



# HHBT -NEWS / 1

27. Haus- und Hobbybrauertagen  
in Oldenburg  
vom 22. – 24. September 2023



## Haus- und Hobbybrauertage 2023

*Bald sind alle Hausaufgaben gemacht und das Programm steht schon!*

Um die Wartezeit bis zur endgültigen Einladung etwas zu verkürzen, hat sich das Verkosterteam gedacht, schon einmal die Wettbewerbsbiere bekannt zu geben.

Wie in den vergangenen Jahren werden drei Biere als Wettbewerbsbiere aufgerufen. Wenn Ihr schon immer einmal besondere Biere selber brauen wolltet, dann seid ihr hier genau richtig! Wir laden euch ein, einmal ein Norddeutsches Rotbier, ein NEIPA oder ein dunkler Weizendoppelbock einzubrauen und vorzustellen.

**Das Norddeutsche Rotbier** ist ein vollmundiges, leicht süßliches Bier mit einer rötlich-braunen Farbe. Es hat ein malziges Aroma mit einem Hauch von Karamell und einer dezenten Hopfennote. Der Geschmack ist ausgewogen und angenehm mit einem malzigen, leicht süßlichen Abgang.

**Das NEIPA** ist ein fruchtiges, hopfenbetontes Bier mit einer trüben goldenen Farbe. Es hat ein intensives Aroma von tropischen Früchten und Zitrusfrüchten mit einem Hauch von Kiefernharz. Der Geschmack ist vollmundig und hopfenbitter, aber nicht zu bitter, mit einem angenehmen Abgang.

**Unser dunkler Weizendoppelbock** ist ein starkes, malziges Bier auf Weizenbasis mit einem kräftigen, vollmundigen Geschmack. Es hat eine kupferfarbene bis dunkelbraune Farbe und ist leicht bis mäßig trüb. Das Bier duftet malzig mit einem Hauch von Karamell und hat einen typischen Weizenbier-Charakter von Banane und Gewürzen (Nelke, Vanille). Der Geschmack ist stark malzibetont mit einem deutlich brotigen und karamelligen Akzent sowie Noten von dunklem Trockenobst und Schokolade.

Ihr könnt euch sicher sein, dass diese Biere eure Gäste begeistern werden. Wir freuen uns darauf, eure Ergebnisse zu probieren und sind sicher, dass ihr genauso viel Freude daran haben werdet, diese Biere zu brauen, wie wir es haben.

Viel Erfolg beim Brauen und Prost!



### Wie geht es nun weiter?

Zu Ostern wird die Einladung bei den Vereinsmitgliedern und auf der Homepage veröffentlicht. Diese beinhaltet auch eine Möglichkeit der **zentralen Hotelbuchung** über die Touristeninfo. Es sind in Oldenburg genügend Zimmer geblockt, so dass alle Teilnehmer auch ein warmes Bett erhalten werden. So viel sei schon einmal verraten, es wird spannend, gibt viel Hobbybrauerbiere gepaart mit interessanten Vorträgen und Wettbewerben.

### Wir freuen uns auf Euch

**der VHD Vorstand, das Orgateam, das Verkosterteam und die Arbeitsgruppe**