Wie schmecken verschiedene Bierstile?

Die vier Farben zeigen, wodurch der Geschmack der verschiedenen Stile primär geprägt ist.

- Hefebetont
- Hopfenbetont
- Malzbetont
- Säurebetont

Lager
untergärige Biere

Europ. Lager

Meist helle, klare Biere, die in den meisten Ländern den Biermarkt bestimmen

U.S. Lager

Lange Zeit durch einige Großbrauereien geprägter Stil, der fast geschmacksneutral war; oft mit Mais gebraut

Deutsches Lager

Kein anderes Land hat eine solche Vielfalt an untergärigen Bieren wie Deutschland, von leichtem Hellen bis zum kräftigen Rauchbier

Rauchbier
Bamberger Spezialität; mit geräuchertem Malz erinnert es an Schinken

Bock
Starkbier, das in hell bis dunkel vorkommt. Ursprünglich aus Einbeck, heute vor allem in Bayern

- Maibock
- Eisbock
- Dunkler Bock
- Doppelbock

Münchner Lager
Dazu zählt neben dem beliebtem milden, süffigen Helles auch das Dunkel

Märzen
Alkoholischer (schwerer) als Helles; früher im März gebraut, heute auf dem Oktoberfest

Export
Zuerst in Dortmund gebraut; auch alkoholischer und bitterer als Helles

Schwarzbier
in Thüringen beliebtes dunkles Bier; weniger Röstnoten als Stout

Wiener Lager
dunkles, malziges Lager; wird kaum noch in Deutschland gebraut

Kellerbier
Stammt aus Franken; es ist meist ungefiltert & trüb, kann geschmacklich variieren

Pilsener

Das hopfenbetonte, klare und frische Bier wurde zuerst in Böhmen gebraut; ist seit Jahren der beliebteste Bierstil in Deutschland

U.S. Pils
milder und weniger hopfenbetont als deutsches Pils

Böhmisches Pils
schmeckt buttriger und malziger als deutsches Pils

Deutsches Pils
besonders nord-deutsches ist herb & bitterhopfen-betont

TRY

(Quelle: https://www.tryfoods.de/blogs/blog/biersorten-unterscheiden)