

## WETTBEWERBS-BIERSTIL DER MEISTERSCHAFT

Wie im vergangenen Jahr konnte wieder über den **Bierstil für den offiziellen Wettbewerb um die Deutsche Meisterschaft** abgestimmt werden. Zur Wahl standen neben Rauchbier, Märzen/Festbier, Weizendoppelbock Dunkel und Weizenbock Hell auch Extra Special Bitter oder Brut IPA.

Aus der Online-Abstimmung ging das **Brut IPA (obergärig)** als Sieger hervor und wird damit das **Wettbewerbsbier der 3. Deutschen Meisterschaft der Hobbybrauer**.



## TECHNISCHE DATEN

**Stammwürze:** 11-13 °P

**Alkohol:** 5,5- 7,0% Vol.

**Farbe:** 4-8 EBC

**Bittereinheiten:** 25-45 IBU

### Charakteristika

Beim obergärigen Brut-IPA sollte ein klares Augenmerk auf ein reiches Hopfenaroma aus späten Hopfengaben oder durch Kalthopfung gelegt werden. Zudem ist ein sehr hoher Vergärungsgrad und dadurch ein schlanker und sehr trockener Trunk charakteristisch für diesen Bierstil. Malzaromen bleiben im Hintergrund und auch die Bittere steht beim Wettbewerbsbier nicht im Fokus. Das spritzig-erfrischende Mundgefühl lässt sich mit dem CO<sub>2</sub>-Gehalt von Hefe-Weizenbieren vergleichen.

### Technische Hinweise

- ➔ Der Einsatz von unvermälztem Getreide bzw. Getreideflocken ist bis zu einem Anteil von bis zu 35 % möglich.
- ➔ Bei der Bereitung des einzureichenden Bieres dürfen, entsprechend der weltweit gängigen Praxis für diesen Stil, Enzyme (Amyloglucosidase) eingesetzt werden, wengleich die spätere Bereitung des Gewinnerbieres in der Störtebeker Braumanufaktur in diesem Punkt abweichen kann.
- ➔ Der Einsatz von brauereifremden, insbesondere übervergärenden Hefen ist nicht zulässig.

### Zusammengefasst

Das spätere Siegerbier sollte ein IPA mit tropisch-fruchtigen Hopfenaromen und einer dezenten Bittere sein, inspiriert vom Körper und der Spritzigkeit eines trockenen Schaumweins.