FESTBIER NACH MÜNCHNER ART

Mit dem **Festbier nach Münchner 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'nbier" 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 Malzaroma 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 sauberes Lagerbier-Geschmacksprofil vor.

Das Bier hat eine schwache bis mittlere Bittere, definitiv malzbetont 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 Malzaroma, wobei diese Komponenten merklich schwächer ausgeprägt sind als bei einem hellen Bock.

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

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
CO_2-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

XII HELLES LAGERBIER

2026 I Mendig I Festbier Münchner Art

1. Platz: Christof Welsner

Bierdaten

Menge: 23 l — Stammwürze: 14,1 °P

Schüttung

4,1 kg Pilsner Malz, 1,0 kg Wiener Malz, 400 g Carapils®, 150 g Melanoidin, 150 g Sauermalz

Brauwasser HG: 21 l NG: 17 l

Maischen

Einmaischen:	53 °C	
1. Rast:	53 °C	für 10 min
2. Rast:	62 °C	für 30 min
3. Rast:	72 °C	für 35 min
Abmaischen:	78 °C	

Würzekochen & Hopfengaben

Kochzeit:	70 min	
1. Gabe:	14 g Magnum (12,4 %)	nach 5 min
2. Gabe:	20 g Perle (5,5 %)	nach 40 min
3. Gabe:	20 g Tettnanger (3,1 %)	nach 65 min

Gärung

Hefegabe:	23 g Fermentis SafLager™ W-34/70
Hauptgärung:	15 Tage bei 10 °C
Nachgärung	13 Tage bei 10° C in Flaschen
Karbonisierung:	6,3 g/l Zucker, Flaschengärung

2026 I Mendig I Festbier Münchner Art

2. Platz: Peter Marquedant

Bierdaten

Menge: 45 l — Stammwürze: 13,6 °P

Schüttung

5,5 kg Pilsner Malz, 5,5 kg Münchner Malz Typ 1, 1 kg Carapils®

Brauwasser HG: 55 l NG: 16 l

Maischen

Einmaischen:	60 °C	
1. Rast:	63 °C	für 25 min
2. Rast:	73 °C	für 40 min
3. Rast:	78 °C	für 10 min
Abmaischen:	78 °C	

Würzekochen & Hopfengaben

Kochzeit:	80 min	
1. Gabe:	35 g Tettnanger (3,1 %)	bei Kochbeginn
2. Gabe:	36 g Brewers Gold (5,7 %)	nach 60 min
3. Gabe:	15 g Tettnanger (3,1 %)	nach 70 min

Gärung

Hefegabe:	Fermentis SafLager™ S-23
Hauptgärung:	11 Tage bei 10,6 °C
Karbonisierung:	5 g/l Zucker, Flaschengärung

2026 I Mendig I Festbier Münchner Art

3. Platz: Florian Schlumbohm

Bierdaten

Menge: 20 l — Stammwürze: 15,5 °P

Schüttung

2,84 kg Pilsner Malz, 2,37 kg Münchner Malze

Brauwasser HG: 17 l NG: 16 l

Maischen I Einmaischverfahren (Dekoktion)

Einmaischen:	39 °C	
1. Rast:	36 °C	für 15 min
9 l Dickmaische ziehen		
2. Rast (Dickmaische):	70 °C	für 15 min,
Kochen (Dickmaische):		für 20 min — Absetzen für 15 min
Dickmaische zubrühen		
3. Rast:	66 °C	für 60 min
4. Rast	75°C	für 15 min
Abmaischen:	75 °C	

Würzekochen & Hopfengaben

Kochzeit:	60 min	
1. Gabe:	14 g Perle (6,5 %)	VWH
2. Gabe:	37 g Perle (6,5 %)	nach 50 min

Gärung

Hefegabe:	Mangrove Jack's™ Bavarian Lager M76
Hauptgärung:	13 Tage bei 12,0 °C
Karbonisierung:	7,8 g/l Zucker, Flaschengärung

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 Röstmalze 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 Röstmalznoten 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
CO_2-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

IX STOUT

2026 I Mendig I Sweet Stout

1. Platz: Sven Schulz

Bierdaten

Menge: 20 l — Stammwürze: 14,5 °P

Schüttung

3,18 kg Pale Ale Malz, 340 g Münchner Malz, 340 g Caramünch® II, 250 g Carafa II®, 280 g Gerstenflocken, 230 g Haferflocken, 450 g Röstgerste

Brauwasser HG: 18 l NG: 20 l

Maischen

Einmaischen:	66 °C	
1. Rast:	66 °C	für 90 min
Abmaischen:	78 °C	

Würzekochen & Hopfengaben

Kochzeit:	70 min	
1. Gabe:	12 g Goldings (6,3 %)	bei Kochbeginn
2. Gabe:	12 g Goldings (6,3 %)	nach 60 min
Zusatz:	400 g Milchzucker (Laktose)	nach 60 min

Gärung

Hefegabe:	Fermentis Safale™ US-05
Hauptgärung:	8 Tage bei 21 °C
Karbonisierung:	5 g/l Zucker, Flaschengärung

2026 I Mendig I Sweet Stout

2. Platz: Thomas Krämer

Bierdaten

Menge: 20 l — Stammwürze: 14,5 °P

Schüttung

3,51 kg Maris Otter, 1 kg Pale Ale Malz, 400 g Caramünch® II, 400 g Haferflocken, 300 g Pale Chocolate, 250 g Special W, 200 g Gerstenflocken, 200 g Carafa® II, 200 g Chocolate Rye, 100 g Röstgerste

Brauwasser HG: 25,8 l NG: 2,4 l

Maischen

Einmaischen:	67 °C	
1. Rast:	67 °C	für 60 min
Abmaischen:	78 °C	

Würzekochen & Hopfengaben

Kochzeit:	70 min	
1. Gabe:	25 g Wiliamette (7 %)	bei Kochbeginn
2. Gabe:	25 g East Kent Golding (6,3 %)	nach 55 min
Zusatz:	500 g Milchzucker (Laktose)	nach 55 min

Gärung

Hefegabe:	White Labs WLP002 English Ale (flüssig)
Hauptgärung:	5 Tage bei 20 °C
Nachgärung	2 Tage
Karbonisierung:	4 g/l Zucker, Flaschengärung

2026 I Mendig I Sweet Stout

3. Platz: Luca Sperr

Bierdaten

Menge: 50 l — Stammwürze: 15,5 °P

Schüttung

3 kg Pale Ale Malz, 2,8 kg Best A-XL, 1,2 kg Maris Otter, 200 g Brown Porter, 0,5 kg Best Caramel Münchner II, 200 g Caraaroma®, 200 g Carabohemian®, 200 g Special X, 400 g Haferflocken, 200 g Chocolate + Chocolate Wheat, 100 g Carafa® II, 400 g Cafe Malz, 0,5 kg Gerstenflocken, 0,5 kg Haferflocken, 300 g Röstgerste, 70 g Röstgerste (selbstgeröstet)

Brauwasser HG: 35 l NG: 36,5 l

Maischen

Einmaischen:	71 °C	
1. Rast:	67 °C	für 50 min
2. Rast:	69 °C	für 30 min
3. Rast:	72 °C	für 10 min
Abmaischen:	79 °C	

Würzekochen & Hopfengaben

Kochzeit:	80 min	
1. Gabe:	50 g Goldings (2,9 %)	bei Kochbeginn
2. Gabe:	20 g Magnum (15,4 %)	bei Kochbeginn
3. Gabe:	50 g Goldings (2,9 %)	nach 70 min
Zusatz:	1,15 kg Milchzucker (Laktose)	nach 70 min

Gärung

Hefegabe:	Fermentis Safale™ US-05
Hauptgärung:	19 Tage bei 23 °C
Karbonisierung:	5 g/l Zucker

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
CO_2-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

VII TRIPEL

2026 I Mendig I Tripel

1. Platz: Martina Biniasch

Bierdaten

Menge: 11 l — Stammwürze: 18,5 °P

Schüttung

2,1 kg A-XL Malz, 0,5 kg Weizenmalz, 200 g Carabelge®, 100 g Hafermalz

Brauwasser HG: 11 l NG: 8 l

Maischen

Einmaischen:	58 °C	
1. Rast:	54 °C	für 10 min
2. Rast:	63 °C	für 40 min
3. Rast:	71 °C	für 20 min
Abmaischen:	78 °C	

Würzekochen & Hopfengaben

Kochzeit:	60 min	
1. Gabe:	20 g Tettnanger (4,5 %)	bei Kochbeginn
2. Gabe:	28 g Tettnanger (4,5 %)	nach 50 min
Zusatz:	400 g Zucker	nach 55 min

Gärung

Hefegabe:	Mangrove Jack's™ M31 Belgian Tripel
Hauptgärung:	17 Tage bei 24 °C
Karbonisierung:	5 g/l Zucker, Flaschengärung

2026 I Mendig I Tripel

2. Platz: Henning Buchalla

Bierdaten

Menge: 30 l — Stammwürze: 22 °P

Schüttung

6,5 kg Pilsner Malz, 1 kg Wiener Malz, 1 kg Abbey Malt, 200 g Haferflocken (zur 2. Rast)

Brauwasser HG: 20 l NG: 14 l

Maischen

Einmaischen:	55 °C	
1. Rast:	55 °C	für 10 min
2. Rast:	63 °C	für 45 min
3. Rast:	72 °C	für 25 min
4. Rast:	78 °C	für 2 min
Abmaischen:	78 °C	

Würzekochen & Hopfengaben

Kochzeit:	90 min	
1. Gabe:	63 g Nelson Sauvin (11 %)	bei Kochbeginn
2. Gabe:	23 g Cascade (5,5 %)	nach 50 min
3. Gabe:	200 g Cascade (5,5 %)	nach 80 min
Zusatz:	1 kg Weißer Kandis	nach 80 min
	250 g Brauner Kandis	nach 80 min
	5 g Nelken	nach 80 min
	17 g Koriandersamen	nach 80 min

Gärung

Hefegabe:	Mangrove Jack's™ M31 Belgian Tripel + M47 Belgian Abbey (trocken)
Hauptgärung:	12 Tage bei 25 °C
Karbonisierung:	5 g/l Zucker, Flaschengärung

Bemerkung des Brauers

Der verwendete Cascade Doldenhopfen stammt aus dem eigenen Garten, Ernte 2025. Dieser wurde getrocknet, vakuumiert tiefgefroren. Der Alphagehalt wurde geschätzt und mit KI gegengeprüft.

2026 I Mendig I Tripel

3. Platz: Sascha Ehlert

Bierdaten

Menge: 20 l — Stammwürze: 17,1 °P

Schüttung

5 kg Pilsner Malz, 1 kg Weizenmalz, 0,5 kg Carapils®, 200 g Haferflocken

Brauwasser HG: 20 l NG: 10 l

Maischen

Einmaischen:	58 °C	
1. Rast:	58 °C	für 10 min
2. Rast:	68 °C	für 70 min
3. Rast:	74 °C	für 15 min
4. Rast:	78 °C	für 5 min
Abmaischen:	78 °C	

Würzekochen & Hopfengaben

Kochzeit:	60 min	
1. Gabe:	40 g Select (4,8 %)	bei Kochbeginn
2. Gabe:	50 g Tradition (5,5 %)	nach 40 min
3. Gabe:	30 g Tettnanger (4 %)	nach 50 min
4. Gabe:	20 g Tettnanger (4 %)	WP

Gärung

Hefegabe:	Mangrove Jack's™ M31 Belgian Tripel
Hauptgärung:	3 Tage bei 21 °C (siehe „Bemerkung des Brauers“)
Karbonisierung:	6,5 g/l, Flaschengärung

Bemerkung des Brauers

Nachdem die HG an Intensität nachließ, habe ich 3 Tage nach Gärbeginn 1 kg weißen Kandiszucker gelöst in 4 l Wasser dem Gärbottich zugefügt. Die Gärtätigkeit stieg wieder an und ich habe das Jungbier weitere 3 Wochen im Gärbottich gelassenund nach einem Coldcrash von 3 Tagen in Flaschen abgefüllt.