



28. Haus- und Hobbybrauertage in Höchststadt / Aisch 26. – 29. September 2024



Veranstaltungsort: FORTUNA Kulturfabrik, Bahnhofstr 9, 91315 Höchststadt

Liebe Hobbybrauerinnen und Hobbybrauer,

Wir freuen uns, euch herzlich zu den Haus- und Hobbybrauertagen 2024 einzuladen, die dieses Jahr im historischen Ambiente der FORTUNA Kulturfabrik in der charmanten Stadt Höchststadt an der Aisch stattfinden werden. Veranstaltet werden die HHBT 2024 vom Kellerbergverein Höchststadt und der Vereinigung zur Förderung fränkischer Braukultur. Ihre gemeinsame Bierleidenschaft verspricht erneut eine einzigartige Veranstaltung, die euch begeistern wird.

Unter dem ehrwürdigen Dach des alten Backsteingebäudes der FORTUNA erwartet euch ein vielseitiges Programm voller Informationen, Austausch und Genuss rund um das Thema Bier. Lasst euch davon mitreißen, fachsimpelt mit Gleichgesinnten, präsentiert eure Biere, probiert die anderer VHD-Mitglieder* und lasst euch von den vielfältigen Seminaren und Workshops inspirieren. Begleitet wird die Veranstaltung von der Hobbybrauermesse, die auch Tagesgästen die Möglichkeit bietet, teilzunehmen.

Die erste **Onlineanmeldung und Onlinebezahlung** zu den HHBT 2024 ist nun eröffnet! Unser "HHBT-Ticket-Team" hat euren lang gehegten Wunsch einer Onlineanmeldung samt Buchungssystem umgesetzt. Auf der Homepage www.hausgebraut.de findet ihr alle Informationen zur Programmbuchung und Zahlung. Dort könnt ihr euch auch anmelden und über freie Plätze, den Ablauf und die Buchung informieren. Da in der Regel die Teilnehmerzahlen begrenzt sind, heißt es: "Wer zuerst kommt, mahlt zuerst!"

Bitte meldet euch zu allen aufgeführten Programmpunkten zur besseren Planung an, auch wenn Sie mit „Null €“ abgerechnet werden! Tagesgäste für Samstag müssen ihr Ticket für 10 € ebenfalls online erwerben. **Anmeldeschluss: 31.August 2024**

Sollte wider Erwarten jemand von euch mit der Onlineanmeldung Schwierigkeiten haben, steht unser Team gerne per E-Mail (vhd.hhbt.ag@hausgebraut.de) zur Verfügung, um euch zu unterstützen.

Die Onlineanmeldung startet am Tag des deutschen Bieres, dem 23.April 2024 um 18.00 Uhr

Wie im letzten Jahr ist die Verzollung aller ausgeschenkten Biere, auch die der Wettbewerbsbiere, in der Verantwortung jedes einzelnen Teilnehmers.

Um **Übernachtungsmöglichkeiten** kümmert Ihr euch grundsätzlich selbst. Für die **Anreise mit Wohnwagen oder Wohnmobil** gibt es in Laufweite (ca. 150 m) zum Veranstaltungsort einen großen Parkplatz mit angrenzender Wiese. Wir haben von der Stadt Höchststadt das Sondernutzungsrecht bekommen, um Wohnmobile oder Wohnwagen dort für die Dauer der Veranstaltung zu parken. Angrenzend befindet sich ein Toilettenhaus, das benutzt werden kann. Eine Stromversorgung für die Fahrzeuge gibt es nicht.

Da wir das Gelände entsprechend absperren wollen, bitten wir um Anmeldung, damit wir planen können. Kosten entstehen keine.

Seid dabei und erlebt mit uns ein unvergessliches Wochenende voller Freude, Wissen und Gemeinschaft! Beachtet bitte, dass wir uns im Epizentrum der VHD befinden, die Teilnehmerzahl ist begrenzt! Also schnell anmelden!

Wir freuen uns auf eure Teilnahme und auf bereichernde Momente bei den HHBT 2024!

Der Vorstand, die Arbeitsgruppe HHBT und das Organisations-Team Höchststadt

*aus Gründen der besseren Leserlichkeit wird das generische Maskulinum verwendet – selbstverständlich sind immer alle gemeint!

1. Teilnahme an den Haus- und Hobbybrauertagen

Gebühren:

- Für VHD-Mitglieder und ihre Lebenspartner 39 €,
- für Nicht-Mitglieder 55 €.

In den Teilnahmegebühren sind inbegriffen:

- Teilnahme an den HHBT 2024
- VHD - Festivalglas
- Korkgeld für den Ausschank und den Genuss von Hobbybrauerbieren für die gesamte Veranstaltung
- Teilnahme an der Präsentation der Referenzbiere (Teilnahme begrenzt, Anmeldung erforderlich)
- Teilnahme an der Haus- und Hobbybrauermesse (als Besucher und privater Verkäufer von Brautensilien)
- Bierprämierung (Teilnahme nur für VHD-Mitglieder/Braugruppen mit mind. 3 VHD-Mitgliedern)
- Nicht enthalten: Softgetränke und zugekaufte Biere
- **Die Teilnehmerzahl an den HHBT 2024 ist begrenzt! Ausnahme: die Jahreshauptversammlung (gesonderte Einladung)**

Tagesgäste am Samstag

10 €

- Besuch der Haus- und Hobbybrauermesse
- Genuss hausgebrauter Biere am Tap Take Over
- VHD-Festivalglas
- Eine Teilnahme an weiteren Programmpunkten ist nicht möglich.

2. Vereinsmeisterschaft der Haus- und Hobbybrauer

Teilnahme und Biereinreichung

Freitag und Samstag, 27. + 28. 09.2024

Die Vereinsmeisterschaft der VHD ist das Herzstück der Veranstaltung. In diesem Jahr können folgende Wettbewerbsbiere eingereicht werden: **Böhmisches Pils, Black IPA und Fränkisches Hell** (Biersortenbeschreibung im Anhang).

Wichtige Hinweise:

- je Bierstil können **maximal 20 Teilnehmer** angemeldet werden!
- Biere dürfen nur von VHD-Mitgliedern eingereicht werden.
- **nur** das vorgegebene Rezeptformular nutzen. (dieses wird Euch bei Buchung automatisch zugesandt).
- Die Einreichung eines Bieres verpflichtet zur Teilnahme an der Vorverkostung am Samstagmorgen.
- Digitale Hauptverkostung – internetfähiges Endgerät mit Browser (Laptop, Tablet oder Handy) erforderlich. Ein digitales Handbuch wird euch mit der Buchung automatisch zugesandt. Bitte lest euch in die kurze Anleitung ein, damit wir am Tag der Verkostung die „Rüstzeiten“ so gering wie möglich halten.
- Pro teilnehmendem VHD-Mitglied ist nur eine Sorte möglich bzw. Braugruppen (ab drei VHD-Mitglieder) dürfen pro Sorte ein Bier einreichen, sofern dies gemeinschaftlich gebraut wurde. Ebenso stellt sich je eingereichter Sorte Bier mindestens ein Verkoster aus der Braugruppe für die Vorverkostung zur Verfügung.
- Alle Biere müssen am Freitag, den 27.09.2024 bis 18.00 Uhr eingereicht werden.
- **je Sorte 3 Liter in neutralen 0,5-Liter-Flaschen!**
- **Nach der Siegerehrung am Samstag um 20.00 Uhr** besteht die Möglichkeit, des Wettbewerbsbier auszuschenken und vorzustellen, also sorgt vielleicht für etwas Reserve.

VHD braut nachhaltig!

Wir stellen uns neuen Herausforderungen! So gerne wir uns in unserem Hobby der Tradition verpflichtet fühlen, so wichtig ist es, dass wir uns der Neuausrichtung der Hopfenproduktion stellen. Gemeinsam mit der Firma BarthHaas haben wir uns für den Wettbewerb daher entschieden, die neue Hopfensorte TANGO in die Rezepte aufzunehmen.

Warum TANGO? TANGO ist eine neue, klimatolerante Hüller Aromasorte mit prämierter Brauqualität.

Der Klimawandel und die Umweltschutzbemühungen machen eine Neuausrichtung der Hopfenproduktion mit modernen Sorten notwendig. TANGO verbindet Brauqualität, Klimatoleranz sowie optimierte Anbau- und Resistenzeigenschaften. Dies ist für Brauer und Hopfenpflanzer gleichermaßen die zukunftssichere und nachhaltige Alternative zu den gängigen Aromasorten.

Infos zum Einsatz von TANGO im Brauprozess unter: <https://www.hopfenforschung.de/sorte/tango/>



Der hohe Gesamtölgehalt erzeugt ein breites Aromapotenzial, welches auch bei sehr frühen Aromagaben klassisch-stabile Hopfennoten liefert. TANGO ist die nachhaltige Alternative zu älteren Hopfensorten, ohne den gewohnten Biergeschmack zu verändern. Die Hopfennote ist angenehm hopfig, frisch und wird mit Nuancen von Zitrus und grünen Früchten beschrieben. Bei sehr späten Hopfengaben bzw. bei der Kalthopfung erzeugt TANGO ein beeindruckend fruchtiges, vor allem von Maracujanoten geprägtes Aromaspektrum, das sich durch den Einsatz aromaintensiver obergäriger Hefen bzw. Alehefen noch steigern lässt. Selbst bei stark hopfenbetonten Bieren überzeugt Tango mit seiner angenehm-milderen Bittere.

Der Einsatz in den Wettbewerbsbieren ist erwünscht, aber nicht vorgeschrieben. Natürlich sind wir gespannt auf die vielen Biere mit TANGO in der Würze. Für das Fränkische Hell ist TANGO eigentlich ein Muss, aber dies sei jedem selbst überlassen.

- **Bestellung von 250 g TANGO Hopfenpellets Kosten inkl. Versand 20,-€**
Pellet Typ 90, vakuumverpackt, je Teilnehmer 1 Paket

Der Versand wird mit freundlicher Unterstützung der Firma Braupartner organisiert.



Verkostungen

Samstag, 28.09.2024

Vorverkostung: 10.00 – 11.00 Uhr max. 60 Teilnehmer

Pflicht für Biereinreicher und automatische Anmeldung bei Anmeldung zum Wettbewerb.

Hauptverkostung: 11.30 – 14.00 Uhr max. 60 Teilnehmer

Biereinreicher werden bei der Hauptverkostung ihr eigenes Bier vorzugsweise NICHT bewerten!

3. Programm

KICKOFF

Donnerstag, 26.09.2024

- **Offener Stammtisch ab 18 Uhr, Essen: ca. 18.30 Uhr für Selbstzahler;**
Ankunft und Akklimatisierung für Frühreisende auf dem Kellerberg. Die Mitglieder des Kellerbergvereins laden ein – bei lokalen und hausgebrauten Bieren kann man in ungezwungener Atmosphäre die ersten Eindrücke über den faszinierenden Höchstadter Kellerberg sammeln. Der Kellerbergverein bietet neben Bier auch einen Imbiss an (vegetarisch möglich). Zur besseren Planung **bitte anmelden**.

Petersbecks-Kellerhaus, Kellerberg 7, 91315 Höchstadt a. d. Aisch
www.kellerberg-hoechstadt.de

SEMINARE

Freitag und Samstag, 27. + 28. 09.2024

Aufgrund starker Nachfrage haben wir uns entschieden, einige Seminare doppelt anzubieten. Hiermit können Überschneidungen mit weiteren Programmpunkten vermieden werden. Inhaltlich sind diese Seminare identisch!

- **HopUpdate min. 10 max. 30 Teilnehmer**
Freitag, 27.09.24 15.00 – 16.00 Uhr, Kosten 15.-€
Samstag, 28.09.24 10.00 – 11.00 Uhr, Kosten 15.-€

Lukas Klein, Junior-Braumeister bei Barth Haas, zeigt uns, warum Hopfenzüchtung so wichtig und wie zukunftsorientierte Sorten in den Brauprozess eingebunden werden können. Zudem informiert er über die richtige Hopfendosierung, die Auswirkung des Hopfeneinsatzes im Brauprozess und das Zusammenspiel von Hopfen und anderen Bierzutaten wie Hefe. Und natürlich steht er für eure Fragen zur Verfügung.

- **Bier trifft Holz** *min. 10 max. 30 Teilnehmer*
Freitag, 27.09.24 16.10 – 17.10 Uhr, Kosten 25.-€
Samstag, 28.09.24 12.30 – 13.30 Uhr, Kosten 25.-€

Beim so genannten „Barrel Aging“ werden Biere im Holzfass gelagert. Dadurch werden verblüffende Geschmackserlebnisse erzielt, die auch Hobbybrauer inspirieren können! Jonas Eder von der Firma Wilhelm Eder GmbH, seines Zeichens gelernter Küfer und Holztechnikingenieur, wird uns das Thema mit einer theoretischen Einführung und der Idee hinter einer Holzlagerung näherbringen. Praktische Tipps für den Einsatz von Holzchips und – cubes für den Hobbybrauer runden das Seminar ab. Jeder Teilnehmer erhält ein Sample von 10 verschiedenen Holzproben zum Testen für zuhause im Wert von 20 €.

- **Bier für Auge, Ohr und Gaumen** *min. 10 max. 30 Teilnehmer*
Samstag, 28.09.24 14.00 – 15.30 Uhr, Kosten 15.-€

Wie setze ich mein Hobbybrauerbier mit den richtigen Worten in Szene? Wie stelle ich mein Bier Freunden richtig vor? Mit welchen einfachen Verkostungsregeln kann ich meine Biere erfolgversprechend präsentieren? Fragen, die Markus Raupach, seines Zeichens Journalist, Fotograf, Biersommelier, Podcaster, Autor vieler Bücher und Geschäftsführer der Deutschen BierAkademie GmbH beantworten wird.

- **Vortrag Kommunbrauhaus Junkersdorf** *min. 10 max. 30 Teilnehmer*

Samstag, 28.09.24 14:30 - 15:30 Uhr, Kosten 10.-€ als Spende für das Kommunbrauhaus
 Die Wiedererweckung eines vergessenen Kommunbrauhauses. Unsere Vereinsmitglieder Kurt Adler und Axel Fella zeigen uns anschaulich, wie Sie aus einem baufälligen Kommunbrauhaus ein kleines Schatzkästchen gemacht haben und welche Stolpersteine diese Wiederbelebung über die Jahre bereitgehalten hat.

- **Bierstammtisch** *min. 10 max. 30 Teilnehmer*
Samstag, 28.09.24 16.00 – 17.45 Uhr, Kosten: 15,-€

Martin Knab, ehemaliger Braumeister von der Bamberger Brauerei Schlenkerla, präsentiert uns fränkische Bierspezialitäten.

- **Hefeuniversum der Hefebank Weihenstephan** *min. 10 max. 30 Teilnehmer*

Samstag, 28.09.24 16.45 – 18.00 Uhr, Kosten: 15,-€

„Der Hefemeister und seine kleinen Freunde“! Ulrich Peise, technischer Leiter der Hefebank Weihenstephan, ist ein ausgewiesener Experte für Hefe und Hefeführung in der Gärung. Gepaart mit großer Einfühlbarkeit in die Belange der Hobbybrauer taucht Ulrich in das Hefeuniversum ein.

HOPFEN & MEHR
 HOBBYBRAUERVERSAND.DE

Die Nr. 1 für Haus- und Hobbybrauer

ALLES FÜR DEIN EIGENES BIER!

Beginne jetzt hier dein Brauerlebnis!

www.hobbybrauerversand.de/HHBT2024

AUSFLÜGE

Freitag und Samstag, 27. + 28. 09.2024

- **Karpfen, Kren und Kellerbier:**

Freitag, 27. 09.2024 10.00 – 11.30 Uhr min. 10 max. 30 Teilnehmer Kosten: keine

Treffpunkt: Fortuna – vor dem Heizhaus; Anfahrt mit eigenem PKW

Die berühmten drei fränkischen „K“ – Karpfen, Kren und Kellerbier sind Botschafter der fränkischen Esskultur. Lasst euch in die original Aischgründer Karpfenzucht entführen. Fachkundige Experten erzählen Wissenswertes rund um diese „Ks“. Im Anschluss ist es möglich, im Gasthaus „Sonne“ in Lonnerstadt ein Mittagessen mit verschiedenen Karpfengerichten zu genießen.
 Aischgründer Karpfenzucht: Greiendorfer Weg 8, 91315 Höchststadt

- **Mittagstisch im Gasthaus „Sonne“**

Freitag, 27. 09.2024 12.00 – 13.30 Uhr min. 10 max. 30 Teilnehmer Kosten: Selbstzahler

Treffpunkt: Wer nicht am Karpfen, Kren und Kellerbier-Ausflug teilnimmt, kommt direkt zur „Sonne“.

Im Gasthaus „Sonne“ werden Karpfengerichte auf verschiedene Arten interpretiert und als klassische Speisen, wie Karpfen blau oder gebacken, aber auch in ausgefallenen Varianten angeboten. Wer sich über das Menü-Angebot informieren will: gasthaus-zursonne.lonnerstadt.de (Wir können nur von einer kleinen Karte mit Karpfengerichten wählen). Wolltet ihr schon einmal einen Karpfenburger essen? Dann meldet euch an, damit der Wirt besser planen kann.

Gasthaus "Zur Sonne", Mühlgasse 1, 91475 Lonnerstadt

- **Besichtigung des Kellerbergs mit Führung:**

Freitag, 27.09.24 12.00 – 14.00 Uhr, Kosten: Spende für den Kellerbergverein; Brotzeit für Selbstzahler

Samstag, 28.09.24 10.00 – 12.00 Uhr, Kosten: Spende für den Kellerbergverein

Treffpunkt: Petersbecks-Kellerhaus, Kellerberg 7, 91315 Höchstadt a. d. Aisch

Erkundet den Bierbauch von Höchstadt! Folgt den kundigen Führern des Kellerbergvereins durch einen der insgesamt 26 Eingänge in das Labyrinth von Stollen und Gängen der Kellieranlage. Erfahrt die Geschichte des mehrstöckigen und weitverzweigten Kellersystems mit seinen etwa 218 Lagerkellern.

Am Freitag stehen noch Mitglieder des Kellerbergverein bei Bier, Fisch und Wurst vom Grill für Diskussionen rund ums Bier und Keller zur Verfügung – bitte auch für das Essen anmelden!

Am Samstag gibt es kein Essen vor Ort.



- **Stadtführung:**

Freitag, 27. 09.2024

Tour I: 15.00 – 16.00 Uhr, min. 10 max. 20 Teilnehmer Kosten 6,- €

Tour II: 16:00 – 17:00 Uhr, min. 10 max. 20 Teilnehmer Kosten: 6,- €

Treffpunkt: Fortuna – vor dem Heizhaus

Bei der Stadtführung durch Höchstadt lernt ihr die Perle im Aischgrund kennen. Noch immer sind große Teile der mittelalterlichen Stadtmauer erhalten, und eine der ältesten steinernen Brücken Deutschlands überspannt seit mehr als 600 Jahren den Fluss. Taucht ein in die Geschichte der Stadt: Schlendert durch die mittelalterlichen Gässchen, hört vom Leben und Treiben im Städtchen, vom mächtigen Höchstadter Grafen, der holdseligen hl. Hildegund und vom größten Sohn Höchstadts, dem Brasilienforscher Johann Baptist Ritter von Spix.

Bitte bei Buchung beachten:

- Entfernung Fortuna – Peterbecks Kellerhaus ca. 2 km
- Entfernung Fortuna – Aischgründer Karpfenzucht: 0,7 km
- Entfernung Höchstadt – Gasthaus „Sonne“, Lonnerstadt: 4,8 km



Einfach mal selbst brauen!

- Malz, Hopfen & Hefe
- Bierkits & Brausetes
- Einsteiger-Brauanlagen
- Schanktechnik
- Fässer und Fittinge
- Brauhardware (Schroten, Gären, Lagern)

www.braupartner.de

Schneller Versand & Kompetente Beratung

HW Brauerei-Service | Am Wiesenweg 29 | 97262 Erbshausen

TAG DES SUDMEISTERS

Freitag, 27.09.2024

- **Check-in und Biereinreichung:** 15.00 – 18.00 Uhr (Bier gerne bis 17.00 Uhr)
- **Präsentation der Referenzbiere:** 17.30- 19.00 Uhr, offen für alle, auch ohne Biereinreichung, max 80 Teilnehmer!
- **Erste Begrüßung durch den Vorstand:** 17.30 Uhr
- **Sudmeisterausschank:** ab 19.00 Uhr
max. 35 angemeldete Ausschanker, Trinker dürfen alle kommen ohne Anmeldung!

Beim Sudmeisterausschank geht es darum, die eigenen Biere und die eigene Brauerei in Szene zu setzen. Von 19.00 Uhr bis ca. 21.00 Uhr kannst du der Hobbybrauerwelt bis **maximal 3 deiner Bierkreationen** präsentieren, ausschanken und mit den Anwesenden darüber fachsimpeln. Dabei ist es egal, wie viele Bierstile du anbieten willst, noch wie verrückt deine Biere sind. Einzige Bedingung: Du musst während deines Ausschanks an deinem Tisch anwesend sein, um Rede und Antwort zu stehen. Den Zeitraum bestimmst du mit deinem Bier selber. Über ein bewährtes Chipsystem wird der „Sudmeister 2024“ gewählt und um ca. 21.30 Uhr gekrönt.

Zum Ausschank kommen **ausschließlich stromfreie Zapfmöglichkeiten** (Flasche, Siphon, Bayerischer Anstich...), Vorkühlmöglichkeiten vor Ort sind gegeben. Tischfläche ca. 1,5 laufende Meter je nach Angebot. **Für den Ausschank ist eine Anmeldung erforderlich! Die Wettbewerbsbiere der Vereinsmeisterschaft sind von der Teilnahme des Sudmeisterausschanks ausgeschlossen!**

- **Abendessen:** ab 19.30 Uhr, **Kosten: 10,-€** (VHD trägt einen Teil der Kosten)
Am kalten fränkischen Brotzeit-Buffer könnt ihr regionale Spezialitäten wie Obatzda und Bratwurst genießen. Auch für Vegetarier wird ausreichend gesorgt werden.



TAG DER HAUS- UND HOBBYBRAUERSamstag, 28.09.2024

- **Schaubrauen:** ab ca. 14:00 Uhr
Die Braugruppe des VFFB braut vor Ort, beantwortet Fragen des bierinteressierten Publikums und zeigt, dass man mit selbstgebackenem Treberbrot gut Braureste verwerten kann. Brotrezept und Treber zum Nachbacken können nach dem Läutern mitgenommen werden.
- **Haus- und Hobbybrauermesse:** ab 14.00 Uhr
Gewerbliche und private Anbieter präsentieren ihre Waren rund ums Brauen zum Schauen und Kaufen. **(Anmeldung für Anbieter erforderlich)**
- **Bieranalyse:** 14.30 – bis 16:30 Uhr: Kosten: gegen Spende für den Kellerbergverein
Im Rahmen der Haus- und Hobbybrauermesse besteht die Möglichkeit, mitgebrachte Biere zu analysieren. Mit Unterstützung durch die Firma Anton Paar kann dein Bier auf Extraktgehalt, Vergärungsgrad und Alkoholgehalt analysiert werden. max. 30 Tickets, ein Bier je Teilnehmer, mindestens 0,1 Liter Bier mitbringen.
- **Tap Take Over:** ab 14.00 Uhr
Jetzt seid Ihr an der Reihe. Wir wollen Hobbybrauerbiere verkosten. Stellt dem Publikum der HHBT und der Hausbrauermesse eure Biere zur Verfügung! Es werden zeitgleich 4-5 Biere für einen bestimmten Zeitraum (ca. 1 Stunde je nach Angebot und **Anmeldung**) ausgeschenkt. Zapfanlagen, Durchlaufkühler und bei Bedarf auch ein Zapfteam werden gestellt, damit Ihr in Ruhe etwas zu euren Kreationen erzählen könnt. Biereinreicher erhalten eines „Dankeschön“ für ihr Sponsoring. **Das Organisations-Team setzt sich rechtzeitig mit euch wegen der benötigten Zapftechnik in Verbindung!**
- **Abendessen:** ab 18.00 Uhr: Kosten: je nach Wahl
Heute werdet ihr mit warmen Spezialitäten der fränkischen Küche verwöhnt. Es gibt drei Gerichte zur Auswahl, da ist für jeden was dabei:

Schweinebraten in Hausbräusoße, mit Kloß und Sauerkraut	17,50€
Pfannenschnitzel „Wiener Art“ mit hausgemachten Kartoffelsalat und Beilagensalat	15,50€
Käsespätzle mit Beilagensalat	14,00€

- **Siegerehrung der HHBT 2024:** **gegen 20.00 Uhr**
Prämierung der Siegerbiere der 28. Vereinsmeisterschaften des VHD.
Im Anschluss gerne Ausschank der eingereichten bzw. prämierten Wettbewerbsbiere.

Abschlussstag

Sonntag, 29.09.2024

- **Jahreshauptversammlung:** **09:30 - 12.30 Uhr**
Gesonderte Einladung folgt.
Der VHD lädt euch zu **einem Weißwurstfrühstück ein**. Ihr müsst also am Sonntag kein Frühstück in der Übernachtung buchen! Anmeldung erforderlich!
- **Kegeln auf der historischen Kegelbahn des Kellerbergvereins Höchststadt:** **10.30- 12.30 Uhr,**
Teilnehmer: min. 10 bis max.20, Kosten: Spende für den Kellerbergverein
Kegeln wie anno dazumal – ein großer Spaß für Jung und Alt. Neben dem Eingang zur Höchststädter Unterwelt bietet der Kellerbergverein auch einen „Ausflug“ in die „Sportgeschichte“ an. Auf der historischen Kegelbahn – ohne Strom und Mechanik – kann hier die Ursprünglichkeit des Kegeln erlebt werden. Der Muskelkater lässt am nächsten Tag dann sicherlich grüßen!
Anmeldung erforderlich.

EasyDens & SmartRef

BY ANTON PAAR

Kleines Probenvolumen
Präzise Messungen
Smartes Datenmanagement

1. Extraktgehalt der Bierwürze

2. Monitoring des Gärverlaufs

3. Alkoholgehalt im fertigen Bier

Mehr erfahren!

The image shows two brewing devices: a white SmartRef unit and a white EasyDens unit, both by Anton Paar. A QR code is placed above them, with an arrow pointing to it from the text 'Mehr erfahren!'. To the left, a smartphone screen displays a beer monitoring interface with a yellow background. The screen shows '4.9% vol' at the top, followed by 'für Vollbier'. Below that, there are four data points in a 2x2 grid: Stammwürze 11.9 %w/w and Wirklicher Extrakt 4.6 %w/w in the top row; Stammwürze 1.048 SG and Wirklicher Extrakt 1.018 SG in the bottom row. At the bottom of the screen is a 'Speichern' button.

5. Biersortenbeschreibung HHBT 2024

Böhmisches Pils

Das Original böhmische Pilsner wurde in der Bürgerbrauerei in Pilsen erfunden und war das erste echte, blonde untergärige Bier der Welt. Bier nach "Pilsner Art" ist die erfolgreichste Biersorte aller Zeiten.

Der Geschmack hat komplexe und reichhaltige Malznoten mit einer auffallenden, aber sanften und runden Bittere des Saazer Hopfens (auch: Tango testen). Etwas Diacetylanteil ist akzeptabel, sollte aber nicht im Vordergrund stehen. Der Geschmack sollte sauber sein und kein Fruchtester haben.

Die Farbe kann vom leichten gelb bis zu dunklem Gold sein, das Bier ist klar, mit einer dichten, langanhaltenden und feinporigen Schaumkrone.

Der Körper ist leicht bis mittel, durch einen Diacetylanteil entsteht eine wahrnehmbare Vollmundigkeit. Die Rezenz hat eine mittlere Wahrnehmbarkeit.

Für den malzigen Charakter sollte Malz aus böhmisch mährischer Gerste verwandt werden. Saazer Hopfen (auch: Tango testen) beschert dieser Sorte ein auffallend sanftes und rundes Hopfenprofil. Traditionelle untergärige Hefestämme können Diacetylnoten hervorbringen.

Hefeart	untergärig
Stammwürze	10,5 bis 12,5 % mas
Scheinbarer Restextrakt	3,0 bis 4,0 % mas
Alkoholgehalt	4,0 bis 5,0 % vol
Farbe	6 bis 16 EBC, gelb bis goldfarben
Geruch	malzig süß, feine erdig, kräuterige Hopfennote
CO ₂ -Gehalt	4,5 bis 5,5 g/L
Schaum	hell, feinporig, sehr stabil
Rezenz	deutlich wahrnehmbar
Hopfenbittere	30 bis 40 IBU
Hopfenaroma	erdig, kräuterig, blumig ausgeprägte Bittere
Vollmundigkeit	leichte bis mittlere wahrnehmbare Vollmundigkeit
Fruchtester	nicht vorhanden

Beispielbiere: Pilsner Urquell, Staropramen



BraubeBo
Dein Online-Shop für Braubedarf

1A Garten **Eickelmann**

Hallertauer Hopfenpflanzen

bringe die Essenz guten Bieres in deinen Garten und entdecke die vielseitige Kraft unseres Hopfens in seiner ganzen Pracht.

10% OFF

Einfach Rabattcode bei deiner Bestellung angeben und 10% auf deine Hopfenpflanzen erhalten!

mit **HopyHour10**
10% auf deine ersten Hopfenpflanzen sparen!

Der Rabatt-Code ist einmalig einlösbar und bis zum 31.12.2024 gültig.

Ihr **Online - Shop** für Hopfenpflanzen, Pflegeartikel und vielen Informationen rund um den Hopfen!

www.hopfenpflanzen.de

1AGarten Eickelmann | Krankenhausstr.11 | 85290 Geisenfeld
hopfen@eickelmann.de | www.eickelmann.de | +49 (0) 8452/70523

Black IPA

Das Black IPA, auch korrekterweise Cascadian Dark Ale oder India Black Ale genannt, stammt in der ursprünglichen Idee von starken Porterbieren ab, die am Ende des 19. Jahrhunderts von England aus verschifft wurden. In den 1990er Jahren wurde der Bierstil in den USA zu dem heute bekannten nordamerikanischen Dark oder Black IPA weiterentwickelt, der erstmals im Jahr 2015 beschrieben wurde.

Das Bier steht mit einer dunkelbraunen bis schwarzen Farbe im Glas und hat eine fein- bis mittelporige, hellbraune bis mokkabraune, stabile Schaumkrone. Das Bier ist klar bis höchstens leicht trüb.

Der Geruch ist geprägt von dem verwendeten dunklen Malzen. Es können sanfte Karamell-, Kaffee- und Schokoladennoten vorkommen. Wichtig sind fruchtige Hopfenaromen, die mittel bis stark ausgeprägt sein sollen. So können Noten von Harz, Kiefer, Melone, dunklen Beeren, tropischen Früchten, Steinobst und Zitrusfrüchten vorkommen. Durch das sortentypische Hopfenstopfen können neben den Fruchtaromen auch Kräuter-, Blumen- und Grasaromen vorkommen. Eine Fruchtigkeit durch Ester der obergärigen Hefe ist ebenso möglich.

Beim Trinken hat das Bier einen schlanken bis mittleren Körper. Die mittelstarke Karbonisierung verursacht ein weiches Mundgefühl mit leichter Cremigkeit. Ein alkoholisches Wärmegefühl ist bei stärker eingebrauten Exemplaren deutlich wahrnehmbar. Durch das Hopfenstopfen können Harzaromen vorkommen. Adstringenz durch Hopfen und Röstmalz sollte spürbar, aber nicht vorherrschend sein.

Der Geschmack ist geprägt von einem Basismalzprofil mit leichten Toffee- oder Karamellnoten. Typische Malze sind Pale Ale, Pilsener, Münchener, dunkle Caramellmalze und Röstmalze. Die dunklen Malzaromen bleiben aber zurückhaltend und kommen nur in geringer Intensität zur Geltung. Röstnoten mit Schokoladen- und Kaffeefnoten sollten sehr diskret sein und nicht mit dem Hopfengeschmack konkurrieren. Der Großteil der Bittere sollte vom Hopfen stammen. Die Bittere kann lange nachklingen, sollte aber nicht unangenehm nachhängend sein.

Hefeart	obergärig
Stammwürze	12,5 bis 18,5 % mas
Scheinbarer Restextrakt	2,5 bis 4,5 % mas
Alkoholgehalt	5,5 bis 8,5 % vol
Farbe	40 bis 75 EBC
Geruch	Noten von Harz, Kiefer, Melone, dunklen Beeren, tropischen Früchten, Steinobst und Zitrusfrüchten, eventuell Gras und Blüten, auch Kaffee- Schokoladen- und Karamellnoten, die aber nicht dominieren
CO ₂ -Gehalt	4,5 bis 5,5 g/L
Schaum	hellbraun bis mokkabraun, fein- bis mittelporig, stabil
Rezenz	deutlich wahrnehmbar
Hopfenbittere	45 bis 90 IBU
Hopfenaroma	Harz, Melone, dunkle Beeren, tropische Früchte, Steinobst, Zitrusfrüchte
Vollmundigkeit	schlanker bis mittlerer Körper
Fruchteter	dürfen wahrnehmbar sein

Beispielbiere

Little Black Can (Brewdog), Black IPA (Ostermann Braumanufaktur)



**DEIN BIER
NEXT LEVEL**

Wir sind
Dein Partner für perfektes Bier!

Hochwertigen **Gärbehältern, Kegs,**
präzise **Spundapparate, Flaschen,**
Gläsern, Kronkorken und viel mehr!

HELMANN GROUP GmbH
GETRÄNKETECHNIK

Tel.: 08331 49 95 95 www.hellmann24.de

Fränkisches Hell

Das HELLE ist ein untergäriges Lagerbier und vor allem in Süddeutschland beliebt, da es hier auch zum ersten Mal gebraut wurde. Es hat einen ausgewogenen Charakter und hat sich dadurch zu einem Biergartenliebhaber entwickelt, es passt ausgezeichnet zur lokalen Küche und hier ausgezeichnet zum Schäufelra. Es ist eine Alternative zum Kölsch oder zum Pils Bier.

Das Bier ist hellgelb bis goldfarben, sein Hopfenaroma ist mild würzig, gepaart mit einem angenehmen süßlichen Malzgeruch.

Der Geschmack ist leicht und mittel süßlich, nach frischem Malz mit einer angenehmen Bittere.

Als Malzsorte kommt überwiegend helles Gerstenmalz zum Einsatz, kleine Menge an Caramalz sind jedoch auch üblich. Die Süffigkeit des Hellen entsteht durch eine schwächere Hopfung, meist durch Aromahopfen.

Für die HHBT 2024 sollte der Hopfen Tango einen Teil der Hopfengabe ausmachen (keine Pflicht!)

Hefeart	untergärig
Stammwürze	11,0 bis 12,5 % mas
Scheinbarer Restextrakt	2,0 bis 3,0% mas
Alkoholgehalt	4,5 bis 5,2 % Vol
Farbe	hellgelb- bis goldfarben 4 bis 10 EBC
Geruch	mild, frisch, getreidig
Co ² Gehalt	4,5 bis 5,5
Schaum	hell, feinporige stabile Schaumkrone
Rezenz	feinperlend, spritzig
Hopfenbittere	leicht bis mittel 15 bis 28 IBU
Hopfenaroma	Charakter wird durch die entsprechende Malzgabe ausgeglichen, um einen ausgewogenen Charakter zu erzielen
Vollmundigkeit	mittel, malzbetont, kein Karamellcharakter
Fruchttester	keine fruchtigen Ester- oder Diacetylnoten
Besonderheiten	hierfür wird die Hopfensorte „TANGO“ verwendet

Beispielbiere: Brauerei Greif: Greif Hell; Brauerei zum Löwenbräu: Löwenbräu Aisch - Hell Lager 1747

Hopfensorte: Tango Auszug aus der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft:

Der hohe Gesamtölgehalt erzeugt ein sehr breites Aromapotenzial, welches auch bei sehr frühen Aromagaben klassisch - stabile Hopfennoten liefert, die vergleichbar mit denen von Hallertauer Tradition und Perle sind.



MY - BIER

ALLES FÜR DEN HOBBYBRAUER