

# Kleine Bierkunde

Vom Hopfen über den Stammwürzegehalt bis zum Maischeprozess. VON RAFAELA KHODAI

## Biersorten:

Es gibt ober- und untergärige Biere, die sich durch den Einsatz der Hefe unterscheiden. Bei **obergärigen Bieren** (z. B.: Ale, Weizenbiere) wird Hefe verwendet, die bei Temperaturen zwischen 17 und 24 Grad zu den gewünschten Aromen führt. Für **untergärige Biere** (Pilsner, Lager, Märzen oder Kellerbier) erzeugt die Hefe nur bei Temperaturen um die zehn Grad saubere Biere.



## Stammwürzegehalt:

Der Anteil der Stoffe, die vor der Gärung aus dem Malz herausgelöst wurden (hauptsächlich Malzzucker). Bei einem hellen Lagerbier liegt der Stammwürzegehalt bei elf bis zwölf Prozent, bei einem Bockbier bei mindestens 16 Prozent.



## Alkoholgehalt:

- Bier wird unterteilt in
- **alkoholfreie Biere** – diese können bis zu 0,5 % Alkohol enthalten
  - **durchschnittliche Biere** mit einem Alkoholgehalt von ca. 5 %
  - **Bockbiere**, die 7 Prozent Alkoholgehalt und mehr haben

**Grundsätzlich gilt:** je heller ein Bier, desto alkoholärmer ist es, und desto kürzer ist auch die Haltbarkeit.

## Maischeprozess:

Dabei werden verschiedene Stoffe aus dem Malz herausgelöst, z. B. Stärke, die durch Rasten in Zucker umgewandelt wird. Die unterschiedlichen Rastzeiten beeinflussen die Würze und das Schaumverhalten des fertigen Biers.

## Hopfen:

Verantwortlich für die Bitterkeit, die Schaumbildung und die Geschmacksnote des Biers. Es gibt sowohl Bitter- als auch Aromahopfen. Hopfen sorgt aufgrund seiner keimhemmenden Wirkung auch für eine längere Haltbarkeit des Biers.



## Malz:

Wird je nach Biersorte aus Gerste oder Weizen gewonnen und entsteht, wenn das Getreide keimt und dann getrocknet wird. Es gibt über 40 verschiedene Malzsorten.



## Hefe:

Verwandelt den Malzzucker beim Gärprozess in Alkohol, Kohlensäure und Wärme.



## Dose oder Flasche?

Aus geschmacklicher Sicht, lieber die Dose wählen. Bier ist nämlich lichtempfindlich und kann durch Sonneneinstrahlung den Geschmack verändern. Aus ökologischer Sicht sind Aluminiumdosen jedoch bedenklich.