



Haus- und Hobbybrauertage (HHBT) der VHD 24.- 27.9.2026 in Mendig/Eifel

Die HHBT Wettbewerbsbiere 2026 - die Sortenbeschreibungen

- FESTBIER NACH MÜNCHNER ART
- SWEET STOUT
- TRIPEL

FESTBIER NACH MÜNCHNER ART

Mit dem **Festbier nach Münchener Art** nimmt ein geradliniges, klares, helles deutsches Lagerbier mit mäßig starkem Malzgeschmack und zurückhaltendem Hopfencharakter am Wettbewerb teil. Es balanciert geschickt Stärke und hohe Drinkability. Das Festbier hat elegante Malzaromen, ohne zu schwer oder sättigend zu wirken.

Der Bierstil entspricht den Bieren, die auf dem Münchener Oktoberfest ausgeschenkt werden und die daher auch manchmal „Wies’nbiert“ genannt werden. Jedoch dürfen nur in München gebraute Festbiere auf dem dortigen Oktoberfest ausgeschenkt werden.

Die im Wettbewerb angestrebte Biersorte hat eine tiefgelbe bis tiefgoldene Farbe; bernsteinfarbene Töne dürfen nicht vorhanden sein. Es ist klar und besitzt einen stabilen, cremig-weißen Schaum. Das Mundgefühl ist mittelkräftig mit einer geschmeidigen, leicht cremigen Textur und einer mittleren Karbonisierung. Der erhöhte Alkoholgehalt ist dabei jedoch nicht deutlich wahrnehmbar.

Das Malz aroma ist prominent vorhanden mit Betonung auf brotigen Aromen und einer merklichen Malzsüße. Ein mildes, blumiges bis kräuteriges oder würziges Hopfenaroma von deutschen Edelhopfen kann vorhanden sein, ist jedoch auf keinen Fall vorherrschend. Fruchtaromen von Hopfen oder Hefe sind unerwünscht, ebenso wie Diacetyl. Es herrscht ein sauberer Lagerbier-Geschmacksprofil vor.

Das Bier hat eine schwache bis mittlere Bittere, definitiv malzbetonnt in der Balance. Die Endvergärung ist verhältnismäßig hoch, ohne dass das Bier einen trockenen Charakter bekommt. Der Geschmack ist mitbestimmt durch eine Schüttung, die Pilsner Malz mit Wiener und/oder Münchener Malz als Basismalze enthält. Im Ergebnis ist das Festbier

ähnlich dem Münchener Hell, aber mit mehr Körper, Hopfenbittere und Malz aroma, wobei diese Komponenten merklich schwächer ausgeprägt sind als bei einem hellen Bock.

PROFIL

Hefeart: untergärig

Stammwürze: 13,0 - 14,5 °P

Scheinbarer Restextrakt: 2,0 - 3,5 °P

Alkoholgehalt: 5,4 - 6,4 % Vol.

Farbe: 6 - 16 EBC

Geruch: brotige Malzaromen mit karamelligen Anteilen, eine milde, florale Hopfennote kann vorhanden sein

CO₂-Gehalt: 5,0 - 5,5 g/l

Schaum: cremeweiß, feinporig, stabil

Rezenz: mittel

Hopfenbittere: 20 - 30 IBU

Hopfenaroma: niedrig bis mittel, blumig, kräuterig, würzig

Vollmundigkeit: mittlere Ausprägung mit samtigem Mundgefühl

Fruchtester: nicht wahrnehmbar

BEISPIELBIERE: Augustiner Oktoberfestbier, Hacker-Pschorr Festbier, Hofbräu Festbier, Löwenbräu Oktoberfestbier, Paulaner Oktoberfestbier, Riedenburger Viva Bavaria Festbier

SWEET STOUT

Sweet Stout ist eine süßere Stout-Variante, die Milchzucker (Laktose) enthalten kann und dann auch **Milk Stout** genannt wird. Sie entwickelte sich im späten 19. Jahrhundert aus dem Londoner Arbeiterbier Porter. Die moderne Ausprägung dieses Bierstils präsentiert sich als cremiges, dunkles Stout mit betont süßlichen Aromen.

Zusätze wie Hafer, Laktose, Kakao, Kaffee oder Früchte können dem Bier einen besonderen Charakter verleihen. Dadurch entstehen Geschmacksnoten von Schokolade, Kaffee, Vanille und gelegentlich Frucht, während die Röstmälze weich eingebunden sind und das Bier eine anhaltende Süße und vollmundige Textur hat.

Optisch zeigt sich das Sweet Stout in sehr dunklem Braun bis Schwarz. Das Bier ist klar, es sei denn, die Farbe ist so tief, dass

es optisch undurchsichtig wirkt. Der Schaum ist dick, cremig und reicht von cremefarben bis haselnussbraun. Die mäßige Hopfenbittere bildet zusammen mit der mittleren bis starken Süße ein harmonisches Ganzes zusammen mit den Röstmälznoten und der Malzbittere.

Traditionell kommen englische Hopfensorten zum Einsatz. Hierdurch wird das Bier geprägt durch milde, erdige, leicht würzig-kräutige Hopfenaromen. Der Hopfen dient jedoch vor allem dazu, die Süße von Laktose und Malz zu balancieren, ohne selbst geschmacklich zu sehr hervorzutreten.

BEISPIELBIERE: Samuel Adams Cream Stout, Left Hand Milk Stout, Brauprojekt 777 Chocolat Stout, Wittorfer Schwarzbunte Milk Stout, NEPO Smooth and Black

PROFIL

Hefeart: obergärig

Stammwürze: 11,0 - 14,7 °P

Scheinbarer Restextrakt: 3,1 - 6,1 °P

Alkoholgehalt: 4,0 - 6,0 % Vol.

Farbe: 59 - 80 EBC

Geruch: Kaffee, Kakao, dunkle Schokolade, Karamell, Vanille

CO₂-Gehalt: 4,5 - 5,5 g/l

Schaum: cremige hellbraune bis braune Schaumkrone

Rezenz: gering bis mittel

Hopfenbittere: 18 - 40 IBU

Hopfenaroma: geringes blumiges oder erdiges Hopfenaroma optional

Vollmundigkeit: mittelkräftig bis vollmundig

TRIPEL

Das **Tripel** ist ein helles, würziges belgisches Ale aus der Tradition der Klosterbiere. Der Bierstil wurde durch das Trappistenkloster Westmalle populär gemacht. Die Nähe des diesjährigen Veranstaltungsorts zum Kloster Maria Laach hat uns zur Auswahl des Bierstils für unseren Wettbewerb inspiriert.

Das **Tripel** ist geprägt durch einen angenehm abgerundeten Malzgeschmack, eine harmonische Bittere und einen trockenen Abgang, wodurch es trotz seines komplexen Geschmacksprofils und seines hohen Alkoholgehaltes ein gut trinkbares Bier ist. Die im Wettbewerb angestrebte Biersorte hat eine tiefgelbe Farbe. Das Bier ist klar und der Schaum ist langanhaltend, cremig, kompakt und weiß.

Die Vollmundigkeit ist leicht bis mittel, anders als die hohe Stammwürze vermuten lässt. Die Karbonisierung ist hoch und der Abgang durch den zugefügten Kandiszucker

betont trocken. Der Alkoholgehalt ist deutlich wahrnehmbar, ohne unangenehm hervorzustechen.

Das Aroma kann hefebedingt würzige, pfeffrige, manchmal auch nelkenartige Phenole aufweisen. Durch die Hefe kommen außerdem zitrische Noten ins Bier, eventuell auch ein leichtes Bananenaroma. Das Hopfenaroma ist sehr zurückhaltend und kann eventuell blumig-würzig vorhanden sein. Der Geschmack ist außerdem durch getreidig-süßliche oder honigartige Nuancen geprägt. Die Hopfenbittere ist mittel bis hoch und kompensiert die deutliche Malzsüße zu einem harmonischen Ganzen.

BEISPIELBIERE: Chimay Tripel, La Rulles Tripel, La Trappe Tripel, St. Bernardus Tripel, Val-Dieu Triple, Westmalle Tripel Affligem Tripel, Grimbergen Tripel

PROFIL

Hefeart: obergärig

Stammwürze: 17,0 - 22,0 °P

Scheinbarer Restextrakt: 2,0 - 4,0 °P

Alkoholgehalt: 7,0 - 10,0 % Vol.

Farbe: 8 - 16 EBC

Geruch: komplex: würzig-pfeffrig, Zitrusfrüchte, Banane, leicht getreidig-süß oder honigartig

CO₂-Gehalt: 5,5 - 7,5 g/l

Schaum: weiß, stabil, cremig, feinporig

Rezenz: hoch bis sehr hoch

Hopfenbittere: 20 - 45 IBU

Hopfenaroma: kann würzig, blumig, manchmal parfümartig optional vorhanden sein

Vollmundigkeit: leicht bis mittel

Fruchtester: zitrisch, manchmal bananig

Besonderheiten: Kandiszucker sorgt für einen trockenen Abgang

