



"B.I.E.R.L.E.X.I.K.O.N"

Fakten, Fragen & Antworten rund ums Bier....

Aus was besteht Bier?

Alle %-Angaben sind Gewichtsprozente:

Wasser	91.5 %
Extraktstoffe aus Malz und Hopfen	4.2 %
Alkohol	3.8 %
Kohlensäure	0.5 %

Macht Bier dick;-)?

Erstaunlich aber wahr. In vernünftigen Mengen getrunken macht Bier **nicht** dicker als andere Getränke. Bier hat ca. gleich viele Kalorien wie z. B. Apfel- oder Orangensaft. Bier ist aber appetitanregend, was sich auch auf Ihr Gewicht auswirken könnte.

Was ist Stammwürze?

Unter dem Begriff Stammwürze versteht man den Zuckergehalt des Bieres vor dem Vergären. Während dem Brauprozess wird die Stärke des Malzes in Zucker umgewandelt, der anschliessend, während dem Gärungsprozess mit Hilfe von Hefe zu Alkohol und Kohlensäure wird.

Eine Stammwürze von 12 % bedeutet 12 g Zucker in 100 g Würze.
Grob geschätzt entsteht aus 2.5 % Stammwürze 1 % Alkohol im Bier.

Wie hoch ist der Alkoholgehalt des Bieres?

Der Alkoholgehalt des Bieres wird Volumen Prozent angegeben (alc. Vol. %). Der Alkoholgehalt ist abhängig vom Stammwürzegehalt (siehe Stammwürze) vor dem Vergären. Diese Angaben gelten für die Schweiz:

Leichtbier	max. 2.9 alc. Vol. %
Lagerbier	4.2 – 5.3 alc. Vol. %
Spezialbier	4.8 – 5.7 alc. Vol. %
Festbier (Märzen)	5.1 – 5.7 alc. Vol. %
Bock	6.8 – 8.5 alc. Vol. %

Wie entsteht dunkles Bier?

Beim Brauprozess wird ein kleiner Teil dunkles Malz hinzugefügt. Daher erhält das Bier seine typischen dunklen Farbcharakter. Das dunkle Malz entsteht durch längeres trocknen des Grünmalzes (s. Beschreibung zu "Was ist Malz?") bei höherer Temperatur (105°) als helles Malz (80°).

Dieser Trocknungsprozess nennt man in der Mälzer-Sprache "darren".

Was ist der Unterschied zwischen unter- und obergärigem Bier?

Man unterscheidet zwei Arten von Bierhefe: Die untergärrige- und die obergärrige Hefe. Die untergärrige Hefe entfaltet sich am besten bei einer Temperatur von 5-12° und sinkt während der Vergärung des Bieres zu Boden (-> Untergärung).

Die obergärrige Hefe benötigt eine Temperatur zwischen 12 und 20° und steigt während der Vergärung nach oben (-> Obergärung). Untergärrige Biere werden auch als Lager-Biere bezeichnet.

Die Hefe beeinflusst massgeblich den Geschmack des Bieres.

Was ist Malz?

Malz wird hauptsächlich aus der Braugerste und dem Weizen erzeugt.

Beim Brauprozess wird durch die Hilfe von Enzymen die Stärke in Zucker umgewandelt. Die Enzyme sind im rohen Gersten oder Weizen nicht vorhanden.

Sie entstehen erst durch das sogenannte "Mälzen". Beim Mälzen werden die rohen Getreidekörner in Wasser aufgeweicht und anschliessend zum Keimen gebracht.

Nach einigen Tagen wird das Grünmalz wieder getrocknet: "darren". Dunkles Malz wird beispielsweise länger und heisser (105°) gedarrt als helles (80°). Malz schmeckt süsslich.

Was ist Hefe?

Die Hefe gehört zu den einzelligen Kleinstlebewesen und ist den Pilzen zugeordnet, die sich durch Sprossung vermehren. Seit alters her hat es der Mensch verstanden, Hefe für ganz bestimmte Zwecke auszuwählen. So kennen wir z.B. die Backhefe, die Weinhefe und die Bierhefe. Sie werden als Reinkulturen weitergezüchtet und sind frei von begleitenden Bakterien oder unerwünschter Wildhefe. Man unterscheidet die unter- und die obergärrige Bierhefe (s. oben).

Was ist ein Zwickelbier?

Zwickelbier ist ein nicht filtriertes oder hefetrübes Bier. Der Name kommt vom "Zwickelhahn". Der Zwickelhahn ermöglicht dem Braumeister während der Ausreifung des Gerstensaftes sein Bier zu kosten, bevor es filtriert, pasteurisiert und in Flaschen oder Fässer abgefüllt wird.

Das Zwickelbier hat durch die Hefe und das unpasteurisierte Verfahren einen süsslicheren und vollmundigeren Geschmack. Ein Zwickelbier sollte jedoch nie nach Hefe riechen, was leider allzu oft noch vorkommt.

Das Zwickelbier ist weniger lang haltbar als gefiltertes. Das Bier sollte daher sehr kühl und vor Licht geschützt gelagert werden.

Wie lange dauert der Brauprozess?

Der eigentliche Brauprozess bis zur gekühlten Würze dauert ca. 10 Stunden.

Anschliessend wird sie vergärt. Die Gärung dauert je nach Hefe 3 (obergärrige Hefe) oder 7 (untergärrige Hefe) Tage.

Anschliessend wird das Bier 3 Wochen gelagert.

Der Weg vom Malz und Hopfen bis zum fertigen Bier dauert ca. 4 Wochen.

Wie wird alkoholfreies Bier hergestellt?

Alkoholfrei bedeutet nicht 0 % Alkohol. Beim alkoholfreien Bier sind per Gesetz 0,5vol % Alkohol erlaubt. Ein Glas alkoholhaltiges Bier (mit 5 % Alkohol) hat also genauso viel Ethanol wie 10 Gläser Alkoholfrei.

Es gibt eine Reihe von Verfahren, wie man dem Bier den Alkohol entzieht. Eine Methode besteht darin, den Gärprozess etwas verfrüht abubrechen, so dass die Hefe nicht den gesamten Zucker in Alkohol umsetzt.

Genau das passiert z.B. auch beim Malzbier.

Der Nachteil dieser abgebrochenen Gärung soll darin bestehen, dass die bei der Gärung gebildeten "biertypischen" Geschmacksstoffe fehlen.

Um trotzdem einen klassischen Biergeschmack zu erhalten wird eine andere Methode angewendet, nämlich das sog. Dialyseverfahren.

Hier wird dem Bier Alkohol nachträglich entzogen.

Das geschieht, indem man das alkoholhaltige Bier an einer Membran vorbeischiebt.

Auf der anderen Seite der Membran befindet sich ein Kreislauf mit einem alkoholfreien Bier.

Da die Natur immer ein Gleichgewicht anstrebt, wandern die Alkoholmoleküle (und leider auch einige geschmackswirksame Moleküle) aus dem Bier auf die andere Seite der Membran.

Dort wird der Alkohol durch eine Destillationskolonne fortwährend verdampft.

Derzeit macht das alkoholfreie Bier nur rund 3 Prozent des Bierverbrauchs aus - Tendenz fallend.

Was ist ein Weissbier, Weizenbier?

Weiss- oder Weizenbier ist ein obergäriges Bier, das aus mindestens 50 % Weizenmalz hergestellt ist.

Dieses Bier ist hauptsächlich in Süddeutschland verbreitet, findet aber auch bei uns immer mehr Anklang. Es zeichnet sich durch einen milden Hopfenbitteren und dem typischen Weizengeschmack aus.

Wie viele Kalorien hat Bier?

Helles Lagerbier hat 43 kcal. (180 kJ.) pro dl. Dunkles Bier hat 49 kcal. (205 kJ.) pro dl

Welche Rolle spielt das Wasser beim Brauprozess?

Das Wasser hat früher bei der Bierzubereitung eine wichtige Rolle gespielt. Durch die heutigen Möglichkeiten der Wasseraufbereitung nimmt die ursprüngliche Wasserqualität keinen so wesentlichen Stellenwert mehr ein. Was beeinflusst dann den Geschmack des Bieres? Wesentlich wichtiger als das Wasser ist der Brauprozess selber, die Qualität des Malzes und des Hopfens, aber vor allem die richtige Auswahl der Hefe.

Enthält Bier weibliche Hormone?

Bier enthält weibliche Hormone, aber in so geringen Mengen, dass sie keinen Einfluss auf den menschlichen Organismus haben.

Die Konzentration müsste einige hundert Mal grösser sein.

PROOOOOOOOOOSSSSTTTT