

# Biersorten

<u>Brauprozess</u>	<u>Biersorten</u>	<u>Tag des deutschen Bieres</u>
Reinheitsgebot Bier	<u>Geschichte des Bieres</u>	<u>Bier selber brauen – Homebrewing</u>

Es gibt viele verschiedene Biersorten, die oft nur regional verbreitet sind, deshalb beschränke ich mich hier auf die Vorstellung der bekanntesten Biersorten. Es lohnt sich wirklich die hier beschriebenen Biersorten einmal zu probieren.

Biersorte:	Altbier	Kölsch	Pils
Verbreitungsgebiet	Überwiegend am Niederrhein und in Düsseldorf, aber auch bundesweit erhältlich	Konzentriert auf den Regierungsbezirk Köln und die daran anschließenden Gebiete	Gesamte Bundesrepublik
Biergattung	Vollbier	Vollbier	Vollbier
Stammwürze %	Durchschnittlich 11,5	Durchschnittlich 11,3	Mindestens 11
Alkoholgehalt in %	Ca. 4,8	Ca. 4,8	Ca. 4,8
Bierart	Obergärig	Obergärig	Untergärig
Charakteristik	Dunkel-bernsteinfarbenes, hopfenbetontes blankes Bier	Hellgelbfarbenes, hopfenbetontes Bier	hell-goldfarbenes, stärker gehopftes Bier mit feinsahnigem Schaum
Brauprozess	Wird mit obergäriger Hefe bei 15 bis 20 Grad Celsius vergoren	Gärung bei Temperaturen zwischen 15 und 20 Grad Celsius; Hefe steigt an die Oberfläche, daher obergärig	Gärung bei niedrigen Temperaturen

<b>Geschichte</b>	Ursprüngliches, traditionelles Brauverfahren, das es ermöglichte, Bier auch bei höheren Außentemperaturen gären und reifen zu lassen	Brautradition seit 874; das Kölner Brauamt gab es bereits im Jahre 1250, Landesvertretung der Brauer; 1396 Kölner Brauer-Korporation	Das Bier Pilsener Brauart ist rund 150 Jahre alt und wurde von dem bayerischen Braumeister Josef Groll am Martinstag 1842 in Pilsen erstmals ausgeschenkt
<b>Bierpflege</b>	Altbier wird aus kurzen, gedrunghenen 0,2l- Gläsern oder Altbierpokalen getrunken und häufig vom Fass ausgeschenkt; ideale Trinktemperatur 8 bis 10 Grad Celsius	Wird aus schlanken „Kölsch-Stangen“ mit einem Inhalt von meist 0,2l getrunken	in mehreren Zügen in höchstens 3 Minuten einschenken; die optimale Trinktemperatur liegt bei rund 8 Grad Celsius

<b>Biersorte:</b>	<b>Weizenbier/ Weißbier</b>	<b>Schwarzbier</b>	<b>Märzen</b>
<b>Verbreitungsgebiet</b>	Ursprünglich aus Bayern aber mittlerweile in ganz Deutschland verbreitet	Bundesweit	Vorwiegend in Bayern und Baden-Württemberg
<b>Biergattung</b>	Vollbier	Vollbier	Vollbier
<b>Stammwürze %</b>	Mindestens 11 und 14	Mindestens 11	Mindestens 13 (Oktoberfestbier® mindestens 13,5)
<b>Alkoholgehalt in %</b>	Ca. 5,4	Ca.4,8 bis 5	4,8 – 5,6
<b>Bierart</b>	Obergärig	Untergärig	Untergärig
<b>Charakteristik</b>	Kristallklares oder leicht hefetrübes, spritziges Bier mit einem fruchtigen und würzigen Geschmack, helle oder dunkle Färbung	Sehr dunkles Bier, vollmundig: keine einheitliche Geschmackscharakteristik	Weiches, malzbetontes, körperreiches, kräftiges, süffiges Bier mit einer leichten Hopfenbittere

<b>Brauprozess</b>	Weizenmalzanteil beträgt mindestens 50 Prozent, der Rest ist Gerstenmalz	Gärung mit untergäriger Hefe unter Verwendung dunkler Spezial- und Röstmalze	Oft unter Verwendung von Spezialmalzen; geringere Vergärung als zum Beispiel beim Pils
<b>Geschichte</b>	Wittelsbacher Weizenmonopol seit 1602, zum Schutze dieser Einnahmequelle allen anderen Brauern immer wieder verboten, blieb aber weiter beliebt: mehr als 80 Prozent der Weizenbiere kommen aus Bayern	Dunkelfarbige Braunbiere waren früher die vorherrschende Biersorte in Deutschland – seit 1543 ist Schwarzbier in Thüringen nachgewiesen; damals obergärig gebraut	Stärkeres Lagerbier, das sich aus dem Sommerbier entwickelte. Die Bezeichnung „Märzen“ geht auf den Monatsnamen zurück: Im März wurde früher ein stärkeres Bier eingebracht, das lagerfähiger war. Davon Georgi (23.04.) bis Michaeli (29.09.) nicht gebraut werden durfte, ermöglichte das Märzen den Brauereien den Bierausschank in den Sommermonaten
<b>Bierpflege</b>	Schmeckt am besten gut gekühlt aus dem Kühlschrank – ohne Zugabe von Zitronenscheibe oder Reis und wird in speziellen Weizenbier Gläsern serviert	Optimale Trinktemperatur liegt bei 8 Grad Celsius; wird gern aus Schwarzbierpokalen getrunken	Optimale Trinktemperatur bei 8 bis 9 Grad Celsius

Quelle: Deutscher Brauerbund