

Biersortenbeschreibung HHBT 2020

Belgisches Blond

Helle, belgische Ale-Biere, wozu das Blond gehört, entwickelten sich im 19. Jahrhundert in Belgien als Reaktion auf den Vormarsch der hellen, untergärigen Biere, wie z. B. Pils, wo bis dahin Ale-Biere mit englischem Einfluss verbreitet waren.

Typische Hefen die beim Blond Verwendung finden, sind belgische und schottische Ale-Hefen, aber auch deutsche Altbier Hefen. Die Gärführung ist zunächst relativ kalt, wodurch ein sehr sauberes, süffiges Bier mit deutlichen Malz- und Zuckeraromen entsteht. Wegen der warmen Nachgärung sind Fruchtester aber sortentypisch. Wie bei vielen belgischen Bieren, ist es auch beim Belgischen Blond üblich, dass ein Teil der Stammwürze durch Zugabe von Zucker, Kandiszucker oder Sirup erzeugt wird.

Hefeart	obergärig
Stammwürze	13 bis 16 % mas
Scheinbarer Restextrakt	2,5 bis 4,0 % mas
Alkoholgehalt	5,5 bis 7,0 % vol
Farbe	8 bis 20 EBC
Geruch (variabel vorkommend)	Biskuit, Vanille, Pfirsich, Apfel, Muskat, Zimt, Kardamom
CO ₂ -Gehalt	4,5 bis 5,0 g/L
Schaum	hell, mittelporig, sehr stabil
Rezenz	deutlich wahrnehmbar
Hopfenbittere	20 bis 30 IBU
Hopfenaroma	kaum wahrnehmbar
Vollmundigkeit	deutlich wahrnehmbar
Fruchtester	vorhanden
Besonderheiten	Zuckeraromen, Honignoten

Beispielbiere:

Leffe® Blond (<https://leffe.com/de/leffe-blond>)

La Trappe® Blond (<https://www.latrappetrappist.com/de/unsere-trappistenbiere/la-trappe-blond/>)

Niederrheinisches Alt

Altbier ist am Niederrhein in einer Gegend zuhause, in der seit etwa 2000 Jahren durchgehend Bier gebraut wird. Es ist darum die wahrscheinlich authentischste Biersorte, die heute noch existiert.

Das Niederrheinische Alt legt den Akzent auf die Röstaromen des Malzes, so dass die Hopfenaromen und die Hopfenbittere eher unauffällig sind. Das Bier ist malzig-süffig und geschmacklich gut ausgewogen mit einem deutlichen Körper. Diacetyl-Aromen sind unerwünscht und die typischerweise relativ kalte Gärführung lässt nur eine sehr geringe Fruchttester-Bildung der obergärigen Hefe zu.

Hefeart	obergärig
Stammwürze	11,5 bis 12,5 % mas
Scheinbarer Restextrakt	3,0 bis 3,5 % mas
Alkoholgehalt	4,8 bis 5,2 % vol
Farbe	30 bis 45 EBC
Geruch	(Röst-)Malzaromen, Hopfen kaum wahrnehmbar
CO ₂ -Gehalt	4,2 bis 4,6 g/L
Schaum	hell bis leicht bräunlich, feinporig, mittlere Stabilität
Rezenz	moderat
Hopfenbittere	25 bis 35 IBU
Hopfenaroma	sehr moderat
Vollmundigkeit	deutlich wahrnehmbar
Fruchttester	gering
Besonderheiten	deutliche Röstaromen erhöhen die subjektive Bittere

Beispielbiere:

Bolten® Alt (<https://www.bolten-brauerei.de/de/Brauspezialitaeten.htm?beerId=9>)

Königshofer® Alt (<http://brauereikoenigshof.de/unsere-biere/original-koenigshof/>)

Schwarzbier

Das Schwarzbier hat seine Heimat ursprünglich in Franken und Thüringen. Je nach Herkunft kann das Bier mehr oder weniger Restsüße haben. In jedem Fall prägen die schokoladenartigen und röstigen Malzaromen das Bier, und nicht die Hopfenbittere und die Hopfenaromen. Im Vergleich zum Niederrheinischen Altbier sind die Röstaromen zurückhaltender. Der Geschmack ist trotz der sehr dunklen Farbe mild und süffig. Diacetyl-Aromen sind bei diesem untergärigen Bier unerwünscht.

Hefeart	untergärig
Stammwürze	11 bis 13 % mas
Scheinbarer Restextrakt	2,5 bis 4,0 % mas
Alkoholgehalt	4,8 bis 5,2 % vol
Farbe	55 bis 70 EBC
Geruch	(Röst-)Malzaromen, kein Hopfen wahrnehmbar
CO ₂ -Gehalt	4,0 bis 4,5 g/L
Schaum	hellbraun, feinporig, stabil
Rezenz	moderat
Hopfenbittere	25 bis 35 IBU
Hopfenaroma	sehr moderat
Vollmundigkeit	deutlich wahrnehmbar
Fruchteter	keine
Besonderheiten	sehr milde Röstaromen

Beispielbiere:

Köstritzer® Schwarzbier (<https://www.koestritzer.de/produkte/koestritzer-schwarzbier/>)

Moritz Fiege® Schwarzbier (<https://www.moritz-fiege.de/sorten/Schwarzbier>)