

Biersortenbeschreibung HHBT 2021

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 Fruchtster 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 |
| Fruchtster | 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 Fruchtester-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 |
| Fruchtester | 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>)