Bier

Bier ist ein alkohol- und kohlensäurehaltiges Nahrungs- und Genussgetränk, das durch Gärung aus den Grundzutaten Wasser, Malz und meistens Hopfen, der so genannten Würze, gewonnen wird.

**Biererzeugung**

Beim **Mälzen** wird die Gerste als erstes gereinigt und dann in Wasser eingeweicht. Dann folgt das Keimen der Gerste im Keimkasten zu Grünmalz, dabei werden Enzyme aktiviert und Stärke in Zucker umgewandelt. Grünmalz wird durch darren zu Darrmalz getrocknet.

**Maischen und Läutern**

Das Malz wird in Schrotmühlen zerkleinert und im Maischebottich mit Brauwasser versetzt. Der Maischbrei wird erhitzt und die Stärke wird durch vorhandene Enzyme in Malzzucker umgewandelt. Danach wird die Maische geläutert.

**Brauen**

Die Hauptaufgabe des Brauens ist dem Bier Geschmack zu geben.

Die noch ungehopfte Würze wird zusammen mit dem Hopfen in der Sudpfanne gekocht. Dadurch lösen sich die Aroma und Bitterstoffe. Beim Maischen und Brauen wird der Stammwürzegehalt fixiert, der auch entscheidend für die Alkoholstärke ist.

**Gären**

Darunter versteht man die Umwandlung des Zuckers durch Hefe in Alkohol und Kohlensäure. Man versetzt die abgekühlte Würze in den Gärtanks mit Reinzuchthefe (ober-oder untergärige Hefe). Nach etwa 7 Tagen entsteht das Jungbier. Das Jungbier ist ein hefetrübes unfiltriertes Bier.

**Lagern und Abfüllen**

Nach der Hauptgärung wird das Jungbier zur Nachgärung, die sogenannte Stillegärung, Reifung und geschmacklichen Abrundung im Keller eingelagert. Das Bier wird abschließend filtriert und dann in Flaschen, Fässern, Container oder Dosen abgefüllt.

**Kriterien**

Biere können nach verschiedenen Kriterien Eingeteilt werden:

1. **Getreideart**
2. **Farbe**
3. **Gärart**
4. **Alkohol und Stammwürzegehalt**

**Service Gläser und Verwendung**

**Service:**

* Die ideale Trinktemperatur liegt bei ca. 8°
* Hefeweizenbier in Flaschen servieren

**Gläser:**

* Leichtbier – in dünnwandigen Pokalen servieren
* Pils – in dünnwandigen Pokalen servieren die nach unten eng zulaufen um die Schaumhaltbarkeit zu Unterstützen.
* Bock/Doppelbockbier – in einem Bierschwenker servieren
* Weizenbier – in einem Weizenbierglas servieren

**Verwendung:**

* Aperitif: Leichtbier, Pils
* zur Vorspeise: Märzen, Lager, Pilsbier
* Hauptspeisen: Spezial, dunkle Biere, Bockbier
* Desserts: Malzbier, spezielle Biere (Honigbier,….)

