

## **Das Bier-Lexikon**

Erläuterungen wichtiger Fachbegriffe zum Thema Bier

### **A**

#### **Ale**

Die Bezeichnung für obergäriges englisches Bier. Das Ale hat einen hohen Alkoholgehalt und ist nur wenig oder gar nicht mit Hopfen versetzt.

#### **Alkoholische Gärung**

Bei der alkoholischen Gärung bauen Hefen gärungsfähigen Zucker zu Äthylalkohol und Kohlendioxid ab.

#### **Altbier**

Ein obergäriges Bier.

### **B**

#### **Bärme**

Siehe Bierhefe.

#### **Berliner Weiße**

Ein Berliner Weißbier mit oder ohne Himbeer- oder Waldmeistersirup. Dieses obergärige Bier weist eine Stammwürze von 7 bis 8 Prozent auf.

#### **Bier**

Ein aus Hopfen, Malz, Hefe und Wasser durch Gärung gewonnenes, alkoholisches Getränk.

## **Bierhefe**

Die Hefe zur Biergärung. Man unterscheidet zwischen der obergärigen und der untergärigen Bierhefe. Bei beiden Arten handelt es sich um so genannte Kulturhefen, die gezüchtet werden. Synonyme: Bärme, Gerbe, Germ.

## **Biersieder**

Ein Facharbeiter, der im Sudhaus die Bierwürze erhitzt.

## **Bierwürze**

Die aus geschrotetem Malz gewonnene zuckerhaltige Flüssigkeit, die nach weiterer Behandlung zu Bier vergoren wird.

## **Bockbier**

Ein helles oder dunkles, untergäriges Starkbier mit mindestens 16 Prozent Stammwürze.

## **Braugerste**

Eine helle Gerstensorte mit einem hohen Stärkegehalt und einem niedrigen Eiweißgehalt. Die Braugerste zeichnet sich durch ihre gute Keimfähigkeit aus.

## **Braukessel**

Der Kessel zum Maischen und zum Kochen der Maische beim Bierbrauen.

## **Braunbier**

Ein dunkles Malzbier.

## **D**

## **Darre**

Ein Draht- oder Holzgitter zum Trocknen von Hopfen.

### **Darrmalz**

Auf der Darre getrocknetes Malz.

### **Darrofen**

Ein Trockenofen für Malz, Hopfen und Getreide.

### **Dextrin**

Ein Kohlenhydratgemisch wechselnder Zusammensetzung, das durch die Einwirkung von Fermenten, von Hitze oder von Säure auf Stärke entsteht.

### **Doppelbock**

Ein starkes Bockbier mit mindestens 18 Prozent Stammwürze.

### **Dünnbier**

Ein alkoholarmes Bier.

## **E**

### **Exportbier**

Eine helle und nicht sehr bittere Biersorte mit einem Stammwürzegehalt von mindestens 12 Prozent. Die Bezeichnung ist darauf zurückzuführen, dass es sich ursprünglich um ein für den Export bestimmtes Bier handelte.

## **G**

### **Gärung**

Siehe Alkoholische Gärung.

## **Gerbe**

Siehe Bierhefe.

## **Germ**

Siehe Bierhefe.

## **Gest**

Siehe Hefe.

## **H**

### **Hefe**

Aus Hefepilzen bestehende Substanzen, die als Gärungs- und Treibmittel bei der Herstellung bestimmter alkoholischer Getränke – beispielsweise bei der Bierbereitung – verwendet werden. Synonym: Gest.

### **Hefepilz**

Ein einzelliger, mikroskopisch kleiner Schlauchpilz, der sich durch Zellsprossung vermehrt und der die Gärung bewirkt. Der Hefepilz enthält zahlreiche Vitamine (besonders Vitamin B).

### **Hopfen**

Eine zweihäusige Schlingpflanze, die zur Gattung der Hanfgewächse gehört. Die wichtigste Art ist der Gemeine Hopfen, der den Rohstoff für die Bierbereitung liefert. Der Bitterstoff der Hopfenpflanze – das Lupulin – verleiht dem Bier seinen würzigen und bitteren Geschmack. Zudem wird durch das Lupulin die Haltbarkeit des Biers erhöht.

### **Hopfendarre**

Eine Anlage zum Trocknen der Dolden des Hopfens. Siehe auch Darre.

## **K**

### **Kölsch**

Ein obergäriges Weißbier, das in Köln gebraut wird. Das Kölsch ist ein Vollbier mit geringer Stammwürze.

## **L**

### **Lagerbier**

Ein untergäriges und leichtes Vollbier aus Gerstenmalz mit einem Stammwürzegehalt von unter 12 Prozent.

### **Lupulin**

Der Bitterstoff der Hopfenpflanze.

## **M**

### **Maische**

Bei der Bierherstellung mit Wasser verrührtes, geschrotetes Malz (das so genannte Darmmalz).

### **Maltose**

Der in dem Malz und in der Maische des Bieres enthaltene Zucker. Synonym: Malzzucker.

### **Malz**

Ein nur bis zu einem bestimmtem Grad ausgekeimtes Getreide – meist Gerste, aber auch Roggen und Weizen –, das beim Mälzen erst gequollen beziehungsweise eingeweicht wird. Nach einer Zeit des Keimens wird es wieder getrocknet.

### **Malzbier**

Ein stark malzhaltiges und dunkles Bier. Das Malzbier ist obergärig.

## **Malzzucker**

Siehe Maltose.

## **Märzenbier**

Ein starkes und haltbares Bier, das ursprünglich im März gebraut wurde. Dieses untergärige Vollbier hat einen Stammwürzegehalt von 13 Prozent.

## **O**

### **Obergärig**

Siehe Obergärung.

### **Obergärung**

Die Gärung des Biers bei relativ hoher Temperatur (bei 10 bis 25 Grad) mit obenauf schwimmender Hefe. Gegensatz: Untergärung.

## **P**

### **Pils**

Ein helles, leicht bitter schmeckendes Bier mit einem besonderen Hopfenaroma. Das Pils ist ein untergäriges Vollbier mit einem Stammwürzegehalt von etwa 12 Prozent. Die Bezeichnung geht auf die böhmische Stadt Pilsen zurück, in der das Pils ursprünglich hergestellt wurde. Synonyme: Pilsener, Pilsner.

### **Pilsener**

Siehe Pils.

### **Porter**

Starkes englisches Bier.

## **R**

### **Rauchbier**

Ein Bier mit rauchigem Geschmack. Dieser entsteht durch das Trocknen des Malzes über schwelendem Holz.

### **Reinheitsgebot**

Eines der ältesten heute noch gültigen Lebensmittelgesetze. Das Reinheitsgebot wurde im Jahr 1516 von Herzog Wilhelm IV. von Bayern erlassen und gilt seit dem Jahr 1919 für ganz Deutschland. Es schreibt vor, dass zur Bierherstellung nur Gerstenmalz, Hopfen und Wasser verwendet werden dürfen.

## **S**

### **Salvator**

Ein gesetzlich geschütztes Warenzeichen für ein bayerisches Starkbier.

### **Stammwürze**

Der Gehalt an löslichen Substanzen – besonders an Dextrinen (Kohlenhydratgemischen) und an Maltose (Malzzucker) – in der Bierwürze vor dem Eintritt der Gärung.

### **Starkbier**

Ein Bier, das einen Stammwürzegehalt von 12 Prozent und mehr aufweist.

### **Stout**

Ein dunkles und bitteres englisches Bier.

### **Sudhaus**

Der Raum in Bierbrauereien, in dem die Bierwürze gekocht wird.

## **T**

### **Treber**

Die Eiweiß und Zellulose enthaltenden Rückstände bei der Bierherstellung. Treber wird als Viehfutter verwendet.

## **U**

### **Untergärig**

Siehe Untergärung.

### **Untergärung**

Die Gärung des Biers bei niedriger Temperatur (bei 5 bis maximal vorübergehend 10 Grad) mit sich am Boden des Gärbottichs absetzender Hefe. Gegensatz: Obergärung.

## **V**

### **Vollbier**

Ein Bier mit 11 bis 14 Prozent Stammwürze.

## **W**

### **Weißbier**

Ein obergäriges und kohlenstoffreiches Bier. Synonym: Weizenbier.

### **Weizenbier**

Siehe Weißbier.

### **Würze**

Siehe Bierwürze.