



Sortenbeschreibungen für die HHBT 2013

Spezial, hell

Analytik und Beschreibung	
Hefeart	untergärig
Stammwürze	mind. 13,0 %
Restextrakt	3,0 bis 4,5 %
Alkohol	ja nach Stammwürze und Vergärungsgrad 5,3 %vol und mehr
Farbe	5 bis 15 EBC (goldgelb)
Bittere	15 bis 25 EBC
CO ₂ -Gehalt	0,50 bis 0,55 %mas/vol also 5,0 bis 5,5 g/L
Vollmundigkeit	Restsüße ähnlich wie bei Festbieren deutlich wahrnehmbar
Beschreibung	<p>Das Spezial ist eine heutzutage leider nicht mehr so bekannte traditionelle Biersorte, die in Süddeutschland und da vor allem in Baden-Württemberg durchaus noch verbreitet ist.</p> <p>Kurz gesagt ist das Spezial ein helles „Märzen“, also ein untergäriges, mäßig gehopftes, helles Bier mit mindestens 13,0 % Stammwürze. Für eine schöne Malzigkeit ist der Einsatz von hellen Caramellmalzen möglich.</p>
Beispielbiere	Gold Ochsen Spezial, Ulm; Tegernseer Spezial, Andechser Spezial Hell, Rothaus Eiszäpfle 0,33 L = Rothaus Märzen Export 0,5 L (heißt „Märzen Export“ ist aber ein „Spezial“) usw.



Roggenbier, dunkel

Analytik und Beschreibung	
Hefeart	obergärig (Weizenhefe)
Stammwürze	ca. 12 % und mehr
Restextrakt	2,5 bis 4,0 %
Alkohol	ja nach Stammwürze und Vergärungsgrad 5,3 %vol und mehr
Farbe	40 EBC und mehr
Bittere	15 bis 20 EBC
CO ₂ -Gehalt	0,60 bis 0,75 %mas/vol also 6,0 bis 7,5 g/L
Vollmundigkeit	Restsüße ähnlich wie bei Weizenbieren deutlich wahrnehmbar
Beschreibung	<p>Roggenbiere sind aufgrund ihrer Charakteristika und hinsichtlich der möglichen Brauverfahren mit den Weizenbieren nahe verwandt. Da es sich um ein dunkles Bier handeln soll, ist die Verwendung dunkler Malze obligatorisch.</p> <p>Voraussetzung bei der Schüttung ist ein Mindestgehalt von 50 % Roggenmalz. Roggenmalz besitzt keine Spelzen, deshalb empfiehlt es sich bei der Schüttung für das Roggenbier möglichst hohe Gerstenmalzanteile anzustreben. Beim Läutern bringen Roggenmalze wegen ihres hohen Klebereiweißgehaltes zusätzliche Probleme (Läuterdauer, Trübung) mit sich.</p>
Beispielbiere	Thurn & Taxis Roggenbier (D), Paulaner Roggenbier (D), Schremser Roggenbier (A) usw.



Weizenbock, dunkel

Analytik und Beschreibung	
Hefeart	obergärig (Weizenhefe)
Stammwürze	mind. 16 %
Restextrakt	3,5 bis 5,5 %
Alkohol	je nach Stammwürze 6,5 %vol und mehr
Farbe	40 EBC und mehr
Bittere	20 bis 30 EBC
CO ₂ -Gehalt	0,60 bis 0,75 %mas/vol also 6,0 bis 7,5 g/L
Vollmundigkeit	ausgeprägte Restsüße
Beschreibung	<p>Je nach Stammwürze und Vergärungsgrad mit deutlicher Restsüße. Weizenbockbiere vertragen zur Geschmacksabrundung ausgeprägtere Hopfengaben. Auch eine Kalthopfung ist möglich.</p> <p>Da es sich um ein dunkles Bier handeln soll, ist die Verwendung dunkler Malze obligatorisch.</p> <p>Voraussetzung bei der Schüttung ist ein Mindestgehalt von 50 % Weizenmalz. Weizenmalz besitzt keine Spelzen, deshalb empfiehlt es sich bei der Schüttung für den Weizenbock möglichst hohe Gerstenmalzanteile anzustreben.</p>
Beispielbiere	Gutmann Weizenbock, Jura Weizenbock, Schneider Aventinus, Schneider TAP 5 „Meine Hopfenweisse“, Erdinger Pikantus usw.