

Hobbybrauertage 2014 – Sortenbeschreibung

Liebe Haus- und Hobbybrauer,

anbei findet ihr die Sortenbeschreibung für die Wettbewerbsbiere der Hobbybrauertage 2014, die in der Altbier-Region stattfinden.

Eingereicht werden dürfen diesmal folgende Sorten:

- Düsseldorfer Altbier
- Dortmunder Export
- Belgisches Witbier

Bevor wir zu den detaillierten Beschreibungen der Biersorten kommen, möchten wir noch einmal auf die Einreichbedingungen hinweisen.

Am Ende sind die Mindestanforderungen an ein Brauprotokoll aufgelistet. Denkt dran: die Brauprotokolle sollen es anderen Haus- und Hobbybrauern ermöglichen, die Biere nachzubrauen. (Bei diesen HHBT besteht übrigens die Möglichkeit, eure Brau-protokolle zusätzlich zur weiterhin obligatorischen Schriftform auch in digitaler Form – z. B. über einen USB-Stick – abzugeben.)

Wir wünschen euch viel Spaß beim Brauen und Verkosten.

Euer Organisationsteam

Teilnahmebedingungen:

- Jedes VHD-Mitglied kann **maximal zwei Biere** zur Prämierung einreichen. Werden zwei Biere eingereicht, so müssen diese in unterschiedlichen Kategorien eingereicht werden.
- **Braugruppen** (ab drei VHD-Mitglieder) dürfen pro Sorte ein Bier einreichen, sofern diese gemeinschaftlich gebraut wurden.
- Die Biere sind bis zum **Vorabend** der Verkostung einzureichen.
- Als **Gebindegrößen** sind 0,33 bzw. 0,5 L-Flaschen zugelassen.
- **Abzugebende Gesamtmenge: 2,5 L** 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.
- Vorzugsweise kann die Rezeptvorlage des VHD verwendet werden, welches sich zum Erstellen des Rezeptbuches 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.
- Die Bewertung der Biere erfolgt nach dem „Verkostungsschema des VHD“.
- Der/Die Teilnehmer/in an der Bierprämierung erklärt sich damit einverstanden, dass das Rezept des eingereichten Bieres im Internet und in den Vereinspublikationen veröffentlicht wird und dass er/sie mit dem Reglement der Bierverkostung einverstanden ist.

(Quelle: VHD-Schalander Nr. 23, modifiziert)



Hobbybrauer
Nordrhein



Hobbybrauertage 2014 – Sortenbeschreibung

Düsseldorfer Altbier

Beschreibung:

Das Düsseldorfer Alt ist ein klares Bier mit einer Farbe, die sich im Bereich Bronze bis Kupfer bewegt, aber bewusst kein Braun ist. Der helle Schaum ist feinporig und stabil. Der Geruch ist dezent malzig und weist im Gegensatz zu anderen obergärigen Bieren nur geringe Fruchtaromen auf.

Das Altbier hat einen malzigen Charakter, der im Nachtrunk von einer deutlichen Hopfenbittere abgelöst wird. Der Einsatz von Röstmalz ist möglich, Röstaromen sind aber im Gegensatz zum niederrheinischen Altbier (z. B. Diebels) kaum wahrnehmbar.

Analytik:

Hefe:	obergärig
Stammwürze:	11,5 - 12,5 °P
Restextraktgehalt:	2,5 - 3,0 °P
Hopfenbittere:	30 - 45 IBU
Hopfenaroma:	moderat
Vollmundigkeit:	moderat bis deutlich wahrnehmbar
Rezenz:	moderat
CO ₂ -Gehalt:	5,0 - 5,5 g/L
Fruchteter:	gering
Farbe:	30 - 40 EBC
Alkoholgehalt:	4,5 - 5,0 Vol.-%

Beispielbiere:

- Schumacher Alt
- Füchschen Alt
- Original Schlüssel
- Gulasch Alt



**Hobbybrauer
Nordrhein**



Hobbybrauertage 2014 – Sortenbeschreibung

Dortmunder Export

Beschreibung:

Das Dortmunder Export hat eine goldene Farbe und eine feinporige und feste Schaumkrone. Der Geruch ist leicht malzig-süßlich.

Hopfenbittere und Malzsüße halten sich bei diesem Bier die Waage, wobei sich eine dezent malzbetonte Restsüße noch im Nachgeschmack halten kann. Die Hopfenbittere wird von dem in Dortmund typischen harten Brauwasser unterstützt, woraus sich auch ein Unterschied zum süßeren Münchener Export (z. B. Augustiner Edelstoff) ergibt.

Analytik:

Hefe:	untergärig
Stammwürze:	12,5 - 13,5 °P
Restextraktgehalt:	3,0 - 3,5 °P
Hopfenbittere	20 - 30 IBU
Hopfenaroma:	gering bis moderat
Vollmundigkeit:	deutlich wahrnehmbar
Rezenz:	moderat
CO2-Gehalt:	5,0 - 6,0 g/L
Fruchteter:	keines bis kaum wahrnehmbar
Farbe:	8 - 15 EBC
Alkoholgehalt:	5,0 - 5,5 Vol.-%

Beispielbiere:

- DAB Export
- Dortmunder Union Export
- Dortmunder Kronen Export
- Dortmunder Ritter Export



**Hobbybrauer
Nordrhein**



Hobbybrauertage 2014 – Sortenbeschreibung

Belgisches Witbier

Beschreibung:

Das klassische belgische Witbier weist eine hellblonde Farbe auf und ist naturtrüb. Der Schaum ist ausgeprägt, aber nicht stabil. Der Geruch kann neben Weizenaromen auch deutliche Zitrus- und Gewürz-Noten aufweisen.

Das belgische Witbier hat eine leicht säuerliche Note und eine ausgeprägte Spritzigkeit. Koriander und Orangenschalen, die typischerweise zugegeben werden, dürfen den Geschmack des Bieres nicht dominieren. Als Teil der Schüttung wird auch häufig ungemälztes Getreide (meistens Weizen) verwendet.

Analytik:

Hefe:	obergärig
Stammwürze:	11,5 - 12,5 °P
Restextraktgehalt:	2,5 - 3,0 °P
Hopfenbittere:	10 - 20 IBU
Hopfenaroma:	kaum wahrnehmbar bis gering
Vollmundigkeit:	gering bis moderat
Rezenz:	deutlich wahrnehmbar bis hoch
CO ₂ -Gehalt:	6,5 - 7,5 g/L
Fruchteter:	gering
Farbe:	3 - 10 EBC
Alkoholgehalt:	4,5 - 5,0 Vol.-%

Beispielbiere:

- Hoegaarden Wit Blanche
- Blanche de Namur
- Vedett Extra White
- Brugs Witbier



**Hobbybrauer
Nordrhein**



Hobbybrauertage 2014 – Sortenbeschreibung

Die Mindestangaben für ein nachbraufähiges Brauprotokoll:

(Quelle: VHD-Schalander Nr. 24)

Rohstoffe:

- Malz(e): Typ und Sorte, Menge, Zeitpunkt der Zugabe
- Wasser: Menge von Haupt- und Nachguss
- Hopfen: Sorte(n), Menge(n), Bitterstoffgehalt (in % Alpha-Säure), Zeitpunkt der Zugabe(n)
- Hefe(n): Art, Stamm, Menge(n)
- (falls verwendet) weitere Zutaten: Typ, Menge, Zeitpunkt der Zugabe

Maischen:

- Rasten: Temperaturen, Dauer
- Teilmaische(n): Anzahl, Menge, Rasten, Kochdauer

Läutern:

- Nachgüsse: Temperatur, Anzahl, Zeitpunkt
- Läuterdauer

Würzekochen:

- Dauer
- Hopfengabe(n): Anzahl der Teilgaben, Sorte(n), Menge(n), Alpha-Wert(e)
- Ausschlagwürze: Menge
- Ausschlagwürze: Extraktgehalt (= „Stammwürze“), Menge

Anstellen:

- ggf. Verdünnung: Menge
- Anstellwürze: Extraktgehalt (= „Stammwürze“), Menge
- Hefe: Art, Stamm, Menge
- Anstelltemperatur

Gärung/Lagerung:

- Hauptgärung: Dauer, Temperatur
- Speise: Menge, Extraktgehalt
- Abfüllung: Zeitpunkt, Menge

Fertigbier:

- Menge

Weitere geschmacksbeeinflussende Kriterien (wenn möglich bitte ebenfalls angeben):

- Extraktgehalt der Vorderwürze
- Menge der Vorderwürze
- Extraktgehalt der Pfannevollwürze
- Menge der Pfannevollwürze
- maximale Gärtemperatur der Hefe
- Vergärungsgrad der Hefe
- Restextrakt bei der Abfüllung
- Extraktgehalt des Glattwassers
- Bittereinheiten (IBU) des Fertigbieres
- CO₂-Gehalt des Fertigbieres
- Farbe des Fertigbieres



**Hobbybrauer
Nordrhein**

