Bier-Stile

Die nachfolgende Liste ein Bier-Stilen ist lediglich ein Teil des riesigen Blumenstrausses an verschiedenen Bier-Stilen. Sie sollte aber genügen um die Vielfalt an Möglichkeiten aufzuzeigen. Teilweise ist eine Zuordnung eines Bieres zu einem der genannten Stile gar nicht möglich. Oft verschwimmen auch die Grenzen zischen den Stilen, Biere könnten anhand Ihrer charakterisierenden Merkmale mehreren Stilen zugeordnet werden.

Allein die Vielfalt belgischer Bierstile würde ein ganzes Buch füllen, sie alle aufzuführen sprengt hier deutlich den Rahmen. Es ist auch schwierig klare Abgrenzungen zwischen den im Folgenden aufgeführten Stilen zu finden.

Vorab, auf Etiketten und in Bierbeschreibungen tauchen immer wieder Begriffe wie „Vollbier“, „Schankbier“ oder „Starkbier“ auf. Diese Begriffe kennzeichnen keine Bierstile. Statt dessen bezeichnet „Vollbier“ zusammengefasst alle Biere mit einem Alkoholgehalt ab 5%vol. Vollbiere sind länger haltbar als Schankbiere mit deutlich niedrigeren Alkoholgehalten. Als Starkbiere werden Biere mit einer Stammwürze größer 16°P und dem damit einhergehend hohen Alkoholgehalt bezeichnet.

Pils

Untergärig

Bittere: 25 bis 45 Bittereinheiten

Das Pilsner Bier ist benannt nach seinem Herkunftsort, der böhmischen Stadt Pilsen in der dieser Stil entwickelt wurde. Pils ist ein untergäriges Bier mit einer Stammwürze von max. 12,5° Plato und einem Alkoholgehalt von meist knapp unter 5%vol. Die Farbe reicht von leuchtend blassem Gelb bis Goldgelb oder hellem Bernstein.

In Deutschland ist es das meist getrunkene Bier, was nicht zuletzt auf die Industrialisierung des Brauens und der damit einhergehenden Vereinheitlichung der Biere zurück zuführen ist.

Tschechische Pils Sorten sind im Vergleich zu Ihren deutschen Verwandten stärker aromagehopft. Grundsätzlich überwiegt allerdings die Bitterhopfung. Nimmt man es genau müsste man böhmisches Pils und deutsches Pils als zwei verschiedene Ausprägungen eines Stils ansehen. Spannend ist, dass das Schwarzwälder Tannenzäpfle der Rothaus Brauerei der böhmischen Brauart zuzurechnen ist.

Das erste, stilprägende Bier, wurde 1842 allerdings vom bayrischen Braumeister Josef Groll aus Vilshofen im Auftrag des „Bürgerlichen Brauhauses“ in Pilsen gebraut. Daraus geht das heute beliebte und nahezu unveränderte Pilsner Urquell hervor.

Auch wenn man in Tschechien nicht von „Pils“ spricht, werden viele tschechische Biere eben jenem Stil zugeordnet. Im Vergleich dazu sind „German Style“ Pilsner Biere meist von hellerer Farbe, bitterer, schlanker im Geschmack und weniger aromagehopft.

In Vorbereitung auf ein eigenes Pils-Rezept haben wir vereinsintern ein Pils-Tasting veranstaltet. Wir hatten 10 verschiedene Sorten Pils zur Verfügung. Darunter mit Licher, Lauterbacher und Veltins drei mitteldeutsche Vertreter, mit Jever, Becks, Flensburger und Störtebeker Pils 4 norddeutsche und mit Tannenzäpfle (Schwarzwald), Pilsner Urquell und Staropramen Premium drei Vertreter tschechischen

Stils.

Klarer Favorit bei allen 5 Testern war das tschechische **Staropramen Premium**.

Export

Untergärig

Bittere: 28 bis 30 Bittereinheiten

Export ist im Vergleich zum Pils schwächer gehopft und vollmundiger, es hat Stammwürzen zwischen 12°P und 14°P. Die Farbe liegt meist bei Goldgelb, kann aber auch dunkel (rotbraun, braun) sein. Der höhere Alkoholgehalt von knapp über 5%vol. macht es länger haltbar als ein Pils, weshalb es für längeren Transport geeignet ist. Daher der Name „Export“.

Das Export wurde in Deutschland in den 1970ern von Pils als meistverzapftes Bier verdrängt. Zuvor war es das unumschränkte Bier der Arbeiterklasse. Unterschieden werden mit „Dortmunder Export“, „Münchner Export“ und „Wiener Export“im Wesentlichen drei Ausprägungen. Das Dortmunder Export wurde 1843 von Heinrich Wenker erstmalig gebraut, zum Brauer ausgebildet wurde er in München und Wien.

Das Wiener Export weist eine etwas höhere Stammwürze (13°P bis 14°P) auf als das Dortmunder und ist eher Bernstein- bis Kupferfarben, während das Münchner noch dunkler und Malz-betonter ist.

Märzen

Untergärig

Bittere: 20 bis 28 Bittereinheiten

Das Märzen ist dem Export sehr ähnlich, evtl. noch etwas stärker und vollmundiger. Grund für die unterschiedliche Namensgebung ist der Umstand, dass vor der Erfindung der Kältemaschine durch Karl Linde nur im Winter untergärig gebraut wurde. Traditionell endete die untergärige Brausaison per Dekret von 1553 bzw. bayrischer Brauordnung von 1539 am 23. April. D.h. im März liefen die Brauereien auf Hochtouren.

Die im „Märzen“ eingebrauten Biere mussten bis zu den großen Volksfesten im Sommer haltbar sein. Daher liegt ihr Alkoholgehalt immer über 5%vol. Sie wurden in Kellern eingelagert. Damit diese Keller ihre Temperatur halten konnten wurden einerseits Eisblöcke mit eingelagert und andererseits wo möglich auf Flächen über den Kellern Rosskastanien gepflanzt, die die Keller abschatteten. (Daher die Tradition mit Kastanienbäumen in Biergärten.)

Märzen ist meist zwischen Bernstein- und Kupferfarben und recht Malz betont. So überhaupt eine Unterscheidung zum Export gemacht werden kann, liegt der Unterschied im knapp höheren Alkoholgehalt.

Alt

Obergärig

Bittere: 25 bis 50 Bittereinheiten

Obwohl Altbier ein obergäriges Bier ist, wird es an der unteren Toleranztemperatur der eingesetzten Spezialhefen vergoren, also bei Temperaturen vergleichbar zu denen untergäriger Biere. Altbiere sind regionale Biere aus dem Raum Düsseldorf, Niederrhein.

Farblich liegen Altbiere zwischen kupfer und braun, dies rührt daher, dass neben hellen Gerstenmalzen noch dunkle Röstmalze eingesetzt werden. Hinzu kommen je nach Region auch Weizenmalze. Die Röstmalze sorgen für ein nussiges Aroma, die niedrigen Gärtemperaturen dafür, dass das Bier über keine Esteraromen verfügt. Bisweilen kommt eine säuerliche Note hinzu. Altbiere können sehr bitter sein (Düsseldorfer Ueriges liegt bei 50IBU). Der Geschmack kann als knackig, nussig bezeichnet werden. Der Alkoholgehalt liegt wie beim Pils meist unter 5%vol.

Der Name „Alt“ geht auf „nach alter Brauart“ zurück, gemeint ist damit obergäriges Brauen. Auch wenn deutsches Altbier in England als „German brown ale“ bezeichnet und der Begriff „Ale“ ebenfalls obergäriges bezeichnet ist strittig, ob die Wörter „Alt“ und „Ale“ letztlich den gleichen Ursprung haben.

Kölsch

Obergärig

Bittere: 18 bis 30 Bittereinheiten

Anders als etwa beim Alt, ist „Kölsch“ eine geschützte Herkunftsbezeichnung. Ein Bier darf nur als Kölsch bezeichnet werden, wenn es auch tatsächlich in Köln gebraut wurde. Geregelt wird dies in der Kölsch-Konvention von 1985.

Kölsch ist ein strohgelbes obergäriges Bier von ungefähr 11,3°P Stammwürze und einen Alkoholgehalt von durchschnittlich 4,8%vol. Als Malz wird helles Gerstenmalz, manchmal ergänzt durch etwas Weizenmalz eingesetzt. Ähnlich wie beim Alt wird der obergärige Gärprozess bei vergleichsweise niedrigen Temperaturen geführt.

Es schmeckt leicht fruchtig, manchmal kräutrig oder strohig. Es ist ein leichtes erfrischendes Bier und wird traditionell aus der „Stange“ einem schmalen zylindrischen Glas getrunken.

Rund um das Kölsch haben sich einige Traditionen entwickelt, die an anderer Stelle nachzulesen sind (siehe Wikipedia).

Weizen

Obergärig

Bittere: 10 bis 20 Bittereinheiten

Weizenbier charakterisiert sich dadurch, dass neben Gerstenmalz, anders als im Reinheitsgebot vorgesehen, ein mehr oder minder großer Anteil (bis zu 80%) an Weizenmalz verwendet wird. Die Stammwürze dieses Stils liegt zwischen 11°P und 14°P, der Alkoholgehalt zwischen 5%vol und 6%vol. Daneben existieren auch Weizenstarkbiere (Wieizenbock) mit Stammwürzen von bis zu 20°P und einem Alkoholgehalt von teils über 8%vol.

Gehandelt wird Weizenbier in in den Ausprägungen „Hefe-Weizen hell“, „Hefe-Weiten dunkel“ und Kristall-Weizen. Letzteres ist gefiltert. Geschmacklich ist es mild, nur wenig bitter und verfügt abhäng von den eingesetzten Malzen über ein vollmundiges Malzaroma. Aromen nach Banane oder Nelke sind auf, aus der Hefe stammenden Ester-Aromen, oder Ferulasäure aus dem Weizen zurückzuführen. Auch eine leichte Säure (Milchsäure) ist nicht unüblich. Gerade die Säure macht Weizenbier zu einem erfrischenden Sommergetränk.

Bekannt ist vor allem das bayrische Weizen- oder Weissbier, mit dem belgischen Witbier, belgischem Lambic oder Berliner Weisse existieren aber auch andere regiolnale Ausprägungen.

Porter

(Meist) obergärig

Bittere: 20 bis 40 Bittereinheiten

Porter ist ein dunkles bis schwarzes, sehr Malz-betontes und in seiner englischen Variante stark gehopftes, also herbes Bier. Durch die Verwendung von Röstmalzen sind auch Röstaromen stiltypisch.

Während englische Porter-Sorten einen Alkoholgehalt von ca. 5%vol aufweisen, wird im Osteeraum Porter (baltic porter) mit 7%vol bis 9%vol gebraut. Die baltischen Varianten sind meist untergärig. Eine weitere deutsche Variante des Porters ist eher alkoholarm und verfügt über eine große Restsüße. Geschmacklich ist diese Variante dem alkoholfreien Malzbier ähnlicher als dem englischen Porter. Es wurde auch als Gesundheits- oder Ammen-Bier bezeichnet.

Der Name Porter wird darauf zurück geführt, dass dieses Bier zunächst vor allem bei Lastenträgern (engl. Porter) Londons beliebt war.

In alten Porter-Rezepten sind neben Hopfen Malz und Wasser reichlich weitere Zutaten genannt, darunter Lakritze, Zimt, Ingwer und noch weit exotischer „Dinge“.

Stout

Obergärig

Bittere: 25 bis 45 Bittereinheiten

Als Stout (englischer Begriff für kräftig, stark) wird eigentlich eine ganze Familie an Bier-Stilen bezeichnet. Diese hier im einzelnen zu erläutern sprengt den Rahmen deutlich.

Bekanntester Vertreter dieses Stiles ist das „irish dry stout“ der Guinnes-Brauerei in Dublin. Stouts zeichnen sich durch ihre undurchsichtig tiefschwarze Farbe aus und ihren festen samtigen Schaum aus. Das Aroma ist geprägt von Röstaromen, die auf die Zugabe von Röstgerste, also unvermälzter

Gerste zurückzuführen ist. Hinzu kommt eine prägnante Hopfenbittere.

Der Alkoholgehalt variiert von 4%vol bis 6%vol., je nach Unterart aber ggf. auch weit darüber.

Nicht zu verwechseln sind Stouts mit den meist untergärigen Schwarzbieren des europäischen Festlands.

Irish Red

Obergärig

Bittere: 18 bis 28 Bittereinheiten

Der Geschmack eines Irish Red Ales ist, wie der des Stouts geprägt von der Zugabe unvermälzter Röstgerste. Es ist allerdings weit weniger gehopft, daher deutlich süffiger. Neben Röstaromen sind auch Aromen von getrockneten Früchten, wie Rosinen warzunehmen, gepaart mit einer milden Süße. Es ist von leuchtend roter Farbe und und hat einen Alkoholgehalt von 4%vol bis 4%vol.

Bekannte Vertreter dieser Art sind Kilkenny (in Irland unter dem Namen Smithwicks im Handel) und Murphys Red.

Pale Ale

Obergärig

Bittere: 30 bis 50 Bittereinheiten

Lange Zeit waren helle Biere allenfalls ein Wunschtraum der Brauer. Grund dafür ist das Malz, also Getreide welches kontrolliert zum Keimen gebracht und die Keimung anschließend durch Keimung wieder gestoppt wird. Das Stoppen des Keimprozesses wird durch Hitze bewirkt. Früher geschah dies über offenem Feuer, das Malz war dem Rauch und großer Hitze ausgesetzt, es wurde quasi immer geröstet und geräuchert gleichermaßen. Dadurch war es in der Regel sehr dunkel, wie auch die daraus gebrauten Biere.

Im 18. Jahrhundert gelang es englischen Brauern Malz über glühendem Koks statt über offenem Feuer zu Darren, die dabei entstehenden Malze waren deutlich heller, ebenso die daraus gebrauten Biere. Passenderweise „Blasses Ale“, also Pale Ale genannt, auch wenn diese mit Farben zwischen Bernstein und Kupfer immer noch bedeutend dunkler sind als etwa Pils oder Export. Unsere Red Ales „Simbel“ und „ad Scotis“ sind von der Brauart im Grunde „Pale Ales“ nur eben nicht „Pale“ sondern rot.

Die amerikanische Craft-Beer-Szene hat diesen im Grunde traditionellen Bier-Stil neu belebt. So genannte „American Pale Ales“ zeichnen sich besonders durch Ihre starke Aromahopfung und kräftige Bittere aus. Pale Ales sind meist bitterer als ein Pils, durch die aus dem Hopfen stammenden Fruchtnoten, wird dies aber nicht so deutlich wahr genommen.

Der Alkoholgehalt eines Pale Ales liegt meist zwischen 4%vol und 6%vol, bei einer Stammwürze von 10°P - 14°P.

India Pale Ale

Obergärig

Bittere: 40 bis 70 Bittereinheiten

India Pale Ales sind im Prinzip nichts anders als „stärkere“ Pale Ales, sie haben im Schnitt eine höhere Stammwürze und sind noch stärker gehopft. Hintergrund dafür und auch Grund für die Namensgebung ist der Umstand dass die höheren Alkohol- und Hopfenkonzentrationen das Bier sehr haltbar machen. Im England der Kolonialzeit wurden solche Biere gebraut, damit sie die langen Schiffsreisen in die Kolonien (beispielsweise nach Indien, daher der Name) schadlos überstehen konnten.

Auch die IPAs erfahren durch die amerikanische Brauerszene eine Renaissance. Diese modernen IPAs unterscheiden sich genau wie bei den Pale Ales vor allem durch die Verwendung fruchtiger Aromahopfen Sorten von Ihren Urahnen.

IPAs haben Alkoholgehalte zwischen 6%vol. und 11%vol, bei einer Stammwürze von 12,5°P bis 18,5°P. Die teils sehr starke Bittere wird zwar wie beim Pale Ale auch von Fruchtnoten aus dem Hopfen harmonisiert, ist aber deutlicher zu schmecken als bei diesem.

IPAs und Pale Ales sind weltweit im Trend. Gerade Mikrobrauereien und die Hobby-Brauer-Szene schätzen die vielfältigen Möglichkeiten die moderne Aromahopfen-Sorten bieten. Ein Bier-Stil mit schier unendlich vielen Möglichkeiten das Bier schmecken zu lassen. Quasi das vollkommene Gegenteil dessen, was große Brauereien mit dem Pils veranstalten. Viele Etiketten, immer der gleiche Geschmack…

Innerhalb des IPA Stils hat sich inzwischen mit dem Stil „New England IPA“ (auch Vermont IPA oder Hazy IPA) ein Sub-Stil etabliert. Biere dieses Stils werden noch wesentlich deutlicher aromagehopft, sie riechen wie ein Obstsalat, schmecken auch ein bisschen so. Dank einer Gabe an Haferflocken in die Malzschüttung wird das Bier etwas viskoser (dickflüssiger), dadurch setzen sich die Trubstoffe im Bier kaum ab, das Bier bleibt trüb (hazy). Mit der richtigen Farbe orange bis rot wirkt das Bier dann auf den ersten Blick wie ein gesunder Frühstücksdrink. Hazy IPAs sind eine einzige Aromabombe.

Dampfbier

Obergärig

Bittere: 10 bis 20 Bittereinheiten

Dampfbier, das Weizenbier der armen Leute, geht letztlich auf das Reinheitsgebot zurück. Das Reinheitsgebot erlaubt nur Gerstenmalz im Bier. Hintergrund war vor allem den „wertvolleren“ Weizen dem Brotbacken vorzubehalten. Trotzdem war es per Dekret erlaubt Weizen in gewissen Grenzen auch zum Bierbrauen zu verwenden. Das dabei entstandene Weizenbier war wegen des Weizens teurer als reine Gerstenbiere und galt somit als das „bessere Bier“. Nicht jeder konnte sich das leisten. Irgendwann im 19ten Jahrhundert kam ein Brauer auf die Idee ein Gerstenbier zu brauen und sich dafür Hefe aus einer benachbarten Weizenbierbrauerei zu besorgen. Die Gärung seines Bieres lief so heftig ab, dass über dem Gärbottich eine Gischt aus zerplatzenden Gasblasen entstand und den Gärraum in einen Nebel hüllte, daraus entstand der Name Dampfbier. Geschmacklich kommt

es einem Weizenbier recht nahe. Auch beim Hopfen wurde gespart, er wurde selbst angebaut und trug daher die Bezeichnung „Hinterhofhopfen“. Eine weitere Sparmaßnahme war der Verzicht auf eine Pasteurisierung des Bieres, es war also nicht sehr lange haltbar.

Der Begriff Dampfbier wurde allerdings auch von Brauern für Ihr Bier (gleich welchen Stils) verwendet, wenn die eigene Brauerei über eine Dampfmaschine verfügte. In diesem Fall sollte die Bezeichnung Dampfbier auf die eingesetzte moderne Technik hinweisen, war also ein Prädikat für Fortschritt.

Im Farbe, Alkoholgehalt und Geschmack entspricht das Dampfbier dem Weizenbier.

Rauchbier

Untergärig

Bittere: 20 bis 30 Bittereinheiten

Nach Brauart, Alkoholgehalt und Stammwürze ist ein Rauchbier im Grunde nichts anderes als ein Märzen oder ein Export. Für die deutlichen Unterschiede in Farbe – Rauchbier ist dunkelbraun bis schwarz – und Geschmack ist das eingesetzte Rauchmalz verantwortlich. Es wird über rauchendem Holzfeuer gedarrt. Das Malz wird dabei einerseits geröstet und nimmt andererseits Aromen des Rauchs an und gibt beides an das Bier ab.

Was heute als regionale Bamberger Spezialität gilt dürfte bis in die Neuzeit hinein der Normalfall gewesen sein. Rauchfreies Malz herzustellen war erst mit dem Darren über glühendem Koks möglich und wurde wohl erstmalig in Schottland oder England praktiziert.

Geschmacklich ist es eine Herausforderung. Ein gängiger Spruch ist, dass man zum Rauchbier kein Schinkenbrot essen muss, da es ja bereits im Bier ist. Als Bierliebhaber sollte man es allerdings auf jeden Fall probiert haben, auch wenn es erfahrungsgemäß bei vielen Probierern bei diesem einen Versuch bleibt. Es ist auf jeden Fall ein Fehler mit dem Gedanken an ein Pils den ersten Schluck Rauchbier zu kosten…

Fränkisches Rotbier

Untergärig

Bittere: keine klaren Richtwerte, üblicherweise vermutlich ähnlich wie Export oder Märzen

In Zeiten als Rauchmalze der Normalfall waren gelang es Nürnberger Brauern bereits im 12ten oder 13ten Jahrhundert hellere Biere zu brauen. Die Biere waren von rötlicher Farbe. Die Tradition hat sich in Nürnberg oder der unmittelbaren Umgebung bis heute gehalten.

Fränkische Rotbiere sind genau wie das Bamberger Rauchbier im Grunde Märzen oder Exportbiere. Geschmacklich sind sie allerdings Malz-betonter. Die Farbe, meist kupferrot, ist eine Augenweide. Die wenigen Brauereien (z.B. Hausbrauerei im Altstadthof, Schanzenbräu, Tucher, Veldensteiner), die heute noch traditionelles Rotbier brauen, interpretieren es allerdings alle auf eigene Weise, die geschmacklichen Unterschiede sind groß, gemein ist ihnen lediglich die Farbe.

Böhmisches Lager

Untergärig

Bittere: Da in Tschechien irgendwie alles ein (böhmisches) Lager ist, gibt es keine stiltypische Bittere.

Untergärige Biere unterschiedlichster Farbe, aber geschmacklich wie auch bei Stammwürze und Alkoholgehalt im Bereich von Pils bis Export, sind die böhmischen Lagerbiere. Große Bedeutung wird in Tschechien dem Schaum beigemessen. So ist es möglich dort Bier in der Variante „Mlika“ zu bestellen, dabei ist das Glas fast ganz mit Schaum gefüllt. Der Schaum ist sahnig und lecker. (Daneben gibt es noch die Zapf-Stile „Snyt“ - halb Bier, halb Schaum und „Hladinka“ - Bier mit Schaumkrone.)

Eine Empfehlung ist beispielsweise das rote Staropramen Granat. Das berühmte Pilsner Urquell wird nur hierzulande dem Stil „Pils“ zugerechnet, schließlich ist es für diesen Stil namensgebend. In Tschechien ist es einfach ein helles Lager. Tatsache ist, dass der Stil „Pils“ auf das Pilsner Urquell zurückzuführen ist. Dessen Rezept geht wiederum auf den bayrischen Brauer Josef Groll (* 21. August 1813 in Vilshofen; † 22. November 1887) zurück der 1842 zum „ersten Braumeister“ des von Bürgern gegründeten Pilsener „Bürgerlichen Brauhauses“ bestimmt wurde.

Da in Tschechien im Grunde fast ausschließlich untergärige, also Lager-Biere gebraut werden, ist das eigentlich kein eigener Bierstil. In Tschechien wird üblicherweise nicht zwischen Stilen, wie Pils, Export usw. unterschieden. Das Hauptunterscheidungskriterium dort ist die Stammwürze, sie wird üblicherweise auch zu den Bierstilen auf Speisekarten von Restaurants angegeben. Das zweite Kriterium ist die Farbe des Bieres, hier wird in Tschechien das ganze Spektrum von Goldgelb bis Schwarz gebraut.

Münchner Dunkel

Untergärig

Bittere: 18 bis 28 Bittereinheiten

Im Grunde ist das Münchner Dunkel wieder ein Bierstil der den Export, oder Märzenbieren zuzurechnen ist. Unterscheidungsmerkmal ist die Farbe die von braun bis dunkelbraun reicht. Sie ist auf dunkel aber rauchfrei gedarrte Malze zurückzuführen. Der Einsatz ebenfalls dunkler Karamellmalze gibt dem Bier einen vollmundigen, leicht süßlichen Geschmack.

Traditionell sind Münchner Dunkle eher schwach gehopft. Das könnte damit zusammen hängen, dass das vergleichsweise harte Münchner Stadtwasser Hopfenaromen nur schlecht aufnimmt, Malzaromen aber zum tragen kommen.

Helles

Untergärig

Bittere: 16 bis 22 Bittereinheiten

Ein weiterer Bierstil, der dem Export zuzuordnen ist. Helles, auch „Münchner Helles“ genannt ist ein strohgelbes, schwach gehopftes Bier mit Alkoholgehalten zwischen 4,7%vol und 5,5%vol. Es ist durch die schwache Hopfung milder als ein durchschnittliches Export und sehr süffig. Das „Helle“ ist quasi Bayerns Antwort auf den Siegeszug des Pilsner Biers und erfreut sich gegenwärtig zunehmender Beliebtheit.

Wird das Helle nach nur kurzer Reifung ungefiltert abgefüllt, wird es als Kellerbier bezeichnet.

Bock

Ober- und Untergärig

Bittere: 20 bis 27 Bittereinheiten

Bockbiere sind Starkbiere, die eine Stammwürze von mindestens 16°P aufweisen. Beim Doppelbock sind es sogar mindestens 18°P. Es existieren ober- und untergärige Varianten. Zu den obergärigen zählen die Weizenbockbiere.

Sie sind eher schwach gehopft, verwendet wird in der Regel nur Bitterhopfen. Der hohe Alkoholgehalt von meist mehr als 6,5%vol unterstreicht die karamellige Süße der eingesetzten Malze. Von den Weizenbockbieren abgesehen, haben Bockbiere vergleichsweise wenig Kohlensäure und dadurch einen samtigen Schaum.

Der Ursprung des Bockbiers liegt in der niedersächsischen Hansestadt Einbeck, die bereits 1240 mit Erwerb der Stadtrechte auch das Braurecht erhielt. Nachweislich wird in Einbeck seit 1378 gebraut. Das dort obergärig gebraute Bier galt als Luxusartikel und wurde als solcher exportiert.

Die Bezeichnung Bock hat nichts mit Böcken respektive Ziegenböcken, wie sie auf manchen Etiketten zu finden sind, zu tun. Es ist lediglich die Wandlung des Stadtnamens „Einbeck“ von „Ainpöckisch Bier“ bzw. „Ainpöck“ hin zu „Bockbier“ und „Bock“.

Lambic

Bittere: 0 bis 10 Bittereinheiten

Lambic oder auch Lambiek ist eine belgische Bierspezialität bei deren Herstellung auf Spontangärung durch Hefen aus der Luft gesetzt wird. Dazu wird die gekochte Würze in einer offenen Wanne bis auf Zimmertemperatur herunter gekühlt und gut belüftet einige Stunden stehen gelassen. In dieser Zeit können können sich Hefen aus der Luft in der Würze ansiedeln.

Danach wird die Würze in Eichen- oder Kastanienfässer umgefüllt und diese verschlossen. Der Brauer muss jetzt auf das einsetzen der Spontangärung warten, was bis zu einigen Monaten dauern kann. Da die Hefe großen Einfluss auf den Geschmack des Bieres hat, unterscheiden sich die Lambics von Braugang zu Braugang und von Braustätte zu Braustätte. Jeder Keller hat seine Hefe. Gemeinsamkeit ist die geringe Kohlensäure durch die Gärung im Fass und der meist sehr trockene Geschmack.

Der Alkoholgehalt des Lambic liegt bei knapp über 5%vol.

Lambic wird teilweise zu Geuze weiterverarbeitet. Dazu wird ein aus mehreren Lambics erzeugten Verschnitts in Flaschen gefüllt und erfährt darin eine Nachgärung. Aufgrund dieser Flaschengärung und der dadurch erhöhten Spritzigkeit wird Geuze auch als Brüsseler Champagner bezeichnet.

Weitere belgische Bierstile

Mit Dubbel, Tripel, Quadrupel, Fruchtlambics, Faro, Wit usw. existieren in Belgien reichlich weitere spannende Bierstile. Ob diese in Deutschland allerdings überhaupt als Bier angesehen würden ist fraglich. Grund dafür ist, dass vielen dieser Biere Gewürze oder Früchte zugegeben würden, die das Reinheitsgebot hier nicht erlaubt. Sie an dieser Stelle alle einzeln aufzuzählen und zu erläutern sprengt den Rahmen.

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

Permanent link:
https://wiki.braumit.de/doku.php?id=public:bierwissen:stile&rev=1733163717

Last update: **2024/12/02 19:21**