



EUROPEAN
BEER
STAR
2016

Consumers' Favourite Kategorien / Categories



EUROPEAN
BEER
STAR
2016

Private Brauereien Deutschland e.V.
Rheinstraße 11, 65549 Limburg

Private Brauereien Bayern e.V.
Thomas-Wimmer-Ring 9, 80539 München

info@european-beer-star.com
www.european-beer-star.com

PARTNERS OF THE EUROPEAN BEER STAR:



BrauBeviale



BRAUWELT

Doemens

BARTH-HAAS GROUP
FOR YOUR SUCCESS

MICRO MATIC





EUROPEAN
BEER
STAR
2016

EUROPEAN BEER STAR

EUROPEAN BEER STAR ist eine der international begehrtesten Auszeichnungen für Bier 2016 waren weltweit 2.103 Biere aus 44 unterschiedlichen Ländern am Start

Der EUROPEAN BEER STAR würdigt charaktervolle Biere, die die jeweiligen Sortenkriterien optimal erfüllen. Es ist einer der härtesten Wettbewerbe. Nach dem olympischen Vorbild werden nur die drei besten einer Bierkategorie mit einem Gold-, Silber oder Bronze-Award ausgezeichnet.

EUROPEAN BEER STAR is one of the most sought-after international awards for beer: 2.103 different beers from 44 countries around the globe took part in 2016.

The EUROPEAN BEER STAR honors unadulterated, lively beers with heightened senses that best satisfy the type criteria concerned. It is one of the hardest competitions of its kind. The three best beers from each beer category are awarded a gold, silver, or bronze award, based after the model used at the Olympics

CONSUMERS' FAVOURITE

CONSUMERS' FAVOURITE:

DIE BEGEHRTE ZUSATZAUSZEICHNUNG

Bei der Prämierung der Siegerbiere haben nicht nur die Experten ein Urteil zu fällen, sondern auch die Konsumenten. Die Besucher der BrauBeviale wählen aus der Reihe der diesjährigen Goldmedaillengewinner ihre drei Favoriten, die mit einem Zusatzpreis, dem Consumers' Favourite, in Gold, Silber und Bronze ausgezeichnet werden.

CONSUMERS' FAVOURITE:

THE COVETED ADDITIONAL AWARD

It is not only the experts, who select the winning beers, the consumers also have a say. Visitors of BrauBeviale will select their three favourites from the range of gold medal winners in a blind tasting and these will receive an additional award the Consumers' Favourite.



Kategoriebeschreibungen

Analytik-Werte unter www.european-beer-star.de



EUROPEAN BEER STAR 2016

01 GERMAN-STYLE LEICHTBIER

- Untergärig
- Geringe Vollmundigkeit, schlanker Körper
- Malzcharakter: gering bis mittel
- Hopfenbittere: gering bis mittel
- Hopfengeschmack / -geruch: gering bis mittel
- Keine fruchtigen Ester- oder Diacetylnoten

02 GERMAN-STYLE PILSNER

- Untergärig
- Farbe: strohgelb bis goldfarben
- Hopfenbittere: hoch
- Hopfengeschmack / -geruch: fein, ausgeprägt
- Vergärungsgrad: hoch
- Vollmundigkeit: mittel bis schlank
- Geschmack und Geruch: geringe Restsüße
- Keine fruchtigen Ester- oder Diacetylnoten
- Sehr guter und dichter Schaum
- Dieses Bier ist filtriert

03 BOHEMIAN-STYLE PILSNER

- Untergärig
- Farbe: kräftig gelb bis dunkel gold
- Vollmundiger als German-Style Pilsner
- Hopfenbittere: hoch und ausgeglichen
- Feiner Hopfengeruch und -geschmack
- Malzig, leicht süßlich, mittlere Vollmundigkeit
- Diacetyl in geringen Mengen zulässig
- Sehr guter und dichter Schaum
- Dieses Bier ist filtriert

04 GERMAN-STYLE MÄRZEN

- Untergärig
- Farbe: bernsteinfarben
- Vollmundigkeit: kräftig, mit süßer Malznote
- Malzcharakter: leicht röstartig, jedoch nicht betont karamellartig

- Geruch und Geschmack: leichter Brot- oder Biskuitcharakter
- Hopfengeruch und -geschmack: gering aber erkennbar und rein
- Keine fruchtigen Ester- oder Diacetylnoten
- Dieses Bier ist filtriert

05 GERMAN-STYLE FESTBIER

- Untergärig
- Farbe: Gold
- Vollmundigkeit: mittel bis sehr kräftig, mit süßer Malznote
- Malzcharakter: rein, leicht süßlich
- Geruch und Geschmack: leichter Brot- oder Biskuitcharakter möglich
- Hopfenbittere: rein
- Hopfengeruch und -geschmack: gering aber erkennbar
- Keine fruchtigen Ester- oder Diacetylnoten
- Dieses Bier ist filtriert

06 GERMAN-STYLE HELLES / LAGER

- Untergärig
- Farbe: stroh- bis goldfarben
- Geringe bis mittlere Bittere
- Vollmundigkeit: mittel, malzbetont, geringe Mengen an Schwefelstoffen (hefebedingt) sind erlaubt
- Der Hopfengeschmack / -charakter wird durch die entsprechende Malzgabe ausgeglichen, um einen ausgewogenen Charakter zu erzielen
- Kein Karamellcharakter
- Keine fruchtigen Ester- oder Diacetylnoten
- Dieses Bier ist filtriert

07 EUROPEAN-STYLE MILD LAGER

- Untergärig
- Sehr geringe Bittere

- Vollmundigkeit leicht bis mittel, leichtes Malzaroma
- Geschmack: neutral, leicht süß
- Kein Karamellcharakter
- Keine fruchtigen Ester- oder Diacetylnoten
- Dieses Bier ist filtriert

08 EUROPEAN-STYLE EXPORT

- Untergärig
- Farbe: stroh- bis dunkel goldfarben
- Hopfenbittere mittel
- Hopfengeschmack / -geruch: wahrnehmbar aber gering
- Malzcharakter: leicht süß, nicht karamellartig
- Vollmundigkeit: mittel
- Keine fruchtigen Ester- oder Diacetylnoten
- Dieses Bier ist filtriert

09 EUROPEAN-STYLE DUNKEL

- Untergärig
- Farbe: mittel- bis dunkelbraun
- Hopfenbittere: rein und ausgeglichen
- Das für den Biertyp erwünschte kräftige schokoladen-, röst-, brot- oder biskuitartige Malzaroma wird durch den Einsatz von dunklem / Münchner Malz erreicht
- Geringe Mengen an Röst- oder Karamellmalz können eingesetzt werden
- Hopfengeschmack und -geruch: gering aber wahrnehmbar
- Keine fruchtigen Ester- oder Diacetylnoten
- Dieses Bier ist filtriert

10 GERMAN-STYLE SCHWARZBIER

- Untergärig
- Farbe: dunkelbraun bis fast schwarz
- Geruch: leichte bis mittlere Röstnoten erwünscht, ebenso leichte kaffeeartige Aromen

- und Lakritznoten
- Malzgeschmack und -geruch: rein, kaum süß
- Hopfenbittere: mittel bis deutlich
- Hopfengeschmack / -geruch: gering aber erkennbar
- Keine fruchtigen Ester oder Diacetylnoten

11 BOHEMIAN-STYLE SCHWARZBIER

- Untergärig
- Farbe: fast schwarz bis tiefschwarz
- Malz: Röstmalz mit charakteristischer Bittere
- Malzgeschmack und -geruch: rein, leicht süßlich
- Hopfenbittere: gering bis mittel
- Hopfengeschmack / -geruch: schwach erkennbar
- Keine fruchtigen Esternoten
- Diacetylnoten in geringen Mengen zulässig

12 GERMAN-STYLE HELLER BOCK

- Untergärig
- Farbe: helles gelb bis bernsteinfarben
- Maibock gehört zur Kategorie der hellen Bockbiere
- Erkennbarer Malzgeschmack und -geruch
- Körper: mittel bis voll, hoher Alkoholgehalt
- Mittlere Hopfenbittere
- Hopfengeschmack und -geruch: gering bis mittel
- Fruchtige Esternoten: gering
- Diacetyl: nicht erkennbar oder sehr gering

13 GERMAN-STYLE DUNKLER BOCK

- Untergärig
- Farbe: dunkles kupfer bis schwarz
- Malzcharakter: kräftig aber nicht zu süß
- Körper: voll
- Kein ausgeprägter Röstmalzcharakter
- Hoher Alkoholgehalt
- Hopfenbittere und -geschmack eher gering
- Geringe bis mittlere Mengen an fruchtigen Estern

Kategoriebeschreibungen

Analytik-Werte unter www.european-beer-star.de



EUROPEAN BEER STAR 2016

14 GERMAN-STYLE HELLER DOPPELBOCK

- Untergärig
- Helles Gelb bis Bernsteinfarben
- Deutliche Malzaromen und kräftiger Malzcharakter
- Kräftiger Körper
- Kräftig alkohol aromatisch
- Hopfenaroma und Bittere: mittel

15 GERMAN-STYLE DUNKLER DOPPELBOCK

- Untergärig
- Farbe: dunkles kupfer bis schwarz
- Malzcharakter: dominant mit deutlicher Süße
- Kein adstringierender Röstmalzcharakter
- Kräftiger Körper
- Kräftig alkohol aromatisch
- Hopfenaroma und Bittere: eher schwach ausgeprägt
- Geringe bis mittlere Mengen an fruchtigen Estern

16 BELGIAN-STYLE BLOND ALE

- Obergärig
- Farbe: hell bis kräftig goldfarben
- Hopfenbittere, -geschmack, -geruch: gering aber wahrnehmbar
- Körper: leicht bis mittel, leichtes Malzaroma
- Geringe bis mittlere Mengen an fruchtigen Estern
- Geringe Mengen an phenolischen Noten durch Gärungsnebenprodukte
- Geringer Karamell- oder Röstmalzgeschmack

17 BELGIAN-STYLE STRONG ALE

- Obergärig
- Hopfenbittere, -geschmack, -geruch: unterschiedlich aber wahrnehmbar
- Körper: mittel mit einem deutlich wahrnehmbaren hohen Alkoholgehalt
- Erkennbare vielschichtige Fruchtaromen

- Geringe bis mittlere Mengen an phenolischen Noten durch Gärungsnebenprodukte
- Bei hellen Strong Ales mittlerer Malzcharakter, bei dunklen Strong Ales reicht die Bandbreite von voll, cremig bis hin zu süß, mit -einer zusätzlichen leichten Note von Röstmalz

18 BELGIAN-STYLE DUBBEL

- Obergärig
- Farbe: dunkel bernsteinfarben bis braun
- Körper: mittel bis voll
- Süße, nuss- / schokoladen- und röstartige Malznote
- Mittleres Hopfenaroma
- Mittlere Bittere, geringer Hopfengeschmack
- Geringe Mengen an Diacetyl
- Geringe bis mittlere Mengen an fruchtigen Ester-Noten (vor allem Banane)
- Geringe bis mittlere Mengen an phenolischen Noten durch Gärungsnebenprodukte
- Dichter und cremeartiger Schaum

19 BELGIAN-STYLE TRIPEL

- Obergärig
- Farbe: hellgelb bis dunkel bernsteinfarben
- Komplexer Geschmack, manchmal leicht würzig mit Nelkencharakter durch 4-Vinylguajacol
- Fruchttige Bananen-Ester sind zulässig aber nicht notwendig
- Körper: mittel bis voll mit einer neutralen, ausgewogenen Hopfen-/Malznote
- Wärmender süßlicher aber leichter Nachgeschmack
- Kein Röst- oder Dunkelmalzcharakter, kein Diacetyl
- Erkennbares Hopfenaroma, mittlere Hopfenbittere
- Dichter und cremeartiger Schaum

20 SAUERBIER

- Ober- oder Untergärig
- Keine Reifung im Holzfass oder im Kontakt mit Holz
- Typische Beispiele für „Sauerbiere“ sind Berliner Weisse (ohne Fruchtzusatz), Gose und andere Biere, die unter Verwendung von Milchsäurebakterien vergoren wurden
- Farbe: helles gelb bis dunkles Braun
- Ausgeprägte Säure, entweder Milchsäure- oder Zitronensäurecharakter (Essigsäure ist nicht erlaubt)
- Hopfenbittere: sehr gering
- Kein Diacetyl
- Ein charakteristischer Pferdegeruch (ähnlich einer nassen Pferdedecke) von Brettanomyces
- Hefen kann in geringen Maßen vorhanden sein
- Eine Trübung ist zulässig
- Die Biere sind relativ trocken, eine leichte Süße kann den Säurecharakter abrunden

21 HOLZFASSGEREIFTES SAUERBIER

- Ober- oder Untergärig die über einen längeren Zeitraum im Holzfass oder in Kontakt mit Holz gereift wurden. Ziel dieses speziellen Reifungsverfahrens kann es sein, dem Bier einen besonderen Charakter zu verleihen, der vom Holz selbst beeinflusst wird oder aus dem zuvor im Fass gelagerten Produkt
- Typische Beispiele für „Holzfassgereiftes Sauerbier“ sind Geuze, Faro, Flemish Red, Oude Bruin
- Aufgrund des speziellen Reifungsverfahrens können diese Biere auch einen sehr geringen CO₂ Gehalt aufweisen, auch Biere ohne Schaum können deshalb als sortentypisch bezeichnet werden
- Farbe: helles gelb bis dunkles Braun
- Ausgeprägte Säure, entweder Milchsäure- oder Zitronensäurecharakter

- Hopfenbittere: sehr gering
- Kein Diacetyl
- Ein charakteristischer Pferdegeruch (ähnlich einer nassen Pferdedecke) von Brettanomyces Hefen kann vorhanden sein
- Eine Trübung ist zulässig
- Die Biere können trocken ausgebaut sein, eine leichte bis mittlere Süße kann jedoch den Säurecharakter abrunden
- Fruchttig-estrige Aromen und leichte bis deutliche Fassnoten sind für diesen Bierstil ebenso typisch wie tabakartige, sherryartige und vanilleartige Aromen

22 BELGIAN-STYLE FRUIT SOUR ALE

- Obergärig
- Farbe: abhängig von der Fruchtzugabe
- Der Charakter der durch Säurebakterien beeinflussten Vergärung ist erkennbar, sie unterstützen den säuerlichen Charakter und verbessern die fruchtige Ausgewogenheit
- Der Fruchtzucker der zugegebenen Früchte verursacht eine zweite Gärung
- Ein ausgewogenes Fruchtaroma sollte vorhanden sein
- Ein süßer Malzcharakter ist nicht erkennbar
- Der Hopfencharakter sollte den Fruchtcharakter nicht überdecken
- Hopfenbittere: sehr gering
- Kein Diacetylaroma
- Eine Trübung ist zulässig
- Trockener Geschmack mit einer kräftigen Säure

23 BELGIAN-STYLE SAISON

- Obergärig
- Farbe: helles gelb bis orange
- Fruchtaromen, vor allem citrusartige Noten sind gut wahrnehmbar

Kategoriebeschreibungen

Analytik-Werte unter www.european-beer-star.de



- Gewürzaromen, vor allem nach Koriander, Gewürznelke und pfeffrige Aromen sind ebenfalls gut erkennbar
- Ein charakteristischer Pferdegeruch (ähnlich einer nassen Pferdedecke) von Brettanomyces Hefen kann in geringer Ausprägung vorhanden sein
- Erdige und kellerartige Aromen sind ebenfalls erlaubt
- Sehr spritzig und erfrischend im Trunk
- Schlanker bis mittlerer Körper
- Leichte bis mittlere Bittere
- Nur gering wahrnehmbare Hopfenaromen
- Milde, aber erkennbare Säure im Geschmack fördert den erfrischenden Charakter des Bieres
- Trübung erlaubt, da die Biere häufig einer 2. Gärung in der Flasche unterzogen wurden
- Kein Diacetyl

24 BELGIAN-STYLE WITBIER

- Obergärig
- Farbe: sehr helles bis helles gelb
- Rohstoffe: gemälzte Gerste und Rohweizen
- Zur Abrundung des Aromas werden Orangenschalen (-extrakte) und Koriander zugegeben
- Leichte bis mittlere Frucht- und Gewürzaromen sind wahrnehmbar
- Durch die Flaschengärung ist eine leichte Trübung erkennbar
- Schlanker bis mittlerer Körper, der eine gewisse Cremigkeit erkennen lässt
- Geringe Bittere und kaum erkennbare Hopfenaromen
- Milde Säure im Geschmack
- Kein Diacetyl

25 TRADITIONAL STYLE PALE ALE

- Farbe: gold- bis kupferfarben
- Hopfenbittere, -geschmack und -geruch:

- mittel bis hoch, aber nicht zu dominant
- Verwendung geringer Mengen an traditionellen europäischen (englischen, deutschen oder tschechischen) Aromahopfen im Kaltbereich („dry hopped“, „hopfengestopft“) zulässig
- Körper: mittel
- Malzgeschmack und -geruch: gering bis mittel, ein geringer Karamellcharakter ist zulässig
- Geringe bis mittlere fruchtige Esternoten
- Sehr geringe Mengen an Diacetyl sind zulässig

26 NEW STYLE PALE ALE

- Farbe: gold- bis kupferfarben
- Hopfenbittere, -geschmack und -geruch: mittel bis hoch, aber nicht zu dominant
- Verwendung geringer Mengen an „modernen“ Aromahopfen (Amerika, Übersee, aber auch deutsche Flavour Hops) im Kaltbereich („dry hopped“, „hopfengestopft“) zulässig
- Leicht blumige, fruchtige, zitrusartige Hopfenaromen sollen erkennbar sein
- Körper: mittel
- Malzgeschmack und -geruch: gering bis mittel, ein geringer Karamellcharakter ist zulässig
- Geringe bis mittlere fruchtige Esternoten
- Kein Diacetyl

27 TRADITIONAL INDIA PALE ALE

- Obergärig
- Farbe: hell gold- bis dunkel kupferfarben
- Intensive Hopfenbittere
- Verwendung von traditionellen europäischen (z.B. englischen, deutschen oder tschechischen) Aromahopfen im Kaltbereich („hopfengestopft“)
- Heuartiges, florales bis starkes Hopfenaroma
- Malzcharakter und Vollmundigkeit: mittel
- Mittlere fruchtige Esternoten
- Sehr geringe Mengen an Diacetyl erlaubt

28 NEW STYLE INDIA PALE ALE

- Obergärig
- Farbe: hell gold- bis dunkel kupferfarben
- Intensive Hopfenbittere
- Verwendung von „modernen“ Aromahopfen (z.B. USA, Neuseeland, Australien, aber auch neue deutsche Flavor Hops) im Kaltbereich („hopfengestopft“)
- Blumiges, fruchtiges, zitrusartiges, harziges bis starkes Hopfenaroma
- Malzcharakter und Vollmundigkeit: mittel
- Mittlere bis sehr starke fruchtige Esternoten

29 IMPERIAL INDIA PALE ALE

- Obergärig
- Farbe: tiefes gold bis dunkel kupferfarben
- Intensive Hopfenbittere
- Ausgeprägtes Hopfenflavor und -aroma
- Verwendung von Aromahopfen im Kaltbereich („dry hopped“, „hopfengestopft“)
- Der hohe Alkoholgehalt ist sensorisch deutlich ausgeprägt
- Trotz des intensiven Hopfencharakters befindet sich das Imperial IPA in Balance mit fruchtigen Aromen (die von höheren Alkoholen und Estern herrühren) und einem mittleren bis ausgeprägten Malzcharakter
- Ausgeprägter, kräftiger Körper

30 ENGLISH-STYLE BITTER

- Obergärig
- Farbe: gold- bis kupferfarben
- Bittere: mittel bis hoch
- Leichter bis mittlerer Körper
- Geringe bis mittlere Restmalzsüße
- Feine Aromahopfennote erkennbar
- Geringe fruchtige Esternoten und ein sehr niedriger Diacetylgehalt sind zulässig

31 ENGLISH-STYLE GOLDEN ALE / SUMMER ALE

- Obergärig
- Farbe: helles strohgelb bis kräftig goldfarben
- Geringer Malzcharakter mit manchmal leichter Biskuit-Note
- Hopfenaroma nur gering ausgeprägt
- Geringe Bittere
- Nachtrunk: trocken und erfrischend
- Fruchtige Esteraromen: nur in geringer Ausprägung erlaubt
- Diacetyl und Schwefelnoten sollten nicht erkennbar sein
- Grundsätzlich sehr rein im Aroma und mit durstlöschendem Charakter

32 ENGLISH STYLE BROWN ALE

- Obergärig
- Farbe: kupferfarben bis dunkelbraun
- Hopfenbittere, -geschmack und -geruch: gering
- Biskuit- oder karamellartige Röstmalzaromen sollen erkennbar sein
- Körper: mittel mit süßer Malzigkeit
- Geringe fruchtige Esternoten erlaubt
- Sehr geringe Mengen an Diacetyl sind zulässig

33 SCOTCH ALE / WEE HEAVY

- Obergärig
- Farbe: kupferfarben bis braun
- Körper: wuchtig mit dominanter süßer Malzigkeit und häufig deutliche Karamellnoten
- Röstmalzflavor und fruchtige Esternoten: kaum erkennbar bis gering
- Alkoholaromatisches Flavor: kräftig
- Hopfenflavor und Hopfenbittere: sehr gering
- Diacetyl: geringe Ausprägung erlaubt
- Traditionelle Scotch Ales können einen Torf-Rauch Charakter aufweisen

Kategoriebeschreibungen

Analytik-Werte unter www.european-beer-star.de



EUROPEAN BEER STAR 2016

34 ENGLISH-STYLE PORTER

- Obergärig
- Farbe: mittelbraun bis schwarz
- Röstmalz- aber kein Röstgerstenaroma
- Malznoten: geringe bis mittlere Süße bis hin zu scharfer Bittere (Röstmalz), aber kein verbrannter oder Kohlegesmack
- Mittlerer bis vollmundiger Körper
- Mittlere bis hohe Hopfenbittere
- Leichtes bis mittleres Hopfenaroma
- Ausgewogene Fruchtster-Aromen im Hinblick auf Röstmalz und Hopfenbittere

35 BALTIC-STYLE PORTER

- Ober- oder Untergärig
- Farbe: tiefes rubin-/granatrot bis schwarz
- Weiche Geruchs- und Geschmacksnoten nach Karamell, Lakritze, Kakao und Schokolade, an Röstmalz und dunklen Zucker erinnernd
- Der Röstmalzcharakter sollte weder die Bittere beeinflussen noch adstringierend wirken. Geringe Rauchnoten sind erlaubt.
- Obergärig-fruchtige Ale-Aromen sind nicht erwünscht
- Hopfenaromen im Hintergrund; leichte florale Hopfennoten sind erlaubt
- Aufgrund der hohen Stammwürze stehen alkohol-aromatische Aromen im Vordergrund
- Bittere: leicht bis mittel
- Körper: mittel bis kräftig, unterlegt mit leichter bis mittlerer malzige Süße

36 DRY STOUT

- Obergärig
- Farbe: tiefschwarz
- Antrunk: Malz-, Kaffee- oder Schokoladen-Geschmack

- Nachtrunk: charakteristisches Röstaroma durch Verwendung von Röstmalz (dies dominiert oftmals den Geschmack und drängt andere Eindrücke in den Hintergrund)
- Körper: mittel bis vollmundig
- Leicht adstringierender Geschmack

37 SWEET STOUT

- Obergärig
- Farbe: dunkles braun bis tiefschwarz
- Geringes Röstmalzaroma, vollmundig
- Durch Zugabe von Milchzucker (Laktose) vor der Abfüllung wird das Bier vollmundiger. Malzsüße, Schokolade und Karamell dominieren das Geschmacksprofil und verstärken das Aroma
- Der Hopfen sollte einen Ausgleich zur Süße schaffen, ohne den Geschmack oder den Geruch zu beeinflussen

38 IMPERIAL STOUT

- Obergärig
- Farbe: tiefschwarz
- Hoher Alkoholgehalt
- Sehr malziger Geruch und Geschmack
- Hoher Hopfen- und Fruchtstergehalt
- Die Bittere variiert von mittel bis hoch
- Die Röstmalz- und Bitteraromen sollen den Gesamtcharakter des Bieres nicht vollständig überdecken
- Hopfenaroma: fein bis blumig, zitrus- oder kräuterartig
- Sehr niedriger Diacetylgehalt

39 DÜSSELDORF-STYLE ALTBIER

- Obergärig
- Farbe: kupferfarben bis braun
- Altbier kann deutlich gehopft sein
- Körper: mittel

- Geschmack: malzig
- Hopfenaroma: gering bis deutlich
- Der Gesamteindruck ist rein, frisch mit vollem Geschmack
- Oft mit einem trockenen Nachgeschmack
- Geringe bis mittlere Fruchtster-Aromen
- Kein Diacetyl
- Dieses Bier ist filtriert

40 SOUTH GERMAN-STYLE LEICHTES WEIZEN

- Obergärig
- Niedrigere Stammwürze und geringerer Alkoholgehalt als Hefeweizen
- Trüb (ähnlich Hefeweizen)
- Die für Weißbiere typischen phenolischen und estrigen Aromen sind hier weniger stark ausgeprägt
- Hopfengeschmack und -geruch: nicht erkennbar
- Aufgrund des geringeren Alkoholgehalts ist das Geschmacksprofil geringer ausgeprägt
- Leichtes Weizen hat eine geringere Vollmundigkeit als Hefeweizen Hell
- Keine Diacetylnote
- Dieses Bier kann eine Hefetrübung aufweisen

41 SOUTH GERMAN-STYLE HEFEWEIZEN HELL

- Obergärig
- Farbe: helles bis kräftiges gelb
- Geschmack und Geruch: fruchtig und phenolisch
- Die phenolischen Merkmale werden oft als gewürznelken- oder muskatnussartig beschrieben, können aber auch rauchig oder vanilleähnlich sein
- Dieses Bier wird mit mindestens 50 % Weizenmalz hergestellt
- Die Hopfengaben sind relativ gering
- Hopfengeschmack und -geruch fehlen

- Das Bier ist hoch vergoren und hat einen hohen Kohlensäuregehalt
- Die Vollmundigkeit ist sehr stark ausgeprägt
- Keine Diacetylnote
- Dieses Bier kann eine Hefetrübung aufweisen

42 SOUTH GERMAN-STYLE HEFEWEIZEN BERNSTEINFARBEN

- Obergärig
- Farbe: bernsteinfarbene Noten
- Geruch: fruchtig und phenolisch mit leichten Karamelltönen
- Geschmack: angenehme Malzsüße mit leichtem Karamell- oder Brotcharakter
- Die phenolischen Merkmale werden oft als gewürznelken- oder muskatnussartig beschrieben, können aber auch rauchig oder vanilleähnlich sein
- Dieses Bier wird mit mindestens 50 % Weizenmalz hergestellt
- Die Hopfengaben sind relativ gering
- Hopfengeschmack und -geruch fehlen
- Hefeweizen ist hoch vergoren und hat einen sehr hohen Kohlensäuregehalt
- Die Vollmundigkeit ist ausgeprägt

- Keine Diacetylnote
- Dieses Bier kann eine Hefetrübung aufweisen

43 SOUTH GERMAN-STYLE HEFEWEIZEN DUNKEL

- Obergärig
- Farbe: kupferfarben bis dunkelbraun
- Aufgrund der Verwendung von Röstmalz zeichnet sich das Bier durch eine deutliche Malzsüße und einen Karamell- oder Brotcharakter aus
- Estrige und phenolische Noten sollten erkennbar, aber nicht vordringlich sein

Kategoriebeschreibungen

Analytik-Werte unter www.european-beer-star.de



- Dunkles Hefeweizen ist hoch vergoren und hat einen sehr hohen Kohlensäuregehalt
- Der Weizenmalzanteil beträgt mindestens 50 %
- Die Vollmundigkeit ist ausgeprägt
- Die Hopfenbittere ist gering
- Keine Diacetylnote
- Dieses Bier kann eine Hefetrübung aufweisen

44 SOUTH GERMAN-STYLE KRISTALLWEIZEN

- Obergärig
- Farbe: helles bis kräftiges gelb
- Geschmack und Geruch: leicht fruchtig, phenolische Noten im Hintergrund
- Die phenolischen Merkmale werden oft als gewürznelken- oder muskatnussartig beschrieben, können aber auch rauchig oder vanilleähnlich sein
- Der Weizenmalzanteil beträgt mindestens 50 %
- Die Hopfengaben sind relativ gering
- Hopfengeschmack und -geruch fehlen
- Kristallweizen ist hoch vergoren und hat einen sehr hohen Kohlensäuregehalt
- Da das Bier keine Hefe mehr enthält, ist kein oder nur ein leichter Hefegeschmack wahrnehmbar
- Die Vollmundigkeit ist ausgeprägt
- Keine Kältetrübung
- Keine Diacetylnote
- Dieses Bier ist filtriert

45 SOUTH GERMAN-STYLE WEIZENBOCK HELL

- Obergärig
- Farbe: goldfarben bis hell bernsteinfarben
- Die Malzsüße wird durch eine gewürznelkenartige, phenolische und fruchtig-estrigere Bananennote ausgeglichen
- Hopfenbittere und -aroma: leicht bis mittel
- Körper: kräftig, vollmundig

- Kohlensäuregehalt: hoch
- Keine Diacetylnote
- Dieses Bier kann eine Hefetrübung aufweisen

46 SOUTH GERMAN-STYLE WEIZENBOCK DUNKEL

- Obergärig
- Farbe: kräftig bernsteinfarben bis dunkelbraun
- Die Malzsüße des Weizenbocks wird durch eine gewürznelkenartige, phenolische und fruchtig-estrigere Bananennote ausgeglichen
- Hopfenbittere und -aroma: leicht bis mittel
- Körper: kräftig, vollmundig
- Kohlensäuregehalt: hoch
- Das Bier sollte im Geschmack einen leichten Röstmalzcharakter aufweisen, nicht aber im Geruch
- Keine Diacetylnote
- Dieses Bier kann eine Hefetrübung aufweisen

47 RAUCHBIER

- Ober- oder Untergärig
- Neben den klassischen Bamberg-Style Rauchbieren (z.B. Rauchbiermärzen) sind in dieser Kategorie auch Smoked Ale oder Smoked Porter zugelassen, aber keine Starkbier-Varianten
- Rauchiger Geruch und Geschmack
- Die geschmacklichen Noten von Malz, Hopfen und rauchigem Aroma sollten ausgeglichen sein
- Süße Röstmalznote erkennbar, vollmundig mit geringer oder mittlerer Hopfenbittere
- Geringer aber wahrnehmbarer feiner Hopfengeschmack
- Keine fruchtigen Ester und Diacetyl
- Bei unfiltrierten Rauchbieren ist eine leichte bis mittlere Trübung vorhanden

48 RAUCH-STARKBIER

- Ober- oder Untergärig
- Neben den klassischen Bamberg-Style Rauch-Starkbieren (Rauchbock) sind in dieser Kategorie auch Imperial Smoked Ale oder Imperial Smoked Porter zugelassen
- Rauchiger Geruch und Geschmack
- Die geschmacklichen Noten von Malz, Hopfen und rauchigem Aroma sollten ausgeglichen sein
- Kräftiger Körper mit geringer oder mittlerer Hopfenbittere
- Geringer aber wahrnehmbarer feiner Hopfengeschmack
- Fruchtige Esternoten bei obergärigen Varianten dürfen nicht im Vordergrund stehen
- Kein Diacetyl
- Bei unfiltrierten Rauch-Starkbieren ist eine leichte bis mittlere Trübung vorhanden

49 HERB AND SPICE BEER

- Ober- oder Untergärig
- Farbe: sehr helles gelb bis schwarz
- Gewürz- und Kräuterbieren werden während des Kochens oder der Haupt- bzw. Nachgärung Gewürze und/oder Kräuter (-extrakte) zugesetzt
- Der Hopfencharakter sollte den würzigen Charakter nicht überdecken
- Bei Zusatz von herben oder pikanten Früchten (z.B. Wacholderbeeren) sollte das Bier auch dieser Kategorie zugeordnet werden
- Das Bier kann klar oder trüb sein

50 SPECIALITY HONEY BEER

- Ober- oder Untergärig
- Diese Biere werden mit Malz und unter Zusatz von Honig hergestellt
- Sie können traditionell oder experimentell hergestellt werden

- Der Honigcharakter sollte in Geschmack und Geruch erkennbar sein aber mit den anderen Inhaltsstoffen harmonisieren, ohne diese zu überdecken

51 GERMAN-STYLE KELLERBIER HELL

- Untergärig
- Farbe: helles gelb bis bernsteinfarben
- Vollmundigkeit mittel, malzbetont, oftmals mit geringen Mengen an Schwefelstoffen (hefebedingt)
- Bestimmte Sorten weisen einen intensiveren Hopfengeschmack / -charakter auf, dies wird jedoch durch das Malz ausgeglichen, um die typischen Sortenmerkmale zu bewahren
- Kein Karamellcharakter
- Hopfenbittere: leicht bis mittel
- Leichte bis deutliche Kellertrübung
- Keine fruchtigen Ester- oder Diacetylnoten

52 GERMAN-STYLE KELLERBIER DUNKEL

- Untergärig
- Farbe: kräftig bernsteinfarben bis schwarz
- Das Malzaroma dominiert vor einer reinen, klaren und ausgeglichenen Hopfenbittere
- Durch den Einsatz von dunklem Münchner Malz sollte ein schokoladen-, röst-, oder biskuitartiges Aroma wahrnehmbar sein
- Geringe Mengen an Röst- oder Karamellmalz können eingesetzt werden
- Hopfengeschmack und -geruch: gering aber erkennbar
- Leichte bis deutliche Kellertrübung
- Keine fruchtigen Ester- oder Diacetylnoten

53 GERMAN-STYLE KELLERPILS

- Untergärig
- Farbe: hellgelb bis goldfarben
- Hopfenbittere: deutlich bis hoch

Kategoriebeschreibungen

Analytik-Werte unter www.european-beer-star.de

- Hopfengeschmack /-geruch: fein, ausgeprägt
- Vergärungsgrad: hoch
- Vollmundigkeit: mittel bis schlank
- Geschmack und Geruch: geringe Restsüße
- Keine fruchtigen Ester- oder Diacetylnoten
- Sehr guter und dichter Schaum
- Leichte bis deutliche Kellertrübung

54 BIER MIT ALTERNATIVEN GETREIDESORTEN

- Ober- oder Untergärig
- Die besonderen Geschmacksnuancen der verwendeten Getreidesorte(n) (Roggen, Dinkel, Triticale, Hafer, Mais, Einkorn, Emmer, Esskastanien (Maronen) etc.) sollten sensorisch wahrnehmbar sein
- Geschmack und Geruch: ausgewogen malz-aromatisch bis getreideartig
- Hopfenaroma: leicht bis mittel ausgeprägt
- Leichter bis vollmundiger Körper
- Hopfenbittere: leicht bis mittel
- Unfiltrierte Biere können trüb sein
- Bei obergärigen Bieren kann der Hefegeschmack deutlich erkennbar sein, da das Bier oft Hefe enthält
- Keine Diacetylnote

55 ROT- UND BERNSTEINFARBENES LAGER

- Untergärig
- Farbe: bernsteinfarbene bis rötliche Farbtöne
- Vollmundigkeit: mittel
- Eine leicht süße Malznote dominiert vor einer reinen Hopfenbittere
- Malzcharakter: leicht röstartig, jedoch nicht betont karamellartig (auch wenn ein leichter Karamellcharakter akzeptiert wird)
- Geruch und Geschmack: leichter Brot- oder Biskuitcharakter
- Hopfengeruch und -geschmack: gering aber erkennbar

- Keine fruchtigen Ester- oder Diacetylnoten
- Keine Kälte-trübung
- Dieses Bier ist filtriert

56 HOLZFASSGEREIFTES STARKBIER

- Ober- oder Untergärig
- Über einen längeren Zeitraum im Holzfass oder in Kontakt mit Holz gereift
- Ziel dieses speziellen Reifungsverfahrens ist es, dem Bier einen besonderen Charakter zu verleihen, der vom Holz selbst beeinflusst wird (z.B. Aromen nach Vanille, Kokosnuss, Tabak, Karamell, Honig, erdige Aromen oder schwarzer Tee) oder aus dem zuvor im Fass gelagerten Produkt (z.B. Whisky, Bourbon, Sherry, Rot- oder Weissweine, Rum, Tequila, Portwein)
- Typische Beispiele für „Holzfassgereiftes Starkbier“ sind Strong Porter, Stout oder Imperial Stout, Bock oder Eisbock, Tripel, Barley Wine und andere Starkbiere, die in Fässern mit Vorbelegung durch andere alkoholische Getränke hergestellt wurden
- Aufgrund des speziellen Reifungsverfahrens können diese Biere auch einen sehr geringen CO₂ Gehalt aufweisen, auch Biere ohne Schaum können deshalb als sortentypisch bezeichnet werden
- Hopfenbittere ist sehr gering
- Kein Diacetyl
- Eine Trübung ist zulässig
- Leichte bis deutliche Fassnoten sind für diesen Bierstil ebenso typisch wie tabakartige, sherry-artige und vanilleartige Aromen

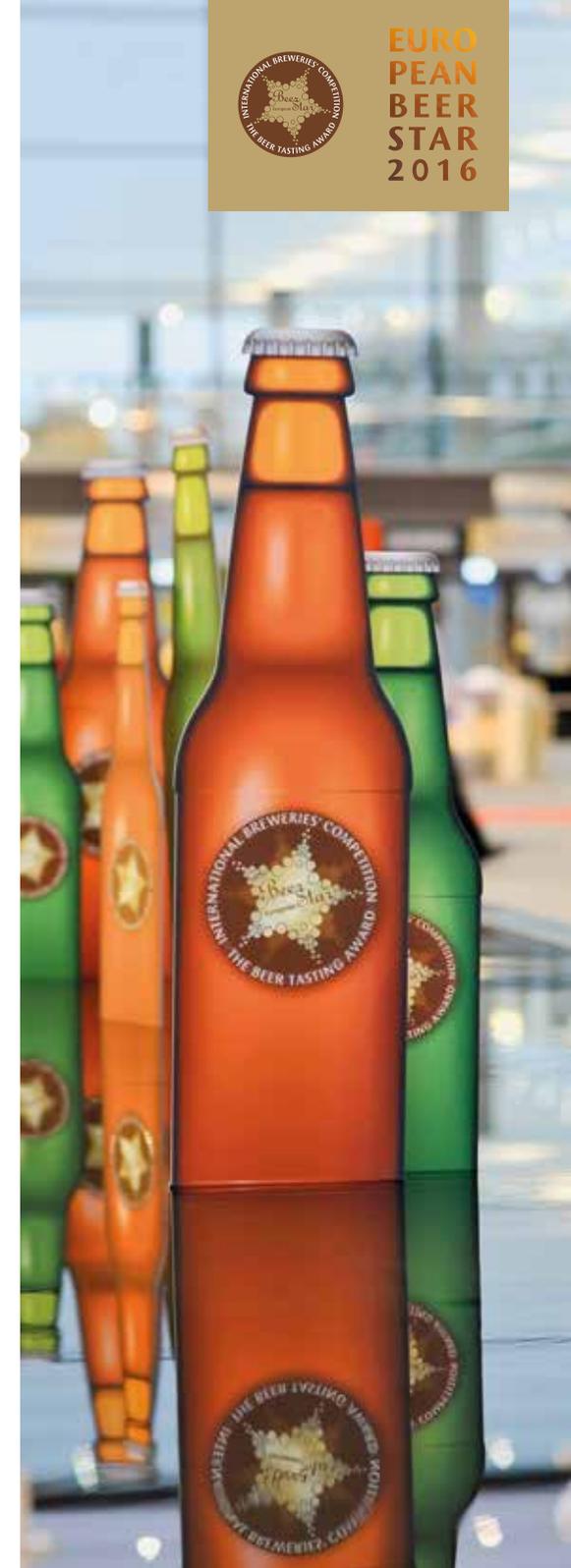
57 ULTRA STRONG BEER

- Ober- oder Untergärig
- Häufig wird nach der Vergärung Wasser durch Ausfrieren entzogen (Eisbock-Verfahren)
- Körper: wuchtig mit kräftiger Malzsüße

- Hopfenaroma und Bittere: gering bis mittel
- Fruchtige Esternoten sind erwünscht (manchmal auch sehr intensiv) und werden oft von komplexen alkohol-aromatischen Aromen abgerundet
- Häufig bestimmen auch brot- und biskuitartige und/oder Karamellnoten den Charakter
- Rauchiger Charakter ist erlaubt, die geschmacklichen Noten von Malz, Hopfen und rauchigem Aroma sollten ausgeglichen sein
- Sehr geringe Diacetyl-Noten sind erlaubt



EUROPEAN BEER STAR 2016



Category descriptions

Analytics www.european-beer-star.com



EUROPEAN BEER STAR 2016

01 GERMAN-STYLE LEICHTBIER

- Bottom fermented
- Low body
- Malt character: low to medium
- Hop bitterness: medium
- Hop flavor and aroma: low to medium
- No fruity esters or Diacetyl

02 GERMAN-STYLE PILSNER

- Bottom fermented
- Color: light straw up to golden
- Hop bitterness: high
- Hop flavor and aroma: moderate, quite obvious
- Attenuation degree: high
- Body: medium to light
- Flavor and aroma: little residual sweetness
- No fruity esters or Diacetyl
- Dense and rich foam
- Beer is filtered

03 BOHEMIAN-STYLE PILSNER

- Bottom fermented
- Color: rich yellow up to deep gold
- Noticeable body (more than German-style Pilsner)
- Hop bitterness: high and balanced
- Hop flavor and aroma: moderate
- Malty, slightly sweet, medium body
- Diacetyl: low content acceptable
- Dense and rich foam
- Beer is filtered

04 GERMAN-STYLE MÄRZEN

- Bottom fermented
- Color: amber notes
- Palatable body, sweet, malty
- Hop bitterness: clean
- Malt character: slightly roasted rather than strongly caramel

- Flavor and aroma: slight bread or biscuit like malt character
- Hop flavor and aroma: low but noticeable and clean
- No fruity esters or Diacetyl
- Beer is filtered

05 GERMAN-STYLE FESTBIER

- Bottom fermented
- Color: golden
- Body: medium to very strong, sweet, malty
- Malt character: clean, slightly sweet
- Flavor and aroma: slight bread or biscuit like malt character
- Hop bitterness: clean
- Hop flavor and aroma: low but noticeable
- No fruity esters or Diacetyl
- Beer is filtered

06 GERMAN-STYLE HELLES / LAGER

- Bottom fermented
- Color: straw up to golden
- Bitterness: low
- Body: medium, malty
- Low levels of sulphur components caused by yeast
- Some types show a more intensive hop flavor and aroma which is balanced with the malt in order to keep the typical characteristics
- No caramel character
- No fruity esters or Diacetyl
- Beer is filtered

07 EUROPEAN-STYLE MILD LAGER

- Bottom fermented
- Bitterness: very low
- Body: low to medium, slightly malty
- Taste: neutral, slightly sweet

- No caramel character
- No fruity esters or Diacetyl
- Beer is filtered

08 EUROPEAN-STYLE EXPORT

- Bottom fermented
- Color: straw up to deep golden
- Hop bitterness: medium
- Hop flavor and aroma: noticeable but low
- Malt character: slightly sweet, no caramel
- Body: medium
- No fruity esters or Diacetyl
- Beer is filtered

09 EUROPEAN-STYLE DUNKEL

- Bottom fermented
- Color: medium up to dark brown
- Malt aroma: strong
- Hop bitterness: clean and balanced
- A classic European style dark should have chocolate-like, roast malt bread- or biscuit-like aroma caused by the use of Munich dark malt. A small percentage of chocolate or roast malts may be used
- Hop flavor and aroma: low but noticeable
- No fruity esters or Diacetyl
- Beer is filtered

10 GERMAN-STYLE SCHWARZBIER

- Bottom fermented
- Color: dark brown up to almost black
- Malt: roast malt without the characteristic bitterness
- Malt flavor and aroma: clean to slightly sweet
- Hop bitterness: low up to medium
- Hop flavor and aroma: low but noticeable
- No fruity esters or Diacetyl

11 BOHEMIAN-STYLE SCHWARZBIER

- Bottom fermented
- Color: almost black up to deep black
- Malt: roast malt with the characteristic bitterness
- Malt flavor and aroma: clean, slightly sweet
- Hop bitterness: low to medium
- Hop flavor and aroma: slightly noticeable
- No fruity esters
- Diacetyl: low content acceptable

12 GERMAN-STYLE HELLER BOCK

- Bottom fermented
- Color: light yellow up to amber
- Maibock should be registered in this category
- Malt aroma and flavor: noticeable
- Body: full to medium, high alcohol content
- Hop bitterness: medium
- Hop flavor and aroma: low to medium
- Fruity esters: low
- Diacetyl: not noticeable or very low

13 GERMAN-STYLE DUNKLER BOCK

- Bottom fermented
- Color: dark copper up to black
- Malt character: dominant but not too sweet
- Full body
- No astringent roast malt character
- High alcohol content
- Hop bitterness and flavor: rather low
- Fruity esters: low to medium

14 GERMAN-STYLE HELLER DOPPELBOCK

- Bottom fermented
- Color: light yellow up to amber
- Malt character: dominant with distinct body
- Strong alcohol aroma
- Hop bitterness and flavor: medium

Category descriptions

Analytics www.european-beer-star.com



EUROPEAN BEER STAR 2016

15 GERMAN-STYLE

DUNKLER DOPPELBOCK

- Bottom fermented
- Color: dark copper up to black
- Malt character: dominant with sweet notes
- No astringent roasted malt character
- Full body
- Strong alcohol aroma
- Hop bitterness and flavor: slightly pronounced
- Fruity esters: low to medium

16 BELGIAN-STYLE BLOND ALE

- Top fermented
- Color: Light up to deep golden
- Hop bitterness, flavor and aroma: low but noticeable
- Body: light to medium, slight malt aroma
- Low to medium fruity esters
- Low levels of phenolic notes by means of fermentation by-products
- Low caramel or roasted malt flavor

17 BELGIAN-STYLE STRONG ALE

- Top fermented
- Hop bitterness, flavor and aroma are varying but noticeable
- Body: medium with a perceptively deceiving high alcohol character
- Complex fruity aromas are noticeable
- Low to medium levels of phenolic notes by means of fermentation by-products
- The intensity of malt character should be medium in pale strong ales, creamy and sweet with intensities ranging from medium to high in dark strong ales with additional soft flavors of roasted malts

18 BELGIAN-STYLE DUBBEL

- Top fermented
- Color: dark amber up to brown
- Medium to full body
- Malt character: sweet, nutty, chocolate-like and roasted notes
- Hop aroma: medium
- Bitterness: medium
- Hop flavor: low
- Diacetyl: low
- Low to medium levels of fruity esters (especially banana)
- Low to medium levels of phenolic notes by means of fermentation by-products
- Dense and mousse-like foam

19 BELGIAN-STYLE TRIPEL

- Top fermented
- Color: light yellow up to deep amber
- Complex character, sometimes mild spicy with a sometimes clove-like character
- Fruity banana esters are accepted but not necessary
- Body: medium to full with a neutral hop / malt balance
- Warming and sweet but light after-taste
- Hop aroma noticeable, hop bitterness medium
- Dense and mousse-like foam

20 SOUR BEER

- Top- or bottom fermented
- Not aged in wood barrels or in contact with wood
- Typical examples of sour beers are Berliner Weisse (without adding fruit syrup), Gose and other beers that are fermented using lactic acid bacteria

- Color: light yellow to dark brown
- Pronounced acidity, either of a lactic acid or citric acid character (acetic acid is not allowed)
- Hop bitterness is very low
- No diacetyl
- A characteristic „horsey“ smell of Brettanomyces (similar to a damp horse blanket) yeast can be present in small amounts
- Chill haze acceptable
- The beers are relatively dry, a delicate sweetness can round off their acidic character

21 WOOD AND BARREL AGED SOUR BEER

- Top- or bottom fermented beers that have been aged over a longer period of time in wood barrels or in contact with wood
- One result of this special ageing process could be to lend the beer a specific character that is either drawn from the wood itself
- Typical examples of sour beers aged in wood barrels are Geuze, Faro, Flemish Red, Oude Bruin and other full or strong beers; they are aged in barrels previously used to store other alcoholic drinks
- Due to the special ageing process, these beers can also have a very low CO₂ content; beers without foam can therefore also be regarded as typical of this type
- Color: light yellow to dark brown
- Pronounced acidity, either of a lactic acid or citric acid character (acetic acid is allowed in small amounts)
- Hop bitterness is very low
- No diacetyl
- A characteristic „horsey“ smell of Brettanomyces (similar to a damp horse blanket)

- Yeast can be present
- Chill haze acceptable
- The beers can be of a dry nature and their acidic character rounded off by a slight to medium sweetness
- Fruity-ester aromas and slight to clear traces of their barrel fermentation are just as typical of these types of beer as aromas reminiscent of tobacco, sherry and vanilla

22 BELGIAN-STYLE FRUIT SOUR ALE

- Top fermented
- Color: depending of the fruits appropriated
- The character of the acid producing bacteria (no wild yeasts) is remarkable, supporting the sour character and enhancing the fruity balance
- The carbohydrates of the added fruits are causing a second fermentation
- A well balanced fruit aroma should be present
- A sweet malt character should not be present
- The hop notes should not cover the fruity character
- Hop bitterness: very low
- No Diacetyl
- Turbidity is allowed
- Dry finish with distinct sourness

23 BELGIAN-STYLE SAISON

- Top fermented
- Color: light yellow up to orange
- Fruity aromas are easily discernible (above all hints of citrus fruits)
- Spicy aromas are likewise easily discernible (above all reminiscent of coriander, cloves and pepper)
- A characteristic „horsey“ smell of Brettanomyces (similar to a damp horse blanket) yeast can be present

Category descriptions

Analytics www.european-beer-star.com



EUROPEAN BEER STAR 2016

- Earthy and cellar-like aromas are likewise allowed
- Quite fizzy and refreshing to drink
- Light to medium-bodied
- Slight to medium bitterness
- Hoo aroma: slightly noticeable
- The mild yet recognisably acidic taste enhances the refreshing character of the beer
- Yeast haze is allowed because the beers are often subject to secondary fermentation in the bottle
- No diacetyl

24 BELGIAN-STYLE WITBIER

- Top fermented
- Color: very light up to light yellow
- Raw materials: malted barley and unmalted wheat
- Orange peel aroma (-extracts) and coriander are added to obtain a balanced flavor
- Light up to medium fruit and spicy aroma
- Slight turbidity due to bottle fermentation
- Body: low to medium with a certain creaminess
- Bitterness: low
- Hop aroma: hardly noticeable
- Taste: slightly sour

25 TRADITIONAL STYLE PALE ALE

- Color: gold to copper
- Hop bitterness, -flavor and aroma: Medium to high, however, not too dominant
- Utilisation of small quantities of traditional European (English, German or Czech) aroma hops in the cold part of the brewery („dry hopped“) is admissible
- Body: Medium
- Malt flavor and aroma: Low to medium, a slight

- caramel character is permissible
- Low to medium fruity ester notes
- Very small quantities of diacetyl are permissible

26 NEW STYLE PALE ALE

- Color: Gold to copper
- Hop bitterness, -flavor and aroma: Medium to high, however, not too dominant
- Utilisation of small quantities of „modern“ aroma hops (America, overseas, however, also German Flavor Hops) in the cold part of the brewery („dry hopped“) is admissible
- Slightly flowery, fruity, citrus-type hops aromas should be identifiable
- Body: Medium
- Malt flavor and aroma: Low to medium, a small caramel character is permissible
- Low to medium fruity ester notes
- No diacetyl

27 TRADITIONAL INDIA PALE ALE

- Top fermented
- Color: light gold up to dark copper
- Intensive hop bitterness
- Traditional European aroma hops (e.g. English, German or Czech) are added in the cold part of the brewery („dry hopped“)
- Hay-like, floral to strong aroma of hops
- Malt character and palatfulness: medium
- Medium hints of fruity ester
- Very small amounts of diacetyl are allowed
- Chill haze acceptable in case of cold serving temperatures

28 NEW STYLE INDIA PALE ALE

- Top fermented
- Color: light gold up to dark copper
- Intensive hop bitterness

- „Modern“ aroma hops (e.g. USA, New Zealand, Australia, although also New German Flavor Hops) are added in the cold part of the brewery („dry hopped“)
- Floral, fruity, citric, resin-like to strong aroma of hops
- Malt character and palatfulness: medium
- Medium to quite strong hints of fruity ester
- No diacetyl
- Chill haze acceptable in case of cold serving temperatures

29 IMPERIAL INDIA PALE ALE

- Top fermented
- Color: deep golden up to dark copper
- Intense hop bitterness, -flavor and -aroma
- Use of aroma hops in the cold part of the brewery („dry hopped“)
- Flavor impression: high alcohol content
- Despite of the intense hop character, a typical Imperial IPA shows a balanced fruity aroma (caused by higher alcohols and esters) with a medium up to intensive malt character
- Distinct and full body

30 ENGLISH-STYLE BITTER

- Top fermented
- Color: golden up to copper
- Bitterness: medium to high
- Body: low to medium
- Low to medium residual malt sweetness
- Smooth notes of Aroma Hops
- Fruity esters and a very low Diacetyl content are acceptable
- Chill haze at cold temperatures

31 ENGLISH-STYLE

GOLDEN ALE / SUMMER ALE

- Top fermented
- Color: light straw up to dark golden
- Light malt character, sometimes with biscuit note
- Bitterness: low to medium
- Hop aroma slightly pronounced
- After-taste: fresh and dry
- Fruity esters are acceptable at low levels
- Diacetyl and sulphur notes should not be noticeable
- These beers are clean and have a thirst quenching character

32 ENGLISH STYLE BROWN ALE

- Top fermented
- Color: copper to dark brown
- Hop bitterness, -flavor and aroma: Low
- Biscuit or caramel-type roast-malt aromas should be identifiable
- Body: Medium with sweet maltiness
- Low fruity ester notes allowed
- Chill haze at cold temperatures
- Very small quantities of diacetyl are permissible

33 SCOTCH ALE / WEE HEAVY

- Top fermented
- Color: Deep copper to brown
- Body: Full with dominant sweet maltiness, sometimes with a distinct caramel note
- Roasted Malt Flavor: barely noticeable
- Fruity esters: barely noticeable
- Alcohol aromatic flavor: rich
- Hop flavor and -bitterness: very low
- Diacetyl: acceptable at low level
- Traditional Scotch Ales exhibit peat smoke character

Category descriptions

Analytics www.european-beer-star.com



**EUROPEAN
BEER
STAR
2016**

34 ENGLISH-STYLE PORTER

- Top Fermented
- Color: medium brown to black
- Roast malt but no roast barley flavor
- Malt aroma: low to medium sweetness up to some bitterness (roast malt) with no burnt or charcoal flavor
- Medium up to full body
- Medium up to high hop bitterness
- Light up to medium hop aroma
- Balanced fruity esters with respect to roast malt and hop bitterness

35 BALTIC-STYLE PORTER

- Top-or bottom fermented
- Color: deep ruby/garnet red up to black
- Delicate scents and tastes hinting at caramel, liquorice, cocoa, chocolate, roasted malt and brown sugar
- The roasted malt character should not affect the bitterness or be too stringent
- A slight scent of smoke is allowed
- Top-fermented, fruity ale aromas are undesirable
- Hop aromas in the background; a delicate floral scent of hops is allowed
- Due to the high original wort, the accent is on alcohol aromas
- Bitterness: slight to medium
- Body: medium to full-bodied underlain by a slight to medium malt sweetness

36 DRY STOUT

- Top Fermented
- Color: deep black
- First taste: malty, coffee or chocolate-like
- After taste: characteristic roasted aroma by means of using roasted malt (which often dominates the flavor but also eliminate

- other impressions)
- Body: medium up to rich
- Slightly astringent taste

37 SWEET STOUT

- Top Fermented
- Color: dark brown up to deep black
- Minor roasted bitter flavor, full-bodied
- The addition of milk sugar (lactose) before bottling may improve palatfulness
- Malt sweetness, chocolate and caramel flavor dominate the flavor profile and intensify the aroma
- Hops should balance sweetness but not influence flavor or aroma

38 IMPERIAL STOUT

- Top Fermented
- Color: deep black
- High alcohol content
- Malt flavor and aroma: high
- Hops and fruity esters: high levels
- Bitterness: medium to high
- Roast malt and bitter aromas should not fully cover the beer character
- Hop aroma: smooth to floral, citrus or herbal
- Diacetyl: very low

39 DÜSSELDORF-STYLE ALTBIER

- Top fermented
- Color: copper to brown
- Hop addition may be high
- Body: medium, malty flavor
- Hop aroma and flavor: low to high
- The overall impression is clean, crisp, full-bodied, often with a dry finish
- Low to medium fruity esters
- No Diacetyl
- Beer is filtered

40 SOUTH GERMAN-STYLE LEICHTES WEIZEN

- Top fermented
- Lower original gravity and lower alcohol content than Hefeweizen
- Cloudy (similar to Hefeweizen)
- The phenolic and estery aromas (typical for Weizenbier) are noticeable
- Hop aroma and flavor: not noticeable
- The taste profile is less noticeable due to the lower alcohol content
- Body: lower than Hefeweizen Hell
- Yeast turbidity possible

41 SOUTH GERMAN-STYLE HEFEWEIZEN HELL

- Top fermented
- Color: very pale to pale amber
- Aroma and flavor: fruity and phenolic
- The phenolic characteristics are often described as clove- or nutmeg-like and they may also be smoky or even vanilla-like
- The wheat malt percentage is at least 50%
- Hopping rates are quite low
- Hop flavor and aroma are not noticeable
- Hefeweizen is high attenuated and shows a high carbon dioxide content
- Noticeable taste of yeast
- Full body
- Yeast turbidity possible

42 SOUTH GERMAN-STYLE HEFEWEIZEN BERNSTEINFARBEN

- Top fermented
- Color: amber notes
- Aroma and taste: fruity and phenolic, slight caramel note
- Taste: pleasant malt sweetness with slight

- caramel or bread character
- The phenolic characteristics are often described as clove- or nutmeg-like and can be smoky or even vanilla-like
- The wheat malt percentage is at least 50%, hopping rates are quite low
- Hop flavor and aroma are not noticeable
- Hefeweizen is high attenuated and shows a highcarbon dioxide content
- Full body
- No Diacetyl
- Yeast turbidity possible

43 SOUTH GERMAN-STYLE HEFEWEIZEN DUNKEL

- Top fermented
- Color: copper to dark brown
- Due to the use of medium colored malts the beer shows a distinct sweet maltiness and caramel or bread character
- Estery and phenolic elements should be evident but subdued
- Hefeweizen is high attenuated and shows a very high carbon dioxide content
- The percentage of wheat malt is at least 50%
- Hop bitterness: low
- Hop flavor and aroma are not noticeable
- Full body
- Yeast turbidity possible

44 SOUTH GERMAN-STYLE KRISTALLWEIZEN

- Top fermented
- Color: light to dark yellow
- Aroma and taste: slightly fruity and phenolic
- The phenolic characteristics are often

Category descriptions

Analytics www.european-beer-star.com



EUROPEAN BEER STAR 2016

described as clove- or nutmeg-like and can be smoky or even vanilla-like

- The percentage of wheat malt is at least 50 % Hop rates are quite low
- Hop flavor and aroma are not noticeable
- Well attenuated and highly carbonated
- Contains no more yeast, so that almost no yeasty taste is noticeable
- Full body
- No chill haze
- No Diacetyl
- Beer is filtered

45 SOUTH GERMAN-STYLE WEIZENBOCK HELL

- Top fermented
- Color: golden up to amber
- Please note the color ranges to registration
- The malt sweetness is balanced with a clove-like phenolic and fruity-estery banana notes
- Hop flavor and aroma: low to medium
- Body: medium to full
- Carbon dioxide: high
- No Diacetyl
- Yeast turbidity possible

46 SOUTH GERMAN-STYLE WEIZENBOCK DUNKEL

- Top fermented
- Color: strong amber up to dark brown
- Please note the color ranges to registration
- The sweetness of malt is balanced with a clove-like phenolic and fruity-estery banana notes
- Hop flavor and aroma: low to medium

- Carbon dioxide: high
- Full-bodied
- The flavor but not the aroma of Weizenbock Dunkel should show a mild roast malt character
- No Diacetyl
- Yeast turbidity possible

47 SMOKE BEER

- Top-or bottom fermented
- Apart from the traditional Bamberg-style smoke beers (e.g. Rauchbiermärzen), Smoked Ale or Smoked Porter are also admitted in this category, although not types of strong beer (note the alcohol content)
- Smoky smell and taste
- The taste of malt and hops and the smoky aroma should be well-balanced
- Hints of sweet roast malt can be discerned, full-flavored with a low or medium hop bitterness
- Tastes slightly although noticeably of hops
- No fruity ester or diacetyl
- Unfiltered smoke beers have a slight to medium haziness

48 STRONG SMOKE BEER

- Top- or bottom fermented
- Apart from the traditional Bamberg-style strong smoke beers (Rauchbock), Imperial Smoked Ale or Imperial Smoked Porter are also admitted in this category (note the alcohol content)
- Smoky smell and taste
- The taste of malt and hops and the smoky aroma should be well-balanced
- Full-bodied with low or medium hop bitterness
- Tastes slightly although noticeably of hops
- Hints of fruity ester in top-fermented variants should not be too pronounced

- Unfiltered strong smoke beers have a slight to medium haziness

49 HERB AND SPICE BEER

- Top- or bottom fermented
- Herbs and/or spices (or extracts) are added during wort boiling, main or second fermentation
- The hop character should not cover the spicy character
- In case of addition of harsh or zesty fruits (e.g. juniper) the beer should be assigned to this category
- The beer may be clear or cloudy

50 SPECIALTY HONEY BEER

- Top- or bottom fermented
- These beers (lagers or ales) are brewed with barley malt and honey
- Brewed traditional or experimental
- The flavor and aroma of honey should be noticeable but not cover the other ingredients

51 GERMAN-STYLE KELLERBIER HELL

- Bottom fermented
- Color: light yellow up to amber
- Body: medium, malt typical
- Traces of sulphur (caused by yeast) are noticeable
- Certain types show an intensive hop flavor / character which, however, is balanced by malt to keep the typical characteristics
- No caramel character
- Hop bitterness: light to medium
- Slight up to evident cellar turbidity
- No fruity esters or Diacetyl

52 GERMAN-STYLE KELLERBIER DUNKEL

- Bottom fermented
- Color: dark amber up to black
- Malt aroma and flavor: strong
- Hop bitterness: clean, balanced
- The use of Munich dark malt should emphasize the chocolate-like, roasted malt or biscuit-like aroma
- Small quantities of roasted or caramel malts may be used
- Hop flavor and aroma: low but noticeable
- Slight up to evident cellar turbidity
- No fruity esters or Diacetyl

53 GERMAN-STYLE KELLERPILS

- Bottom fermented
- Color: light yellow to golden
- Hop bitterness: noticeable up to high
- Hop flavor and aroma: moderate, quite noticeable
- Attenuation degree: high
- Body: medium
- Flavor and aroma: residual sweetness
- No fruity esters or Diacetyl
- Dense and rich foam
- Slight up to evident cellar turbidity

54 BEER WITH ALTERNATIVE CEREALS

- Top- or bottom fermented
- The senses should be able to discern the particular taste nuances of the type(s) of cereal used (rye, spelt, triticale, oats, maize, one-grained wheat, emmer wheat, sweet chestnut etc.)
- Taste and smell: well-balanced malty aroma through to cereal-like
- Hop aroma: slight to medium
- Light to full-bodied

Category descriptions

Analytics www.european-beer-star.com

- Hop bitterness: slight to medium
- Unfiltered beers can be cloudy
- A taste of yeast can be clearly distinguished in top-fermented beers because the beer often contains yeast

55 RED AND AMBER LAGER

- Bottom fermented
- Color: amber up to reddish colors (using special malts)
- Body: medium
- A slight sweet maltiness dominates over a clean hop bitterness
- Malt character: light roasted, however, not caramel-like (though a low level of light caramel is acceptable)
- Flavor and aroma: slight bread or biscuit character
- Hop flavor and aroma: low but noticeable
- No fruity esters or Diacetyl
- Beer is filtered

56 WOOD AND BARREL AGED STRONG BEER

- Top- or bottom fermented
- that have been aged over a longer period of time in wood barrels or in contact with wood, and which fulfil the undermentioned criteria for alcohol content
- This special ageing process aims to lend the beer a specific character that is either drawn from the wood itself (e.g. aromas reminiscent of vanilla, coconut, tobacco, caramel, honey, black tea or earthy aromas) or from the product previously stored in the barrel (e.g. whisky, bourbon, sherry, red or white wine, rum, tequila, port)

- Typical examples of strong beer aged in wood barrels are Strong Porter, Stout or Imperial Stout, Bock or Eisbock, Tripel, Barley Wine and other strong beers that have been aged in barrels previously used to store other alcoholic drinks
- Due to the special ageing process, these beers can also have a very low CO₂ content; beers without foam can therefore also be regarded as typical of this type
- Hop bitterness is very low
- No diacetyl
- Chill haze is acceptable
- Slight to clear traces of barrel are just as typical of these beers as aromas reminiscent of tobacco, sherry or vanilla

57 ULTRA STRONG BEER

- Top- or bottom fermented
- These beers are often brewed by freezing a Strong Beer and removing resulting ice
- Full body and high residual malty sweetness
- Hop aroma and bitterness: low to moderate
- Fruity ester characters are noticeable but sometimes even high and counter-balanced by complex alcohol notes
- Bready, biscuit-like and / or caramel flavors are often part of the character
- A smoky character is allowed, the flavors of malt, hops and smoky aroma should be balanced
- Very low Diacetyl content is allowed



EUROPEAN BEER STAR 2016

