

10. GERMAN WHEAT BEER

10 A. Weißbier

Gesamteindruck: Ein helles, erfrischendes deutsches Weizenbier mit hoher Karbonisierung, trockenem Abgang, einem flaumigen Mundgefühl und einem unverwechselbaren hefigen Bananen/Nelken-Charakter.

Aroma: Mäßige bis starke Phenole (normalerweise Nelken) und fruchtige Ester (typischerweise Banane). Das Gleichgewicht und die Intensität der Phenol- und Ester-Komponenten können variieren, aber die besten Beispiele sind einigermaßen ausgewogen und ziemlich markant. Der Hopfencharakter reicht von geringfügig bis fast nicht feststellbar. Ein leichtes bis mittelstarkes Weizenaroma (das als brotig bereits oder getreidig wahrgenommen werden kann) kann vorhanden sein, aber andere Malzeigenschaften sollten fehlen. Optional, aber akzeptabel, kann die Aromatik des Bieres einen leichten bis mittelschweren Vanillecharakter und / oder ein schwaches Kaugummi-Noten enthalten. Keine von diesen optionalen Eigenschaften sollten zu hoch oder dominant sein, aber oft können sie zur Komplexität und Ausgewogenheit beitragen.

Aussehen: Helles Strohgelb bis Goldgelb. Eine sehr dicke, cremige, lange beständige Schaumkrone ist für diesen Stil charakteristisch. Der hohe Proteingehalt des Weizens führt zu einer natürlichen Trübung dieses ungefilterten Bieres, die von der Intensität recht unterschiedlich sein kann.

Geschmack: Niedriger bis mäßig starker Bananen- und Nelken-Geschmack. Das Gleichgewicht und die Intensität der Phenol- und Ester-Komponenten kann variieren, aber die besten Beispiele sind einigermaßen ausgewogen und ziemlich markant. Optional können ein sehr leichter bis mittelschwerer Vanillecharakter und / oder schwache Kaugummi-Noten den Bananengeschmack, die Süße und die Ausgewogenheit betonen. Beides sollte, wenn überhaupt vorhanden, nicht zu dominant sein. Der weiche, etwas brotige oder getreidige Geschmack von Weizen ist ergänzend, ebenso wie ein leicht getreidig-süßer Malzcharakter. Hopfengeschmack ist sehr gering bis nicht feststellbar und die Bitterkeit ist minimal bis sehr gering. Gut ausgewogenes, aromatisches Mundgefühl mit einem relativ trockenen Abgang. Die Wahrnehmung von Süße ist mehr auf das Fehlen von Hopfenbitterkeit zurückzuführen statt auf tatsächliche Restsüße; ein süßer oder schwerer Abgang würde die "Drinkability" erheblich beeinträchtigen.

Mundgefühl: Mittel-leichter bis mittlerer Körper; niemals schwer. Hefe in Suspension kann die Wahrnehmung des Körpers erhöhen. Die Eigenschaften des Weizenmalzes vermitteln das Gefühl einer flaumigen, cremigen Fülle, gefolgt von einem, durch die hohe bis sehr Karbonisierung unterstützten, leichten, frisch-spritzigen Ausklang. Immer hochkarbonisiert und sprudelnd. **Kommentare:** Weizenbiere sind immer erfrischende, schnell reifende Biere, die nur leicht gehopft sind und einen einzigartige Bananen-/Nelken-Hefecharakter zeigen. Diese Biere altern oft nicht gut und werden am besten jung und frisch konsumiert. Die Versionen mit Hefe werden mit aufgewirbelter Hefe serviert. Kristall-Weizen ist gefiltert, um eine hervorragende Klarheit zu erzeugen. Der Charakter eines Kristallweizens ist im Allgemeinen

fruchtiger und weniger phenolisch als der eines ungefilterten Weißbieres. Oft auch bekannt als "Hefeweizen", vor allem in den Vereinigten Staaten.

Geschichte: Während Bayern eine Weizenbiertradition hat, die Hunderte von Jahren zurückreicht, war das Brauen von Weizenbier lange Zeit ein Monopol, reserviert für die Bayerische Könige. Das moderne Weißbier entstand 1872 mit dem Beginn der Produktion bei "Schneider". Helles Weißbier wurde erst mit den 1960er Jahren populär. Es ist heute ziemlich beliebt, besonders in Süddeutschland.

Charakteristische Zutaten: Nach deutscher Brautradition mindestens 50% Weizenmalz, einige Versionen verwenden bis zu 70%, der Rest ist typischerweise Pilsner Malz. Traditionell kommt das Dekoktions-Verfahren zum Einsatz, viele moderne Brauereien folgen dieser Praxis jedoch nicht mehr. Typische Weizenhefe produziert einen würzigen und fruchtigen Charakter, zu hohe Gär-Temperaturen können das Gleichgewicht jedoch beeinträchtigen und Fehleraromen produzieren.

Wichtige Kennzahlen:

OG: 1,044-1,056 entspr. Stammwürze: 11° - 13,8° Plato

IBUs: 10 – 18

FG: 1,010 - 1,014 entspr. Restextrakt: 2,6° - 3,6° Plato

SRM: 14 - 23 entspr. 28 – 46 EBC

ABV: 4.3 - 5.6%

Kommerzielle Beispiele: Ayinger Bräu Weisse, Hacker-Pschorr Weisse, Paulaner Hefe-Weizen Naturtrüb, Schneider Weisse Unser Original, Weihenstephaner Hefeweissbier