Charakteristika

Es gibt verschiedene Charakteristika, die die Beschreibung eines Bieres zulassen, darunter messbare und subjektive.

Alkoholgehalt

Der Alkoholgehalt wird in Prozent des Volumens angegeben. Verschiedene Bierstile verfügen über einen stiltypischen Alkoholgehalt. Beim Pils liegt dieser bei knapp unter 5%vol, Beim Export über 5%vol. Moderne IPAs liegen dagegen bei 5 bis 8%vol. Bockbiere bei 6 bis 7%vol.

Stammwürze

Die Stammwürze gibt im Prinzip den Zuckergehalt der Würze vor der Gärung an. Es gilt in etwa, je höher die Stammwürze desto höher der Alkoholgehalt des fertigen Bieres. Wie viel des Zuckers vergoren wird hängt unter anderem von der eingesetzten Hefe, aber auch vom Maischprozess ab. Je höher der Endvergärungsgrad desto niedriger die Restsüße des Bieres. Beim Pils liegt die Stammwürze bei 10-13°P(lato), beim Bock mindestens bei 16°P, IPAs variieren zwischen 11 und 16°P.

Der Endvergärungsgrad wiederum ist durch den maximalen Endvergärungsgrad der verwendeten Hefe begrenzt und hängt vom Maisch-Prozess und der Gärführung ab.

Aus der Stammwürze kann man den Alkoholgehalt des Bieres in etwa abschätzen. Es gilt Alkoholgehalt in Volumenprozent ergibt sich in etwa zu ein Drittel des Stammwürzewertes.

Biere werden anhand Ihrer Stammwürze in 5 Gruppen unterteilt:

- Alkoholfreie Biere: (max. 0,5%vol)
- Einfachbiere: 1,5°P bis 6,9°P (0,5 bis 1,5%vol)
- Schankbiere: 7°P bis 10,9°P (< 5%vol)
- Vollbiere: 11°P bis 16°P (>= 5%vol)
- Starkbiere: > 16°P (>= 6,5%vol)

Diese Einteilung hat vor allem (typisch deutsch) steuerliche Bedeutung.

Für den Export gedachte Biere mussten mindestens Vollbiere sein, da diese wegen ihres höheren Alkoholgehalts länger haltbar sind.

Farbe

Die Farbe eines Bieres wird in EBC (European Brewery Convention) angegeben. Sie reicht von hellem Gelb über Bernstein, Rot, Braun bis Schwarz. Maßgeblich für die Farbe des Bieres sind die verwendeten Malze. Auch nicht vermälzte Getreide können zur Farb- und auch Geschmacksgebung verwendet werden, darunter etwa die geröstete Gerste.

EBC	Bez.	Farbe	Biersorten
4-8	hell		Norddt. Pilsener, Helles Lager
8-12	gold		Klassisches Pilsener
12-20	bernstein		Märzen, Festbier, Pale Ale
20-35	kupfer		Klassisches Weizen, Dunkler Lager, Alt
35-60	braun		Dunkler Bock, dunkl. Weizen
>60	schwarz		Stout, Schwarzbier, Porter

Bei industriell gebrauten Bieren wird hier bisweilen „getrickst“. Zum Einsatz kommt Farbbier oder gar Zuckercouleur, mit dem Ziel, dass das fertige Produkt immer die gleiche Farbe hat. Es also nicht von Braugang zu Braugang zu Farbschwankungen gibt.

Farbbier ist ein auf Basis von Röstmalzen (Farbmalzen) gebrautes Bier, welches als Konzentrat erhältlich ist. Dessen Einsatz steht **nicht** im Widerspruch zum Reinheitsgebot. Zuckercouleur darf aufgrund eines entsprechenden Schlupflochs im ~~Reinheitsgebot~~, „vorläufigen Biergesetz von 1993“ genutzt werden. „Es darf nur bei obergärigen Bieren zum Einsatz kommen…“

Bei einer 2004 durchgeführten Untersuchung von 80 dunklen Bieren durch das Chemische und Veterinär-Untersuchungsamt Karlsruhe ergab sich ein unschönes Bild. Von den 80 untersuchten Bieren haben lediglich 18 ihre Farbe ausschließlich vom verwendeten Malz. Bei 22 weiteren konnte wenigstens die teilweise Verwendung dunkler Malze nachgewiesen werden. Die verbleibenden 40 wurden ausschließlich nachträglich gefärbt. Selbst, wenn das wie bei obergärigen Bieren erlaubt ist, besteht eine Kennzeichnungspflicht. Bei 80% der gefärbten Biere fehlte die Kennzeichnung allerdings.

Hintergrund dürfte einzig die Kosteneinsparung beim Brauen des Bieres und somit die Erhöhung der Gewinnspanne sein. Die Verbraucher, denen weiter vorgegaukelt wird, dass deutsches Bier ein Naturprodukt höchster Qualitätsmaßstäbe sei, werden dabei mutwillig getäuscht.

Wir stellen immer wieder fest, dass viele derjenigen, die unser Bier trinken, Biere dunklerer Farbe meiden. Es wird nach „Hellem“ verlangt. Eine traurige Entwicklung. Einerseits ist es für Bierbrauer entmutigend, dass das „Bayrisch Hell“ eine solche Beliebtheit erfährt, ein Bier das nur minimal gehopft wird und somit auf die Aromen des Hopfens weitgehend verzichtet. Andererseits glauben viele, dass alle Biere, die dunkler als ein Pils sind automatisch wie Malzbomben schmecken. Ich würde vermuten, dass die meisten Biertrinker in einer Blindverkostung aufgrund des Geschmacks eines Bieres kaum auf dessen Farbe schließen können. Sicher mag das bei einem richtig dunklen Bier anders sein, aber bis hin zu kupferfarbenen Bieren wird kaum jemand den Unterschied bemerken. Ein vollmundiges malzlastiges Bier kann auch richtig hell sein.

Bittere

Auch für die Bittere eines Bieres gibt es eine Maßeinheit. Die IBU (International Bitter Units) bez. in deutsch Bittereinheiten (BE). Maßgeblich für die Bittere eines Bieres sind die Alpha-Säuren des eingesetzten Hopfens. Diese Alpha-Säuren werden beim Hopfen-Kochen in der Würze gelöst. Beim Hopfen wird grob zwischen Bitter- und Aromahopfen unterschieden. Bitterhopfen enthalten einen Alpha-Säure-Gehalt von über 10%. Alpha-Säuren sind kochstabil. D.h. je länger der Hopfen gekocht

wird, desto mehr Alpahsäuren werden im Bier gelöst. 1IBU entspricht 1mg/l Alpha-Säure. Ein Pils liegt bei etwa 30-45IBU, ein Helles bei 18-28IBU, IPAs bei 40-70IBU und Altbier bei 25-50IBU. Auch Röstaromen aus speziellen Malzen können ein Bier herb machen, dies spielt aber bez. des IBU Wertes keine Rolle.

Aromen

Für Aromastoffe oder Aromen eines Bieres gibt es keine Maßeinheit. Biere sind hinsichtlich der möglichen Aromen allerdings komplexer als Weine. Während ein Wein über 800 bis 900 Aromen verfügen kann, können es beim Bier über 2500 Aromen sein (Bezüglich der Anzahl der Aromastoffe stößt man auf unterschiedliche Aussagen, in den meisten Quellen wird beim Hopfen aber die höhere Zahl als bei roten Weintrauben genannt.). Hauptverantwortlich für die Aromenfülle ist wieder der Hopfen. Hopfen enthält neben den Alpha-Säuren auch zahlreiche ätherische Öle (Beta-Säuren). Deren Aromen reichen von kräutrig, harzig über Beerenaromen, Zitrusaromen, bis hin zu Schokolade oder gar Eisbonbon. Diese Öle sind nicht kochstabil, sie gehen bei längerer Kochdauer verloren. Aroma-Hopfung wird gegen Ende des Würzekochens oder gar während der Gärung durchgeführt (Hopfenstopfen).

Pils und Export sind Aroma-arme, IPAs hingegen Aroma-reiche Biere. Neben dem Hopfen tragen auch Malze und Hefen zum Aroma eines Bieres bei, wenn auch in wesentlich geringerem Umfang.

Die Wahrnehmung von Aromen ist aber nicht messbar, sie ist rein subjektiv und dürfte sich auch von Mensch zu Mensch unterscheiden.

Hinweis: *Aromastoffe sind chemische Verbindungen mit geschmacksgebenden Eigenschaften. Diese kommen natürlich vor oder werden künstlich hergestellt. Die im Bier vorkommenden Aromen entstammen zum Überwiegenden Teil aus dem Hopfen und zu geringeren Teilen aus der Hefe und dem Malz. Aromen im Bier sind also natürliche Aromen (Hoffentlich...). Der Anteil an Aromen den die Hefe zusteuert hängt vom Gärprozess, vor allem von der Gärtemperatur ab, je höher die Temperatur, desto mehr Ester-Verbindungen produziert sie. Ester-Verbindungen aus Hefe werden übrigens auch verwendet um Joghurts zu aromatisieren. Typische Esteraromen sind etwa Aromen die nach Beeren oder Kirschen schmecken.*

Geschmack?

Geschmack ist nicht messbar, er ist auch individuell und zudem von ein paar Rahmenbedingungen abhängig. Beispielsweise schmecken Sie die Restsüße eines Bieres eher nicht, wenn Sie zuvor ein Honigbrot gegessen haben. Insofern kann Geschmack kein Charakteristikum sein. Trotzdem wird immer wieder der Geschmack eines Bieres oder auch Weines beschrieben um es oder ihn zu charakterisieren. Dabei werden immer wieder bestimmte Begriffe verwendet. Diese versuche ich jetzt mal mit Leben zu füllen, aber auch das ist nicht einfach:

- **Vollmundig** –
- **Süffig** –
- **Trocken** –
- **Rezens** –

From:
https://wiki.braumit.de/ - **BRAUmit e.V. - Wiki**

Permanent link:
https://wiki.braumit.de/doku.php?id=public:bierwissen:charakteristika&rev=1730277493

Last update: **2024/10/30 09:38**