

Humulus lupulus ...

... und andere bittere Wahrheiten

Es lebe die Kaffeepresse – oder die Kunst der Vereinfachung

Immer mehr neue Hopfensorten stürmen den Markt und wollen bonitiert und ausprobiert werden. Man kann aber nicht immer sofort ein Bier mit diesen Hopfensorten brauen, das würde erstens viel zu lange dauern, bis man zu einem Ergebnis kommt. Zweitens wäre der Hopfeneinsatz schon ziemlich hoch (und man hat ja nicht immer eine ausreichende Menge für Versuche zur Verfügung) und drittens kommt auch der Arbeits- und Rohstoffeinsatz hinzu ...

Welcher Hopfen zu welchem Biertyp?

Wie kann man aber sonst einfach und unkompliziert herausfinden, welche Hopfensorte nun zu meinem Biertyp passt? Jede Hopfensorte hat ja ihre eigene Aromazusammensetzung – und jede Hopfensorte verändert den Geschmack eines Bieres. Welche Geruchsbestandteile sind vorhanden? Welches Aroma dominiert? Gibt es Feinheiten?

Hopfenbonitierung

Als Allererstes ist es unumgänglich den Hopfen zu bonitieren, denn dieses Rohhopfenaroma gilt es bestenfalls ins Bier zu transportieren. Aber wie macht man das am besten? Man nimmt einen Mörser, zwei Esslöffel Pellets oder Doldenhopfen und verreibt den Hopfen. Aber nicht nur ein bisschen, sondern so, dass man wirklich ein feines Pulver vor sich hat.

Dann riecht man und versucht, das wahrgenommene Aroma zu beschreiben. Wichtig ist, dass dabei immer das gleiche Schema verwendet wird. Joh. Barth & Sohn verwendet zum Beispiel ein Schema mit zwölf Deskriptoren (Menthol, Tee, grüne Früchte, Zitrus, grün, vegetal, Sahnkaramell, holzig-aromatisch, würzig/krautig, rote Beeren, süße Früchte, blumig), die von den Duftfamilien der Parfümerie auf Hopfen übertragen wurden.

Dieses Schema wird vom Rohhopfen über den Kaltauszug bis ins fertige Bier verwendet. Nur so kann gewährleistet werden, dass man auch immer über die gleichen Aromen spricht (Die Beschreibung von über 140 Hopfensorten findet man übrigens in den drei Hopfenaromabüchern von Joh. Barth & Sohn).

Kaltauszug

Hat man nun den Rohhopfen beschrieben, stellt man einen Kaltauszug her. Das geht ganz einfach, indem man 2 g Hopfen in einen Teefilter gibt und 100 ml Wasser (Leitungswasser) dazugibt. Das

Ganze lässt man eine halbe Stunde stehen, entfernt den Teefilter und riecht und schmeckt den Kaltauszug. Mit dem Kaltauszug entsteht eine weitere Dimension des Hopfenaromas. Übrigens: Ganz oft erreicht man durch die Aromen aus dem Kaltauszug ähnliche Aromen wie beim Whirlpool-Hopfen.

Kalthopfung

Geht man noch einen Schritt weiter, kommt man schon zur Kalthopfung. Dafür kann man handelsübliches Bier mit Hopfen versetzen. Das funktioniert ganz einfach:

- Berechnung der Hopfendosage auf 0,5 Liter
- Einbringen der gewünschten Hopfenmenge in eine Kaffeepresse (endlich taucht sie auf, die Kaffeepresse aus der Überschrift!)
- Auffüllen mit Bier (0,5 Liter) –
Vorsicht vor Schäumen!
- Umrühren und ca. 30 bis 60 Minuten stehen lassen
- Aufrühren des Gemisches mithilfe der Kaffeepresse
- Abgießen (wie bei einem Kaffee) durch das integrierte Sieb
- Das Bier kann sofort probiert werden.



Kalthopfung im
Kleinmaßstab

Das Geniale ist, dass man das mit vielen verschiedenen Biersorten und Hopfensorten machen kann, ohne dass man viel Platz, Gerätschaften etc. benötigt. Nur eine Kaffeepresse, Gläser und der eigene Geruchs- und Geschmackssinn sind gefragt. In diesem Sinne – viel Spaß beim Ausprobieren. Prost!

Mit freundlicher Unterstützung von:
Joh. Barth & Sohn GmbH & Co. KG
www.barthhaasgroup.com