

VHD e.V. - Schalander

Mitteilungsblatt der Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer in Deutschland e. V.
Ausgabe Nr. 41 – Mai 2020



Liebe Hobbybrauer,

vor euch liegt die 41. Ausgabe des VHD-Schalanders. Für diese Ausgabe war eigentlich geplant, einen Schwerpunkt bei den nächsten Haus- und Hobbybrauertagen in Kleve zu machen. Aber jetzt hat auch uns die Corona-Krise erfasst und die Planungen des VHD durcheinander gewirbelt: die Feier zum 25-jährigen Jubiläum musste abgesagt werden und auch die kommenden HHBT können nicht so wie geplant stattfinden.

Der Alltag vieler Menschen ist kompliziert geworden – vielleicht auch eurer. Bleiben wir optimistisch: vielleicht kann der ein oder andere Hobbybrauer die Ausgangsbeschränkungen nutzen, wieder mal zuhause zu brauen.

In dieser Ausgabe sind auch die Siegerrezepte von der Bierprämierung in Sehnde zu finden. Leider sind bei den Rezepten der Siegerbiere wieder einige dabei, bei denen wichtige Informationen im Protokoll (= Sudbericht!) nicht mit angegeben wurden. Ich finde, ein bisschen mehr Gewissenhaftigkeit dürfte beim Protokollieren schon sein. Es wäre doch schade, wenn ein eingereichtes Bier wegen eines mangelhaften Protokolls nicht gewinnen würde.

Die Inhalte in dieser Ausgabe im Einzelnen sind:

- 25 Jahre VHD e. V.
- Rezepte der Siegerbiere der HHBT 2019
- Sonder-Sud in Sehnde
- In eigener Sache: VHD-Flyer und Webmaster
- VHD-Förderprogramm
- Sortenbeschreibung für die HHBT in Kleve
- Bedingungen zur Bier-Einreichung
- Kontaktdaten

Ich wünsche euch viel Spaß mit dem VHD-Schalander. Bei Anregungen oder Fragen könnt ihr euch jederzeit gerne melden. Passt auf euch auf und bleibt gesund und munter.

Für den VHD e. V.

Pascal Collé

(schalander@hausgebraut.de)

25 Jahre VHD e. V.

Pascal Collé

Die Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer in Deutschland e. V. ist 25 Jahre alt geworden: Am 18. März 1995 hatten sich 34 Haus- und Hobbybrauer in der Kommunbräu in Kulmbach zur Gründungsversammlung getroffen.



Seit 25 Jahren richtet der VHD jährlich die Haus- und Hobbybrauertage aus, organisiert und fördert den Austausch zwischen den Mitgliedern und schult Hobbybrauer. Ein solches 25-jähriges Jubiläum muss natürlich gefeiert werden. Und so war es eigentlich ja auch geplant. Eigentlich. Die für Ende März organisierte Jubiläumsveranstaltung musste aber leider wegen des Corona-Virus ausfallen.

Gefeiert werden darf natürlich trotzdem – und zwar jeder sich selbst: Jedes einzelne Mitglied hat dazu beigetragen, dass es den Verein seit einem Vierteljahrhundert gibt und jedes einzelne Mitglied sorgt dafür, dass es weitere Jubiläen zu feiern geben wird.

In diesem Sinne: ein Prost auf, mit und durch euch!

Rezepte der Siegerbiere in Sehnde 2019

Abgetippt von Pascal Collé

Kategorie: Deutscher Porter

1. Platz: Sven Schmolke

Ziel: 30 IBU
5,6 Vol.% Alkohol
80-90 EBC

Schüttung:

2,5 kg Bio Münchener Malz (20-25 EBC)
2,5 kg Bio Pale Ale Malz (5,5-7,5 EBC)
0,52 kg Weyermann Special W (250-300 EBC)
0,15 kg Pale Chocolate Malt (560-690 EBC)
0,1 kg Röstgerste (1000-1300 EBC)

Brauwasser:

18 Liter Hauptguss, 15 Liter Nachguss

Maischen:

Einmaischen bei 50 °C (gesamte Schüttung)
1. Rast: 15 Minuten bei 62 °C
2. Rast: 40 Minuten bei 72 °C
Abmaischen bei 78 °C

Würzekochen: Kochdauer 90 Minuten

1. Hopfengabe: 5 g Herkules Pellets (15,4 % Alpha-Säuren) bei Kochbeginn
1. Gewürzgabe: 1 TL Salz bei Kochbeginn
2. Hopfengabe: 9 g Brewers Gold Pellets (5,9 % Alpha-Säuren und 9 g East Kent Golding Pellets (4,0 % Alpha-Säuren) 45 Minuten nach Kochbeginn
2. Gewürzgabe: 0,5 TL Irish Moss nach 75 Minuten
3. Hopfengabe: 20 g Brewers Gold Pellets (5,9 % Alpha-Säuren und 20 g East Kent Golding Pellets (4,0 % Alpha-Säuren) nach Kochende
Nachisomerisierung: 15 Minuten

Gärung:

Hefegabe: Wyeast 1968 London ESB Ale
Hauptgärung: (Dauer: **keine Angabe!**) bei 20 °C
Nachgärung: 2 Wochen bei 20 °C nach Zugabe von 3,6 g/L Zucker als Nachgärextrakt
Lagerung: 8 Wochen bei Kellertemperatur

Fertiges Bier: 15 °P Stammwürze

2. Platz: Roland Rieger

Schüttung:

2,4 kg Münchener Malz
2,0 kg Pilsener Malz
0,35 kg Caramüch II
0,15 kg Carafa II

Brauwasser:

17 Liter Hauptguss, ca. 12 Liter Nachguss

Maischen:

Einmaischen bei 50 °C
1. Rast: 20 Minuten bei 50 °C
2. Rast: 20 Minuten bei 65 °C
3. Rast: 40 Minuten bei 72 °C
Abmaischen bei 78 °C

Würzekochen: Kochdauer 60 Minuten

1. Hopfengabe: 34 g Mittelfrüh (3,2 % Alpha-Säuren) bei Kochbeginn
2. Hopfengabe: 18 g Opal (8,6 % Alpha-Säuren) 50 Minuten nach Kochbeginn

Gärung:

Hefegabe: Danstar Nottingham Ale
Hauptgärung: 14 Tage bei 22 °C
Nachgärung: bei 22° nach Zugabe von 6,7 g/L Zucker als Nachgärextrakt

Fertiges Bier:

15 Liter mit 14,5 °P Stammwürze

3. Platz: Ingo Lippe

Ziel: 30 IBU
85 EBC
5,6 Vol.% Alkohol

Schüttung:

7,0 kg Pale Ale Malz
0,6 kg Münchener Malz (Typ II)
0,44 kg Pale Chocolate Malz
0,1 kg Carafa II

Brauwasser:

32,5 Liter Hauptguss, 14 Liter Nachguss

Maischen:

Einmaischen: (Temperatur: **keine Angabe!**)

1. Rast: 10 Minuten bei 57 °C
2. Rast: 45 Minuten bei 63 °C
3. Rast: 30 Minuten bei 72 °C
4. Rast: 15 Minuten bei 78 °C

Abmaischen bei 78 °C

Würzekochen: Kochdauer 80 Minuten

1. Hopfengabe: 75 g East Kent Golding (5,6 % Alpha-Säuren) 10 Minuten nach Kochbeginn für 60 Minuten

Gärung:

Hefegabe: 2 x Safale S-04

Hauptgärung: 1 Woche bei ca. 22 °C nach Zugabe von 80 g Eichenchips

Nachgärung: nach Zugabe von 165 g Traubenzucker als Nachgärextrakt

Fertiges Bier:

32,5 Liter mit 15 °P Stammwürze

Würzekochen: Kochdauer 70 Minuten

1. Hopfengabe: 50 g Callista (4,0 % Alpha-Säuren) vor Kochbeginn

1. Gewürzgabe: 18 g Koriander 60 Minuten nach Kochbeginn

2. Hopfengabe: 20 g Callista (4,0 % Alpha-Säuren) 65 Minuten nach Kochbeginn

2. Gewürzgabe: 21 g Kochsalz und 55 ml Milchsäure (80 %) 65 Minuten nach Kochbeginn

Nachisomerisierung: 20 Minuten

Gärung:

Hefegabe: 1x (mit Malzextraktlösung gefütterte) Safale S-04

Hauptgärung: 3 Wochen bei 22-24 °C

Nachgärung: 2 Wochen bei 20 °C nach Zugabe von Zuckerlösung als Nachgärextrakt

Lagerung: rund 2 Wochen bei 1-3 °C

Fertiges Bier:

35 Liter Gose mit 12 °P Stammwürze

Kategorie: Goslarer Gose

1. Platz: Alex Sperr

Ziel: 15 IBU
4,9 Vol.% Alkohol
5,5 g CO₂/L

Schüttung:

- 4,25 kg Pilsener Malz (5 EBC)
- 1,75 kg Weizenmalz, hell (5 EBC)
- 1,5 kg Pilsener Malz extra hell (2 EBC)
- 0,18 Sauermalz (5 EBC)

Brauwasser:

30 Liter Hauptguss, 18 Liter Nachguss (mit Milchsäure auf 0,5 °dH eingestellt)
8,3 L Einstellwasser (mit Milchsäure auf 1,9 °dH eingestellt)

Maischen:

- Einmaischen bei 68 °C
1. Rast: 50 Minuten bei 68 °C
 2. Rast: 6 Minuten bei 73 °C
- Abmaischen bei 78 °C
Läuterruhe (< 20 Minuten)

2. Platz: Bernd Jülich

Schüttung:

- 2,1 kg Pilsener Malz
- 2,0 kg Weizenmalz
- 0,4 kg Karamelmalz

Brauwasser:

14 Liter Hauptguss, 13 Liter Nachguss

Maischen:

Einmaischen: (Temperatur: **keine Angabe!**)

1. Rast: 15 Minuten bei 45 °C

2. Rast: 30 Minuten bei 63 °C

3. Rast: 30 Minuten bei 72 °C

Abmaischen: (Temperatur: **keine Angabe!**)

Würzekochen: Kochdauer 90 Minuten

1. Hopfengaben: 10 g Jarrylo (12,0 % Alpha-Säuren) 15 Minuten nach Kochbeginn

2. Hopfengabe: 25 g Tettnanger (3,4 % Alpha-Säuren) 75 Minuten nach Kochbeginn

1. Gewürzgabe: 20 g Koriander, 20 g Salz und 35 ml Milchsäure 75 Minuten nach Kochbeginn

Gärung:

Hefegabe: Mangrove Jack's M21 - Belgian Wit

Hauptgärung: 5 Tage bei 18 °C

Nachgärung: nach Zugabe von 2 L unvergorene Würze als Nachgärextrakt.

Fertiges Bier:

21 Liter mit 12 °P Stammwürze

3. Platz: Volker Thiemann

Ziel: 15,7 IBU
5,1 Vol.% Alkohol
11,2 EBC
6 g CO₂/L

Schüttung:

2,058 kg Wiener Malz
1,029 kg Weizenmalz, hell
0,412 kg Weizenmalz, dunkel
0,412 kg Weizen
0,206 kg Gerstenflocken

Brauwasser:

15,2 Liter Hauptguss, 12,4 Liter Nachguss
Aufbereitet mit 0,2 g/L Ca-Chlorid, 0,1 g/L Ca-Sulfat und 0,1 ml/L Milchsäure

Maischen:

Einmaischen: (Temperatur: **keine Angabe!**)

1. Rast: 20 Minuten bei 50 °C
2. Rast: 30 Minuten bei 55 °C
3. Rast: 30 Minuten bei 62 °C
4. Rast: 30 Minuten bei 72 °C

Abmaischen: (Temperatur: **keine Angabe!**)

Würzekochen: Kochdauer 60 Minuten

1. Hopfengabe: 18 g Perle (7,4 % Alpha-Säuren) vor Kochbeginn
1. Gewürzgabe: 0,3 g/L Koriander, 0,5 g/L Meersalz, 0,8 ml/L Milchsäure 10 Minuten vor Kochende
2. Hopfengabe: 10 g Galaxy (13,4 % Alpha-Säuren) 1 Minute nach Kochende

Gärung:

Hefegabe: obergärige Hefe W148 (vor 3 Tagen gestartet) bei 15 °C
Hauptgärung: 3 Wochen bei 15-19 °C
Nachgärung:
2. Gewürzgabe: 0,5 g/L Meersalz beim Abfüllen

Fertiges Bier:

20,5 Liter mit 12,6 °P Stammwürze

Kategorie: Heller Bock

1. Platz: Gerhard Bauer

Schüttung:

9 kg Pilsener Malz

Brauwasser:

30 Liter Hauptguss, 20 Liter Nachguss

Maischen (Dekoktion mit zwei Kochmaischen):

Einmaischen bei 40 °C

1. Rast: 20 Minuten bei 55°C

Entnahme der 1. Kochmaische: 7 L als Dickmaische, Kochen der Kochmaische: 10 Minuten

Aufmaischen der Restmaische mit der Kochmaische

2. Rast (Gesamtmaische): 30 Minuten bei 61 °C

Entnahme der 2. Kochmaische: 15 L als Dickmaische, Kochen der Kochmaische: 10 Minuten

Aufmaischen der Restmaische mit der Kochmaische

3. Rast: 75 Minuten bei 76 °C - 71 °C

Abmaischen: (Temperatur: **keine Angabe!**)

Läuterruhe: 15 Minuten

Würzekochen: Kochdauer 150 Minuten

1. Hopfengabe: 25 g Cascade Pellets (Alpha-Säuren: **keine Angabe!**) bei Kochbeginn

2. Hopfengabe: 25 g Cascade Pellets (Alpha-Säuren: **keine Angabe!**) 75 Minuten nach Kochbeginn

Gärung:

Hefegabe: 300 ml Flüssighefe von Kauzenbräu (Ochsenfurt) bei 28 °C

Hauptgärung: 13 Tage bei Kühlschranktemperatur

Nachgärung: Abfüllung in Flaschen bei 6 % Restextrakt

Fertiges Bier:

26 Liter mit 17 °P Stammwürze

2. Platz: Matthias Walz

Schüttung:

10,2 kg Pilsener Malz

4,7 kg Münchener Malz

1,5 kg Karamelmalz, hell

Brauwasser:

48 Liter Hauptguss, 50 Liter Nachguss

Maischen:

Einmaischen bei 63 °C

1. Rast: 60 Minuten bei 60 °C

2. Rast: 20 Minuten bei 72 °C

Abmaischen bei 77 °C

Würzekochen: Kochdauer 60 Minuten

1. Hopfengabe: 259 g Saazer Pellets (2,9 % Alpha-Säuren) bei Kochbeginn

2. Hopfengabe: 158 g Saazer Pellets (2,9 % Alpha-Säuren) 45 Minuten nach Kochbeginn

Gärung:

Hefegabe: untergärige Hefe (Hefestamm: **keine Angabe!**) bei 15 °C - 19 °C

Hauptgärung: 14 Tage bei 9 °C bis 10 °C

Nachgärung: bei 5,0 % Restextrakt in Flaschen abgefüllt.

Fertiges Bier:

50,5 Liter mit 17 °P Stammwürze

3. Platz: Dirk Hetkamp

Ziel: 32 IBU

14 EBC

6,4 Vol.% Alkohol

Schüttung:

4,51 kg Pilsener Malz

0,53 kg Carabelge

0,21 kg Carapils

Brauwasser:

18 Liter Hauptguss, 13 Liter Nachguss

Maischen:

Einmaischen: (Temperatur: **keine Angabe!**)

1. Rast: 45 Minuten bei 66 °C

2. Rast: 20 Minuten bei 72 °C

3. Rast: 5 Minuten bei 76 °C

Abmaischen: (Temperatur: **keine Angabe!**)

Würzekochen: Kochdauer 60 Minuten

18 Liter Ausschlagwürze

1. Hopfengabe: 16 g Perle Pellets (9,6 % Alpha-Säuren) vor Kochbeginn

2. Hopfengabe: 50 g Hallertauer Mittelfrüh Pellets (3,6 % Alpha-Säuren) 55 Minuten nach Kochbeginn

Nachisomerisierung: 15 Minuten

Gärung:

Hefegabe: Saflager W-34/70 bei 16 °C

Hauptgärung: 10 Tage bei ca. 10 bis 12 °C; dann 4 Tage bei ca. 7 °C

Nachgärung: bei ca. 7 °C; mit Restextrakt 3,7 % Restextrakt geschlaucht; nach 4 Monaten in Flaschen gefüllt

Fertiges Bier:

14 Liter Bier mit 16,3 °Plato Stammwürze

Viel Spaß beim Nachbrauen der Siegerrezepte!

VHD-Porter als Sonder-Sud in Sehnde

Pascal Collé

In der Gutshofbrauerei „Das Freie“ in Sehnde wurde Anfang des Jahres ein besonderer Sud hergestellt: das VHD-Porter.

Gebraut wurde nach dem Rezept von Sven Schmolke, der bei den Haus- und Hobbybrauertagen 2019 mit seinem Bier die Kategorie „Deutscher Porter“ gewonnen hat.

Das VHD-Porter wurde in Fässer und Flaschen abgefüllt und im Gutshof Rethmar ausgeschenkt.

Natürlich hat auch Sven Schmolke einen Teil „seines“ Sudes bekommen und sich sehr über die Lieferung der Flaschen gefreut. Zwar hatte das Bier im Vergleich zu seinem Sud weniger Rezenz, aber er hat das Bier durchaus wiedererkannt. Auf jeden Fall hat ihm das Sonderbier sehr gut gefallen.

Das Sonder-Etikett machte den Brauern von „Das Freie“ beim Etikettieren allerdings einige Probleme, weil das Papier die Maschine nicht verarbeiten konnte. So wurde beim Etikettieren, wie beim Brauen auch, auf echte Handarbeit gesetzt.



(Das VHD-Porter der Gutshofbrauerei „Das Freie“; Foto: P. Collé)

Der Sonder-Sud war von den Gastgebern der HHBT 2019 als Sonderpreis für die Bierprämierung auf den HHBT 2019 ausgelobt. Insgesamt eine gelungene Aktion von Christoph Digwa und seinem Team, die ihre Braukarriere als Hobbybrauer begonnen hatten.

VHD: In eigener Sache

Pascal Collé

1. VHD-Flyer

Wir sind dabei einen neuen Flyer aufzulegen, auf dem auch wieder Kontaktdaten von lokalen Braugruppen und Stammtischen innerhalb des VHD angegeben werden.

Viele VHD-Mitglieder bzw. Braugruppen fungieren als Ansprechpartner für andere Hobbybrauer in ihrer Region.

Wenn ihr auch Ansprechpartner für Brau-Interessierte in eurer Region sein wollt, dann meldet euch gerne kurz per E-Mail an: schalander@hausgebraut.de.

Eine Vereinsstruktur oder eine eigene Homepage ist nicht nötig – eine Telefonnummer oder eine E-Mailadresse und die Postleitzahl reichen aus. Und natürlich sollen zumindest einige aus der Braugruppe auch VHD-Mitglieder sein.

2. VHD-Webmaster

- Freude und Spaß an digitalen Themen?
- Interesse an der Organisation von Webseiten?
- Sich ehrenamtlich beim VHD engagieren?

Wir suchen immer noch jemanden, der Lust hat sich im Bereich unserer Vereins-Homepage zu engagieren. Natürlich wird ein Webmaster vom Vorstand unterstützt.

Interessenten können sich gerne beim Vorstand oder per E-Mail an webmaster@hausgebraut.de melden.

Das VHD-Förderprogramm

Pascal Collé

Der Verein hat vor vielen Jahren ein Förderprogramm aufgelegt, um das öffentliche Brauen von VHD-Mitgliedern zu unterstützen und zu fördern.

Da sich die entsprechenden Informationen im geschützten Bereich der VHD-Webseite befindet, weiß der ein oder andere noch nichts von dem Programm.

Hier noch einmal die Info auf der VHD-Webseite (Stand vom 17. September 2012):

Förderprogramm

Im §2 der Satzung ist der Zweck des Vereins verankert. Zwei Hauptziele lauten:

- die Tradition des häuslichen Bierbrauens in Deutschland wieder zu beleben und bekannt zu machen.
- den Erfahrungsaustausch von Hausbauern zu organisieren und dabei als Forum für die Entwicklung von Hausbrautechnologie und die Verbreitung von Hausbrauwissen zu wirken.

Die Vorstandschaft hat sich entschlossen, gezielte Maßnahmen zur Förderung der Vereinsziele mit Finanzmitteln zu unterstützen.

Insbesondere soll das Bewusstsein zum Haus- und Hobbybrauen in der Öffentlichkeit gestärkt und das Vereinsleben auf der Homepage abgebildet werden. Diese Maßnahmen sollen als Multiplikatoren für die Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer wirken.

Gefördert werden handwerkliche Brauvorführungen in der Öffentlichkeit, die von mindestens zwei VHD-Mitgliedern durchgeführt werden.

Voraussetzungen dafür sind:

- die Braugruppe erhält von keinem Dritten ein Entgelt für die Vorführung
- die Brauvorführung ist öffentlich (nicht im Rahmen eines Kurses)

Die Förderung erfolgt pro Braugruppe einmal im Kalenderjahr.

Der Förderbetrag wird nach folgenden Kriterien ermittelt:

- Infomaterial über den VHD lag aus: 10 €
- VHD Fahne/Banner war sichtbar ausgehängt: 10 €
- Plakat zur Erläuterung des Brauprozesses hing aus: 10 €
- Es wurde ein Foto und ein paar Zeilen für die Homepage geliefert: 20 €

Summe der Förderung: 50 €

Für einen Pressebericht erhält man einen Zusatzbonus von 10 €, so dass der maximal mögliche Förderbetrag bei 60 € liegt.

Die VHD unterstützt die Brauvorführungen zudem mit Bereitstellung von Infomaterialien wie der Imagebroschüre, Plakat des Brauprozesses und der Ankündigung der Veranstaltung auf der VHD-Homepage.

In dem Maßnahmenprogramm steht zusätzlich die Fortbildung im Fokus, welche Partnervereine des VHD in Anspruch nehmen können. So wird einmal pro Jahr ein Zuschuss für ein Seminar und eine Exkursion gewährt.

Voraussetzung dafür ist:

- Es nehmen mindestens 8 VHD-Mitglieder teil

Für jedes teilnehmendes VHD Mitglied beträgt der Förderbetrag 5.- €.

Beispiele für die Fortbildungen sind Seminare zu Brautechnologie, Rohstoffen und Verkostung oder Exkursionen zum Thema Bierkultur.

Der VHD unterstützt die Fortbildung mit der Ankündigung der Veranstaltung auf der VHD Homepage.

Die Antragsformulare können im Downloadbereich heruntergeladen werden:

- Antragsformular auf Zuschuss für Braugruppen
- Antragsformular auf Zuschuss für Partnervereine

Mehr Informationen gibt es direkt beim Kassierer unter kasse@hausgebraut.de

Sortenbeschreibung für die Einreichbiere in Kleve

Detlef Mai und Thomas Theelen

Bei den HHBT in Kleve wird es folgende Wettbewerbs-Kategorien geben:

- Belgisches Blonde (obergärig)
- Niederrheinisches Altbier (obergärig)
- Schwarzbier (untergärig)

1. Kategorie: Belgisches Blond

Helle, belgische Ale-Biere, wozu das Blond gehört, entwickelten sich im 19. Jahrhundert in Belgien als Reaktion auf den Vormarsch der hellen, untergärigen Biere, wie z. B. Pils, wo bis dahin Ale-Biere mit englischem Einfluss verbreitet waren.

Typische Hefen die beim Blond Verwendung finden, sind belgische und schottische Ale-Hefen, aber auch deutsche Altbier-Hefen. Die Gärführung ist zunächst relativ kalt, wodurch ein sehr sauberes, süßiges Bier mit deutlichen Malz- und Zuckeraromen entsteht. Wegen der warmen Nachgärung sind Fruchtester aber sortentypisch. Wie bei vielen belgischen Bieren, ist es auch beim Belgischen Blond üblich, dass ein Teil der Stammwürze durch Zugabe von Zucker, Kandiszucker oder Sirup erzeugt wird.

Hefeart:	obergärig
Stammwürze:	13 bis 16 % mas
Scheinbarer Restextr.:	2,5 bis 4,0 % mas
Alkoholgehalt:	5,5 bis 7,0 % vol
Farbe:	8 bis 20 EBC
Geruch (variabel vorkommend):	Biskuit, Vanille, Pfirsich, Apfel, Muskat, Zimt, Kardamom
CO ₂ -Gehalt:	4,5 bis 5,0 g/L
Schaum:	hell, mittelporig, sehr stabil
Rezenz:	deutlich wahrnehmbar
Hopfenbittere:	20 bis 30 IBU
Hopfenaroma:	kaum wahrnehmbar
Vollmundigkeit:	deutlich wahrnehmbar
Fruchtester:	vorhanden
Besonderheiten:	Zuckeraromen, Honignoten

Beispielbiere:

- Leffe Blond
- La Trappe Blond

2. Kategorie: Niederrheinisches Alt

Altbier ist am Niederrhein in einer Gegend zuhause, in der seit etwa 2000 Jahren durchgehend Bier gebraut wird. Es ist darum die wahrscheinlich authentischste Biersorte, die heute noch existiert.

Das Niederrheinische Alt legt den Akzent auf die Röstaromen des Malzes, so dass die Hopfenaromen und die Hopfenbittere eher unauffällig sind. Das Bier ist malzig-süßig und geschmacklich gut ausgewogen mit einem deutlichen Körper. Diacetyl-Aromen sind unerwünscht und die typischerweise relativ kalte Gärführung lässt nur eine sehr geringe Fruchtesterbildung der obergärigen Hefe zu.

Hefeart:	obergärig
Stammwürze:	11,5 bis 12,5 % mas
Scheinbarer Restextr.:	3,0 bis 3,5 % mas
Alkoholgehalt:	4,8 bis 5,2 % vol
Farbe:	30 bis 45 EBC
Geruch:	(Röst-)Malzaromen, Hopfen kaum wahrnehmbar
CO ₂ -Gehalt:	4,2 bis 4,6 g/L
Schaum:	hell bis leicht bräunlich, feinporig, mittlere Stabilität
Rezenz:	moderat
Hopfenbittere:	25 bis 35 IBU
Hopfenaroma:	sehr moderat
Vollmundigkeit:	deutlich wahrnehmbar
Fruchtester:	gering
Besonderheiten:	deutliche Röstaromen erhöhen die subjektive Bittere

Beispielbiere:

- Bolten Alt
- Königshofer Alt

3. Kategorie: Schwarzbier

Das Schwarzbier hat seine Heimat ursprünglich in Franken und Thüringen. Je nach Herkunft kann das Bier mehr oder weniger Restsüße haben. In jedem Fall prägen die schokoladenartigen und röstigen Malzaromen das Bier, und nicht die Hopfenbittere und die Hopfenaromen. Im Vergleich zum Niederrheinischen Altbier sind die Röstaromen zurückhaltender. Der Geschmack ist trotz der sehr dunklen Farbe mild und süffig. Diacetyl-Aromen sind bei diesem untergärigen Bier unerwünscht.

Hefeart:	untergärig
Stammwürze:	11 bis 13 % mas
Scheinbarer Restextr.:	2,5 bis 4,0 % mas
Alkoholgehalt:	4,8 bis 5,2 % vol
Farbe:	55 bis 70 EBC
Geruch:	(Röst-)Malzaromen, kein Hopfen wahrnehmbar
CO ₂ -Gehalt:	4,0 bis 4,5 g/L
Schaum:	hellbraun, feinporig, stabil
Rezenz:	moderat
Hopfenbittere:	25 bis 35 IBU
Hopfenaroma:	sehr moderat
Vollmundigkeit:	deutlich wahrnehmbar
Fruchteter:	keine
Besonderheiten:	sehr milde Röstaromen

Beispielbiere:

- Köstritzer Schwarzbier
- Moritz Fiege Schwarzbier

HHBT 2020: **Teilnahmebedingungen** **für die 25. Meisterschaft** **der Hobbybrauer**

Markus Metzger, Michael Mihm, Peter Goetz

Teilnahmebedingungen:

- Biere können nur von VHD-Mitgliedern eingereicht werden.

- Jedes VHD-Mitglied kann ein Bier zur Prämierung einreichen.
- Braugruppen (ab drei VHD-Mitglieder) dürfen pro Sorte ein Bier einreichen, sofern diese gemeinschaftlich gebraut wurden. Ebenso stellen sich je eingereichter Sorte Bier mind. ein Verkoster aus der Braugruppe für die Vor- und Hauptrunde zur Verfügung.
- Die Biere sind bis zum Vorabend der Verkostung einzureichen.
- Als Gebindegrößen sind ausschließlich neutrale 0,5-Liter-Flaschen zugelassen.
- Abzugebende Gesamtmenge: 3 Liter pro eingereichtem Bier.
- Die eingereichten Flaschen müssen neutral sein (kein Etikett, keine exotische Flaschenform etc.).
- Bei der Anmeldung ist das Rezept des Bieres (Sudbericht oder Sudbeschreibung) mit abzugeben. Das Rezept sollte alle Angaben enthalten, welche es ermöglichen, dieses nachzubrauen.
- Fehlen im Sudbericht Angaben, ohne die das Bier nicht nachgebraut werden kann, können Jury und Vorstand gemeinsam den Ausschluss vom Wettbewerb beschließen.
- Vorzugsweise kann die Rezeptvorlage des VHD verwendet werden, welche sich zum Erstellen des Rezeptebuchs bewährt hat. Die Vorlage ist auf der Internetseite des Vereins veröffentlicht.
- Jeder Biereinreicher ist verpflichtet an der Vorrunde der Verkostung teilzunehmen oder eine Ersatzperson mit der Teilnahme zu beauftragen.
- Braugruppen (ab drei VHD-Mitglieder) stellen je eingereichter Sorte Bier mindestens ein Verkoster aus der Braugruppe für die Vor- und Hauptrunde zur Verfügung.
- Die Bewertung der Biere erfolgt nach dem „Verkostungsschema des VHD“.
- Die Teilnehmer an der Bierprämierung erklären sich damit einverstanden, dass das Rezept des eingereichten Bieres im Internet und in den Vereinspublikationen veröffentlicht wird und dass sie mit dem Reglement der Bierverskostung einverstanden sind.

Denkt dran: die Brauprotokolle sollen es anderen Haus- und Hobbybrauern ermöglichen, die Biere nachzubrauen. Auf der Internetseite des VHD sind die Mindestanforderungen an ein Brauprotokoll aufgelistet.

Auch bei diesen HHBT besteht übrigens die Möglichkeit, eure Brau-Protokolle zusätzlich zur weiterhin obligatorischen Schriftform auch in digitaler Form ideal als Word-Datei – z. B. über einen USB-Stick – abzugeben.

Wir wünschen euch viel Spaß beim Brauen und Verkosten.

YEAST

Michael Mihm

YEAST steht hier für Young European Apprentices' Special Training.

The YEAST Project ist seit 2014 das Erasmus+ Projekt für Brauer und Mälzer: Auszubildende, junge Gesellen, mit der Ausbildung Beschäftigte sowie ausländische (Bier-) Spezialisten können an den von der EU geförderten Maßnahmen teilnehmen.

Trotz Brexit schien es so, dass das Projekt wie geplant bis 30. Juni 2020 durchgeführt werden kann. Doch dann kam Corona. Aufgrund der Reisebeschränkungen sind aktuell keine Reisen ins Ausland möglich.

Nun wurde eine Laufzeitverlängerung beantragt, die Nationale Agentur Bildung für Europa beim Bundesinstitut für Berufsbildung (bibb) hat dem Antrag stattgegeben, so dass die aktuell geplanten Auslandseinsätze nach Lockerung der Reisebeschränkungen doch noch stattfinden können.

Ansprechpartner im Verein

Geschäftsführender Vorstand:

1. Vorsitzender: Michel Mihm

Vereinsanschrift

Am Neuenstein 47, 97762 Hammelburg

Tel. 09732/3550, michael.mihm@hausgebraut.de

2. Vorsitzender: Markus Metzger

Im Wurzgrund 6, 97753 Karlstadt am Main

Tel. 09353/3759, markus.metzger@hausgebraut.de

Kassierer: Peter Goetz

Friedrichstraße 16, 63538 Großkrotzenburg

Tel. 06186/1275, kasse@hausgebraut.de

Schriftführer: Marcus Fontain

St. Töniser Straße 48a, 47918 Tönisvorst

Tel. 02156/4909686, marcus.fontain@hausgebraut.de

Referenten:

VHD-Schalander: Pascal Collé

Ellerstraße 46, 40227 Düsseldorf

Tel. 0211/46894833, schalander@hausgebraut.de

Bierverkostung: Roland Singer

Ritter-Wirnt-Straße 16, 91322 Gräfenberg

Tel. 09192-994997, roland.singer@hausgebraut.de

Öffentlichkeitsarbeit: Pascal Collé (Interim)

Ellerstraße 46, 40227 Düsseldorf

Tel. 0211/46894833, medien@hausgebraut.de

Webmaster: tbd.

webmaster@hausgebraut.de

Vereins-Homepage:

www.hausgebraut.de

facebook.com/VHD1995