

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.

Hopfung

Nachdem die Maische in Treber und Würze getrennt wurde (Läutern), wird die Würze zum Kochen gebracht. Die Hopfung erfolgt während des Kochens. Je nach dem was erreicht werden soll, wird der Hopfen zu verschiedenen Zeiten des 60-90 Minütigen Kochprozesses zugegeben. Bitterhopfung am Anfang und Aromahopfung gegen Ende des Kochens. Aromahopfung kann auch noch während der Gärung oder Reifung des Bieres erfolgen (Kalthopfung/Hopfenstopfen). Aroma-arme Biere wie das Pils kommen mit vergleichsweise wenig Hopfen aus während moderne IPAs eher stark gehopft sind. Ein Pils wird vorwiegend bitter gehopft und kommt mit vergleichsweise wenig Hopfen aus. Ein IPA braucht eher große Mengen an Hopfen (Bitter- und Aromahopfen), dabei wird oft zusätzlich kalt gehopft. Die unterschiedlichen Hopfenmengen spiegeln sich deutlich im Preis eines Bieres.

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 Fehl aromen 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=1683470108>

Last update: **2023/05/07 16:35**

