



# **HUMULUS LUPULUS**

## **UND ANDERE BITTERE WAHRHEITEN**

### **Holz und Hopfen - A Match Made in Heaven**

Kalthopfung und Fassausbau - zwei äußerst beliebte Techniken der neueren Bierwelt. Beide bringen komplexe Aromen ins Bier. Gemeinsam in einem Brauprozess angewendet, erweisen sie sich jedoch als kontraproduktiv. Ist ein Kaltgehopftes aufs Fass gelegt, geht das Bouquet als Erstes flöten, die Bittere folgt mit der Zeit nach - verflogen und rundgelutscht. Zweifellos leidet das Hopfenaroma unter dem Einfluss des Holzfasses sehr.

In Nürnberg hat sich die Brewing Solutions-Abteilung der Barth-Haas Group dieses Konfliktes angenommen und ein Produkt entwickelt, das die beiden Kontrahenten versöhnt. Provoak vereint Hopfen und Holz in Pelletform. Das Produkt ist in zwei Varianten verfügbar: als harmonisch-eleganter „EU-Style“, eine Mischung aus verschiedenen Hopfensorten mit ungetoasteter Eiche, und als ausdrucksstarker „US-Style“ aus aromastarken Hopfensorten und getoasteter Eiche.

#### **Interessante Aromenspiele**

Das mit Provoak EU-Style kaltgehopfte Pils duftet nach Zitrus, Mandarine und cremigen Noten aus dem Holz. Nach schaumigem Antrunk entfaltet sich eine seidige Textur. Der Haupttrunk präsentiert eine Bühne aus dezenten Holztonen, auf der sich Zitrus und Bittere die Ehre geben. Schlank und vielschichtig zugleich, cremiger und körperreicher als das Ausgangspils.

Im Provoak Pale Ale US-Style überrascht eine Kombination aus pfirsich- und whiskyartigen Noten die Nase. Der muskulöse Körper stemmt die recht präzise Bittere und trägt sie in ein langes Finale, in das sich vanille- und whiskyartige Holznoten einmischen - ein Wechselspiel, das deutlich an Fassausbau erinnert.

Im Munich Brown Ale mit Provoak EU-Style preschen Mandarine und Orangenschale nach vorn, gefolgt von weicher Pflaume, Vanille und Holz. Komplex, trocken und rasant.

Besonders schön zeigt sich die „Mariage Parfait“ im dunklen Provoak Bock EU-Style: In der Kopfnote ausdrucksstarke rote Beeren aus dem Hopfen und Cremiges, Toffeartiges aus dem Holz. Auf dem Gaumen präsentiert sich die weiche Trockenfrucht auf einer Basis aus Bitterschokolade und wohligen Holznoten - komplex und gut integriert.

Alles in allem lässt sich feststellen: Holz gibt Hopfen Tiefe, bietet den flüchtigen Aromen eine Bühne und gibt dem Trunk mehr Textur.

Dabei vereinigt Provoak Hopfen und Holz nicht nur geschmacks-, sondern auch brautechnisch: Es wird genau wie Hopfenpellets zur Kalthopfung gegeben und nach dem Hopfenölgehalt dosiert. Provoak spart somit Zeit - sowie Kosten und Platz für den Einsatz von Holzfasern. Die Geschmacksstabilität ist viel weniger gefährdet, da Brauer das sauerstoffreiche mikrobiologische Risiko des Fassausbaus umgehen können. Und auch die Abtrennung im ZKG oder Lagertank ist leicht, denn das Holzpulver sedimentiert mit dem Hopfen und muss nicht umständlich entfernt werden.

#### **Herausfordernde Entwicklungsphase**

Seit 2016 hat das Brewing Solutions-Team an der Produktentwicklung gearbeitet. Das Mischungsverhältnis aus Holz- und Hopfenpulver für einen ausgeglichenen Geschmack, aber auch für die Verarbeitungsfähigkeit im Pelletierwerk war die erste Herausforderung. Da Holz trockener ist als Hopfen und kein Lupulin enthält, wurden verschiedene Mischungsverhältnisse getestet. Eine weitere Herausforderung betraf die Kontaktzeit, die das Holzpulver für eine Aromaextraktion im Bier benötigt. Doch die Befürchtung, dass Holz viel länger



## Holz und Hopfen - A Match Made in Heaven

braucht und der Hopfengeschmack leidet, wenn Provoak zu lange im Tank liegt, war bald ausgeräumt. Tatsächlich geht das Holzaroma fast genauso schnell ins Bier über wie das Hopfenaroma.

Provoak kann überall im Kaltbereich eingesetzt werden - Hauptgärung, Nachgärung, Lagerung, aber auch im Whirlpool. Brauer dürfen damit spielen und Provoak beispielsweise auch als Zusatz zur Kalthopfung verwenden, nicht für einen vordergründigen Fassgeschmack, sondern für einen Touch mehr Body und Textur. Winzer arbeiten ähnlich.

Apropos, so eignet sich Provoak auch für die Herstellung anderer Getränke, beispielsweise in der Wein, Limonaden- und Cider-Herstellung.

Wer hätte es gedacht:  
Hopfen und Holz - A Match Made in Heaven!