



kleines Bier-Brevier

Stammwürze

Die Stammwürze ist eine entscheidende Messgröße beim Bierbrauen. Sie bezeichnet den Anteil der aus dem Malz und Hopfen im Wasser gelösten, nicht flüchtigen Stoffe vor der Gärung; es sind vor allem Malzzucker, Eiweiß, Vitamine und Aromastoffe.

Die Würze hat für die Bierherstellung dieselbe Bedeutung wie der Most für die Weinherstellung. Vereinfacht gesagt wird also „Most zu Wein“ und „Würze zu Bier“ durch die alkoholische Vergärung mittels Hefe.

Dem Begriff **Stammwürze** bei der **Bierherstellung** entspricht der Begriff **Mostgewicht** bei der **Weinherstellung**, das in Grad Oechsle bzw. Grad KMW angegeben wird.

Craft Beer

Als Craft Beer (auch Craft-Bier oder Craftbier) werden im Allgemeinen Biere verstanden, die handwerklich von einer unabhängigen Brauerei gebraut wurden. Ihren Ursprung hat die Craft-Beer-Bewegung in den USA.

IBU

International Bitterness Unit, Maßeinheit für die Bitterkeit des Bieres

Lager (Helles, Export, ...)

Im Englischen bezeichnet „Lager“ die Gesamtheit aller untergärigen Biere, das Pilsener eingeschlossen. Sie werden bei kühlen Temperaturen vergoren, sind oft trockener und geradliniger als obergärige Biere.

India Pale Ale

Britische Brauer brauten einst extra starke und superhopfige Biere für die Kolonien. Alkohol und Hopfen wirken antibakteriell, so sollte das Bier lange Schiffsreisen überstehen. Die wuchtige, große Schwester des Pale Ales wurde so zum India Pale Ale IPA – heißt es. Meist gold bis kupferfarben, 6-7,5 % Alkohol (ab 8 % Imperial IPAs). Eine Extrapolation Hopfen sorgt, je nach Sorte, für Zitrus-, Pinienwald-, Honig- oder Gras-Noten.

Porter

Das Porter ist der Ursprung aller untergärigen, dunklen Biere und das, was die Engländer gegen Ende des 17. Jahrhundert unter Bier verstanden. Benannt war es nach den „porters“, den Londoner Hafendarbeitern. Das Original Porter war immer ein bisschen sauer, weil es in Holzfässern lagerte und eine Infektion mit Brettanomyces schier unvermeidlich war. mittelstarke Bierstil (5 – 6,5 % Vol.), typischen Schoko-Kaffee-Noten

Stout

Der Name Stout geht auf den Begriff „stout porter“, wörtlich übersetzt „starkes Porter“ zurück. Obergärig, Kaffee, Zartbitterschokolade, ganz dunkle Brotkruste, 4 – 6 % Vol. Die Imperial-Variante allerdings (höhere Stammwürze und folglich mehr Umdrehungen) kann bis 12 % Vol. gehen.



kleines Bier-Brevier

Stammwürze

Die Stammwürze ist eine entscheidende Messgröße beim Bierbrauen. Sie bezeichnet den Anteil der aus dem Malz und Hopfen im Wasser gelösten, nicht flüchtigen Stoffe vor der Gärung; es sind vor allem Malzzucker, Eiweiß, Vitamine und Aromastoffe.

Die Würze hat für die Bierherstellung dieselbe Bedeutung wie der Most für die Weinherstellung. Vereinfacht gesagt wird also „Most zu Wein“ und „Würze zu Bier“ durch die alkoholische Vergärung mittels Hefe.

Dem Begriff **Stammwürze** bei der **Bierherstellung entspricht** der Begriff **Mostgewicht** bei der **Weinherstellung**, das in Grad Oechsle bzw. Grad KMW angegeben wird.

Craft Beer

Als Craft Beer (auch Craft-Bier oder Craftbier) werden im Allgemeinen Biere verstanden, die handwerklich von einer unabhängigen Brauerei gebraut wurden. Ihren Ursprung hat die Craft-Beer-Bewegung in den USA.

IBU

International Bitterness Unit, Maßeinheit für die Bitterkeit des Bieres

Lager (Helles, Export, ...)

Im Englischen bezeichnet „Lager“ die Gesamtheit aller untergärigen Biere, das Pilsener eingeschlossen. Sie werden bei kühlen Temperaturen vergoren, sind oft trockener und geradliniger als obergärige Biere.

India Pale Ale

Britische Brauer brauten einst extra starke und superhopfige Biere für die Kolonien. Alkohol und Hopfen wirken antibakteriell, so sollte das Bier lange Schiffsreisen überstehen. Die wuchtige, große Schwester des Pale Ales wurde so zum India Pale Ale IPA – heißt es. Meist gold bis kupferfarben, 6-7,5 % Alkohol (ab 8 % Imperial IPAs). Eine Extraportion Hopfen sorgt, je nach Sorte, für Zitrus-, Pinienwald-, Honig- oder Gras-Noten.

Porter

Das Porter ist der Ursprung aller untergärigen, dunklen Biere und das, was die Engländer gegen Ende des 17. Jahrhundert unter Bier verstanden. Benannt war es nach den „porters“, den Londoner Hafendarbeitern. Das Original Porter war immer ein bisschen sauer, weil es in Holzfässern lagerte und eine Infektion mit Brettanomyces schier unvermeidlich war. mittelstarke Bierstil (5 – 6,5 % Vol.), typischen Schoko-Kaffee-Noten

Stout

Der Name Stout geht auf den Begriff „stout porter“, wörtlich übersetzt „starkes Porter“ zurück. Obergärig, Kaffee, Zartbitterschokolade, ganz dunkle Brotkruste, 4 – 6 % Vol. Die Imperial-Variante allerdings (höhere Stammwürze und folglich mehr Umdrehungen) kann bis 12 % Vol. gehen.