

6. Biersortenbeschreibung HHTB 2023

In diesem Jahr haben wir drei in allen Belangen sehr unterschiedliche Biere ausgesucht. Das Rotbier ist ein historisches, sehr regionales Bier, das in den letzten Jahren wiederbelebt wurde. Das NEIPA ist vor noch nicht einmal 10 Jahren entstanden und damit wohl die jüngste definierte Biersorte. Der dunkle Weizendoppelbock ist eine traditionelle bayrische Starkbiersorte, die sich so wie das NEIPA zunehmender Beliebtheit in der jungen Craftbeer Szene erfreut. Wir wünschen Euch viel Spaß beim Brauen!

Norddeutsches Rotbier

Das Rotbier hat in Bremen und Hamburg eine lange Tradition, die bis ins frühe Mittelalter zurückreicht. Allerdings war die Sorte nahezu ausgestorben und wurde erst in den letzten Jahren von einigen norddeutschen Brauereien im Zuge der Craftbeer Bewegung wiederbelebt.

Es handelt sich um ein klares bis leicht naturtrübes, untergäriges Bier. Spezialmalze sorgen für eine rötliche Farbe, während zur Bitterung deutsche Traditionshopfsorten, meist aus der Hallertau, zum Einsatz kommen. So steht ein bernsteinrotes Bier im Glas, darüber steht eine beigefarbene, vergleichsweise feinporige Schaumkrone.

Der Duft ist würzig nach Malz und Hopfen mit einem gut darauf abgestimmten karamellsüßen Unterton. Der Antrunk ist malzig und ausgewogen in Würze und Süße, bevor das Rotbier in die würzigere und trockenere Richtung tendiert.

Der Körper ist deutlich wahrnehmbar bis leicht Vollmundig, durch einen relativ hohen Kohlensäuregehalt und eine deutliche Restsüße ist das Bier spritzig und süffig. Dezent Fruchtakzente aus dem Hopfen können den malzigen Charakter ergänzen. Ansprechend hopfenherb schließt das norddeutsche Rote ab, dazu können leichte Röstmalznoten wahrgenommen werden.

Hefeart	untergärig
Stammwürze	11,5 bis 13 % mas
Scheinbarer Restextrakt	3,0 bis 4,5 % mas
Alkoholgehalt	5,0 bis , 6,0 % vol
Farbe	20 bis 30 EBC deutlich wahrnehmbarer Rotton
Geruch	Malzig süß, leichte Hopfennote
CO ₂ -Gehalt	4,5 bis 6,0 g/L
Schaum	Hell bis beige, mittelporig, sehr stabil
Rezenz	deutlich wahrnehmbar
Hopfenbittere	22 bis 28 IBU
Hopfenaroma	Sanfte Aromen deutscher Traditionshopfen
Vollmundigkeit	deutlich wahrnehmbar
Fruchteter	Nicht vorhanden
Besonderheiten	Es soll mindestens mit 50 % Bestmalz BEST A-XL gebraut werden.

Beispielbiere:

Bremer Union Rotbier, Kluiver's Rotbier

NEIPA (New England India Pale Ale)

NEIPA und hat seinen Ursprung im Osten der USA und ist erst um 2015 herum aus dem bislang bekannten amerikanischen IPA entstanden. Der gravierendste Unterschied ist wohl die deutliche Trübung des Bieres durch den Gebrauch von Hafermalz.

Das Bier hat einen intensiven Fruchtgeschmack und -aroma, was durch die verwendeten modernen amerikanischen Hopfensorten bestimmt ist. Ein weicher Körper und geschmeidiges Mundgefühl sind charakteristisch. Diese werden, wie die starke Trübung, durch die Anteile von Hafermalz in der Schüttung verursacht. Die wahrgenommene Bitterkeit ist geringer als bei traditionellen IPA's, aber der Hopfen steht immer sehr im Vordergrund. Die Betonung der späten Hopfung, insbesondere auch das Hopfenstopfen, verleiht dem Bier den besonderen tropisch-fruchtigen Charakter, für den dieser Bierstil bekannt ist.

Die Farbe reicht von strohgelb bis gelb, manchmal mit einem orangefarbenen Schimmer, trübe, oft undurchsichtig. Die schneeweiße, feinporige Schaumkrone ist voluminös und überaus stabil.

Intensives Hopfenaroma steht im Vordergrund, typischerweise mit fruchtigen Aromen (Steinobst, tropische Früchte und Zitronenfrüchte sind am häufigsten vorhanden), ohne grasig oder krautig zu wirken. Sauberes neutrales Malzaroma im Hintergrund, mit einer leichten Brotsüße, ohne Karamellnoten. Das Fehlen jeglichen Malzcharakters ist ein Fehler. Das obergärige Bier hat einen neutraler bis fruchtiger Charakter durch die Hefe, der gut in den Hopfen integriert ist. Ein eventueller wahrnehmbare Alkoholcharakter sollte zurückhaltend und niemals im Vordergrund sein.

Der Hopfengeschmack ist stark bis sehr stark ausgeprägt und spiegelt die gleichen Merkmale wie das Aroma wider (reife tropische Früchte, Steinobst und Zitrusfrüchte). Die wahrgenommene Bitterkeit kann eher gering bis mittel sein und wird oft durch den Körper und den Abgang des Bieres überdeckt. Der Hopfencharakter im Nachgeschmack sollte vorhanden sein verbunden mit einem geringen bis mittleren Malzgeschmack. Dominante Röst- oder Karamellaromen sind unerwünscht.

Sorten wie Pilsner Malz, Pale Ale Malz, und helles Weizen Malz sind möglich, Hafer Malz ist obligat. Amerikanische Hopfensorten werden zur Kochwürze und zum Hopfenstopfen verwendet. Eine obergärige Hefesorte mit besonders guten Eigenschaften für fruchtige IPA's sollte verwendet werden.

Hefeart	obergärig
Stammwürze	12,0 bis 16,5%mas
Scheinbarer Restextrakt	3 bis 4,5%mas
Alkoholgehalt	5 bis 7,5%Vol
Farbe	8-18 EBC
Geruch	aromatische Düfte von Steinobst, Zitrus-, Maracuja- oder Papayafrüchten
Co ² Gehalt	4 bis 5
Schaum	feinporige stabile Schaumkrone
Rezenz	Weich und fruchtig verbunden mit einem cremiges Mundgefühl
Hopfenbittere	30 bis 60 IBU
Hopfenaroma	Typische fruchtige von Steinobst, tropische Früchte und Zitrusfrüchte
Vollmundigkeit	Fruchtige vollmundiger Körper
Fruchteter	Mittlere bis sehr starke fruchtige Esternoten, Kein Diacetyl
Besonderheiten	Deutlich eiweißtrüb

Beispielbiere

IPA von der Inselbrauerei, Onkel Jim von David Hertel, Brewdog Hazy Jane, Sierra Nevada Hazy Little Thing IPA



**27. Haus- und Hobbybrauertage
in Oldenburg
22. – 24. September 2023**



Dunkler Weizendoppelbock

Dunkler Weizendoppelbock ist ein starkes, malziges, fruchtiges und obergäriges Bier auf Weizenbasis, das die typischen Malz- und Hefearomen eines Weißbiers mit dem malzigen, kräftigen Geschmack und dem Körper eines Dunklen Bocks oder Doppelbocks kombiniert. Der Bierstil hat seinen Ursprung im frühen 18. Jahrhundert in Bayern. Ursprünglich wurde es von Klosterbrauereien hergestellt und war ein Winterbier für die Fastenzeit des Advents.

Das Bier ist kupferfarben bis dunkelbraun. Durch den Weizen und die Weißbierhefe ist das Bier mäßig bis deutlich trüb. Eine üppige, feinporige und weiße bis hellbeige Schaumkrone ist charakteristisch für diese Biersorte.

Das Bier duftet deutlich bis stark malzig mit einer angenehm getreidigen Geruchskomponente. Durch das dunkle Malz sind auch Karamellnoten deutlich wahrnehmbar. Die Hefe trägt zu einem typischen Weizenbier-Charakter von Banane und Gewürzen (Nelke, Vanille) bei, dieser muss nicht im Vordergrund stehen, ist aber immer vorhanden. Aromen von dunklem Trockenobst (Pflaumen, Rosinen) sind ebenfalls möglich. Ein geringes bis mäßiges Alkoholaroma ist akzeptabel, es sollte aber nicht aufdringlich oder gar lösungsmittelartig sein. Hopfenaroma ist nicht erwünscht. Malz, Hefe und Alkohol verflechten sich zu einem komplexen, einladenden und markanten Bouquet.

Der Antrunk lässt eine deutliche Vollmundigkeit mit einer lockeren bis cremigen Textur sowie einem wärmenden Gefühl durch den hohen Alkoholgehalt wahrnehmen. Der Kohlensäuregehalt ist mäßig bis hoch. Der Geschmack ist stark malzbetont mit einem deutlich brotigen und karamelligen Akzent. Niedrige bis mäßige Bananen- und/oder Nelken- und Vanillearomen sind wahrnehmbar, ebenso Geschmack von dunklem Trockenobst und Schokolade. Röstnoten und Hopfenaroma sind unerwünscht. Die Hopfenbittere ist kaum wahrnehmbar, das Bier hat dabei typischerweise einen trockenen Abgang. Die komplexen Geschmacks- und Aromakomponenten klingen lange angenehm nach.

Es wird mindestens 50% Weizenmalz verwendet, ferner sind Wiener Malz und Münchener Malz möglich, auch können Farb- und Karamellmalze zugefügt werden. Typischerweise gibt man Deutsche Qualitätshopfen zur Kochwürze, starke Aromatisierung oder gar Kalthopfung ist nicht sortentypisch. Die Gärung wird in der Regel mit Bayrischer Weizenhefe bei relativ warmen Temperaturen durchgeführt, es folgt eine kalte Lagerung.

Hefeart	obergärig
Stammwürze	18,0 bis 20,0 % mas
Scheinbarer Restextrakt	4,0 bis 5,0 % mas
Alkoholgehalt	7,5 bis 9,0 %Vol
Farbe	30 bis 60 EBC
Geruch	Malzig-getreidig, Karamellnoten, Banane, Nelke, Vanille
CO ₂ -Gehalt	5,0 bis 6,0 g/L
Schaum	Weiß bis hellbeige, feinporig, sehr stabil
Rezenz	Sehr deutlich wahrnehmbar
Hopfenbittere	15 bis 25 IBU
Hopfenaroma	Kaum wahrnehmbare Bittere deutscher Traditionshopfen
Vollmundigkeit	deutlich wahrnehmbar, aber trockener Abgang
Fruchteter	Deutliche Aromen von Banane und/oder Nelke durch die Weißbierhefe
Besonderheiten	Aromen von getrocknetem Obst, dunkler Schokolade und Vanille durch das dunkle Malz; alkoholwärmend, aber nicht beißend alkoholisch

Beispielbiere

Schneider Aventinus TAP 6, Plank Dunkler Weizenbock



**27. Haus- und Hobbybrauertage
in Oldenburg
22. – 24. September 2023**

