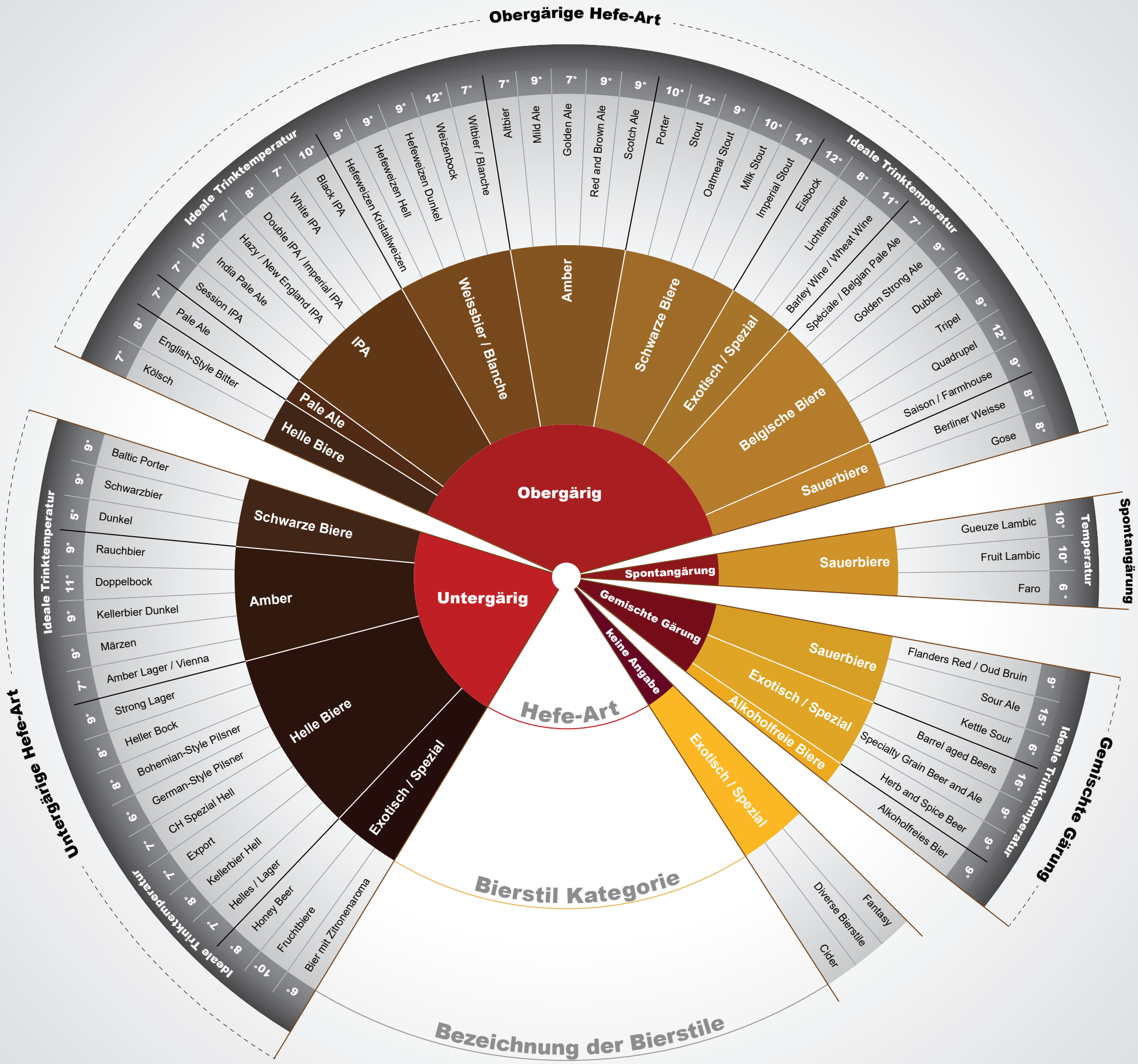
Bierwelt

Die wichtigsten Hefe-Arten, Bierstile und ihre ideale Trinktemperatur auf einen Blick. Die Bierwelt bringt unsere Bierkompetenz auf den Punkt.



Hefe-Art

Zur Gärung der Bierwürze wird spezielle Bierhefe zugesetzt. Sie bestimmt zu einem grossen Teil den Charakter und Geschmack eines Bieres. Hefen sind mikroskopisch kleine Pilze, die in unterschiedlichen Stämmen fast überall in der Luft existieren. 1883 wurde im Labor der dänischen Carlsberg-Brauerei die erste Hefezelle durch Emil Christian Hansen isoliert. Dank seiner Entdeckung gelang es, den Brauvorgang von den wilden Hefen zu befreien.

Bezeichnung der Bierstile

Jedes Bier ist einzigartig – und doch lassen sich die einzelnen Biere zu Gruppen, sogenannten Bierstilen, zusammenfassen. Zwar war man sich seit jeher einig, dass es verschiedene Bierstile gibt, doch erst seit 1977 sind Bierstile eine feste, international gebräuchliche Grösse. Biere werden anhand von Bitterkeit, Farbe, Aroma, Hefegehalt, Zutaten und Alkoholgehalt einem bestimmten Bierstil zugeordnet. Bierstile sind spannend und sie erleichtern die Wahl für ein Bier.

Copyright © Drinks of the World. Alle Rechte vorbehalten.