

## Biersortenbeschreibung HHBT 2022

### Amerikanisches Pale Ale (APA)

Amerikanisches Pale Ale (APA) wurde in den USA im Rahmen der Craftbeer-Bewegung in den 1980er Jahren entwickelt. Amerikanische Pale Ale haben in der Regel einen Alkoholgehalt von ca. 5 %vol und enthalten große Mengen an amerikanischen Hopfen (in der Regel Cascade). Für viele Brauer ist das APA heute auch ein Grundbier für geschmackliche Experimente. Es dient als Paradebeispiel für ausgiebiges Hopfenstopfen.

Was das amerikanische Pale Ale von seinem englischen Bierstil-Pendant unterscheidet, ist vor allem die Art und Menge des Hopfens. Während im englischen Pale Ale meist die bitteren Hopfenaromen dominieren, werden im APA die fruchtigen Hopfensorten verwendet.

Beim Wettbewerbsbier Amerikanisches Pale Ale ist die Farbe golden. Bei der Hopfung sind fruchtige Hopfensorten erlaubt. Für die Hopfengaben gibt es vielfältige Variationsmöglichkeiten: Von der klassischen Bitter- und Aromahopfung über hohe späte Aromagaben („late hopping“) bis zum Stopfen im Kaltbereich. Frische Hopfenaromen sollen präsent, aber nicht übermäßig dominant sein. Das Malzaroma unterstützt die Aromen des Hopfens. An erster Stelle steht bei den Hopfensorten natürlich der Cascade. Weitere Sorten sind zum Beispiel Mosaic, Ella, Simcoe, Amarillo und Hüll Melon.

Die Rezenz ist leicht bis mittel bei einem moderaten CO<sub>2</sub>-Gehalt von 3 bis 5 g/L. Dies sorgt einerseits für Frische und andererseits für eine gute Trinkbarkeit des APA.

Die Hefe sollte relativ neutral vergären, das heißt ohne viele Gärungsnebenprodukte zu bilden. Um die Menge an Gärungsnebenprodukten gering zu halten, sollte eher im tieferen Temperaturbereich der Hefe vergoren werden.

Hefeart	obergärig
Stammwürze	11,0 bis 14,0 %mas/mas
Scheinbarer Restextrakt	2,0 bis 4,0 %mas/mas
Alkoholgehalt	4,5 bis 5,5 %vol/vol
Farbe	8 bis 16 EBC
Geruch (variabel vorkommend)	aromatische Düfte von Zitrus, Grapefruit, Litschi, Beerenfrüchten
CO <sub>2</sub> -Gehalt	3,0 bis 5,0 g/L
Schaum	hell, feinporig, stabil
Rezenz	leicht bis mittel bei einem moderaten CO <sub>2</sub> -Gehalt
Hopfenbittere	20 bis 40 IBU
Hopfenaroma	sehr stark wahrnehmbare fruchtige Hopfenaromen
Vollmundigkeit	mittel
Fruchteter	deutlich vorhanden
Besonderheiten	trockener Abgang bei sehr lang anhaltenden angenehmen Bitternoten

### Beispielbiere:

Atlantik Ale von Störtebeker, Pale Ale von Maisel & Friends

## Helles Hefeweizenbier

Hefeweizenbier (auch Hefeweißbier oder Hefeweißer) ist ein obergäriges Bier, mit einem hohen Anteil von mindestens 50 % Weizenmalz in der Schüttung. Ein Hefeweizenbier ist naturtrüb. Durch eine warme Vergärung wird ein ausgewogenes Aroma erzeugt, das zwischen trocken-herben phenolischen Noten (Nelke, Gewürze) und fruchtigen Esternoten (Banane, Birne, rote Früchte) liegt.

Das Hefeweizen zeichnet sich durch eine (sehr) geringe Hopfenbittere und einen moderaten Alkoholgehalt aus. Das Malzaroma ist gering bis mittelstark ausgeprägt.

Der fruchtige / würzige Körper kombiniert sich mit der erhöhten Viskosität des Weizens zu einer guten Vollmundigkeit. Hinzukommen die trübungs- und schaumstabilisierenden Proteine und die typischerweise hohe Rezenz.

Die Farbe des hellen Weizenbieres ist von heller bis goldener Färbung.

Hefeart	obergärig
Stammwürze	11,5 bis 14 %mas/mas
Scheinbarer Restextrakt	3,0 bis 4,5 %mas/mas
Alkoholgehalt	4,5 bis , 5,5 %vol/vol
Farbe	6 bis 16 EBC
Geruch (variabel vorkommend)	Nelke, Gewürze, Banane, Birne, rote Früchte
CO <sub>2</sub> -Gehalt	6,5 bis 7,0 g/L
Schaum	hell, fein- bis mittelporig, sehr stabil
Rezenz	deutlich wahrnehmbar bis stark
Hopfenbittere	12 bis 22 IBU
Hopfenaroma	kaum wahrnehmbar
Vollmundigkeit	deutlich wahrnehmbar
Fruchteter	deutlich vorhanden
Besonderheiten	traditionell in Flaschengärung hergestellt

### Beispielbiere:

Erdinger Urweiße, Gutmann Hefeweizen

## Münchener Dunkles

Münchener Dunkles ist ein malzbetontes dunkles, untergäriges Bier. Es zeichnet sich durch malzig-brotige Aromen, angereichert mit schokoladigen, karamelligen oder nussigen Noten aus. Die Hopfenbittere ist nur mäßig ausgeprägt. Fruchtester oder Diacetyl sind unerwünscht.

Die Vollmundigkeit ist geprägt durch einen mittelvollen Körper mit relativ trockenem Abgang, der zum Weitertrinken motiviert. Leichte, kräuterige Hopfenaromen dürfen vorkommen. Die Farbe ist tiefes Kupfer bis dunkelbraun. Der Schaum ist feinporig und hell bis cremefarbig.

Hefeart	untergärig
Stammwürze	12,0 bis 14,0 %mas/mas
Scheinbarer Restextrakt	2,5 bis 4,0 %mas/mas
Alkoholgehalt	4,5 bis 5,6 %vol/vol
Farbe	36 bis 70 EBC
Geruch (variabel vorkommend)	süß-malzig, Brotkruste, leichte Hopfenaromen möglich
CO <sub>2</sub> -Gehalt	4,5 bis 5,0 g/l
Schaum	hell bis cremefarbig, feinporig
Rezenz	mäßig
Hopfenbittere	18 bis 28 IBU
Hopfenaroma	leichte kräuterige Aromen sind möglich
Vollmundigkeit	mittel
Fruchtester	keine
Besonderheiten	Schüttung besteht aus bis zu 100 % Münchener Malz

### Beispielbiere:

Augustiner Dunkel, Weltenburger Barock Dunkel