



Grafik: iStock.com/DM_66

„Bier ist der Beweis, dass Gottes Liebe bei uns ist und er möchte, dass wir glücklich sind.“

Benjamin Franklin (Mitbegründer der USA, 1706 - 1790)



Foto: iStock.com/Kuzmik_A

Das **Black IPA**, auch Cascadian Dark Ale oder India Black Ale genannt, steht mit einer dunkelbraunen bis schwarzen Farbe im Glas und ist klar bis höchstens leicht trüb.

Beim Trinken hat das Bier einen schlanken bis mittleren Körper. Die mittelstarke Karbonisierung verursacht ein weiches Mundgefühl mit leichter Cremigkeit. Ein alkoholisches Wärmegefühl ist bei stärker eingebrauten Exemplaren deutlich wahrnehmbar. Durch das Hopfenstopfen können Harzaromen vorkommen. Adstringenz durch Hopfen und Röstmalz sollte spürbar, aber nicht vorherrschend sein.

Der Geschmack ist geprägt von einem Basismalzprofil mit leichten Toffee- oder Karamellnoten. Typische Malze sind Pale Ale, Pilsener, Münchener, dunkle Caramellmalze und Röstmalze. Die dunklen Malzaromen bleiben aber zurückhaltend und kommen nur in geringer Intensität zur Geltung. Röstnoten mit Schokoladen- und Kaffeenoten sollten sehr diskret sein und nicht mit dem Hopfengeschmack konkurrieren. Der Großteil der Bittere sollte vom Hopfen stammen. Die Bittere kann lange nachklingen, sollte aber nicht unangenehm nachhängend sein.

Black IPA

1. Platz 2024: Hans Heidingsfelder

Bierdaten:

Menge: 60 l
Stammwürze: 21,5 °P

Schüttung:

15,0 kg Pilsner Malz, 4,0 kg Münchner Malz, 2,0 kg Caramunch®, 0,8 kg Black Swean B (Zugabe beim Abmaischen bei 77 °C)

Brauwasser: HG: 60 l NG: 40 l

Maischen:

Einmaischen: 55 °C
1. Rast: 55 °C für 10 min
2. Rast: 65 °C für 60 min
3. Rast: 72 °C für 20 min
Abmaischen: 77 °C

Würzekochen & Hopfengaben:

Kochzeit: 90 min
1. Gabe: 110 g Apollo (19,5 %) bei Kochbeginn
2. Gabe: 100 g Citra (13,8 %) nach 10 min
3. Gabe: 140 g Amarillo (5 %) 150 g Citra (13,8 %) bei Kochende
4. Gabe (**Stopfen**) für 5 Tage:
250 g Amarillo (5 %)
150 g Citra (13,8 %)
100 g Simcoe (12,0 %)

Gärung:

Hefegabe: Trockenhefe OG bei 26°
Hauptgärung: 7 Tage bei 21 °C
Nachgärung: 7 Tage bei 21 °C nach Zugabe 3,0 Liter Malzbier bei Restextrakt 6 °P

Black IPA

2. Platz 2024: Ulf Hofferbert

Bierdaten:

Menge: 80 l
Stammwürze: 15,5 °P

Schüttung:

13,6 kg Pilsner Malz, 2,7 kg Münchner Malz, 1,72 kg Weizenmalz, 1,2 kg Haferflocken geröstet, 0,8 kg Chocolate Malt (Zugabe bei 4. Rast), 1 l Kaltauszug mit 1,0 kg Chocolate Malt (Zugabe bei 4. Rast)

Brauwasser: HG: 65,0 l NG: 42,0 l

Maischen:

Einmaischen: 60 °C
1. Rast: 60 °C für 5 min
2. Rast: 65 °C für 5 min
3. Rast: 63 °C für 45 min
4. Rast: 67 °C für 15 min
5. Rast: 72 °C für 10 min
6. Rast: 78 °C für 10 min
Abmaischen: 78 °C

Würzekochen & Hopfengaben:

Kochzeit: 60 min
1. Gabe: 275 g Tango (12,4 %) VWH
2. Gabe: 250 Centennial (8,0 %) WP
3. Gabe (**Stopfen**):
250 Centennial (8,0 %) beim Anstellen („Dip Hopping“)
4. Gabe (**Stopfen**):
200 g Simcoe (13,9 %),
200 g Amarillo (7,4 %),
200 g Citra (12,8 %) am Ende der Gärung für 2 Tage bei 4 °C

Gärung:

Hefegabe: 28 g LalBrew® BRY-97 American West Coast Ale auf 6,4 l Starter bei 18 °C
Hauptgärung: 7 Tage bei 20 °C
4 Tage bei 22 °C
2 Tage bei 4 °C

Bemerkung des Brauers:

Die 2. Rast auf 65 °C hochgeheizt, um die Verkleisterung zu verbessern.



Foto: iStock.com/Voren1

i nfo EXPORT: Ein Märzen für das Oktoberfest

Export war für mich der Inbegriff von Bier, der Stoff, den es in jeder Wirtschaft zu trinken gab. Es war das Bier, das man bekam, wenn man „ein Bier“ oder „eine Halbe“ bestellte. Es hieß zum Beispiel Wacker Export oder Engel Gold, und es war gutes und ehrliches Bier. Genau so eines wollte ich brauen, als ich meinen ersten Hobbybrauversuch startete.

Aber warum der Name „Export“? Die Antwort liegt auf der Hand: Das Bier war für den Export gedacht. Dafür muss es in erster Linie etwas haltbarer sein als andere Biere. Hierzu trägt zum einen die untergärige Brauweise bei, zum anderen die höhere Stammwürze und der damit verbundene höhere Alkoholgehalt. Die Exportwege waren dabei zunächst gar nicht so weit, keineswegs in andere Kontinente, eher nur über die Stadtgrenzen hinaus. Auch beim Export gibt es wie beim IPA die Legende, nach der es am Bestimmungsort verdünnt werden sollte, um Transportkosten zu sparen. Dies darf aber bezweifelt werden, zumal das Export gar nicht so viel stärker ist als „normales“ Lagerbier. Heutzutage ist Export lediglich ein helles untergäriges Bier, das mindestens 12,0 °P Stammwürze hat.

Ein Export für die Wies'n

Im Grunde genommen spielte es keine Rolle, ob man in die „räumliche“ oder „zeitliche“ Ferne exportierte. Im Jahr 1553 verfügte Herzog Albrecht V., dass in Bayern über den Sommer nicht gebraut werden durfte. Unter anderem war das der Brandgefahr während heißer Tage geschuldet und fehlenden Kühlmöglichkeiten für untergärig gebrautes Bier. Ausgenommen von dem Verbot war obergäriges Weißbier, das den bayerischen Herzögen beträchtliche Steuereinnahmen bescherte (was für ein Zufall). Das Braujahr dauerte also von Michaeli (29. September) bis Georgi (23. April). Das letzte noch im Wintermonat März gebaute Bier war - genau! - das **Märzen**. Es wurde etwas stärker eingebraut, um es haltbarer zu machen. Es war deshalb auch das Bier, das zu Beginn des neuen Braujahres auf den Oktoberfesten ausgeschenkt wurde. Dieses klassische **Münchener Export** war aufgrund des dortigen harten Wassers ein dunkles und weniger hopfenbetontes Bier. Es kann davon ausgegangen werden, dass auf „da Wies'n“ anfänglich dunkles Bier ausgeschenkt wurde (siehe auch Spalte rechts „O'zapft is!“). Das hellere Märzen Wiener Typs, das heute bekannte **Oktoberfestbier**, begann sich wohl erst Ende des 19. Jahrhunderts als Wiesnbier durchzusetzen. Das Sommerbrau-Verbot wurde in Bayern übrigens erst 300 Jahre später mit der Erfindung der Kältemaschine aufgehoben.

Doch nicht nur in Deutschlands Süden ist und war Exportbier beliebt. Bekannt ist auch das **Dortmunder Export**, das bis zur „Pilswelle“ (siehe Seite 51) das gängige Bier der Arbeiterklasse im Kohle- und Stahlrevier war. Gebraut wurde es erstmals 1843 von Heinrich Wenker, der die untergärige Brauart während seiner Brauerausbildung in München und Wien kennengelernt hatte und sie als Erster in Dortmund einsetzte.

sp



Foto: iStock.com/bukid88

O'zapft is!

Das erste **Oktoberfest** ging am 17. Oktober 1810 als Pferderennen an den Start. Es fand anlässlich der Hochzeit des bayerischen Kronprinz Ludwig von Bayern und Prinzessin Therese statt. Über 40.000 Zuschauer pilgerten auf ein Feld vor den Toren Münchens, heute bekannt als Theresienwiese, wo das größte Volksfest der Welt stattfindet.

Bier wird übrigens erst seit 1880 ausgeschenkt, und es war ausgerechnet ein Nürnberger Wirt, der 1898 das erste Bierzelt errichtete. Georg Lang hatte sich über Strohmannen fünf Budenplätze gesichert und errichtete hier seine „Bierburg“ mit Platz für 6000 Besucher. Die heutigen 38 Festzelte haben eine Kapazität für bis zu knapp 120.000 Besucher (Sitzplätze innen und außen) - und sind regelmäßig wegen Überfüllung geschlossen.

Etwa 6,5 Millionen Maß Bier wurden 2025 getrunken, wobei eine „Maß“ auf der Wies'n mit Glück 0,9 Liter Bier enthält, dafür aber zwischen 14,50 und 15,80 Euro kostete. Oktoberfestbier muss mindestens 13,5 °P Stammwürze haben, das einem Alkoholgehalt von circa 5,3 bis 6,3 % Vol. entspricht. Zum Ausschank dürfen nur Biere Münchner „Traditionsbrauereien“ kommen - was die Belgier Anheuser-Busch InBev als Inhaber der Spaten- und Löwenbräu natürlich besonders freuen dürfte. cw



Foto: iStock.com/BjrgitKorber