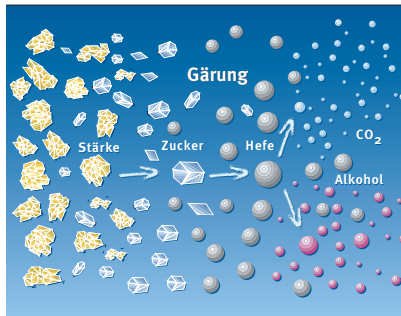


Würze: Hopfen plus Malz

Was der Brauer jetzt in seiner Sudpfanne hat, würde nach der Vergärung auch ein Bier ergeben. Aber erstens wäre es ein dünnes Bier, und zweitens würde ihm die von uns geschätzte Hopfenbittere fehlen. Deshalb wird die zuckerhaltige Flüssigkeit jetzt zum Kochen gebracht und dann mit Hopfen „gewürzt“. Durch das Kochen verdampfen nach und nach große Mengen Wasser – der Zuckergehalt in der Würze steigt bis zur gewünschten Endstufe, dem sogenannten Stammwürzegehalt.



Dieser Wert ist wichtig für den weiteren Produktionsprozeß. Denn der Stammwürzegehalt ist im Prinzip die Konzentration in Zuckerstoffen, die der Hefe für die Vergärung zur Verfügung steht. Starkbiere enthalten über 16 % Stammwürze, Vollbiere zwischen 11 und 14 %. Als Faustregel gilt: Der spätere Alkoholgehalt des Bieres beträgt ungefähr ein Drittel des Stammwürzegehalts.