige Schokoladennoten, Röstaromen gepaart mit Aromen nach Bananen, Himbeeren und Nelken und ein süßlicher Antrunk machen diesen Bierstil unverwechselbar. Der Hopfen nimmt keinen oder nur sehr geringen Einfluss auf das Aromaprofil. Die Hopfenbittere ist sehr gering. Die nötige Frische erlangt ein dunkles Weizenbier durch einen hohen Kohlensäuregehalt und den säuerlichen Geschmack.

Weizen (hell)

Stammwürze: 11 – 15 °P

Alkohol: 4,5 – 6 % vol.

Farbe: 5 – 25 EBC

Bittereinheiten: 10 – 15 IBU

Helle Weizenbiere sind obergärige, hellgelbe bis strohfarbene Biere, hergestellt mit mindestens 50 % Weizen. Oft auch unter dem Namen Hefeweizen vermarktet sind Weizenbiere mit Ausnahme des Kristallweizens trübe Biere. Sie haben einen weißen, feinporigen, Mousse-artigen und sehr festen, standhaften Schaum. Sehr typisch für helle Weizenbiere sind Aromen nach Bananen, Zitrusfrüchten, Äpfel und Nelken. Im Antrunk kann eine malzig-fruchtige Süße zum Vorschein kommen, die aber schnell von der hohen Rezenz und der säuerlichen Note in den Hintergrund tritt. Die Entbindung der Kohlensäure ist sehr feinperlig, womit die Vollmundigkeit dieser Biere nicht im Widerspruch zur starken Rezenz steht. Im Nachtrunk sollte nur eine geringe oder keine Hopfenbittere spürbar sein.

Weizen (new Style)

Stammwürze: 11 – 15 °P

Alkohol: 4,5 – 6 % vol.

Farbe: k.A.

Bittereinheiten: 10 – 45 IBU

Weizen (new Style) ist die kaltgehopfte Ausführung des Weizenbieres. Dementsprechend können zum sensorischen Bild (siehe oben) florale, blumige Komponenten hinzukommen. Auch die exotischen Früchte aus dem Hopfen prägen diesen Typus Bier.