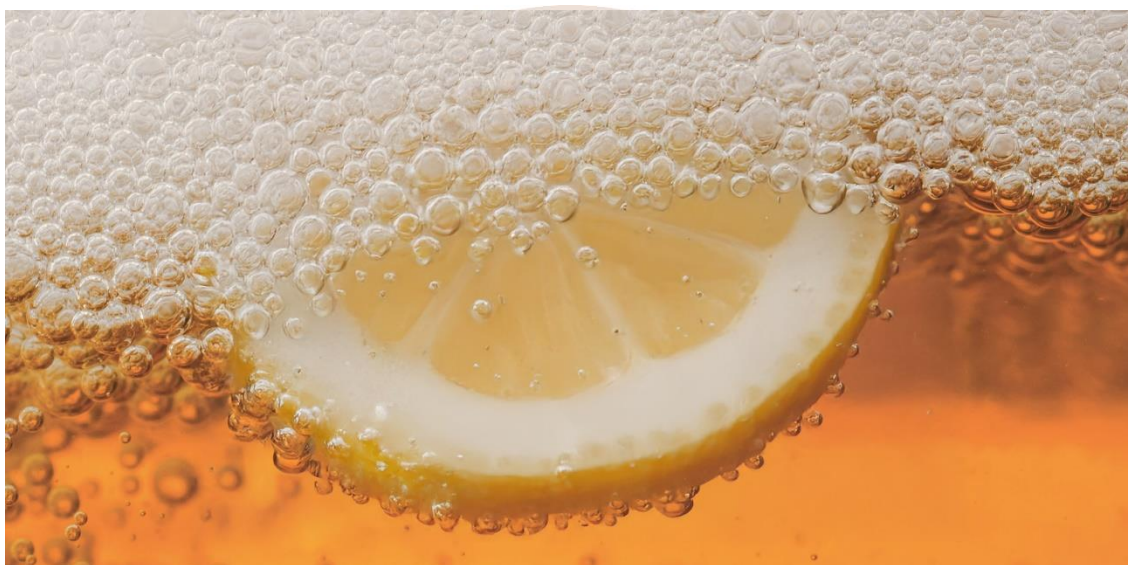


European Beer Star 2025

Beer Mix Champion



I Alcoholic Beer Mix Beverage



Analytik

Stammwürze (Bieranteil):	7,0 - 14,0 °Plato
Extrakt scheinbar (Bieranteil):	2,0 - 4,5 °Plato
Alkohol (Biermischgetränk):	≤ 2,4 Gew. %
	≤ 3,5 Vol. %

Beschreibung

- Biermischgetränke werden aus endvergorenem Bier und fertigen Erfrischungsgetränken (u.a. Limonaden oder Säften) gemischt
- Ursprungsbier: ober- oder untergärig
- Farbe: abhängig von Ursprungsbier und Erfrischungsgetränk
- Das Verhältnis Bier zu Erfrischungsgetränk soll zu einem harmonischen Gesamteindruck führen
- Das Biermischgetränk wird durch den Bieranteil körperreicher als das Erfrischungsgetränk. Körper und biertypische Geschmacksnoten, wie Malzigkeit und Herbe balancieren Fruchtigkeit und Süße des Erfrischungsgetränks dabei aus
- Ein dem Erfrischungsgetränk entsprechendes Fruchtaroma muss erkennbar sein
- Das Fruchtaroma sollte nicht künstlich wirken
- Sehr geringe bis kaum wahrnehmbare Bittere
- Vollmundigkeit: geringe bis mittlere Vollmundigkeit
- Ausgeglichenes Süße – Säureverhältnis
- Deutlich unbalancierte Säure oder Süße werden als Fehler bewertet
- Keine Adstringenz durch Süßungsmittel zulässig
- Eine angenehme, biertypische, Rezenz sollte vorhanden sein
- DMS, Oxidations- oder Diacetylnoten sind nicht zulässig
- Eine Trübung ist zulässig

Biere, bei denen der Fruchtanteil weitestgehend vergoren ist, sind in der Kategorie Fruchtbiere einzureichen.

Um die sensorische Beurteilung zu erleichtern, ist es notwendig, dass die Brauerei bei der Anmeldung zusätzliche Angaben zum Biermischgetränk macht:

- **Beschreibende Verkehrsbezeichnung (z.B. Mischgetränk aus x% Bier und y% Erfrischungsgetränk)**
- **Angabe der Gärungsart und des Biertyps (ober- oder untergärig; z.B. Helles, Weizen)**
- **Art des Erfrischungsgetränks (z.B. Zitronenlimonade mit / ohne Zucker)**
- **Angabe des Mischungsverhältnis Bier / Erfrischungsgetränk (z.B. 50%-50%)**

II Non-Alcoholic Beer Mix Beverage



Analytik

Stammwürze (Bieranteil):	4,0 -14,0 °Plato
Extrakt scheinbar (Bieranteil):	0,5 -4,5 °Plato
Alkohol (Biermischgetränk):	≤ 0,3 Gew. %
	≤ 0,5 Vol. %

Beschreibung

- Biermischgetränke werden aus endvergorenem alkoholfreiem Bier und fertigen Erfrischungsgetränken (u.a. Limonaden oder Säften) gemischt
- Ursprungsbier: ober- oder untergärig
- Farbe: abhängig von Ursprungsbier und Erfrischungsgetränk
- Das Verhältnis Bier zu Erfrischungsgetränk soll zu einem harmonischen Gesamteindruck führen
- Das Biermischgetränk wird durch den Bieranteil körperreicher als das Erfrischungsgetränk. Körper und biertypische Geschmacksnoten, wie Malzigkeit und Herbe balancieren Fruchtigkeit und Süße des Erfrischungsgetränks dabei aus
- Ein dem Erfrischungsgetränk entsprechendes Fruchtaroma muss erkennbar sein
- Das Fruchtaroma sollte nicht künstlich wirken
- Sehr geringe bis kaum wahrnehmbare Bittere
- Vollmundigkeit: geringe bis mittlere Vollmundigkeit
- Ausgeglichenes Süße – Säureverhältnis
- Deutlich unbalancierte Säure oder Süße werden als Fehler bewertet
- Keine Adstringenz durch Süßungsmittel zulässig
- Eine angenehme, biertypische, Rezenz sollte vorhanden sein
- DMS, Oxidations- oder Diacetylnoten sind nicht zulässig
- Eine Trübung ist zulässig

Biere, bei denen der Fruchtanteil weitestgehend vergoren ist, sind in der Kategorie Fruchtbiere einzureichen.

Um die sensorische Beurteilung zu erleichtern, ist es notwendig, dass die Brauerei bei der Anmeldung zusätzliche Angaben zum Biermischgetränk macht:

- **Beschreibende Verkehrsbezeichnung (z.B. Mischgetränk aus x% Bier und y% Erfrischungsgetränk)**
- **Angabe der Gärungsart und des Biertyps (ober- oder untergärig; z.B. Helles, Weizen)**
- **Art des Erfrischungsgetränks (z.B. Zitronenlimonade mit / ohne Zucker)**
- **Angabe des Mischungsverhältnis Bier / Erfrischungsgetränk (z.B. 50%-50%)**