



# **HUMULUS LUPULUS**

## **UND ANDERE BITTERE WAHRHEITEN**

### **Pils kaltgehopft – aber bitte mit richtigem Hopfen**

Pils, Helles, Export – die hellen Untergärigen feiern ihre Wiedergeburt als „moderne Lagerbiere“. Sie folgen auf das IPL (India Pale Lager), das sich stilistisch ans IPA anlehnt. Nicht immer sind die neuen hellen Lager kaltgehopft. So zum Beispiel das Berliner Landbier (2021, 5 Vol.-%) von Fuerst Wiacek, das klassisch mit Dekoktionsmaische und Kesselhopfung gebraut ist. Einige spielen jedoch die Hopfenkarte voll aus wie beispielsweise Brewdog mit „Kiezkeule“, einem Dry Hopped Dortmunder Export (2019, 5,8 Vol.-%) oder BlechbrutzusammenmitArpusBrewingausLettlandbeim kaltgehopften Pils „Ferngespräch“ (2021, 5,6 Vol.-%).

Beim Brauen gilt zu beachten, dass ein kaltgehopftes Lager nicht einfach nur ein untergäriges IPA ist. Es gehört mehr dazu, ein balanciertes gestopftes Pils, Helles oder Export hinzubekommen.

Alles beginnt mit der Wahl der Hopfensorten. In untergärigen Bieren wirken stark fruchtige Hopfensorten wie Citra, Mosaic oder Ekuanot aus USA, Galaxy und Vic Secret aus Australien oder europäische Neuzüchtungen wie Callista oder Monroe in höheren Dosagen bei der Kalthopfung manchmal parfümiert oder aufgesetzt.

Einen guten Hinweis geben die Aromastoffe des Hopfens. So lassen sich zwei wichtige Gruppen ausmachen: Mengenmäßig am stärksten vertreten sind das Monoterpen Myrcen und die Gruppe der Sesquiterpene. Diese werden den Flavorkategorien krautig, würzig und holzig zugeschrieben. In geringeren Mengen treten die Stoffgruppen der Terpenalkohole und -ester, Ketone, Isobuttersäuremethylester und Thiole auf. Sie gelten als verantwortlich für Aromen in den Kategorien Zitrus, süße Früchte, grüne Früchte und rote Beere.

Das Verhältnis zwischen Aromastoff und Aromaeindruck ist wohlgerne nicht linear, weder qualitativ noch quantitativ: Das mengenmäßige Vorkommen steht in keiner Relation zur Intensität des sensorischen Eindrucks. Zudem sind die Interaktionen der Stoffe untereinander unüberschaubar und können zu vielfältigen,

überraschenden Aromaeindrücken führen. Letzteres gilt einmal mehr für den Aromatransfer ins Bier.

Was man jedoch von der stofflichen Zusammensetzung ableiten kann, ist das Interaktionspotenzial einer Hopfensorte. Je breiter das Spektrum der Stoffgruppen, um so größer das Potential chemisch zu interagieren und sensorisch zu harmonisieren. Christina Schönberger, Brewing Solutions Team Manager bei BarthHaas, betont: „Typisch für die klassischen europäischen Hopfensorten ist ein ausgewogenes Aromaprofil. Die Intensitäten im kräuterartigen, holzig-würzigen und grünrasigen Bereich halten sich die Waage mit moderaten Fruchtnoten, meist Zitrusfrüchten.“

Nicht zufällig haben sich demnach die Landsorten Tettnanger, Saazer, Hallertauer und Spalter und deren Ableger wie Perle und Select für untergärige Bierstile als Hopfensorten der Wahl erwiesen. Der schlanke Körper dieser Stile, ihr moderater Alkoholgehalt und ihre durstlöschende Struktur fordern ein feinsinniges, ausbalanciertes und harmonisches Aromenprofil, das zum Weitertrinken animiert. Die untergärige Hefe bringt zudem, anders als Ale-Hefe, keine eigenen Aromen ein, die extreme Fruchtnoten aus dem Hopfen stützen und integrieren könnten.

Auf diesen Trichter sind auch amerikanische und ihnen voran italienische Craft-Brauer gekommen. In den USA macht das „Italian Pilsner“ von sich reden. Der neue Trend geht zurück auf Biere wie das legendäre Tipopils, das Agostino Ariolo mit seiner Birrificio Italiano im Jahr 1996 lanciert hat, und auf „Viaemilia“, ein Kellerbier das Giovanni Campari mit seiner Birrificio del Ducato 2007 herausbrachte. Beide Biere sind mit europäischen Landsorten kaltgehopft. Beide Biere haben nachweislich amerikanische Brauer inspiriert.



## Pils kaltgehopft – aber bitte mit richtigem Hopfen

Allen voran Matt Brynildsen von Firestone Walker, der daraufhin das „Pivo Pils“ kreierte. Kürzlich folgten weitere Brauereien wie beispielsweise Oxbow Brewing mit „Luppolo“, Tributary Brewing mit „Italian Pilsner“ oder Fort Point Beer aus San Francisco mit „Sfizio“. All diese Brauer schwärmen vom Potenzial der klassischen europäischen Hopfensorten.

**Weitere Einblicke in die Welt der Hopfensorten und Hopfungstechniken erfahren Interessierte in den Kursen und Workshops der BarthHaas Hops Academy. [www.barthhaas.de](http://www.barthhaas.de)**

