Hobbybrauerwettbewerb 2027
Wettbewerbsbedingungen

Wir laden Dich herzlich zur Teilnahme an unserem Hobbybrauerwettbewerb ein, wenn:

- Deine Brautätigkeit kein angemeldetes Gewerbe ist und Deine Biere nicht aus einer gewerblichen Produktion stammen.
- Dein Wohnsitz sich in Deutschland befindet und Du Dein 18. Lebensjahr vollendet hast.
- das von Dir eingereichte Bier den Vorgaben des Wettbewerbs entspricht (s.u.) und Du es beim zuständigen Zollamt ordnungsgemäß versteuerst.

Das Thema des Hobbybrauerwettbewerbs ist Black IPA.

Zu erfüllen sind daher folgende Kriterien:

- obergärig
- Stammwürze: 13,5 – 15,9 °P
- Alkohol: 5,8 – 7,5 % vol.
- Farbe: 50 - 100 EBC // dunkelbraun bis tiefschwarz
- Bittere: 45 - 75 // mittlere bis hohe Bittere
- Malzaromatik: wahrnehmbar, mit leichten Röst-. Kaffee-, Kakao- bzw. dunklen Malznoten; jedoch ohne ausgeprägte Süße oder Schwere. Die Malzaromatik sollte sich im Vergleich zu den Hopfenaromen deutlich im Hintergrund befinden.
- Hopfenaromatik: deutlich bis sehr deutlich ausgeprägt; je nach verwendeten Hopfensorten sind insbesondere fruchtige, zitrische, harzige, florale oder würzige Aromen möglich
- Gärung: Das Bier sollte entsprechend des Stils hoch vergoren sein und einen eher schlanken bis mittelkräftigen Körper besitzen. Fruchtige Gäraromen dürfen vorhanden sein, sollten jedoch die Hopfenaromatik nicht überdecken. Diacetyl und DMS sollen nicht vorkommen.
- Gesucht wird ein Black IPA, das die Charakteristika eines American IPA mit einer dunklen Farbe und leichten Aromaeindrücken dunkler Malze verbindet. Im Vordergrund stehen eine deutliche Hopfenaromatik und eine klar wahrnehmbare, aber gut eingebundene Bittere. Das Black IPA darf Röst-, Kaffee-, Kakao- oder Schokoladennoten aufweisen. Diese sollten jedoch nicht übermäßig dominant, verbrannt oder aschig wirken. Die dunklen Malzaromen sollen vielmehr einen spannenden Kontrast zur Hopfenaromatik bilden. Eine gewisse Restmalzsüße ist möglich, das Bier sollte insgesamt jedoch nicht schwer wirken. Ein trockener bis moderat trockener Nachtrunk ist erwünscht. Die Bittere darf deutlich ausgeprägt sein und soll die Malz- und Hopfenaromatik sinnvoll ergänzen. Bei der Hopfenauswahl bestehen keine Einschränkungen. Hopfensorten aus aller Welt sind erlaubt. Sowohl klassische amerikanische Hopfen mit Zitrus-, Harz- und Piniennoten als auch moderne Sorten mit tropischen oder Steinfruchtaromen können eingesetzt werden. Entscheidend ist das resultierende Gesamtprofil des Bieres.

Bitte mache bei Deiner Anmeldung **Angaben zu den verwendeten Zutaten und zu Deiner Geschmacksidee**, die wir dann an die Verkostenden weitergeben. Dadurch können wir auch kontrollieren, ob Dein Bier unseren Richtlinien entspricht.

Bitte beachte, dass Dein Bier nach dem Bayerischen Reinheitsgebot gebraut sein muss.

Pure Passion!

Aufgrund der **technischen und technologischen Rahmenbedingungen unserer Brauwerkstatt**, auf welcher Du im Falle eines Sieges Dein Bier nachbrauen darfst, ergeben sich für Dich bei der Auswahl der Rohstoffe **ein paar kleine Einschränkungen**:

- **Malze:** Zum Einsatz kommen dürfen jegliche reinheitsgebotskonformen Gerstenmalze (Anteil spelzenloses Malz max. 80 % wegen des Läuterbottichs). Die Verwendung von Rohfrucht ist entsprechend ausgeschlossen. Zur Einfärbung dürfen weder Röstmalzbier noch Malzextrakte oder sonstige Extrakte bzw. Auszüge verwendet oder zugesetzt werden. Dies gilt unabhängig davon, ob diese Stoffe selbst hergestellt oder fertig bezogen werden.
- **Hopfen:** Du kannst jede käuflich erwerbbare Hopfensorte in Form von Hopfenpellets oder Hopfenpulver verwenden. Gaben sind sowohl im Heiß- als auch im Kaltbereich zulässig. Leider kann kein Einsatz von Hopfendolden erfolgen. Die Verwendung von Extrakten ist auch im Heißbereich zulässig, sofern sie dem deutschen Reinheitsgebot entsprechen.
- **Hefe:** Es muss sich um einen obergärigen Ale-Hefestamm handeln, der käuflich zu erwerben ist.
- Generell ausgeschlossen ist die Verwendung von Bakterien, Kokken oder bierschädlichen bzw. übervergärenden Hefen im üblichen Sinne.

Einreichung Deines Bieres:
Melde Dich zunächst auf unserer Webseite an (ab 10.11.26 bis 25.03.27). Pro Einreichung wird eine Gebühr von 9 Euro fällig. Bitte verschicke Dein Bier so, dass es ab dem 15.03.2027 bei uns eintrifft. Alle Biere erwarten wir bis spätestens 30.03.2027 in der Bayreuther Bier-Erlebniswelt. Später eintreffende Biere können wir leider nicht berücksichtigen.

Versandadresse:
Bayreuther Bier-Erlebniswelt GmbH
„Hobbybrauerwettbewerb“
Andreas-Maisel-Weg 1
95445 Bayreuth

Für eine umfassende Verkostung Deines Bieres benötigen wir insgesamt eine Menge von 4 Litern, bevorzugt in einem Gebinde (Flasche oder Dose) zwischen 0,33l und 0,5l.

Siegerehrung:
Die Siegerehrung erfolgt im Rahmen unseres Festivals „HOME BREW Bayreuth“ am Samstag, den 03.04.2027 ab circa 21 Uhr in der Bayreuther Bier-Erlebniswelt. Wir bitten um Anwesenheit aller Teilnehmenden, um den oder die Gewinner auch entsprechend feiern zu können.

Hinweis Foto/Filmaufnahmen
Im Rahmen des Wettbewerbs werden durch die Veranstalter Foto- und/oder Filmaufnahmen erstellt. Mit der Teilnahme überträgt der Teilnehmende unwiderruflich und ohne zeitliche Einschränkung sämtliche Veröffentlichungs- und Nutzungsrechte, an von ihm oder seinem Produkt im Rahmen des Wettbewerbs gemachten Aufnahmen, an den Veranstalter. Der Veranstalter darf die Werke ohne jegliche Einschränkung verwenden, veröffentlichen und verfremden bzw. durch Bildbearbeitung verändern. Bewusste Rufschädigung durch Veränderungen unterbleibt dabei.