

Bierkategorien 14. SHS Bierprämierung 2019

Kat. 1: Lagerbiere wie Pilsner, Lager, Export, Dunkel und Schwarzbier. Helle und 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 (trocken) bis ausgeprägter Malzgeschmack.
Bittere: Moderate bis kräftige Hopfenbittere.
Rezenz: Kohlensäuregehalt, mittel bis viel.

Kat. 2: Deutsche Weizenbiere, Wit, American Wheat, sowie Weizenbock und -Doppelbock. Helle und dunkle obergärige Weizenbiere.
Schaum: Viel bis sehr viel und fester Schaum.
Geruch: Starke, würzige phenolische- und Ester-Aromen. Wie z.B. Nelken, Pfeffer, Bananen ...
Geschmack: Fruchtig, manchmal säuerlich, wenig bis kein Malzgeschmack.
Bittere: Wenig bis sehr wenig Hopfenbittere.
Rezenz: Hoher Kohlensäuregehalt.

Kat. 3: Starkbiere wie Bock- und Doppelbockbiere, untergärig hell und dunkel, sowie belgische Starkbiere, Abtei- und Klosterbiere, obergärig hell und dunkel und Strong British Ales bis Barley Wine
Schaum: Mittlerer bis guter Schaumgehalt.
Geruch: Schwaches Hopfenaroma. Würzige Malzaromen. Trappistenbiere auch Kräuteraromen.
Geschmack: Moderater bis vollmundiger Malzcharakter, erhöhter Alkoholgehalt spürbar.
Bittere: Moderate Bittere.
Rezenz: Kohlensäuregehalt, mittel bis viel.

Kat. 4: Traditionelle Obergärige Biere, wie Kölsch, Alt, English-, Irish-, Scottish-Ales, exkl. American Ales
Schaum: Wenig bis guter Schaumgehalt.
Geruch: Leichte bis ausgeprägte, Malz und Hopfenaromen.
Geschmack: Moderater bis leicht fruchtiger Hopfen und Malzgeschmack.
Bittere: Ausgeprägte Hopfenbittere oder Malzigkeit.
Rezenz: Wenig bis mittlerer Kohlensäuregehalt.

Kat. 5: American Ales wie Pale Ales und IPA's mit deren verschiedenen Spezialausprägungen wie White, Red, Rye, White usw. sowie neue Stile wie Brut, New England usw.
Schaum: Mittlerer Schaumgehalt.
Geruch: Fruchtiges, frisches Hopfenaroma.
Geschmack: Moderater bis stark fruchtiger Hopfen- und Malzgeschmack.
Bittere: Wenig bis ausgeprägte Hopfenbittere.
Rezenz: Mittlerer Kohlensäuregehalt.

Kat. 6: Porter und Stout, amerikanische und englische obergärige dunkle Biere, sowie Sweet, Oatmeal, Tropical, Foreign Extra und Imperial / Double. Ebenfalls untergäriges Baltic Porter ist hier einzureichen.
Schaum: Wenig bis guter Schaum.
Geruch: Mittlere bis ausgeprägte Malz- und Röstaromen.
Geschmack: Trocken bis malzbetont, süsslich.
Bittere: Milde bis sehr hohe Hopfenbittere.
Rezenz: Wenig bis mittlerer Kohlensäuregehalt.

Kat. 7: Biere mit Fruchtanteil, Wilde- und Sauerbiere wie Berliner Weisse, Gose, Lichtenhainer, Farmhouse Ale mit Brett und Belgische Sauerbierstile wie Lambic, Geuze und Faro, sowie Varianten mit Frucht.
Schaum: Kein bis wenig Schaum, nicht lange haltbar.
Geruch: Leichte bis ausgeprägte, Fruchtaromen oder/und Säure.
Geschmack: Von trocken bis schwere Süsse und Fruchtigkeit.
Bittere: In der Regel nicht präsent.
Rezenz: Mittlerer bis hoher Kohlensäuregehalt.

Kat. 8: Kreative Biere: wie z.B. Rohfrucht-, Kräuter- & Gewürzbiere, sowie in Kat. 1-7 nicht genannte Bierstile. 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 und Gärmethode, werden den Biertestern bekannt gemacht.

Den Biertestern wird immer die genaue Bezeichnung des Bierstils erläutert.