

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.

Der Hopfen

Einteilung

Weltweit werden zum Brauen von Bier über 260 Sorten Hopfen angebaut und es kommen immer neue hinzu. Grob lassen sich die Hopfensorten in Bitterhopfen und Aromahopfen unterteilen. Erstere verfügen über einen hohen Anteil an Alpha-Säuren, die für die Bittere des Bieres verantwortlich sind. Aromahopfen verfügen über weit weniger Alpha-Säuren, dafür aber über sehr viele ätherische Öle die ein riesiges Bouquet an Aromen enthalten.

Darreichungsformen

Hopfen kann in Form getrockneter Dolden, Cryo-Hopfen (mit flüssigem Stickstoff erzeugtes Hopfenpulver), Hopfen-Pellets (gepresste Dolden) oder Hopfen-Extrakt (flüssiger Hopfenauszug) eingesetzt werden. Welche Form zum Einsatz kommt ist nicht zuletzt eine Frage des Preises. Hopfen ist grundsätzlich die teuerste Bierzutat. Während kleine und handwerklich arbeitende Brauereien vornehmlich Dolden oder Pellets einsetzen, tendieren Großbrauereien eher zum Hopfenextrakt.

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 entkräften 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 „Münchener 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 übersteigen, da dass zu Fehleraromen 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=1683469848>

Last update: **2023/05/07 16:30**