

5. PALE BITTER EUROPEAN BEER

5B. Kölsch

Gesamteindruck: Ein sauberes, frisches und fein ausbalanciertes Bier -normalerweise mit einem sehr subtilen Frucht- und Hopfencharakter. Untergeordnete Malzigkeit führt durchweg zu einem angenehmen und erfrischendem Abgang. Frische bedeutet sehr viel für dieses Bier, da der zarte Charakter mit dem Alter schnell verblasen kann. Brillante Klarheit ist charakteristisch.

Aroma: Niedriges bis sehr niedriges Malzaroma mit getreidig-süßem Geschmack. Ein angenehmes, subtiles Fruchtaroma aus der Gärung (Apfel, Kirsche oder Birne) ist akzeptabel, aber muss nicht zwingend vorhanden sein. Ein niedriges blumiges, würziges oder kräuteriges Hopfenaroma ist möglich und wird nicht als Stilbruch bewertet. Einige Hefestämme können eine leicht weinige oder schwefelige Note erzeugen (in geringem Maß kein Stilfehler). Insgesamt ist die Intensität der Aromaten ziemlich subtil, aber im Allgemeinen ausgewogen, sauber und frisch.

Aussehen: Sehr blasses Goldgelb bis helles Goldgelb.

Sehr klar (authentische kommerzielle Versionen werden glanzfein gefiltert). Das Bier hat eine feinporige, weiße Krone, die sich teilweise sehr schnell zurückbildet.

Geschmack: Weicher, runder Antrunk mit einer feinen Balance zwischen milden Malznoten, geringen Fruchtnoten aus der Vergärung niedrigen bis mittleren Bitterkeit, im Abgang fein-herb und frisch (aber kein kratziger Nachgeschmack). Die Malznote ist leicht getreidig-süß, oft auch mit etwas brotigen Tönen oder Honignoten. Der Hopfengeschmack ist variabel und kann von niedrig bis mäßig hoch reichen, meistens von ziemlich niedrig bis recht hoch und hat einen blumigen, würzigen oder kräuterigen Charakter. Kann einen malzig-süßen Eindruck zu Beginn haben, der aber nicht zwingend erforderlich ist. Keine merkliche Restsüße. Kann ein wenig weinige, mineralische oder schwefelige Töne haben, die die Trockenheit und die geschmackliche Balance betonen. Ein leichter Weizengeschmack ist selten, aber kein Fehler. Ansonsten ein sehr sauberes Bier.

Mundgefühl: Mittel-leichter bis mittlerer Körper (die meisten sind mittel-leicht). Mittlere bis mittelhohe Karbonisierung. Angenehm, frisch und recht hoch vergoren.

Anmerkungen: In Deutschland als obergäriges, länger gelagertes Bier charakterisiert. Jede Kölner Brauerei stellt ein Bier mit unterschiedlichem Charakter her, und jeder interpretiert die Kölsch-Konvention leicht anders. Berücksichtigen Sie bitte diese Variationen innerhalb des Stils, wenn Sie Biere bewerten. Beachten Sie auch, dass trockenere Versionen wesentlich hopfiger erscheinen können als es die IBU-Bandbreite des Stils vermuten lässt. Wegen seines feinen Geschmacksprofils neigt Kölsch zu relativ kurzer Haltbarkeit; gealterte Beispiele und Importware im Ausland weisen schnell Oxidationsfehler auf.

Kölsch wird in einem hohen, schmalen 200ml Glas, der "Stange", serviert

Geschichte: Köln hat Brautradition obergäriger Biere seit dem Mittelalter, entwickelte aber das heutige Kölsch erst Ende des 19. Jahrhunderts als Gegenpol zu den weit verbreiteten untergärigen hellen Lagerbieren. "Kölsch" ist geschützte regionale Marke, deren Beschaffenheit die Kölsch-Konvention von 1986 definiert und ist beschränkt auf die rund 20 Brauereien in und um Köln. Laut Konvention ist Kölsch ein „mit leichterem Körper, hochvergorenes, hopfenakzentuiertes, klares obergäriges Vollbier“ beschrieben. Charakteristische Zutaten: Deutsche Traditionshopfen (Hallertau, Tettnang, Spalt oder Hersbrucker). Deutsche Pilsnermalz und bis zu 20% Weizenmalz. Höher vergärende, reintönige Hefe. Gegenwärtige Geschäftspraxis besteht darin, warm zu vergären, kurzfristig kalt zu lagern, um frisch zu servieren.

Stilvergleich: Für den ungeübten Bewerter ist Kölsch leicht mit einem Cream Ale oder einem etwas feineren Pils zu verwechseln.

Wichtige Kennzahlen:

OG: 1.044 - 1.050 entspr. Stammwürze: 11° - 12,4° Plato

IBUs: 18 - 30

FG: 1,007 - 1,011 entspr. Restextrakt: 1,7° - 2,8° Plato

SRM: 3,5 - 5 entspr. Farbe: 7 - 10 EBC

ABV: 4,4 - 5,2%

Kommerzielle Beispiele: Früh Kölsch, Gaffel Kölsch, MühlenKölsch, Reissdorf Kölsch, Sion Kölsch, Sünnerr Kölsch

Besonderer Hinweis zur 4.Clubmeisterschaft:

In Abweichung zum BJCP-Styleguide wird ungefiltertes trübes Bier nicht als fehlerhaft eingestuft!