

Die Hopfengaben

(Quelle: [Jan Brückelmeier – Bier Brauen](#))

Die Hopfengaben

Der Zeitpunkt der Hopfengabe und die Dauer, die der Hopfen in der Würze kocht, haben einen großen Einfluss auf den Geschmack des Bieres. Mit ein und demselben Hopfen kann man unterschiedlich starke Geschmäcker hervorrufen. Je länger der Hopfen kocht, desto bitterer ist auch das Ergebnis und desto mehr Aroma bleibt auf der Strecke. Bei kontinentaleuropäischen Bieren kommt oft eine frühe Hopfengabe vor, da die Biere weniger hopfenbetont sind. Bei niedriger Bittere, kann der Hopfen auch in einer Gabe auf einmal gegeben werden. Ideal ist diese Hopfengabe nach Kochbeginn, so ca. nach 5-10 min. Zu diesem Zeitpunkt haben die Gerbstoffe bereits begonnen mit den Proteinen Komplexe zu bilden und diese als Bruch abzuscheiden. Damit werden weniger Gerbstoffe zur Bruchbildung gebraucht und die Bitterstoffausbeute ist weniger stark. Durch die geringe Ausbeute und die dezenter Bittere können auch aromatische Hochalpha-Sorten eingesetzt werden. Möchte man hingegen Biere mit viel Bittereinheiten brauen, sollte man auf einen Hopfen setzen, der nicht zu viel Alphasäure besitzt (Pellets Typ45). Bei sehr großen Mengen an Hopfen kommt noch ein weiteres Thema ins Spiel – das Nitrat, das sowohl für die Hefe als auch für Menschen gesundheitlich problematisch ist.

Geringe Bitter ohne ausgeprägtes Hopfenaroma

Weißbier hat eine geringe Grundbittere und kein hohes Hopfenaroma. Die Hopfengabe bei einem Weißbier erfolgt kurz nach Beginn des Kochens. Dafür kann man einen Aromahopfen verwenden, der später ein wenig die Hopfenblume im Bouquet und Geschmack des Bieres betont. Oder einen einfachen Bitterhopfen, der sich nicht zu stark auf das spätere Aroma auswirkt.

Geringe Bittere und hohes Hopfenaroma

Um eine geringe Bittere mit hohem Hopfenaroma zu erzielen, wird die Hopfengabe während der Kochung aufgeteilt. Der größere Teil der Alphasäure wird als Bitterhopfen mit hohem Alphasäure-Gehalt zum Beginn der Kochung gegeben. Eine zweite Gabe erfolgt mit Aromahopfen etwa zur Mitte der Kochzeit.

Hohe Bittere und geringes Hopfenaroma

Wenn das Bier bitter sein, aber wenig Aroma am Ende aufweisen soll, dann sollte der größte Teil des Hopfens zum Beginn und der kleiner Teil erst in der Mitte der Kochung gegeben werden. Der gesamte Hopfen kocht dann nicht für die ganze Zeit und der Eintrag von Gerbstoffen verringert sich.

Niedrige Bittere und feines Hopfenaroma

Vor Allem helle Lagerbiere haben diese Art der Hopfung. Der Hopfen mit hoher Alphasäure wird direkt zu Beginn des Kochens gegeben. Der Aromahopfen hingegen erst 15 Minuten vor Schluss. Je nach Geschmack kann die Bittere mit einem neutralen Hopfen oder einem Aromahopfen mit mittlerem Alphasäure Gehalt eingestellt werden.

Hohe Bittere und ausgeprägtes Hopfenaroma

Dieses Schema ist klassisch für amerikanisch hopfenbetonte Biere. Die Grundbittere wird durch eine große Hopfengabe kurz vor Kochbeginn eingestellt. Dazu kann ein neutraler Bitterhopfen verwendet werden. Das Grundaroma wird durch die Gabe eines Aromahopfens in der Kochmitte erzeugt. Eine zweite späte Hopfengabe sorgt für das Grundaroma des Hopfens.

Hohe Bittere und sehr starkes Hopfenaroma

Diese Biere sind deutlich bitterer und sehr hopfenbetont. Dazu gibt man kurz nach Beginn der Kochung eine Hochalpha-Hopfensorte hinein. Zwei weitere spätere Hopfengaben, wobei die zweite Hopfengabe auch in den Whirlpool verlegt werden kann, sorgen für einen starken Hopfengeschmack. Es gilt zu bedenken, dass unter 85°C die Alphasäure nicht mehr isomerisiert und die Hopfenöle dennoch oxidieren und in die Lösung gehen.

Hopfenbomben

Eine hohe Bitterkeit spielt vor Allem bei IPAs eine wichtige Rolle. Hier wird bestenfalls nur mit Hochalphasorten gearbeitet. Diese werden zum großen Teil kurz vor Ende der Kochzeit reingegeben. Die erste Gabe erfolgt als Vorderwürzehopfung vor Beginn der eigentlichen Kochung.

