



# Bierdegustation n°27

25.10.2024



**Bier-Freunde  
Seeland**

A photograph of a glass of beer with a thick head of foam, sitting on a wooden surface next to a sprig of hops.

# Fragen

- Bewertungen?
- Thema?
  - Helle Bierstile
- Homebrew?
  - Keines



# 1. Blanche de Bruges

Brauerei: Brouwerij de Halve Maan

Ort: Bruges, Belgien

Art: Witbier

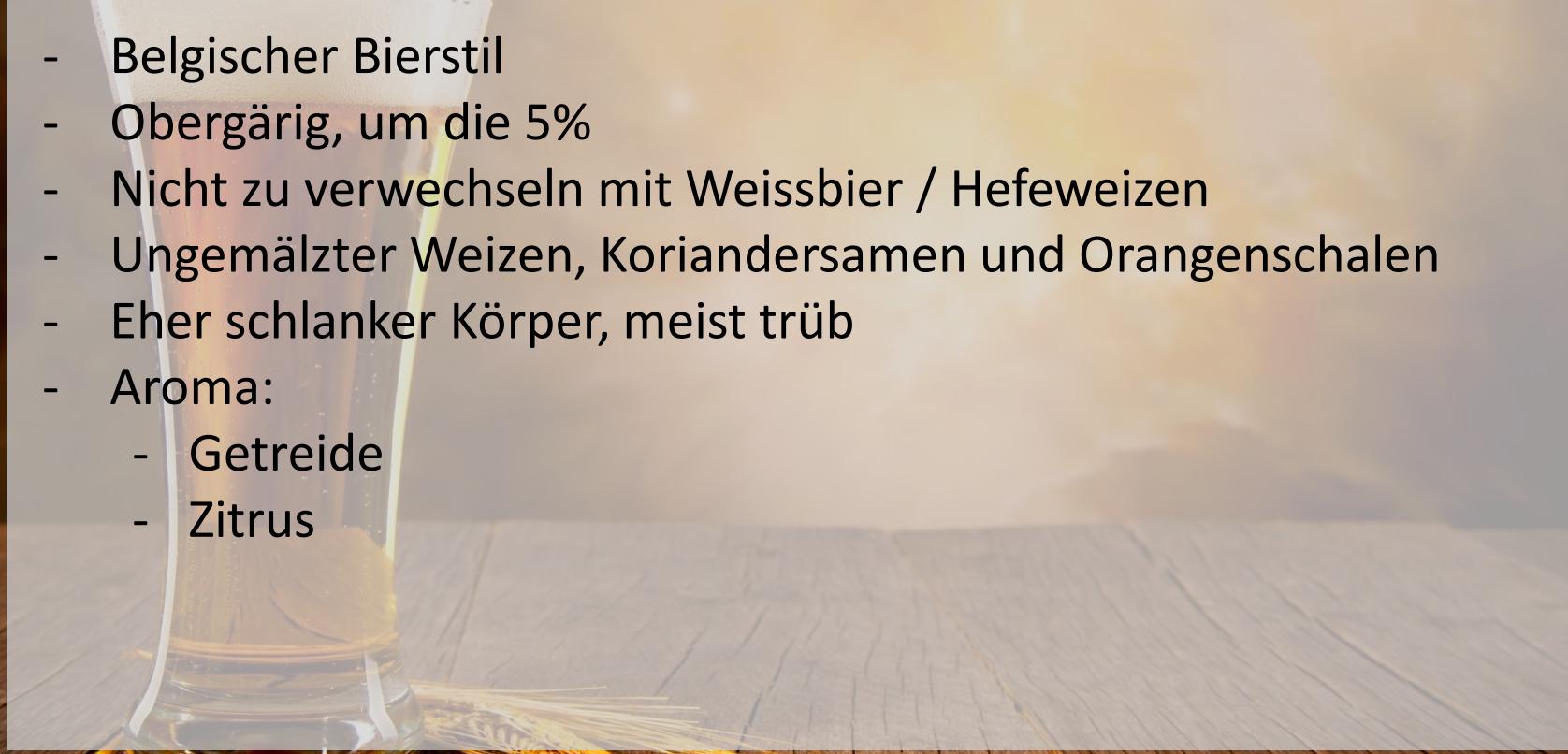
Alkohol: 5.0 %

IBU: 15

«Das Bier zeichnet sich durch seinen erfrischenden Geschmack mit Aromen von Koriandersamen und Curacao-Orangenschalen aus.»

# Witbier

- Belgischer Bierstil
- Obergärig, um die 5%
- Nicht zu verwechseln mit Weissbier / Hefeweizen
- Ungemälzter Weizen, Koriandersamen und Orangenschalen
- Eher schlanker Körper, meist trüb
- Aroma:
  - Getreide
  - Zitrus





## 2. Pilsner Urquell

Brauerei: Plzensky Prazdroj

Ort: Plzen, Tschechische Republik

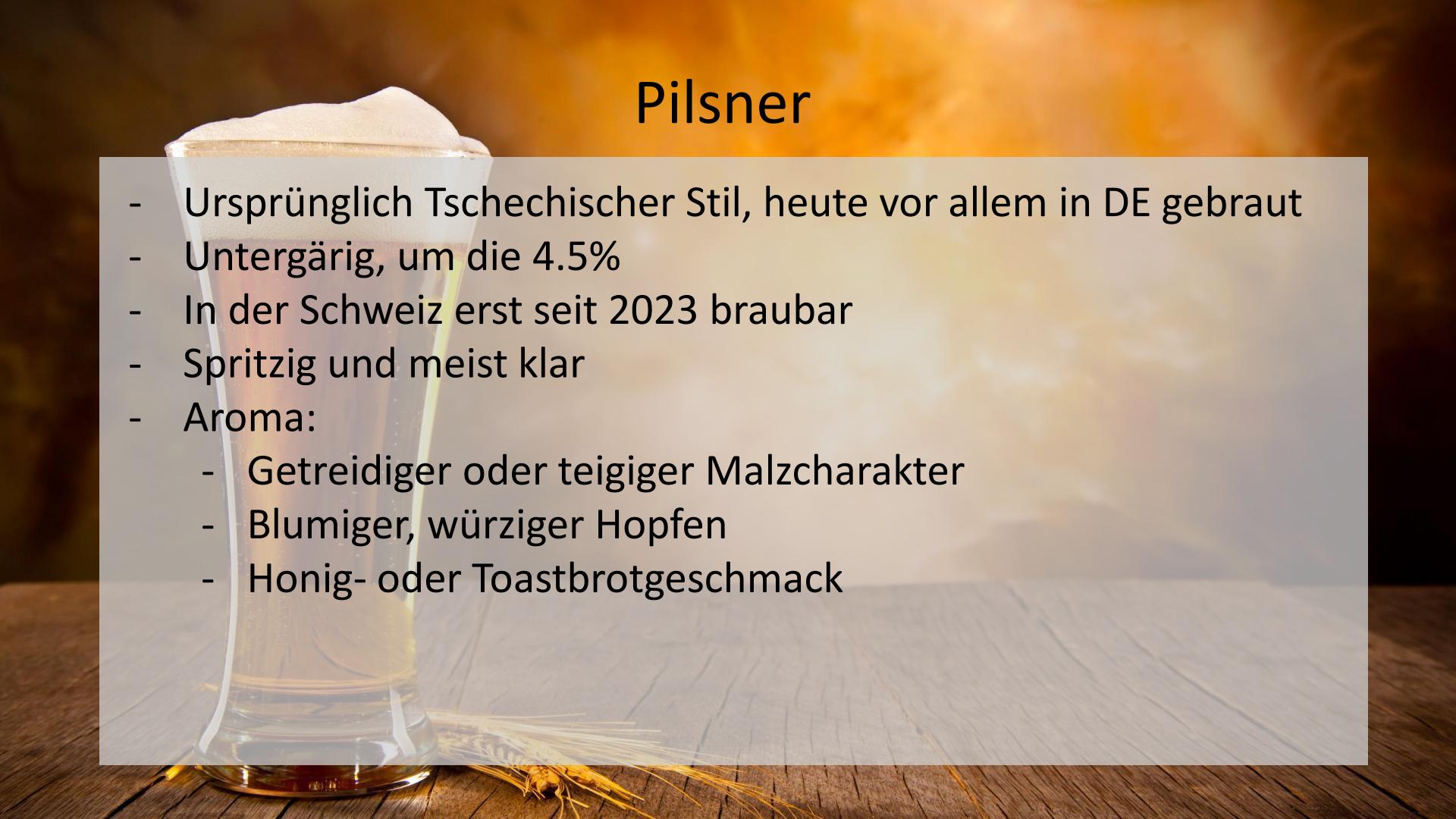
Art: Pils

Alkohol: 4.4 %

IBU: 40

«Das Pilsner Urquell verbindet die angenehme Bitterkeit des würzigen, herben Saazer-Aromahopfens mit tiefen Malzaromen.»

4.8 / 10



# Pilsner

- Ursprünglich Tschechischer Stil, heute vor allem in DE gebraut
- Untergärig, um die 4.5%
- In der Schweiz erst seit 2023 braubar
- Spritzig und meist klar
- Aroma:
  - Getreidiger oder teigiger Malzcharakter
  - Blumiger, würziger Hopfen
  - Honig- oder Toastbrotgeschmack



### 3. Früh Kölsch

Brauerei: Hofbräu Früh

Ort: Köln, Deutschland

Art: Kölsch

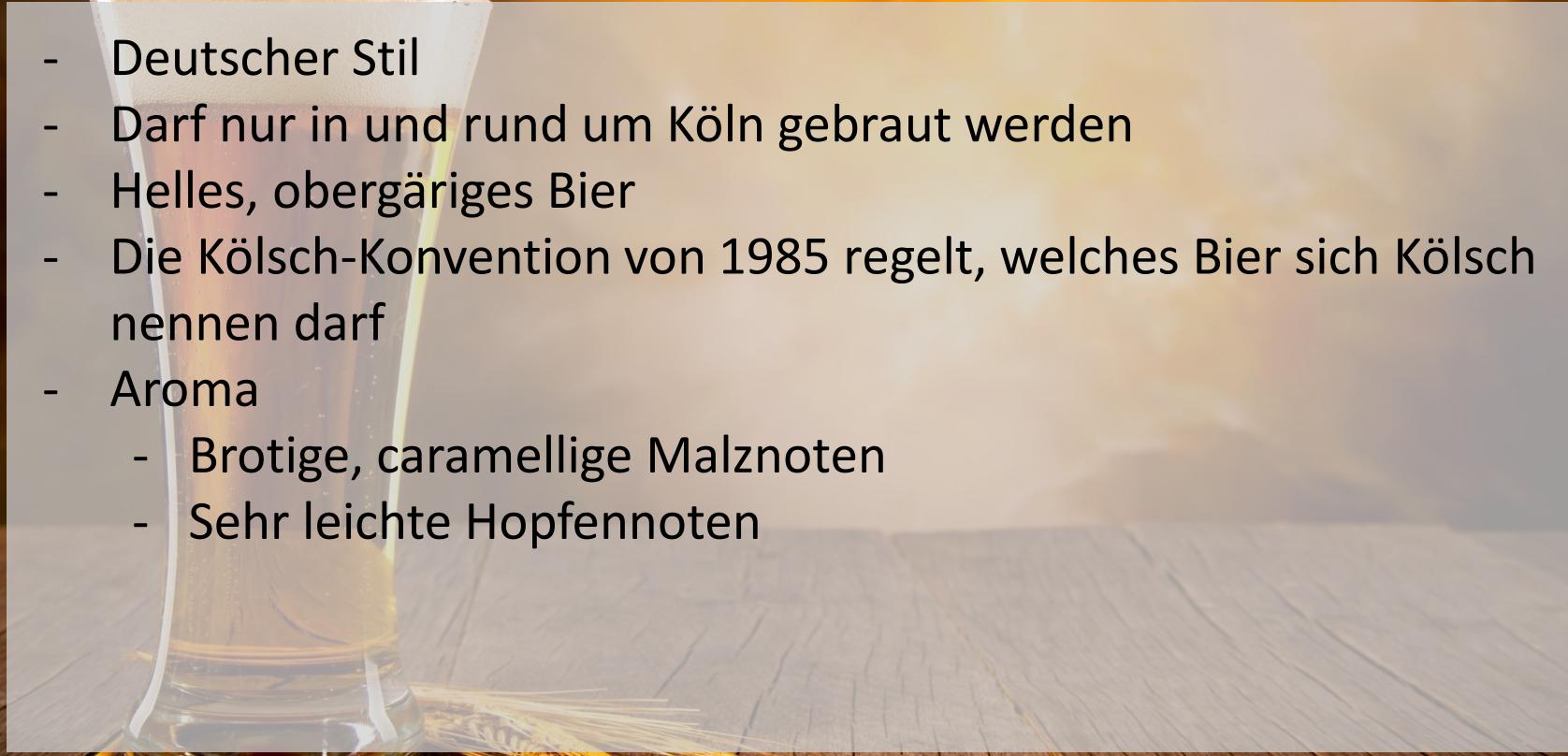
Alkohol: 4.8 %

IBU: 19

«Das beliebte Bier der Kölner ist mit seinem lecker süffigen Geschmack die kölsche Spezialität – und ein Original.»

# Kölsch

- Deutscher Stil
- Darf nur in und rund um Köln gebraut werden
- Helles, obergäriges Bier
- Die Kölsch-Konvention von 1985 regelt, welches Bier sich Kölsch nennen darf
- Aroma
  - Brotige, caramellige Malznoten
  - Sehr leichte Hopfennoten





## 4. Riegele's Weisse

Brauerei: Brauhaus Riegele

Ort: Augsburg, Deutschland

Art: Weissbier / Hefeweizen

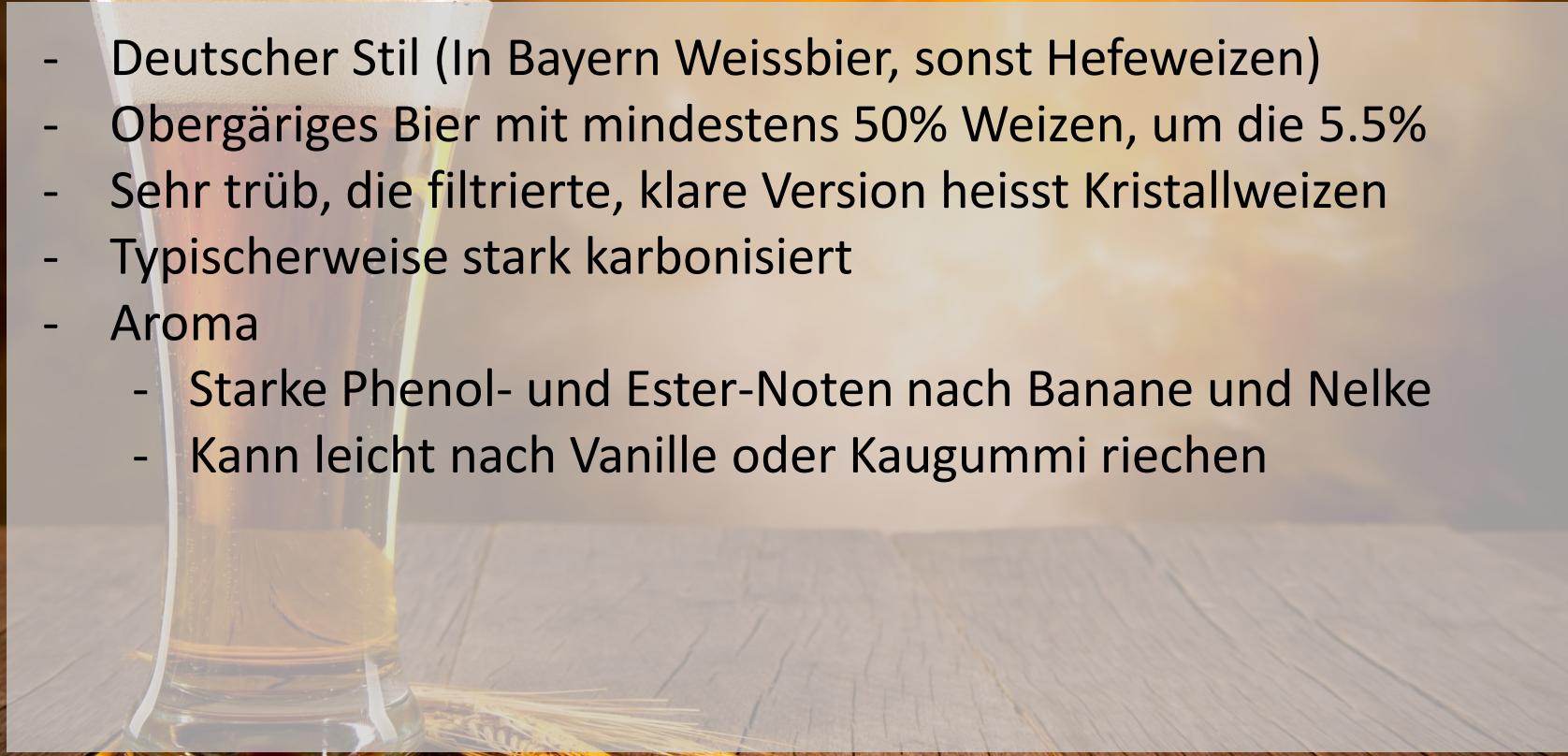
Alkohol: 5.0 %

IBU: 15

«In der Nase lassen sich bereits feine Noten von Banane und Getreide wahrnehmen, ehe der erste Schluck ebenfalls mit einem fruchtigen Bananen-Aroma und etwas Nelke überzeugen kann.»

# Weissbier / Hefeweizen

- Deutscher Stil (In Bayern Weissbier, sonst Hefeweizen)
- Obergäriges Bier mit mindestens 50% Weizen, um die 5.5%
- Sehr trüb, die filtrierte, klare Version heisst Kristallweizen
- Typischerweise stark karbonisiert
- Aroma
  - Starke Phenol- und Ester-Noten nach Banane und Nelke
  - Kann leicht nach Vanille oder Kaugummi riechen





## 5. The Hopping Hare

Brauerei: Badger Brewery

Ort: Dorset, England

Art: English Pale Ale

Alkohol: 4.0 %

IBU: 27

«A knockout pale ale inspired by its punchy, hoppy namesakes. Others may challenge but this contender's got heart and a big citrus hook that gets you right in the tastebuds.»



# English Pale Ale

- Englisches Schankale
- Obergärig, um die 4%
- Wird sowohl mit UK wie mit USA Hopfen Gebraut
- Aroma:
  - Hopfenbetont, überdeckt aber Malzgeschmack nicht
  - UK-Hopfen: erdig, blumig oder harzig
  - USA-Hopfen: Zitrus, blumig, tropische Früchte

## 6. Pale Ale

Brauerei: Sierra Nevada Brewing

Ort: Chico, California, USA

Art: American Pale Ale

Alkohol: 5.6 %

IBU: 38

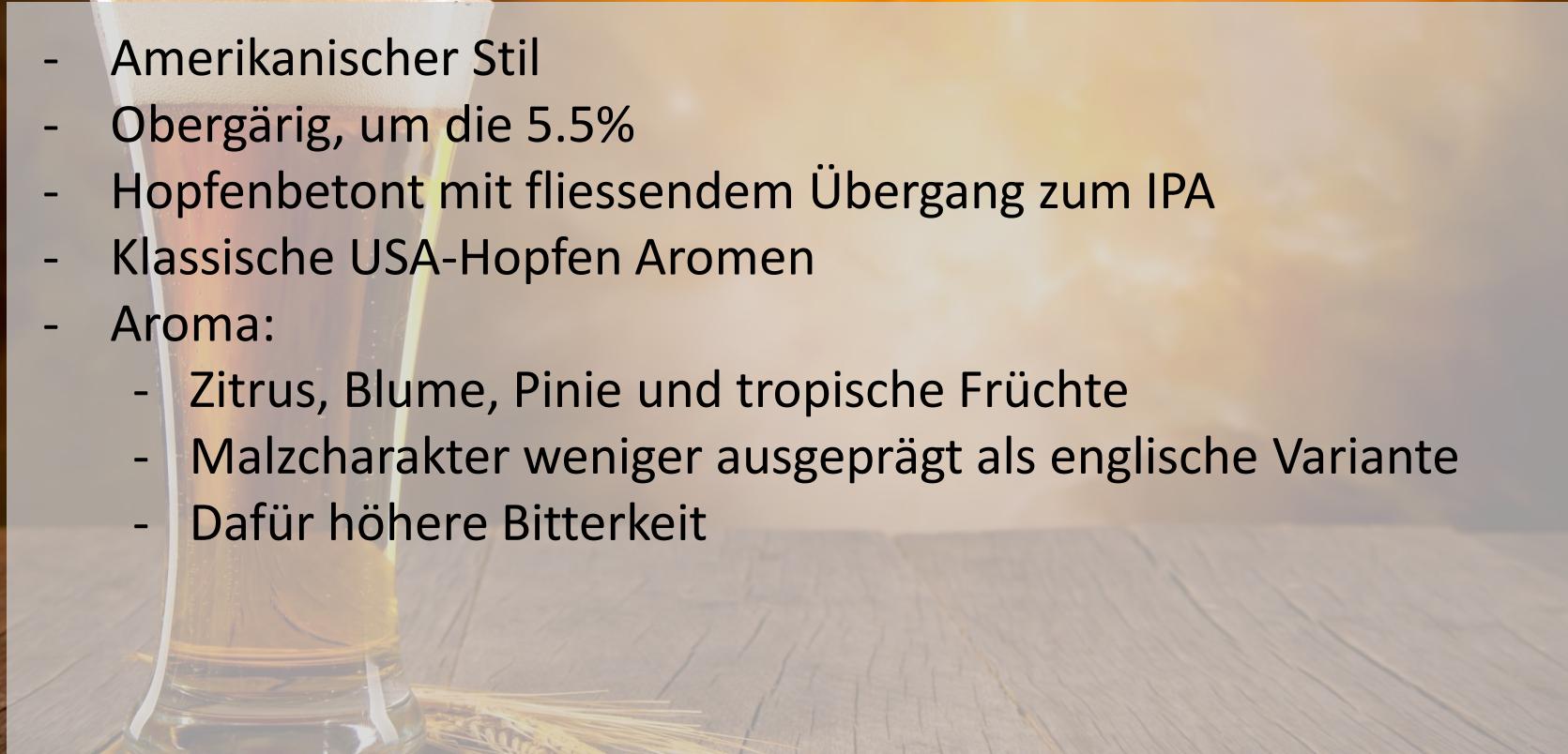
«Heavy on hops, with intense aromas of pine and citrus, balanced by smooth caramel malt. Generous quantities of premium Cascade hops give the Pale Ale its fragrant bouquet and spicy flavor.»

5.7 / 10



# American Pale Ale

- Amerikanischer Stil
- Obergärig, um die 5.5%
- Hopfenbetont mit fliessendem Übergang zum IPA
- Klassische USA-Hopfen Aromen
- Aroma:
  - Zitrus, Blume, Pinie und tropische Früchte
  - Malzcharakter weniger ausgeprägt als englische Variante
  - Dafür höhere Bitterkeit



## 7. La Minérale

Brauerei: Brasserie la Mine

Ort: Bex (VD), Schweiz

Art: Gose

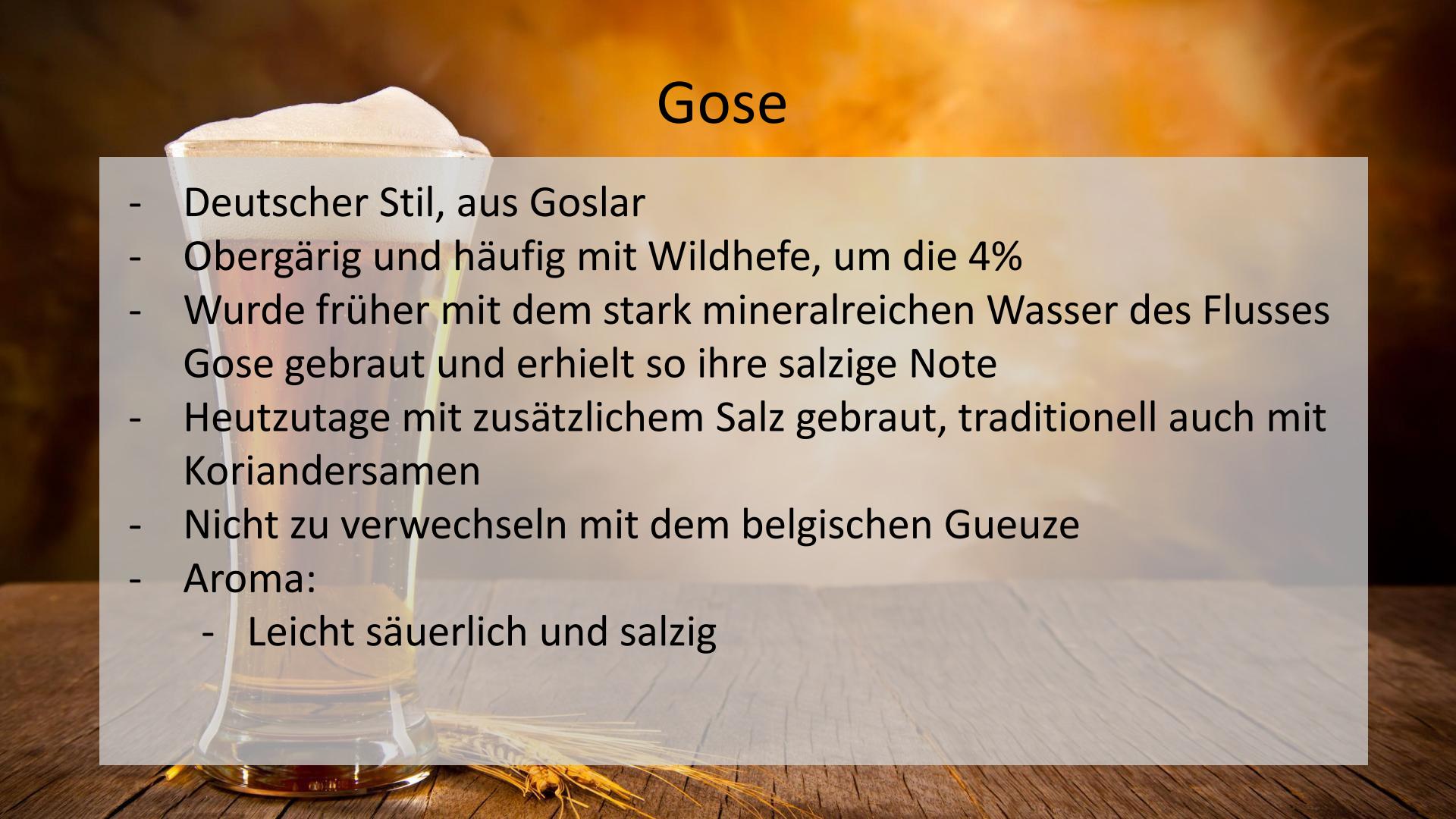
Alkohol: 3.5 %

IBU: ca. 10?

«Eine Zusammenarbeit mit den Salzminen von Bex mit diesem säuerlichen Gose, das mit einer pikanten Note versehen ist, die direkt aus dem Salz der Minen stammt.»

4.5 / 10





# Gose

- Deutscher Stil, aus Goslar
- Obergärig und häufig mit Wildhefe, um die 4%
- Wurde früher mit dem stark mineralreichen Wasser des Flusses Gose gebraut und erhielt so ihre salzige Note
- Heutzutage mit zusätzlichem Salz gebraut, traditionell auch mit Koriandersamen
- Nicht zu verwechseln mit dem belgischen Gueuze
- Aroma:
  - Leicht säuerlich und salzig



## 8. Oude Gueuze

Brauerei: Brouwerij Boon Fonteinstraat

Ort: Lembeek, Belgien

Art: Gueuze

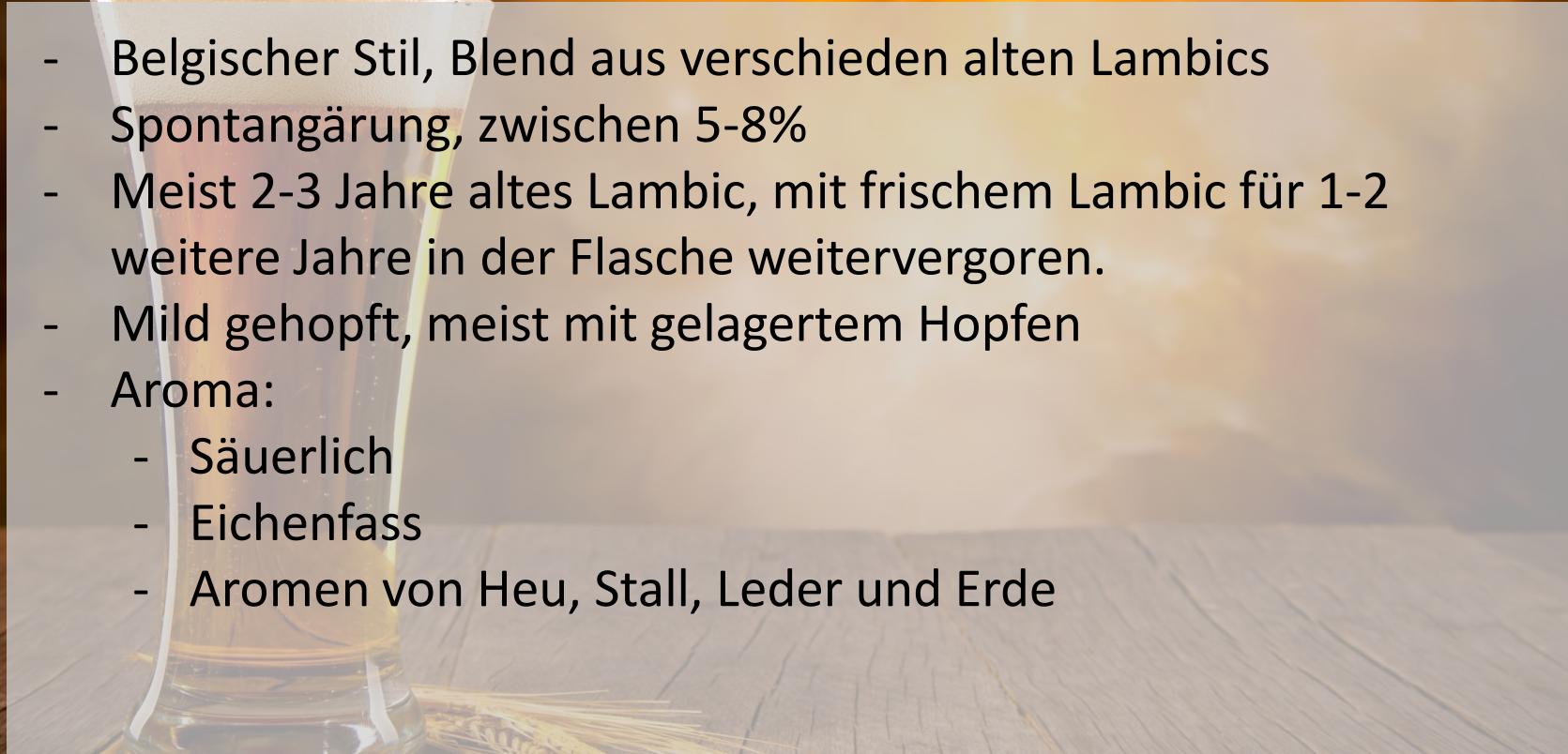
Alkohol: 6.5 %

IBU: ca. 10?

«Je ontdekt een zeer frisse, meer fruitige dan kruidige neus, en toetsen van citrus (meer bepaald pompelmoes), abrikoos en eik. De afdronk is lang, droog en intens.»

# Gueuze

- Belgischer Stil, Blend aus verschiedenen alten Lambics
- Spontangärung, zwischen 5-8%
- Meist 2-3 Jahre altes Lambic, mit frischem Lambic für 1-2 weitere Jahre in der Flasche weitervergoren.
- Mild gehopft, meist mit gelagertem Hopfen
- Aroma:
  - Säuerlich
  - Eichenfass
  - Aromen von Heu, Stall, Leder und Erde



# 9. Lupulus Blonde

Brauerei: Brasserie Lupulus

Ort: Gouvy, Belgien

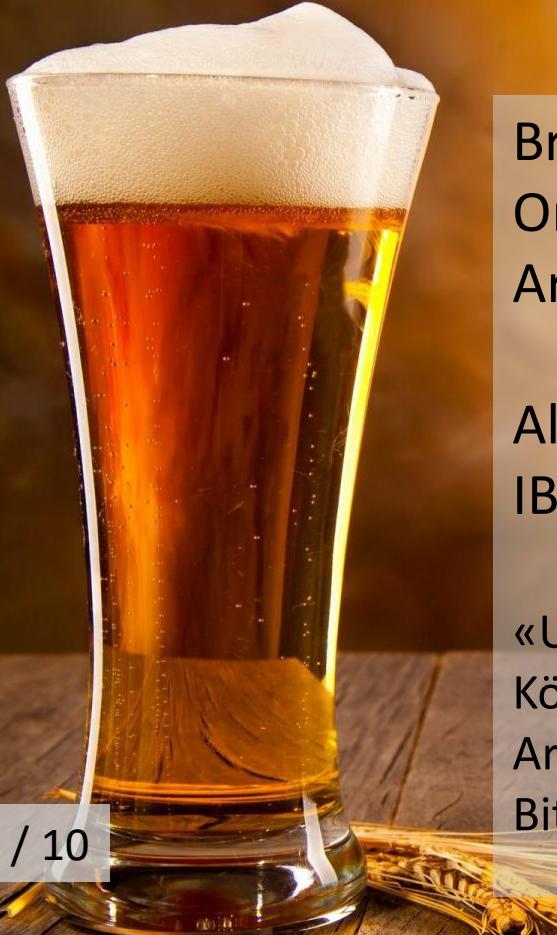
Art: Tripel

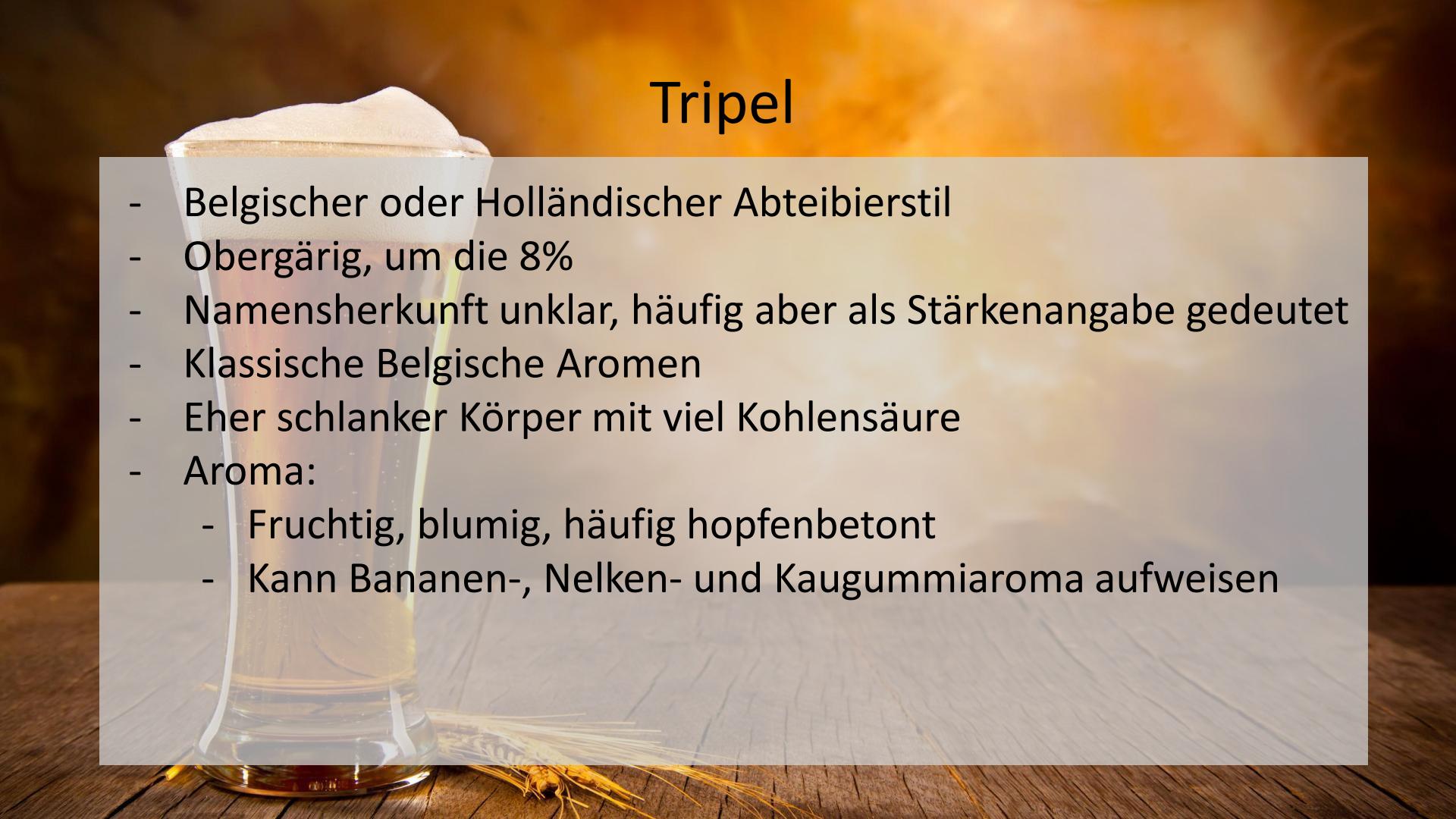
Alkohol: 8.5 %

IBU: 27

«Ungefiltert in der Flasche nachgegoren. Goldener Körper, leicht trüb, mit elfenbeinfarbener Krone. Aromen von Zitrusfrüchten und Kräutern. Sanfte Bitterkeit mit einem Hauch von Thymian.»

5.5 / 10





# Tripel

- Belgischer oder Holländischer Abteibierstil
- Obergärig, um die 8%
- Namensherkunft unklar, häufig aber als Stärkenangabe gedeutet
- Klassische Belgische Aromen
- Eher schlanker Körper mit viel Kohlensäure
- Aroma:
  - Fruchtig, blumig, häufig hopfenbetont
  - Kann Bananen-, Nelken- und Kaugummiaroma aufweisen

# 10. Andechser Weizenbock

Brauerei: Klosterbrauerei Andechs

Ort: Andechs, Deutschland

Art: Weizenbock

Alkohol: 7.0 %

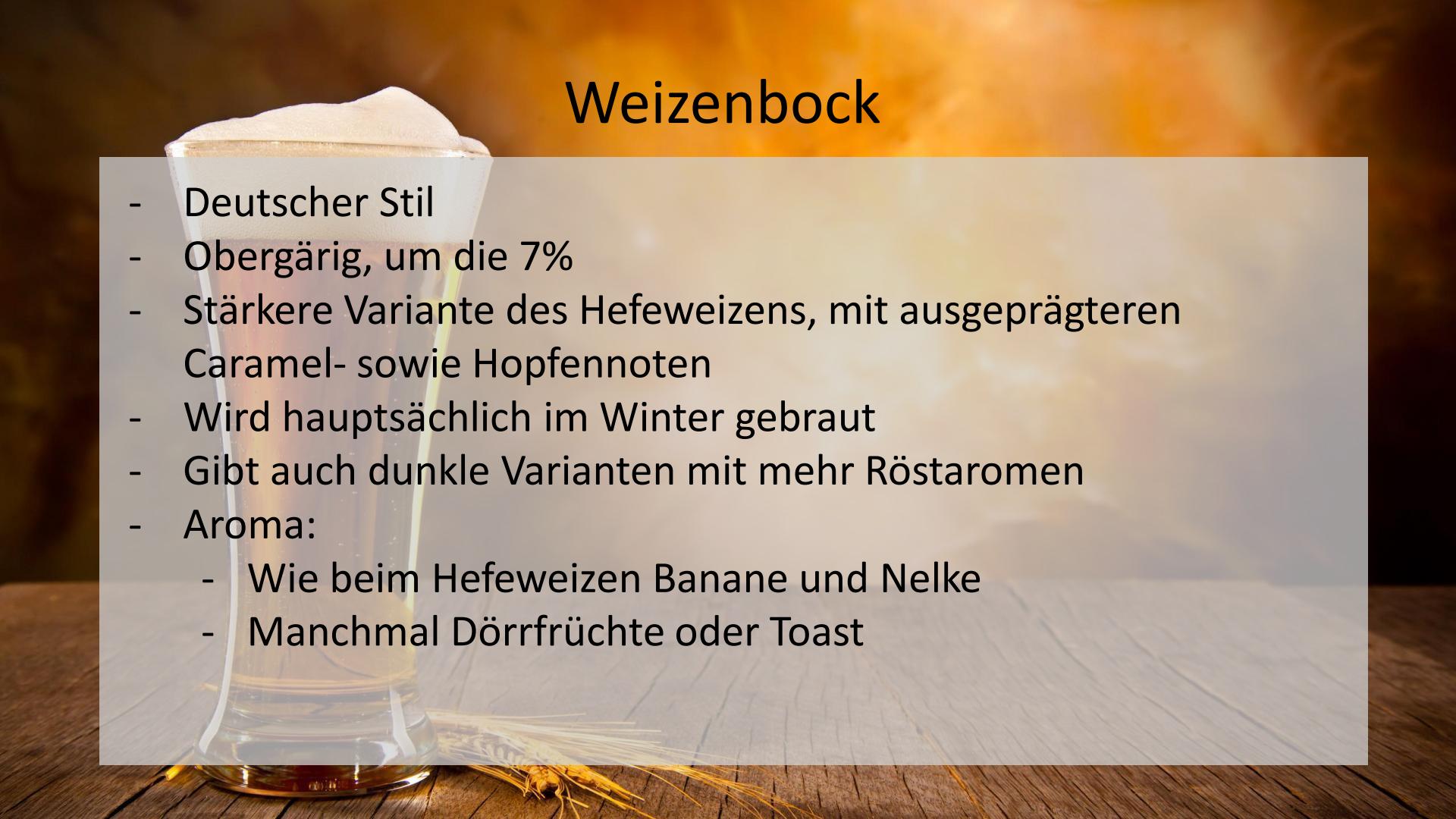
IBU: 15

«Markante Fruchtaromen von Banane, Mango, Aprikose und Birne, unterlegt mit gewürz-aromatischen Noten wie Nelke und Muskat überraschen die Nase. Kräftig ausgeprägt ist der Körper aber dennoch weich.»



6.4 / 10





# Weizenbock

- Deutscher Stil
- Obergärig, um die 7%
- Stärkere Variante des Hefeweizens, mit ausgeprägteren Caramel- sowie Hopfennoten
- Wird hauptsächlich im Winter gebraut
- Gibt auch dunkle Varianten mit mehr Röstaromen
- Aroma:
  - Wie beim Hefeweizen Banane und Nelke
  - Manchmal Dörrfrüchte oder Toast

# Weitere “helle” Bierstile

- American Wheat Beer
- Australian Sparkling Ale
- Belgian Ale
- Berliner Weisse
- Bière de Garde
- Blonde Ale / Kölsch-Style
- California Common
- Cream Ale
- Helles / Münchner Export
- Italian Grape Ale
- Schweizer Lager
- Lichtenhainer
- Saison / Grisette
- Spezialbier / Kellerbier
- Zwickelbier

Aber auch:

- IPAs
- Bockbier
- Bitter Ale
- Märzen