



# Bier- Charakter

*Es gibt drei Kriterien, die ein Bier rudimentär beschreiben:  
Farbe, Bitterkeit und Alkoholgehalt.*

## Bierfarbe

Die Bierfarbe variiert von strohgelb bis pechschwarz, abhängig vom verwendeten Malz. Die Profis stufen das nuancenreiche Farbspektrum nach dem EBC-Wert der European Brewery Convention ein. Für uns Bierfans reicht es aber meistens zu sehen, ob ein Bier hell- oder dunkelblond, rötlich, braun oder schwarz ist.



## Bitterkeit

Das Bittere im Bier hängt von den verwendeten Hopfensorten ab. Je mehr Bittersäuren der verwendete Hopfen enthält, desto bitterer wird das Bier. Ist der Anteil an ätherischen Ölen im Hopfen aber höher, werden die Biere auf der aromatischeren Seite stehen. Die Masseinheit heisst IBU, International Bitter Units. Je höher die Units, desto bitterer das Bier.



## Alkoholgehalt

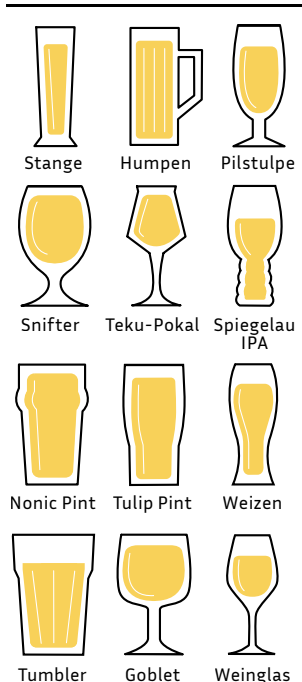
Je nach Alkoholgehalt kann ein Bier leicht oder stark sein. Starkbier beginnt etwa bei einem Alkoholgehalt von 6,5 und kann bei speziellen Sorten sogar 12 Volumenprozent und mehr erreichen. Ein normales Bier kommt mit 4 bis 6,5 Volumenprozent aus. Und ein alkoholfreies Bier erreicht, je nach Machart, bis zu 0,5 Volumenprozent, was aber als nicht-alkoholisch zählt.



## Das richtige Glas für den besten Geschmack

Für Lager oder Pils mit weniger Kohlensäure eignen sich Gläser, die sich nach oben verjüngen und das Aroma konzentrieren. Ales oder Stouts entfalten ihr Aroma am besten in Gläsern mit weiter Öffnung.

**Faustregel:**  
*Je heller der Gerstensaft, desto schlanker das Glas, je aromatischer das Bier, desto kugeliges das Gefäss.*



*Sie finden jeweils das passende Bierglas beim entsprechenden Bier im Heft.*