

Die kleine Bierkunde von A - Z

Abläutern

Das Gewinnen der klaren Würze aus der Maische. Zurück bleiben die Treber.

Ale

Obergäriges Bier, das traditionell durch Wärmegärung entsteht. Der Begriff wird besonders auf den britischen Inseln gebraucht. Die bekanntesten Varianten sind Mild, Bitter und Pale Ale.

Alkoholfrei

Nur Biere mit weniger als 0,5 Gewichtsprozent Alkohol dürfen als alkoholfrei bezeichnet werden. Damit enthalten alkoholfreie Biere wie zahlreiche andere Lebensmittel wie Fruchtsaft oder Sauerkraut zwar einen minimalen Restalkoholgehalt. Dieser ist jedoch so gering, dass er keinerlei physiologische Auswirkungen hat.

Alkoholgehalt

Der Alkoholgehalt eines Bieres hängt eng mit dem Stammwürzegehalt zusammen. Ein Viertel bis ein Drittel der Stammwürze wird durch Gärung in Alkohol umgewandelt. Das bedeutet, daß der Stammwürzeanteil etwa dreimal so hoch ist, wie der Alkoholgehalt. So hat beispielsweise Vollbier, bei einem Stammwürzegehalt von 11 bis 16 %, einen Alkoholgehalt von ca. 4,5 bis 5,5 %. Üblich sind für ein Pils 4.5 - 4.9 % und für ein Export 5.0 - 5.5 %. Es gibt jedoch auch Export mit 4.5 % oder Pilsener mit 4.2 % oder gar 5.3 %.

Alphasäure

Wegen ihres hohen Bitterwertes wichtigster Inhaltsstoff des Hopfens.

Alt

Ursprünglich gab es nur obergärige Biere. Die obergärigen Biere wurden Altbier genannt, bis durch die Erfindung der Kühlmaschine eine neue Biersorte entwickelt wurde - das untergärige Bier. Altbier ist ein dunkles Bier, das nach alter, d.h. obergäriger Art gebraut wird. Die dunkle Farbe entsteht durch Verwendung von dunklem karamelisiertem Malz, welcher auch den eigentümlichen Geschmack ergibt.

Aroma

Das Aroma des Bieres hängt von verschiedenen Faktoren ab. Die Auswahl der Rohstoffe ist dabei ebenso entscheidend wie die Art der verwendeten Hefe, die Gärführung und die Reifung bis zur Abfüllung.

Aufbewahrungsbedingungen

Bierflaschen sollten stehend, kühl und dunkel gelagert werden. Um keine Geschmackseinbußen hinzunehmen, sollte der Hausvorrat nicht länger als 6 Wochen stehen. Haltbar ist Bier jedoch erheblich länger.

Ausstoß

Unter Ausstoß einer Brauerei wird ihre produzierte bzw. verkaufte Menge an Bier innerhalb eines Jahres verstanden. Meist gemessen in Hektoliter (hl). Ein Hektoliter entspricht 100 Liter. In Deutschland werden jährlich rund 100 Millionen Hektoliter Bier gebraut.

Berliner Weiße

Obergäriges Bier mit 7 bis 8 % Stammwürze, das mit einer Mischung von Hefe und Milchsäurebakterien hergestellt wird. Um die Säure abzuschwächen, trinkt man die Berliner Weiße zumeist mit einem Schuß Himbeersaft oder Waldmeistersirup.

Bier

Bier ist ein Getränk, das durch alkoholische Gärung aus Hopfen, Hefe, Malz und Wasser entsteht. Für untergärige Biere darf nur Gerstenmalz, für obergärige darf Weizen-, Roggen- und Dinkelmalz verwendet werden. Es ist das älteste Alkoholgetränk der Menschheit. Die Herstellung von Gerstenbier läßt sich bis ins 4. Jahrtausend vor Christi Geburt zurückverfolgen. Über die Herkunft des Wortes Bier gibt es verschiedene Erklärungen: vom lateinischen "bibere"=trinken (das Bierbrauen wurde zunächst nur in Klöstern betrieben, Klostersprache war Latein) oder vom indoeuropäischen "bhreu"=aufwallen, in heftiger Bewegung sein (auch verwandt mit brauen, Brot, Brei, brennen, Brühe).

Bierfarbe

Bier bekommt seine Färbung durch das verwendete Malz. Bei dunklen Bieren wird dunkles Malz oder Röstmalz zugesetzt, das durch besonderes Mälzen und Darren (oder Rösten) hergestellt wird.

Biergattungen

Es gibt die Gattungen Bier mit niedrigen Stammwürzegehalt (bis 7 %), Schankbier (7 bis unter 11 %), Vollbier (11 bis unter 16 %) und Starkbier (über 16 %).

Biersorten

Die meistgetrunkene deutsche Biersorte ist Pils. Export, Weizenbier, Alt und Kölsch machen den größten Teil der übrigen Sorten aus.

Bierpflege

Faßbier bedarf einer besonders sorgfältigen Behandlung. Nach dem Transport sollten Fässer einige Zeit ruhen, da sich ansonsten beim Anstechen zu viel Schaum bildet. Die Temperatur und das richtige Zapfen sind für ein gepflegtes Bier von großer Bedeutung.

Bockbier

Das Bockbier ist ein ober- oder untergäriges Bier mit mindestens 16 % Stammwürze, es gibt helle und dunkle Bockbiere. Der Name geht auf die Stadt Einbeck zurück, in der zuerst dieses Starkbier gebraut wurde.

Bodensatz

Hefetrübe Biere weisen immer einen Hefe-Bodensatz auf, den man mit ins Glas einschenken kann oder man gießt das überstehende klare Bier vorsichtig ab. Klarfiltrierte Biere dürfen keinen Bodensatz aufweisen.

Brauerei

In Deutschland gibt es noch knapp 1.200 Braustätten, in denen rund 6.000 Biermarken gebraut werden. Viele davon haben eine lange Tradition.

Braugerste

Die beste Gerste für die Brauerei ist die zweizeilige nickende Sommergerste. Der Brauer beurteilt die Gerste u. a. durch Prüfung von Geruch, Größe und Form der Körner, nach Beschaffenheit der Spelzen und des Mehlkörpers sowie der Keimfähigkeit.

Brauwasser

Für die Produktion eines Hektoliters Bier (100 Liter) werden ca. 600 Liter Wasser benötigt. An dieses Wasser werden hohe Anforderungen gestellt. Es muß geschmacklich einwandfrei, geruchlos und klar sowie frei von bierschädlichen Organismen sein; Salze darf es nur in bestimmter Menge und Art enthalten. Die Qualität des Brauwassers ist mitentscheidend für die Güte eines Bieres.

Carbonathärte

Die Härte des Wassers ist ein zahlenmäßiger Ausdruck der chemisch wirksamen Salze des Wassers. Die Gesamthärte umfaßt alle Calcium- und Magnesiumsalze.

Darren

Trocknen der gekeimten Gerstenkörner für das Brauen.

Diacetyl

Bildet sich als Stoffwechselprodukt der Hefe während der Gärung. Bei gut geführter Nachgärung wird es weitgehend wieder entfernt. Schon in kleinen Mengen verursacht Diacetyl einen bierfremden Geruch und Geschmack.

Doppelbock

Doppelbock ist ein extrastarkes Bier mit mindestens 18 % Stammwürze.

Export

Das Export-Bier ist ein helles, untergäriges Vollbier, weniger herb als Pils, mit einem Stammwürzegehalt von mindestens 12 %. Dieser Biertyp wurde erstmals um 1700 im Dortmunder Raum gebraut. Der Hopfenanteil ist beim Export-Bier geringer als beim Pils.

Extrakt

Wertbestandteil, der sich aus einem Körper herauslösen läßt. Malzextrakt wird während des Maischeprozesses aus dem Malz gelöst. Dieser Malzextrakt bildet die Bierwürze.

Fassgereiftes

Ein ungefiltertes unpasteurisiertes Zapfbier, dass im Keller der Gaststätte eine Zweitgärung und natürliche Klärung durchläuft.

Flaschengärung

Bei Bieren mit Flaschengärung findet der letzte Teil des Gärprozesses durch Zugabe von Hefe in der Flasche statt. Bekanntester Vertreter dieses Typs ist das Hefeweißbier.

Forciertest

Mit dieser Methode wird durch eine künstliche Alterung die nichtbiologische Haltbarkeit, also die voraussichtliche Lebensdauer des Bieres festgestellt. Dabei wird das Bier in Flaschen wechselweise bei 40 bzw. 60 und 0 Grad C aufbewahrt.

Fremdorganismen

Bier ist ein Naturprodukt. Vor allem zu Beginn der Gärung ist die Würze anfällig für Wildhefen, verschiedene Bakterien und Pilze, weil diese unter gleichen Bedingungen gedeihen wie die Bierhefe. Solche Fremdorganismen können das Bier in Geschmack und Haltbarkeit erheblich schädigen oder gar verderben. Große Sorgfalt und Hygiene sowie die moderne Brautechnik können das verhindern.

Gambrinus

Von alters her gilt Gambrinus als der Schutzpatron der Brauer. Die genaue Herkunft von Gambrinus ist ungeklärt, er wird bei einigen Autoren als burgundischer Fürst des 13.Jahrhunderts mit dem Namen Jan Primus (Johannes der Erste) ausgemacht, bei anderen als König von Flandern und Brabant im 16.Jahrhundert. Als solcher ist er auch gemalt worden.

Gärung

Beim Gären verwandelt die Hefe den Malzzucker in Alkohol und Kohlensäure. Dauer etwa 7-8 Tage.

Gerste

Gerste ist nach dem Deutschen Reinheitsgebot einer der vier Bestandteile des Bieres. Zweizeilige Sommergerste ist wegen des niedrigen Eiweißgehaltes zum Brauen am besten geeignet. Sie wird durch Keimen und Darren in Malz umgewandelt und dann erst zum Brauen benutzt.

Geschmacksstabilität

Die Eigenschaft eines Bieres, die beim Abfüllen vorhandene Qualität bis zum Verbrauch unverändert zu erhalten. Hauptsächliche Geschmacksveränderungen sind das Zerfallen der ursprünglichen Harmonie und ein Alterungston. Bei der DLG-Qualitätsprüfung wird die Geschmacksstabilität durch das Prüfen von zwei unterschiedlichen alten Proben des gleichen Bieres festgestellt.

Haltbarkeit

Bei sachgemäßer Lagerung hält Bier in der Flasche einige Monate, vorausgesetzt es wurde nach dem Deutschen Reinheitsgebot ohne Zusatz von Konservierungsstoffen hergestellt.

Hefe

Hefe ist ein einzelliger Sproßpilz. Für die Bierherstellung unterscheidet man zwischen untergärigen und obergärigen Hefesorten. Nach dem Deutschen Reinheitsgebot einer der vier Bestandteile des Bieres. Die Hefe bringt die Bierwürze zur Gärung. Obergärige Hefe setzt sich nach Beendigung des Gärvorganges oben ab, untergärige entsprechend unten.

Hefeweizen

Wird teilweise auch nur als Hefe bezeichnet. Siehe auch Weizen. Hefeweizen, oder auch als naturtrübes Weizen bezeichnet, ist in Bayern der populärste Weizentyp. Hefeweizen entstehen auf unterschiedliche Art und Weise. Entweder macht das unfiltrierte Bier eine Nachreifung in der Flasche durch (früher immer so, braucht viel Sachverstand und Sorgfalt), oder das Bier wird wie ein Kristallweizen filtriert oder zentrifugiert. Hier gibt es dann zwei Möglichkeiten, zu einem Hefeweizen zu kommen. Dem klaren Weizen wird neue Hefe (entweder ober- oder untergärig) zugesetzt oder das Bier wird pasteurisiert und mit einem Schuß Sediment aus der Würzpfanne versetzt, wobei das Bier dann trüb erscheint. In allen Fällen findet eine Nachgärung in der Flasche statt. Je nach verwendetem Verfahren erhält man Hefeweizen mit unterschiedlichem Charakter und Geschmack.

Helles

Ein helles ist ein goldfarbenedes untergäriges Alltagsbier. Auch als Münchner Hell bezeichnet. Goldblond in der Farbe und weniger bitter als ein Pils. Verwandte Biere sind das Dortmunder Export und das Wiener Export. Zuerst in München gebraut ist er zumeist im süddeutschen Raum oder durch den Einfluß bayerischer Brauereien auch oberhalb des Weißwurstäquators zu finden.

Hopfen

Hopfen wächst an 3 bis 5 Meter hohen Stauden, vornehmlich in Süddeutschland. Zum Bierbrauen werden die weiblichen, unbefruchteten Blüten (Dolden) von kultiviertem Hopfen verwandt. Wichtig sind die Bitterstoffe und das Aroma. Hopfen verleiht dem Bier Haltbarkeit. Nach dem Deutschen Reinheitsgebot einer der vier Bestandteile des Bieres. Der Hopfen gibt dem Bier den typischen herben Geschmack, erhöht die Haltbarkeit und verhilft der Blume zur Standfestigkeit. Berühmt für seine besondere Güte ist der Hallerthauer Aromahopfen.

Inhaltsstoffe

Kohlenhydrate, Eiweiß, Kohlensäure, Alkohol, verschiedene Mineralstoffe und Wasser sind im Bier enthalten.

Jahresbierverbrauch in Deutschland

Die Deutschen trinken jährlich im Durchschnitt nur noch etwa 99 Liter Bier pro Kopf (Stand: 2013) und belegen damit weltweit nur noch den dritten Platz. In den 90er Jahren lag der Konsum noch bei ca. 140 Litern.

Jungbier

Nach der Hauptgärung heißt das Bier Jungbier, es wird danach noch vier bis sechs Wochen gelagert.

Kalorien

Das Bier einen hohen Kalorienanteil enthalten soll ist falsch. Bier hat pro Liter, je nach Sorte, rund 450 kcal (=1870 kJ). Nur Mineralwasser, Kaffee (ohne Milch und Zucker) und Tee (ebenfalls ohne Milch, Zitrone oder Zucker) sind kalorienärmer. Milch hat beispielsweise 600 Kalorien je Liter und Wein 700. Spirituosen haben etwa 3.000 Kalorien je Liter. Bier ist ein "gesundes Getränk".

Karbonate

An Kohlensäure gebundene Calcium-, Natrium- und Magnesiumsalze. Sie beeinflussen den Brauprozess bei hellen Bieren negativ.

Keimen

Um die Gerste für das Brauen verwendungsfähig zu machen, läßt man sie vor dem Darren erst einmal Keimen.

Keg

Ein zylindrisches Bierfaß, welches durch den fest eingebauten Fitting ein leichtes An- und Abschlagen ermöglicht. Beim Abschlagen verbleibt der Kohlensäuredruck im Fass. Dadurch wird ein Antrocknen von Bierresten vermieden und die Keimentwicklung gehemmt.

Kellerbier

Unfiltriert, naturtrüb, untergärig, niedriger Kohlensäuregehalt (ungespundet). Stammwürzegehalt zwischen 12 und 13 Prozent. Hopfenbetont, vollmundig, dunkle Farbe.

Kieselgur

Ein sehr feinkörniges Pulver, das aus den kieselsäurereichen Panzern in der Vorzeit abgestorbener Süßwasser- bzw. Meeresalgen gewonnen wird. Kieselgur hat die Eigenschaft, Trubstoffe an sich zu binden. Daher wird sie zum Klären des Bieres verwendet, vor allem auch, weil sie im Bier unlöslich ist. In den Kieselgurfiltern bildet sie eine Filterschicht, die Trubstoffe zurückhält, so daß das Bier ganz klar herausläuft.

Kohlenhydrate

Zuckerarten, die durch die Gärung in Alkohol und Kohlensäure umgewandelt werden. Kohlensäure entsteht bei der Gärung. Beim Abfüllen in Fässer und Flaschen wird mittels Kohlensäure ein Druck aufgebaut; dies ist wichtig für die Frische und Haltbarkeit eines Bieres.

Kräuse

Schaumgebilde aus Eiweiß und Bitterstoffen, die sich bei der Gärung an die Oberfläche des Gärbottichs bilden.

Kristallweizen

Siehe auch Weizen. Filtriert oder zentrifugiert und deswegen durchsichtig wie ein Kristall. Früher auch als Champagner-Weizen bezeichnet. Darf jedoch wegen des geschützten Namens nicht mehr so bezeichnet werden. Es findet in der Flasche, anders als beim Hefeweizen oder dunklen Weizen, keine Nachgärung in der Flasche mehr statt. Kristallweizen haben deswegen nicht diese leichte Fruchtigkeit der Hefeweizen, dafür jedoch einen geschmeidigen, klaren und sauberen Geschmack. Hier ist das Alpirsbacher Kristallweizen der Alpirsbacher Klosterbräu.

Kühlen der Würze

Nach dem Kochen muß die Würze auf eine für die Gärung vorteilhafte Temperatur abgekühlt werden. Gleichzeitig werden Trübstoffe entfernt.

Läutern

Nach Beendigung des Maischvorgangs werden die in Wasser gelösten Extraktteile im Läuterbottich von den Trebern getrennt.

Lager

Als Lagerbiere bezeichnete man früher Biere, die mehrere Monate im Keller lagerten, bevor man sie ausschenkte, wie etwa die untergärigen bayrischen Biere, die im Frühjahr gebraut und bis in den Spätsommer getrunken wurden. Heute wird die Bezeichnung Lager unterschiedlich verwendet: Obwohl alle untergärigen Vollbiere (auch Pils und Export) Lagerbiere im eigentlichen Sinn sind, gelten in Deutschland nur solche als Lagerbiere, die eine Stammwürze von weniger als 12,5 % haben und gleichzeitig keine Pilsener sind. Im Ausland heißen alle nach dem deutschen Reinheitsgebot hergestellten untergärigen Biere Lager.

Lagerung

Nach der Gärung gelangt das Bier in den Lagerkeller. Hier bleibt es mehrere Wochen bis zur vollendeten Reife.

Märzen

Märzen ist ein untergäriges Vollbier, das früher - als nur im Winter gebraut werden konnte - im März stärker eingebraut wurde, um es durch höheren Alkoholgehalt länger gegen Verderb zu schützen. Nach den heißen Sommermonaten wurde und wird es noch heute bei Bierfesten (z. B. Oktoberfest) ausgeschenkt.

Maische

Maische entsteht durch das Mischen von Malzschrot und Wasser. Das anschließende Erhitzen verflüssigt die schwerlöslichen Bestandteile des Malzschrots.

Maltose

Maltose oder Malzzucker entsteht beim Abbau der Stärke durch die Wirkung von Enzymen. Er ist mit Hefe vergärbar.

Malz

Um Gerste und Weizen zum Brauen zu verwenden, werden sie in Braumalz umgewandelt. Die Körner werden zum Keimen gebracht und dann auf der Darre getrocknet. Durch die Keimung wird eine Umwandlung der Stärke in Malzzucker eingeleitet. Malz schmeckt süß.

Malzbier

Ein obergärig gebrautes, braunschwarzes Bier, bei dem die 7 %ige Malzwürze durch Zucker, der karamelisiert sein kann, auf einen Extraktanteil von 12 bis 13 % gebracht wird. Malzbier ist sehr kalorienreich und enthält etwa 1 % Alkohol.

Malzschrot

Das Malz wird in der Schrotmühle zerquetscht, um dann eingemaischt zu werden.

Mikroorganismen

Kleinlebewesen, wie Bakterien, Hefen oder Schimmelpilze. Unerwünschte Mikroorganismen werden z.B. durch Hitze abgetötet.

Milchsäure

Eine Kontamination durch Milchsäurebakterien kann an verschiedenen Stellen der Produktion erfolgen. Dagegen helfen nur absolut sauberes Arbeiten und niedrige Temperaturen. In der Berliner Weißen werden Milchsäurebakterien gezielt verwendet, um den erfrischenden säuerlichen Geschmack zu erzielen.

Nachgärung

In Lagertanks gärt das Jungbier unter Druck nach und reift, dabei reichert es sich gleichzeitig mit Kohlensäure an.

Obergärig

Als obergärig werden Biere bezeichnet, die mit obergäriger Hefe hergestellt sind, z.B. Alt, Kölsch, Weissbier, Weizenbier und Berliner Weisse. Die Gärung erfolgt bei etwa 15-20 Grad Celsius. Die Hefezellen setzen sich bei der Gärung in einer Schicht auf der Bieroberfläche ab.

Pasteurisieren

Haltbarmachen eines Bieres durch Erwärmen des abgefüllten Behältnisses. Notwendig oftmals, wenn das Bier exportiert wird und damit extrem lange haltbar sein muß.

pH-Wert

Begriff zur Kennzeichnung des Säure- bzw. Alkalitätsgrades einer Lösung. Bei einem pH-Wert unter 7 ist die Flüssigkeit sauer, bei einem Wert über 7 liegt eine alkalische Lösung vor.

Pils/Pilsener

Eine Sortenbezeichnung für ein helles Vollbier mit meist kräftigem Hopfengeschmack. Pils ist ein untergäriges Bier, welches ursprünglich nur in der Gegend um die Stadt Pilsen (heutige Tschechische Republik) gebraut wurde. Pils hat einen Stammwürzegehalt von 12 %.

Pilsen

Eine Stadt in Tschechien, hier wurde der berühmteste Biertyp der Welt entwickelt.

Platograd

Einheit zur Messung der Stammwürze. Ein Pils hat z.B. 11 Grad Plato (siehe auch "Stammwürzegehalt")

Rauchbier Bier, zu dessen Herstellung das Malz mit Holzfeuer direkt getrocknet wird, wobei es den typischen Rauchgeschmack annimmt. Eine Spezialität aus Bamberg.

Reinheit (Geruch, Geschmack)

Die Reinheit von Geruch und Geschmack kann nur durch eine sensorische Prüfung festgestellt werden. Sie muß typisch für die jeweilige Biersorte sein und darf keinerlei Fehler aufweisen.

Reinheitsgebot

Das deutsche Reinheitsgebot gilt als die älteste lebensmittelrechtliche Vorschrift der Welt, die heute noch eingehalten wird. Sie wurde 1516 von Herzog Wilhelm IV. von Bayern erlassen. Sie besagt, daß Bier ausschließlich aus Gerste, Hopfen und Wasser gebraut werden darf. Heute wird zusätzlich Hefe verwendet, deren Wirkung man damals nicht kannte, man verließ sich auf die natürlichen Hefen, die in der Luft enthalten sind. Böse Zungen behaupten, dem Herzog ginge es darum, die Bierbrauer auf Gerste festzulegen um so zu verhindern, daß Roggen und Weizen, welches dringend zur Brotherstellung benötigt wurde, für das Bierbrauen verwandt wurde.

Reinzuchtheife

Eine speziell für den jeweiligen Biertyp ausgewählte Heferasse, die frei von Begleitorganismen gezüchtet wird.

Rezenz

Begriff für den frischen Geschmack eines Bieres. Kohlensäuregehalt und pH-Wert spielen dabei eine wichtige Rolle.

Sauerstoff

Die Aufnahme von Sauerstoff muß beim Bier nach der Gärung so gering wie möglich gehalten werden, da das Bier sonst sehr viel schneller altert und verdirbt.

Schaum

Er entsteht durch die Kohlensäure, die sich beim Einschenken entbindet. Diese bläst sich, unter Mitwirkung des Hopfens und von Eiweiß, wie ein elastisches Häutchen auf.

Schroten

Das Zerkleinern des Malzes in speziellen Mühlen.

Schwarzbier

Wie der Name schon sagt. Aufgrund des Braumalzes farbgebendes, meist tiefschwarzes, untergäriges Bier mit Pilscharakter. Manche Schwarzbiere schmecken durch ihre Röstnote schon fast wie ein Stout. Bekanntester und erster Vertreter dieser Gattung ist das mittlerweile sehr bekannte Köstritzer Schwarzbier.

Spundung

Das exakt eingestellte unter Druck halten des Bieres während der Nachgärung, um die gewünschte Lösung der Kohlensäure zu erreichen.

Stabilität (Kolloide)

Trubstoffe, wie z.B. Eiweiß und Gerbstoff werden aus dem Bier entfernt. Dazu bedient man sich verschiedener Absorptionsmittel, die nicht im Bier löslich sind und danach wieder entfernt werden.

Stärke

Alle Getreidesorten enthalten Stärke. Sie wird unter günstigen Bedingungen und unter Mitwirkung von Enzymen zu vergärbarem Zucker abgebaut.

Stammwürzegehalt

Der Extraktgehalt der Würze, bzw. der darin gelösten Stoffe wie Zucker, Eiweiß und Bitterstoffe, wird Stammwürze genannt. Nach Bundesgesetz müssen Starkbiere über 16 %, Vollbiere 11-14 %, Schankbiere 7-8 % und Einfachbiere 2-5,5 % Stammwürze haben. Aus der Stammwürze bilden sich durch Vergärung ca. 1/3 Alkohol, 1/3 Kohlensäure und es verbleibt 1/3 Restextrakt.

Sudhaus

Im Sudhaus stehen Maischbottich, Läuterbottich und Würzpfanne. Hier wird das mit Wasser vermischte Malzschrot verzuckert. Die von den Trebern befreite Flüssigkeit ist die Würze, die mit Hopfen gekocht (gesotten) wird.

Tannin

Gerbsäure. Tanninpräparate werden von ausländischen Brauereien als Eiweißstabilisierungsmittel während der Lagerung dem Bier zugegeben. Für deutsche Biere ist die Verwendung von Tannin nicht erlaubt.

Trappistenbier

Dieser Mönchsorden betreibt fünf Brauereien in Belgien und eine in Holland. Nach dem Gesetz dürfen einzig die Trappistenmönche diese Bezeichnung für ihre Erzeugnisse verwenden. In allen sechs Brauereien werden stark obergärige Biere mit einem Alkoholgehalt von 6 bis 12% hergestellt, deren Farbe zwischen Gold und einem dunklen Braun schwankt.

Treber

Als Treber bezeichnet man die Malzrückstände (Spelzen), die nach dem Abfließen der Würze im Läuterbottich verbleiben. Sie werden als nahrhaftes Futter in der Viehhaltung verwendet.

Trübung

Trüb kann ein Bier werden durch Fehler bei der Herstellung, Unsauberkeit oder falsche Behandlung beim Kunden. Ursachen sind Hefen, Bakterien, Bierwürzebestandteile, Eiweißstoffe. Trübungsbildend ist auch zu kalte Lagerung, z.B. im Tiefkühlschrank.

Untergärig

Als untergärig werden Biere bezeichnet, die mit untergäriger Hefe hergestellt sind, z.B. Pils, Export, Bock, Doppelbock, Hell, Märzen und Lager. Da der Gärungsprozeß bei Temperaturen von 4 bis 9 Grad Celsius erfolgen muß, kennt man diese Brauart erst seit der Erfindung der Kältemaschine, also seit 1876.

Vergärungsgrad

Der Vergärungsgrad beschreibt das Ausmaß, in welchem die gärfähigen Zucker von der Hefe in Alkohol und Kohlensäure umgesetzt werden. Er gibt die Menge des vergorenen Extrakts in Prozenten des Extraktgehalts der Anstellwürze an.

Vollbier

Begriff aus dem Steuerreich Finanzamt. Er grenzt den Stammwürzebereich hinsichtlich der Alkoholsteuer auf 11-14% ein. Das heißt, daß jedes Bier, ob Pilsener, Export, Lager, Weizen usw. in der Regel ein Vollbier ist. Vollbiere machen deswegen über 90% der gebrauten Biere in Deutschland aus. Siehe auch Schankbier. Dieses Vollbier ist das Harzbräu aus der Harz Brauerei Reich.

Vollmundigkeit

Harmonie des Geschmackseindrucks eines Bieres, stark abhängig von der jeweiligen Sorte.

Wasser

Nach dem Deutschen Reinheitsgebot ist Wasser einer der vier Bestandteile des Bieres, es darf nur in Trinkwasserqualität verwendet werden, also ohne chemische Aufbereitung. Brauwasser sollte "weich" sein, also eine geringe Kalkhärte aufweisen, da die Kalkhärte den Geschmack beeinflusst. Um 1 hl Bier herzustellen braucht man heute etwa 4 bis 5 hl Wasser. Vor einigen Jahrzehnten waren es noch 25 hl.

Wasserhärte

Der zahlenmäßige Ausdruck der chemisch wirksamen Salze eines Wassers. Sie wird in Graden deutscher Härte gemessen.

Weihenstephan

Die älteste existierende Brauerei der Welt. Gleichzeitig ist dort die Fakultät für Brauwesen an der Technischen Universität München. Zusammen mit der Versuchs- und Lehranstalt Berlin die bedeutendste Forschungs- und Ausbildungsstätte für das Brauwesen.

Weizen oder Weissbier

Weizen, auch "Weissbier" genannt, entsteht unter anteiliger Verwendung von Weizenmalz anstelle von Gerstenmalz. Weil die Herstellung von Gerstenmalz von den bayrischen Herzögen monopolisiert wurde, um den Preis zu treiben, entstand diese Biersorte. Die gefiltertere und somit klare Variante wird Kristallweizen genannt, die ungefilterte Variante, bei der Hefepartikel im Bier belassen wurden, wird hefetrüb oder Hefeweizen genannt. Weizen gibt es als besondere Spezialität auch dunkel, also mit dunklem Weizenmalz gebraut. Oft wird das Weizen direkt nach der Hauptgärung in Flaschen abgefüllt.

Wintergerste

Wird von den Brauern nur ungern zu Malz verarbeitet, wenn es sich um eiweißreiche und dickspelige Gersten handelt.

Würze

Die aus dem Malz gewonnenen löslichen Bestandteile werden zusammen mit dem Hopfen in der Würzpfanne gekocht. Damit wird die Keimfreiheit erzielt und durch das Einkochen der vorgesehene Stammwürzegehalt erreicht.

Zwickelbier

Ein nicht gefiltertes Bier ohne die besonderen Eigenschaften eines Keller- oder Kräusenbiers.

Zymase

Ein Hefeenzym, das für die Einleitung der Gärung verantwortlich ist.