



Hobbybrauerwettbewerb 2025

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 die von Dir eingereichten Biere beim zuständigen Zollamt ordnungsgemäß versteuerst.

Das Thema des Hobbybrauerwettbewerbs ist Italian Style Pilsner.

Zu erfüllen sind daher folgende Kriterien:

- Untergärig
- Stw: 11,0 - 12,9 °P
- Alkohol: 4,5 - 5,3 % vol.
- Farbe: 5 - 9 EBC // strohgelb bis golden
- Bittere: 25 - 50 // mittlere bis hohe Bittere
- Malzaromatik: Ein malzig-süßes Aroma und ein malziger Geschmack sollten nur in geringen bis sehr geringen Mengen vorkommen. Leichte Biscuitnoten können vorhanden sein.
- Hopfenaromatik: Hopfenaroma und -geschmack sind ausgeprägt und aromatisch und stammen aus später Hopfengabe und Kalthopfung mit sog. „Noble Hops“. Es können blumige, kräuterige, pfeffrige oder andere Attribute vorhanden sein.
- Gärung: Fruchtester und DMS sollten nicht vorkommen, das Bier sollte dem Stil entsprechend höher vergoren sein. Diacetyl ist unerwünscht.
- Der Körper des Bieres ist niedrig bis mittel.
- Gesucht wird ein Italian Style Pilsner – ein klassisches Pils, das durch den Extrakick Hopfen verfeinert wird. Dabei sollten europäische Hopfensorten zum Einsatz kommen. Vor allem deutsche Nobelhopfen wie z.B. Mittelfrüh, Tradition, Tettnanger, Perle, aber auch Saphir etc. werden für dieses Bier gerne genutzt, um etwa einen Hauch Zitrus mit ins Spiel zu bringen. Darüber hinaus ist das Bitterprofil ein wesentliches Merkmal dieses Stils. Es geht dabei um Balance: Eine Bittere, die nach einem weiteren Schluck verlangt, aber nicht adstringierend wirkt.
Andere Pils-Stile wie West Coast Pils oder New Zealand Pilsner definieren sich über die Herkunft des verwendeten Hopfens, deswegen bevorzugen wir europäische Hopfensorten für das Italian Style Pilsner.
- Kommerzielle Beispiele dieses Stils: Firestone Walker - Pivo; To Øl - 30 Days Italian Pilsner; Birrifico Italiano - Tipopils

Um die Jury völlig von Deinem Bier zu überzeugen, benötigen wir **Angaben zu den verwendeten Zutaten und Deine Geschmacksidee**, die an die Verkostenden weitergegeben werden.

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.
- **Hopfen:** Du kannst jede käuflich erwerbbar 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 untergärigen 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:

Bitte verschicke Dein Bier so, dass es nach dem 10.03.2025 bei uns eintrifft. Alle Biere erwarten wir bis spätestens 26.03.2025 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 Hobbybrauerfestivals „HOME BREW Bayreuth“ am Samstag, den 29.03.2025 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.

Pure Passion!