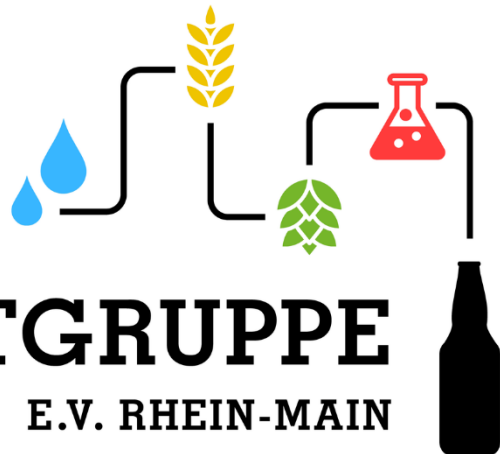


BJCP Beer Style Guidelines 2015*

Gruppe 27 historische Biere

übersetzt durch die



BRAUSPORTGRUPPE

E.V. RHEIN-MAIN

Gose

Gesamteindruck: Ein stark karbonisiertes, saures und fruchtiges obergäriges Weizenbier mit zurückhaltendem Koriander- und Salzaroma und geringer Bittere. Sehr erfrischend und mit hohem Endvergärungsgrad.

Geruch: Leichte bis mittlere fruchtige Aromen von Apfel. Leichte, schwach stechende Säure mit wahrnehmbaren Koriander-, möglicherweise dezente Zitrusaromen. Diese werden ergänzt durch einen moderaten brotigen, teigig-hefigen Charakter, ähnlich einem Sauerteig. Die Säure und der Koriander hinterlassen einen frischen und lebhaften Eindruck. Das Salz kann als leichte Seebrise oder Frische wahrgenommen werden, falls es überhaupt wahrnehmbar ist.

Aussehen: Ungefiltert mit mittlerer bis starker Trübung. Mittlere bis hohe, weiße, feinporige stabile Schaumkrone. Spitzig. Mittlere gelbe Farbe.

Geschmack: Mittlere bis verhaltene Säure, ähnlich einem Spritzer Zitrone in Ice Tea. Mäßig brotig/teigiger Geschmack. Leichte bis mittlere fruchtige Aromen von Apfel, Steinfrüchte oder Zitrone. Leichter bis mittlerer bis zur Wahrnehmbarkeitsschwelle salziger Charakter. Das Salz sollte wahrnehmbar, aber nicht übermäßig schmeckbar sein. Leichte Bitterkeit, kein Hopfengeschmack. Trocken im Abgang mit Säure aber ohne Hopfen. Die Säure kann im Abgang deutlicher sein und die Frische des Biers betonen. Die Säure sollte dennoch ausgeglichen sein (wenngleich historische Versionen sehr sauer sein können).

Mundgefühl: Hohe bis sehr hohe Karbonisierung, spritzig. Mittelleichter bis mittelvoller Körper. Das Salz kann, wenn überhaupt wahrgenommen, ein prickelndes Mundgefühl erzeugen. Die Hefe und das Weizenmalz können einen leichten Körper zur Folge haben, sollten aber nicht zu sehr im Vordergrund stehen.

Geschichte: Der Stil stammt aus dem Mittelalter in welchem er sich in der Stadt Goslar im Harz am namensgebenden Fluss Gose entwickelte. In Leipzig kam die Gose wohl um 1740 an, es sind 80 Gose-Häuser um 1900 dokumentiert. Nach dem 2. Weltkrieg sank die Produktion, bis sie 1966 ganz eingestellt wurde. 1980 wurde der Stil wiederentdeckt. Die Gose ist heutzutage allerdings selten erhältlich.

Charakteristische Zutaten: Pilsner- und Weizenmalz, verhaltene Salz-, Koriander- und Milchsäurebakteriengaben sind typisch. Der Koriander sollte frische Zitrusnoten (Zitrone oder Orange) einbringen, nicht aber nach Gemüse oder Schinken schmecken. Das Salz sollte eine Meeresfrische haben, nicht aber metallisch oder nach Jod schmecken.

Stilvergleiche: Die wahrgenommene Säure sollte nicht so stark wie die einer Berliner Weiße oder einer Geuze sein. Das Korianderaroma kann dem eines Witbiers ähnlich sein. Die Trübung kann ähnlich der eines Weißbieres sein.

STW: 9°P-13,8°P

IBU: 5-12

sEVG: 1,5°P-2,6°P

EBC: 6-8

%vol Alk: 4,2-4,8

Kommerzielle Beispiele: Anderson Valley Gose, Bayerisch Bahnhof Leipziger Gose, Döllnitzer Ritterguts Gose

Kentucky Common

Gesamteindruck: Ein dunkleres, leichtes, malzbetontes Bier, trocken im Abgang und mit einem interessanten Malzcharakter. Aufgrund der hohen Karbonisierung und dem milden Geschmack, ist es sehr erfrischend. Da es frisch getrunken wird und wenig Alkohol hat, ist es eher ein saisonales Bier.

Geruch: Leicht bis mittelmäßig getreidig, eine Süße oder maisähnliche Malzigkeit mit leichten Röstaromen und Biskuit- oder Caramalzakzenten. Mittlere bis mittleichte Hopfenaromen mit blumig oder würzigen Akzenten. Neutraler Hefecharakter. Schwache beerige Esteraromen sind möglich. Spuren von DMS sind akzeptabel. Nicht sauer. Malzbetont.

Aussehen: Bernsteinfarben bis hellbraun. Typischerweise klar, könnte aber leicht trüb sein aufgrund verkürzter Lagerzeiten. Die Schaumkrone ist nur kurz haltbar und weiß bis beige.

Geschmack: Mittlere getreidig-süße Malzigkeit mit leichten bis mittleichten Karamell-, Toffee-, Brot- und Biskuitnoten. Mittlerer bis leichter blumiger oder würziger Hopfengeschmack. Mittlere bis leichte Bitterkeit, welche weder stark noch harsch im Abgang sein sollte. Kann eine leichte Fruchtigkeit aufweisen. Der Abgang sollte dennoch eher malzbetont sein. Kann einen mineralischen Nachgeschmack haben. Der Abgang sollte ziemlich trocken sein und Röstaromen sind deutlich wahrnehmbar. Nicht sauer.

Mundgefühl: Mittlerer bis mittleichter Körper mit einem relativ weichen Mundgefühl. Hoch karbonisiert. Kann eine cremige Konsistenz haben.

Kommentare: Moderne Interpretationen dieses Stils beschreiben oft eine Milchsäuregärung oder Sauermaische. Allerdings ist das in historischen Aufzeichnungen nicht zu finden. Sehr wahrscheinlich ist das eine Interpretation moderner Hobbybrauer, welche annahmen, dass historische Bourbonbrenner Sauermaischen nutzten, so wurde geschlussfolgert, dass auch die Brauer dieser Zeit ein ähnliches Verfahren benutzt haben mussten. Das ist allerdings nicht belegbar, eher das Gegenteil ist der Fall.

Geschichte: Ein echter amerikanischer Stil. Dieser Stil wurde beinahe ausschließlich um die Louisville-Kentucky Metropolregion in der Zeit ab dem Bürgerkrieg bis zur Prohibition gebraut. Sein Alleinstellungsmerkmal war eigentlich die billige und schnelle Produktion (etwa 8-9 Tage von Einmaischen bis Auslieferung). Das Bier wurde in Holzfässer grüngeschlaucht und versiegelt, um es zu karbonisieren. Es wird angenommen, dass es eine Variante des leichteren Cream Ales war, welchem deutsche Brauer dunklere Malze zusetzten, um das harte Wasser der Gegend auszugleichen. Bis hinein ins späte 19. Jhdt. wurde der Stil nicht im Sommer gebraut, außer die Keller, welche zu Mälzen benutzt wurden, waren frei für die Gärung. Mit der Erfindung von Kühlmaschinen begannen größere Brauereien die ganzjährige Produktion. Von 1900 bis hin zur Prohibition stellte der Stil 75% des Bierabsatzes in der Gegend um Louisville. Mit der Prohibition starb der Stil aus.

Charakteristische Zutaten: Die Schüttung bestand hauptsächlich aus 6-zeiligem Gerstenmalz, 35% Mais und je 1-2% Caramalz und Röstmalz. Benutzt wurden amerikanische Hopfen. Zum Bittern kamen westliche Hopfen (0,2 Pfund pro Fass) zum Einsatz. Für das Aroma gab man z.B. New Yorker Hopfen, wie Cluster (0,2 Pfund pro Fass, 15min Kochen) und importierten Saazer (0,1 Pfund pro Fass im Whirlpool). Das Wasser der Gegend ist kalziumreich. Es wurde mit Auskochen und Braugips behandelt. Aufgrund der kurzen Herstellungszeit nutzte man obergärige Hefen.

Stilvergleiche: Wie ein dunkleres Cream Ale mit Betonung auf dem Mais aber mit leichter Malzigkeit. Diese kommt modernen dunklen Lagerbieren oder dem Irish Red Ale oder belgischen Pale Ales nahe.

STW: 11°P-13,5°P

IBU: 15-30

sEVG: 2,6°P-4,6°P

EBC: 22-40

%vol Alk: 4,0-5,5

Kommerzielle Beispiele: Apocalypse Brew Works Ortel's 1912

Lichtenhainer

Gesamteindruck: Ein saures, rauchiges und leichtes, historisches, deutsches Weizenbier. Durch einen hohen Vergärgrad und spritziger Karbonisierung gepaart mit einer geringen Bittere und moderaten Säure ist es komplex und dennoch erfrischend.

Geruch: Mittelstarker frischer Rauchgeruch, mit einer Spur Säure, mittelleichte Fruchtester von Apfel oder Zitrone, mittlerer brotig-getreidiger Malzgeruch. Der Rauchcharakter ist stärker als die Brotigkeit und der Rauch hat einen ‚trockenen‘ Charakter wie die Überreste eines alten Feuers, kein ‚speckiger‘ Rauchgeruch.

Aussehen: Hohe, weiße und langanhaltende Schaumkrone. Tiefgelbe bis goldene Farbe. Ziemlich klar, kann leicht trüb sein.

Geschmack: Mittelstarke Fruchtaromen von möglicherweise Zitronen oder Äpfeln. Mittelstarke neutrale Milchsäure (kein „Funk“). Ein rauchiges Aroma ähnlich dem Geruch (trockenes Holzfeuer), mittlere Stärke. Trocken im Abgang mit Säure und Rauch im Nachgeschmack. Leichte Bittere, die von der Säure ausgeglichen wird, nicht vom Hopfen. Frisch und sauber am Gaumen mit leicht adstringierendem Nachgeschmack. Der Weizengeschmack steht deutlich hinter der Säure und dem Rauch.

Mundgefühl: Prickelnde Säure. Hoch karbonisiert. Mittlerer bis mittelleichter Körper.

Kommentare: Wird jung getrunken. Rauch und Säure ist eine ungewöhnliche Kombination und nicht jedermanns Geschmack.

Geschichte: Kommt aus Lichtenhain in Thüringen. Der Höhepunkt der Beliebtheit war gegen Ende des 18. Jhdts. und es war in Thüringen sehr bekannt.

Charakteristische Zutaten: Gerstenrauchmalz, Weizenmalz, Milchsäurebakterien, obergärige Hefe. Die Schüttung kann verschieden sein, besteht aber typischerweise aus 30-50% Weizen.

Stilvergleiche: In derselben mitteleuropäischen, obergärigen Leichtbierfamilie wie Gose, Grätzer und Berliner Weiße. Zwar vereint es alle Elemente dieser Biere, bringt aber auch seine ganz eigenen Eigenschaften mit. Säure und Rauch sind in keinem der Stile zu finden. Lichtenhainer ist nicht so sauer wie eine Berliner Weisse, eher wie eine rauchige Gose ohne Koriander und Salz oder ein Grätzer mit Gose-ähnlicher Säure.

STW: 8°P-10°P

IBU: 5-12

sEVG: 1°P-2,1°P

EBC: 6-12

%vol Alk: 3,5 - 4,7

London Brown Ale

Gesamteindruck: Ein sattes, süßes, malzbetontes dunkles Brown Ale, mit malzigem Karamell- und Toffee-Aroma und süß im Abgang.

Geruch: Mittlerer malzig-süßer Geruch, oft mit intensivem karamell- oder toffee-ähnlichem Charakter. Leichte bis mittlere Fruchtester, oft dunkle Früchte wie Pflaumen. Sehr geringes bis kein Hopfenaroma mit erdigen oder blumigen Aromen.

Aussehen: Mittel- bis sehr dunkelbraun oder gar fast schwarz. Beinahe blickdicht, sollte dennoch relativ klar sein. Niedrige bis mittlere weiße bis leicht gefärbte Schaumkrone.

Geschmack: Starker karamelliger oder toffee-ähnlicher süßer Malzgeschmack am Gaumen welcher bis in den Abgang spürbar ist. Spuren von Biskuit und Kaffee sind üblich. Fruchtester können wahrnehmbar sein (typischerweise dunkle Früchte), für ein englisches Bier wenig Gärnebenprodukte. Geringe Hopfenbittere. Hopfengeschmack ist gering bis nichtexistent, möglicherweise mit erdigem oder blumigem Charakter. Mittelleichter bis nicht wahrnehmbarer Röstmalzgeschmack. Moderat süß im Abgang mit einem sanften malzigen Nachgeschmack. Kann einen zuckersüßen Geschmack haben.

Mundgefühl: Mittlerer Körper, aber die Restsüße hinterlässt einen stärkeren Eindruck. Mittelleichte bis mittlere Karbonisierung. Ziemlich cremig und geschmeidige Textur, besonders für diese STW.

Kommentare: Immer seltener erhältlich. Wird stets aus Flaschen ausgeschenkt. Oft als Mix mit Mild oder Bitter Ales serviert. Kommerzielle Versionen können pasteurisiert und nachgesüßt sein, was einen zuckersüßen Geschmack zur Folge hat.

Geschichte: 1902 von „Mann's“ als Flaschenbier entwickelt, hatte es den Ruf des süßesten Biers Londons. Vor dem zweiten Weltkrieg hatte es 5%volAlk. In der zweiten Hälfte des 20. Jhdts. sank die Beliebtheit bis es heute nahezu ausgestorben ist.

Charakteristische Zutaten: Pale Ale Malz als Basis mit einem großzügigen Anteil dunkler Karamellmalze und oft Röstmalzen und Weizenmalz (das ist „Mann's“ traditionelle Schüttung – andere nutzen dunkle Zucker für die Farbe und den Geschmack) Mittlere bis hohe Anteile Kalzium im Wasser. Englische Hopfen sind authentisch, aufgrund der geringen Bittere und Hopfengeschmacks, kann so gut wie jeder Hopfen genutzt werden. Nach abgeschlossener Hauptgärung mit Milchzucker oder Süßstoff nachgesüßt.

Stilvergleiche: Kann wie eine weniger röstige Version eines Sweet Stouts wirken (geringere STW) oder eine süßere Version eines Dark Mild Ales.

STW: 8,3°P-9,5°P

IBU: 15-20

sEVG: 3,1°P-4°P

EBC: 43-69

%volAlk: 2.8 – 3.6%

Kommerzielle Beispiele: Harveys Bloomsbury Brown Ale, Mann's Brown Ale

Piwo Grodziskie (Grätzer)

Gesamteindruck: Ein Bier mit geringer STW, hoher Karbonisierung, leichtem Körper, Eichenrauch und sauberer Hopfenbittere. Saisonbier.

Geruch: Geringer bis mittlerer Eichenrauch ist die hauptsächliche Geruchsponente, kann aber auch subtil und schwer erkennbar sein. Ein geringes würziges, kräuteriges oder blumiges Hopfenaroma ist typischerweise wahrnehmbar, sollte weniger oder gleich intensiv wie der Rauch sein. Spuren von Weizen können in den besten Beispielen wahrgenommen werden. Ansonsten ist der Geruch eher neutral, wenngleich reife oder rote Apfelnoten willkommen sind. Nicht sauer. Leichte vom Wasser stammende Schwefelnoten können vorhanden sein.

Aussehen: Hellgelb bis leicht goldene Farbe und Glanzfein. Eine hohe, wellige, weiße, feinporige und langlebige Schaumkrone ist charakteristisch. Eine schlammige Trübung ist ein Fehler.

Geschmack: Der mittelleichte bis mittlere Eichenrauch steht zu Beginn und führt sich bis zum Abgang fort. Der Rauch kann im Geschmack deutlicher als im Geruch sein. Er sollte sanft, und nicht beißend sein. Dabei kann der Eindruck von Süße erweckt werden. Eine mittlere bis starke Bittere ist spürbar und zieht sich bis zum Abgang durch. Der Geschmack lehnt sich hin zur Bittere. Leichtes aber spürbares würziges, kräuteriges oder blumiges Hopfenaroma. Im Hintergrund leichte Weizennoten. Leichte rote Apfel- oder Birnenester können vorhanden sein. Trocken und spritzig im Angang. Nicht sauer.

Mundgefühl: Leichter Körper mit einem trockenen und spritzigen Abgang. Recht hoch karbonisiert kann es durchaus prickelnd sein. Kein Alkohol wahrnehmbar.

Kommentare: Traditionell mit mehrstufigen Maischprogrammen und mit einem langen (ca. 120min) Kochvorgang und verschiedenen Hefestämmen gebraut. Es ist nie gefiltert aber wurde mit Hausenblase geklärt.

Geschichte: Grätzer wurde vor Jahrhunderten als einzigartiger Stil in Grätz (Polen) entwickelt. Seine Bekannt- und Beliebtheit stieg schnell auch in anderen Teilen der Welt im späten 19. Jhd. und frühen 20. Jhd. Die kommerzielle Produktion sank nach dem zweiten Weltkrieg rapide und wurde Mitte der 1990er Jahre ganz eingestellt. Die Stilbeschreibung bezieht sich auf die traditionelle Version auf der Höhe seiner Popularität.

Charakteristische Zutaten: Die Schüttung besteht normal ausschließlich aus Weizenrauchmalz. Dieses Malz ist deutlich weniger intensiv als das typische Gerstenrauchmalz. Schinkengeschmack ist unpassend. Saazer und ähnliche Hopfen werden eingesetzt. Das Wasser ist mittelhart und schweflig. Benutzt wird eine relativ neutrale kontinentale untergärige Hefe bei mittleren obergärigen Temperaturen. Stark phenolische oder estrige deutsche Weizenhefen sind unpassend.

Stilvergleiche: Ähnliche Stärke einer Berliner Weiße, aber nie sauer. Ist rauchig aber weniger intensiv als ein Rauchbier.

STW: 7,1°P-8°P

IBU: 20-35

sEVG: 1,5°P-3,1°P

EBC: 6-12

%vol Alk: 2.5 – 3.3%

Roggenbier

Gesamteindruck: Ein dunkles Weizen allerdings mit Roggen statt Weizen, mehr Körper und leichtem Hopfen im Abgang.

Geruch: Leichtes bis mittleres würziges Roggenaroma, gepaart mit leichten bis mittleren Weizenhefearomen (würzige Nelken- und fruchtige Bananen- oder Zitrusaromen). Leichte würzige, blumige oder kräuterige Hopfenaromen sind akzeptabel.

Aussehen: Leichte kupfer-orange bis sehr dunkelbraune oder kupferbraune Farbe. Große cremig weiße bis gefärbte, langanhaltende und dichte Schaumkrone. Trüb.

Geschmack: Getreidig, mittlere-leichte bis mittel-starke würzige Roggenaromen, oft ein Geschmack, der an Roggenbrot oder Pumpernickel erinnert. Die mittlere bis mittel-leichte Hopfenbittere erlaubt es der Malzsüße (manchmal etwas karamellig) noch zu durchdringen, bevor die Hefe- und Roggenaromen übernehmen. Leichte bis mittlere Weizenhefearomen (Banane, Nelke), wengleich die Intensität variieren kann. Mittel-trocken, getreidig im Abgang mit einer leichten Bittere im Nachgeschmack vom Roggen. Leichte bis mittlere würzige, kräuterige oder blumige Hopfenaromen sind akzeptabel und können bis in den Nachgeschmack hineinreichen.

Mundgefühl: Mittlerer bis mittel-voller Körper. Hohe Karbonisierung. Mittelcremig.

Kommentare: Roggen ist ein spelzenloses Getreide, was durch eine gummiartige und klebrige Maische Läuterprobleme verursachen kann. Roggen wird geschmacklich als das durchdringendste Getreide beschrieben. Es ist unpassend dem Bier Kümmel hinzuzufügen (geschieht in der amerikanischen Heimbrauszene), das Roggenaroma stammt allein vom Getreide.

Geschichte: Ein spezielles deutsches Roggenbier aus Regensburg in Bayern. Als nie wirklich populärer Stil verschwand es bis heute nahezu gänzlich.

Charakteristische Zutaten: Die Schüttung besteht typischerweise aus 50% oder mehr (bis zu 65%) Roggenmalz. Zusätzlich sind Pale Ale Malz, Münchner Malz, Weizenmalz, Caramalze und/oder kleinere Mengen entbitterte, dunkle Malze für die Farbe enthalten. Weizenhefen sorgen für die unverwechselbaren Bananenester und Nelkenphenole. Konservativer Gebrauch von Saazer für Bitterung und Aroma. Geringere Gärtemperaturen betonen die Nelke, da weniger Ester gebildet werden. Ähnlich wie bei Weißbieren wird im Dekoktionsverfahren gebraut.

Stilvergleiche: Eine besondere Variante eines dunklen Weizenbieres, mit Roggen statt Weizen. Amerikanische Weizenbiere haben weniger Hefe aromen und wahrscheinlich mehr Hopfen.

STW: 11°P-13,8°P

IBU: 10-20

sEVG: 2,6°P-3,6°P

%vol Alk: 4.5 – 6.0%

Kommerzielle Beispiele: Thurn und Taxis Roggen

Sahti

Gesamteindruck: Ein süßes, schweres, starkes und traditionelles finnisches Bier mit Roggen, Wacholder und Wacholderbeergeschmack und starken Bananen-Nelken-Aromen.

Geruch: Starke Bananenester mit mittleren Nelkenphenolen. Nicht sauer. Kann leichte bis mittlere Wacholdercharakteristiken haben. Getreidiges Malz, Karamell und Roggen im Hintergrund. Leicht alkoholisch. Süße Malzigkeit.

Aussehen: Hellgelb bis dunkelbraun, meist aber mittel bis dunkel bernsteinfarben. Meist ziemlich trüb, geringe Schaumkrone wegen der geringen Karbonisierung.

Geschmack: Stark bananig und mittlere bis hohe Nelkenaromen. Mittlere Roggenaromen. Geringe Bittere. Ziemlich süß im Abgang. Der Wacholder kann kiefer-ähnliche Noten mitbringen. Die Wacholderbeeren bringen Gin-ähnliche Aromen mit. Die Aromen sollten sich ergänzen aber nicht dominieren. Hopfen ist nicht schmeckbar. Mittlere Karamellaromen aber nicht röstig. Vielschichtig und komplex mit leichtem Würzgeschmack, der in anderen Stilen nicht zu finden ist. Nicht sauer.

Mundgefühl: Dick, viskos und mit deutlichem Eiweiß (wird nicht gekocht). Ungespundet. Der Alkohol wärmt deutlich, wird aber oft von der Süße überdeckt.

Kommentare: Durch den Roggenanteil soll das Bier jedoch keine Kümmelaromen bekommen. Die Wacholderbeeren erwecken den Eindruck eines Gin-Geschmacks. Der Wacholder wirkt als Gegengewicht zur Süße und ersetzt hier den Hopfen, um das Bier auszubalancieren.

Geschichte: Dieser traditionelle finnische Stil mit einer mindestens 500-jährigen Tradition wurde meist zu festlichen Anlässen wie Hochzeiten gebraut und innerhalb von 1-2 Wochen nach dem Braugang getrunken.

Charakteristische Zutaten: Gerstenmalz zusammen mit anderem vermälzten und unvermälzten Getreide, oft mit Roggen. Wenig Hopfen. Wacholderzweige wurden zum Läutern benutzt. Oft wurde Bäckerhefe zur schnellen und warmen Gärung verwendet. Deutsche Weizenhefe ist ein guter Ersatz. Nicht gekocht, langes Maischen und zugesetzter Hopfentee sind typisch.

Stilvergleiche: Starke Ähnlichkeiten mit Weizenböcken aber süß, dick und mit Roggen- und Wacholderaromen.

STW: 18,4°P-28°P

IBU: 7 – 15

sEVG: 4,1°P-5,1°P

EBC: 8-43

%volAlk: 7.0 – 11.0%

*Diese Übersetzung der BJCP Beer Style Guidelines von 2015 stellen kein offizielles Dokument der BJCP dar. Auch wird für die Übersetzung keine Gewähr übernommen. Sie dient lediglich der Orientierung für den 4. Hobbybrau-Wettbewerb der Craft Beer Messe Mainz in 2019.