

Wissen rund ums Bier

Bier ist vermutlich eines, wenn nicht das komplexeste Getränk überhaupt und das, obwohl es ja nur aus 4 Zutaten besteht. Woher die Komplexität kommt wird versucht hier zu erklären.

Das Wasser

Wasser ist Wasser, oder?

„Mit frischem Felsquellwasser gebraut“ ist ein geläufiger Slogan aus der Bierwerbung. Dies soll besonderen Wert oder Reinheit vermitteln. In Sachen Reinheit steht Leitungswasser in Deutschland dem Quellwasser aber um nichts nach, trotzdem gibt es evtl. einen Unterschied.

Entscheidend sind bestimmte Eigenschaften oder Inhaltsstoffe des Wassers, vor allem der PH-Wert und die Wasserhärte. Viele Quellwässer sind (vor allem in Norden der Republik) sehr weich. Weiche Wasser begünstigen die Aufnahme der Hopfenaromen im Bier. Tee- und Kaffee-Genießer enthärten Ihr Wasser für die Zubereitung von Tee oder Kaffee aus genau diesem Grund. Speziell die Härte des Wassers sorgte in der Vergangenheit für die Ausprägung regionaler Bierstile. So ist das „Münchner Dunkel“ dem eher harten Wasser der Stadt München geschuldet. Es steht den typischen Hopfenaromen entgegen, unterstreicht aber die nussigen Aromen dunkler Malze.

Kurz, hartes Wasser begünstigt dunkle Biere und weiches die hellen Sorten.

Weniger Auswirkungen auf den Geschmack hat der PH-Wert. Er sollte beim Brauwasser den Wert 6 nicht überstiegen, da dass zu Fehlverhalten führen kann. Einfluss hat der PH-Wert aber auf Maisch- und Gärprozess.

From:

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

Permanent link:

<https://wiki.braumit.de/doku.php?id=public:bierwissen&rev=1683469595>

Last update: **2023/05/07 16:26**

