

13. SHS BIERPRÄMIERUNG 2018

1. Kategorie: Pilsner, Spezial, Lager, Export, helle + dunkle untergärige Biere

Schaum: Viel bis sehr viel und fester Schaum. Bei dunkeln Bieren auch weniger.
Geruch: Von hopfig frisch bis malzbetontes, nicht fruchtiges Aroma.
Geschmack: Leichter bis ausgeprägter Malzgeschmack.
Bittere: Moderate bis kräftige Hopfenbittere.
Rezenz: Kohlensäuregehalt, mittel bis sehr viel.

2. Kategorie: Weiss / Weizenbiere hell und dunkel, belgische Weizen, obergärig

Schaum: Viel bis sehr viel und fester Schaum.
Geruch: Starke, würzige Esteraromen. Wie z.B. Nelken, Pfeffer, Bananen ...
Geschmack: Fruchtig, manchmal säuerlich, wenig bis kein Malzgeschmack.
Bittere: Wenig bis sehr wenig Hopfenbittere.
Rezenz: Hoher Kohlensäuregehalt.

3. Kategorie: Bock + Doppelbockbiere hell und dunkel, untergärig

Schaum: Mittlerer bis guter Schaumgehalt.
Geruch: Schwaches Hopfenaroma.
Geschmack: Moderater bis deutlicher Malzcharakter, erhöhter Alkoholgehalt spürbar.
Bittere: Moderate Bittere.
Rezenz: Mittlerer Kohlensäuregehalt.

4. Kategorie: Abtei und Klosterbiere, obergärig, hell und dunkel

Schaum: Mittlerer bis guter Schaumgehalt.
Geruch: Würzige Malz – Hopfenaromen. Trappistenbiere auch Kräuteraromen.
Geschmack: Moderater, vollmundiger Malzcharakter, erhöhter Alkoholgehalt spürbar.
Bittere: Moderate bis kräftige Hopfenbittere.
Rezenz: Kohlensäuregehalt, mittel bis viel.

5. Kategorie: Alt, Pale Ale und andere obergärige Biere

Schaum: Mittlerer bis guter Schaumgehalt.
Geruch: Leichte bis ausgeprägte, Malz und Hopfenaromen.
Geschmack: Moderater bis leicht fruchtiger Hopfen / Malzgeschmack.
Bittere: Ausgeprägte Hopfenbittere.
Rezenz: Wenig bis mittlerer Kohlensäuregehalt.

6. Kategorie: Stouts, Porters und andere obergärige dunkle Biere

Schaum: Mittlerer bis guter, fester Schaum.
Geruch: Mittlere bis ausgeprägte Malz und Röstaromen.
Geschmack: Trocken bis malzbetont, süsslich.
Bittere: Milde bis sehr hohe Hopfenbittere.
Rezenz: Wenig bis mittlerer Kohlensäuregehalt.

7. Kategorie: IPA / Indian Pale Ale

Schaum: Mittlerer Schaumgehalt.
Geruch: Fruchtiges, frisches Hopfenaroma.
Geschmack: Moderater bis leicht fruchtiger Hopfen / Malzgeschmack, ev. Zitrusnoten.
Bittere: Ausgeprägte Hopfenbittere.
Rezenz: Mittlerer bis hoher Kohlensäuregehalt.

8. Kategorie: Kreative Biere: wie z.B. Rohfrucht-, Frucht-, Kräuter- & Gewürzbiere

Ober- / untergärig, Schaum, Farbe, Rezenz, Bittere, Geruch und Geschmack individuell.
Die Zutaten sollten im Bier erkennbar sein: wie z.B. Gewürze, Kräuter, Gemüse, Rauch etc.
Es sind keine toxischen Zutaten, und solche die gegen das Betäubungsmittelgesetz verstossen erlaubt. Die Zutaten + Gärmethode, werden den Biertestern bekannt gemacht.

P.S. Den Biertestern wird immer die genaue Bezeichnung des Bierstils erläutert.