



Glossar: BE = Bittereinheiten, Scala zum Messen der Bittere im Bier
Stammwürze = der Anteil der aus der Maische gelösten Stoffe
Malz = entsteht durch Schrotten von Getreide wie Gerste, Weizen, usw.
Farbebier = reine Farbauszüge aus dunkel geröstetem Malz

Prinzipielle Unterscheidung nach obergäurigem und untergäurigem Bier, wobei der Unterschied in der Arbeit der Hefe liegt.

Die obergäurige Hefe teilt sich nach der Vermehrung (Sprossung) nicht in einzelne Hefezellen auf, sondern verbleibt in großen Sprossverbänden, die mit der, während der Gärung aufsteigenden, Kohlensäure nach oben schwimmen und somit **oben abgeerntet** werden können.

Die untergäurige Hefe teilt sich nach der Vermehrung (Sprossung) in einzelne Hefezellen auf. Da diese sehr klein sind, schwimmen Sie nicht mit der Kohlensäure nach oben, sondern können nach der Gärung **unten abgeerntet** werden.

Obergäurige Biere:

- Weizenbier: enthält neben Gerstenmalz auch noch 50% Weizenmalz
hat viel Kohlensäure (ca. 7-10g CO² je Liter,)
sehr schwacher Hopfenanteil
gibt es als Hefe/-dunkel (unfiltriert) oder als Kristall (filtriert).
als alkoholfreies-, leichtes Weizen oder auch als Weizenbock
Stammwürzegehalt: min. 11%
- Roggen/Dinkelbier: ähnliche Charakteristik wie Weizenbier
enthält neben Gerstenmalz auch bis zu 25% Roggen- (40%Dinkelmalz)
nur lokal Gebraut (meist in Franken und Bayern)
Stammwürzegehalt: min. 11%
- Altbier: reines Gerstenmalz oder teilweise auch gemischt mit Weizenmalz
kräftige, dunkle Farbe, Malzaromatisch
Hopfenbetont (Hopfen sorgt für bittere, ca. 28-38 BE)
verbreitet in Nordrhein Westfalen, besonders in Düsseldorf
Stammwürzegehalt: min 11%
- Kölsch: enthält neben Gerstenmalz max. 25% Weizenmalz
vollmundig, helle bis goldgelbe Farbe
leichte Hopfennote (18-32 BE)
verbreitet in Nordrhein-Westfalen, besonders im Großraum Köln
Stammwürzegehalt: min. 11%

Untergärige Biere:

- Pils – Pilsner: enthält nach „dem Deutschen Reinheitsgebot“ nur Gerstenmalz
sehr helle Farbe, hochvergoren
starke Betonung der Hopfenbittere und des Hopfenaromas
regional sehr unterschiedliche Bittere
(Norden bei 40 BE, Süden teilweise 25 BE)
Stammwürzegehalt: min. 11%
- Export: enthält nach „dem Deutschen Reinheitsgebot“ nur Gerstenmalz
goldgelbe Farben, vollmundig im Geschmack ohne Malzbetonung
milde Bittere (22-25 BE)
Stammwürzegehalt 12,5 – 13,5 %
- Hell/Lager/Vollbier: enthält nach „dem Deutschen Reinheitsgebot“ nur Gerstenmalz
sehr helle Farbe, hochvergoren
sehr schwach gehopft (17-23BE)
In Bayern sehr weit verbreitet
Stammwürzegehalt min. 11%
- Dunkelles Bier: enthält nur „Münchner Malz“ (sehr dunkel geröstet)
dunkle kräftige Farbe, Geschmack malzig, manchmal wie Röstkaffee
schwach gehopft (18-22 BE)
heute nur noch wenig Bedeutung
meist helles Bier mit Farbebier (laut Reinheitsgebot erlaubt)
gedunkelt
- Bockbier/Starkbier: enthält nach „dem Deutschen Reinheitsgebot“ nur Gerstenmalz
verschiedene Farben von hell bis dunkel (regional bedingt)
milde Bittere (17-24BE), kaum wahrnehmbares Hopfenaroma
Münchner Bockbiere Enden alle mit -ator, Salvator, Triumphator, usw.
Stammwürzegehalt: 16% = Bock; ab 18% = Doppelbock
- Märzen: enthält nach „dem Deutschen Reinheitsgebot“ nur Gerstenmalz
satte goldige Farbe,
schwache Hopfennote (18-23BE)
vor der Erfindung der Eismaschine letzt eingebranntes Bier (im März)
Stammwürzegehalt: 13-14%

Spezialitäten:

- Berliner Weisse: normales obergäriges Bier mit leicht säuerlichem Geschmack, der durch die Zugabe von Milchsäurebakterien bei der Gärung hervorgerufen wird
- Diätbier: darf einen Kohlehydratgehalt von max. 0,75 % haben
- Zwickelbiere: ist eigentlich kein Bier, ist Jungbier das noch nicht ausgereift ist man kann theoretisch jedes Biere „zwickeln“
- Kellerbiere: sind unfiltrierte Bier, wie Sie im Lagerkeller einer Brauerei liegen
- Leichtbiere: dem Bier wird Alkohol und ein teil der Kohlenhydrate entzogen man kann theoretisch jedes Bier „erleichtern“

Alkoholfreie Biere:

Maximaler Alkoholgehalt 0,5Vol%

- Werden nach 2 Verfahren hergestellt:
- abgebrochene Gärung:
Die Gärung wird kurz nach dem Grenzwert von 0,5Vol% unterbrochen, die Hefe abgefiltert
 - Alkoholentzug:
Dem bereits fertigen Bier wird der Alkohol Durch ein Membran- oder durch ein thermisches Verfahren entzogen.

Malzbiere/Malztrunke:

Die im Handel befindlichen „Malzgetränke“ wie Karamalz, Vitamalz, Kraftmalz, usw. sind unter der Verwendung von Zuckerzusätzen als alkoholfreier Malztrunk hergestellt worden.

Sie dürfen daher nicht die Bezeichnung „Bier“ führen (laut Deutschem Reinheitsgebot)

Das Deutsche Reinheitsgebot von 1516 schreibt vor wie und aus was Bier gebraut werden darf.

Grundsätzlich ist ein Bier, gebraut nach dem deutschen Reinheitsgebot nur aus 4 Rohstoffen hergestellt:

Wasser Malz Hopfen Hefe

Wobei zu erwähnen ist, daß das Brauwasser stärkeren Kontrollen unterliegt als unser Trinkwasser.