

Superstarkbier bis 25 Prozent – von Hagen Rudolph

Sir Edmund Hillary – der Erstbesteiger des Mount Everest – wurde einst gefragt, warum er den höchsten Berg der Welt unbedingt bezwingen musste. Seine Antwort: "Weil er da ist."

Wenn Sie mich fragen, warum ich unbedingt die "Super High Gravity Ale Yeast" von WHITE LABS (WLP 099) ausprobieren wollte, die Biere bis zu einem Alkoholgehalt von 25 Prozent (!) vergären soll, kann ich nur dieselbe Antwort geben: "Weil sie da ist." Das Besondere an dieser Hefe ist eben, dass sie bis zu einem Alkoholgehalt von 25 Prozent arbeitet. Keine andere schafft so etwas. Bei 11 bis 12 Prozent ist normalerweise Schluss, deshalb gibt es auch keine stärkeren Biere. "EKU 28" mit einem Stammwürzegehalt von 28 Prozent erreicht diesen maximalen Wert immerhin, schmeckt dafür aber auch so süß und vollmundig, dass es nur noch entfernt an Bier erinnert. Ein Durstlöscher ist es beileibe nicht.

Ich bin kein Freund von vollmundigen Bieren mehr. Das war früher mal. Und da starke Biere in der Regel vollmundig sind – je stärker, desto extremer – bin ich auch kein Freund von Starkbieren mehr. Doch es gibt Dinge, die muss man einfach testen – weil es sie gibt.

Also besorgte ich mir besagtes Produkt, eine obergärige Hefe, die ursprünglich aus England stammt. Es dauerte einige Monate, bis dieser ausgefallene Artikel mal wieder lieferbar war. Im Vorfeld überlegte ich hin und her, wie wohl die nötige Stammwürze von – na, sagen wir – 60 Prozent zu erreichen sei. Geht das überhaupt?

Die Theorie

Es war der Hersteller WHITE LABS selbst, der mit den entscheidenden Hinweisen half. Bevor ich zur praktischen Umsetzung komme, seien hier einmal die von mir recht frei übersetzten Tipps zitiert:

"Der Geschmack ändert sich sehr stark in Abhängigkeit vom gebrauten Bier. Je höher der Alkoholgehalt, desto weniger das Ergebnis. Bei mehr als 16 Volumenprozenten schmeckt das Bier weniger wie Bier, sondern eher wie stärkerer Wein. Bei alkoholschwächeren Bieren erzeugt diese Hefe ein nettes, dezentes Ester-Aroma wie man es von englischen Ales kennt. Mit zunehmendem Alkoholgehalt tritt ein phenolischer Charakter auf. Die Gärung kommt zwischen 12 und 16 Volumenprozenten zum Erliegen, wenn nicht einige Hinweise befolgt werden:

- Belüften Sie die Anstellwürze viermal so viel wie sonst.
- Verwenden Sie die 3- bis 4-fache Menge anderer Hefen.
- Belüften Sie die Würze während der ersten 5 Tage der Gärung täglich.
- Verwenden Sie zur Unterstützung Hefenährstoffe.
- Die Würze sollte nicht gleich den gesamten Extrakt enthalten, sondern am Anfang nur den Extrakt für ein 6- bis 8-prozentiges Bier. Geben Sie während der ersten 5 Tage den weiteren Extrakt/Zucker nach und nach zu, was sich mit dem Belüften verbinden lässt. Das ist vor allem dann nötig, wenn Sie einen Alkoholgehalt von 25 Prozent anstreben."

Soweit WHITE LABS in einer E-Mail. Um es ganz deutlich zu sagen: Die Ratschläge sollten Sie beherzigen, wenn Sie das Potenzial der Hefe tatsächlich ausreizen möchten. Sind Sie mit einem geringeren Alkoholgehalt zufrieden, können Sie natürlich Abstriche machen.

Laut Katalog weist diese Hefe darüber hinaus folgende allgemeinen Charakteristika auf, die für Sachkundige der Vollständigkeit halber erwähnt seien:

- Vergärungsgrad über 80 Prozent
- mittleres Flockungsvermögen
- optimale Gärtemperatur 18 bis 21 °C
- Ester-Charakter nimmt mit dem Alkoholgehalt zu, bei niedrigem Alkoholgehalt jedoch eher malzig.

Was bedeutet das nun für die Praxis? Wie müssen Sie vorgehen, um mit dieser Hefe ein Super-Starkbier zu brauen?

Die Praxis

Eigentlich ist das ganz simpel. Brauen Sie zunächst irgendein (obergäriges) Bier. Verfahren und Rezeptur sind egal. Die Stammwürze sollte bei 16 bis 20 Prozent liegen. Wählen Sie im Zweifelsfall ein Weizen(doppel)bock und denken an die erforderliche, intensive Belüftung bei der Hefezugabe.

Da ich für den Anfang nicht gleich die Rekordmarke von 25 Volumenprozenten anpeilte sondern lediglich moderate 12 bis 15 Prozent, verzichtete ich auf Hefenährstoffe und beließ es bei einer normalen Hefegabe, also bei einer Ampulle.

Nach dem Anstellen muss der Sud zunächst (bis zur Kräusenbildung) in einem Raum mit mindestens 21 °C stehen – jedenfalls bei der ersten Führung der Hefe. Ist die Gärung erst kräftig in Gang gekommen, können Sie den Sud geringfügig auf

bis zu 18 °C abkühlen.

Nun muss der Extraktgehalt in mehreren Schritten erheblich angehoben werden, wofür z.B. Malzextrakt, Malzextraktpulver oder Zucker zur Verfügung stehen. Der Einfachheit halber, aus Kostengründen und weil das Produkt sowieso intensiv genug schmecken wird, habe ich es mit letzterem versucht. Ein Kilo Zucker bringt bei 20 Litern Würze knapp 5 Prozent Extrakt.

Fünf Tage lang, einmal täglich, ließ ich den Sud von einem Gärgefäß in ein anderes plätschern und mischte bei der Gelegenheit je ein Kilo Zucker unter. Welch ein Gepansche! Ich beobachtete mein Treiben durchaus mit einem gewissen Argwohn, wie Sie sicher nachvollziehen können.

Der Hefe war's egal. Sie gärte unverdrossen und überaus intensiv vor sich hin, wie es ihr Job ist. Nach besagten fünf Tagen ließ ich sie in Ruhe, und es ging weiter wie bei jedem anderen Bier. Nur auf wesentlich höherem Niveau. Rein rechnerisch – hätte ich allen Extrakt bzw. Zucker auf einmal in der Würze gehabt und wäre nicht immer bereits ein Teil vergoren gewesen – muss die Stammwürze bei etwa 35 Prozent gelegen haben. Und davon hatte ich nun 25 Liter. Na toll.

Bei einem Restextrakt von 10,4 Prozent flachte die Gärung soweit ab, dass ich mich entschloss, das Bier in Flaschen zu füllen. Es war durchaus noch eine kräftige Nachgärung zu erwarten, daher richtete ich mich gleich auf längeres Lüften der Flaschen ein. Genauso kam es. In den folgenden Wochen durfte ich über ein dutzendmal den Überdruck entweichen lassen.

Das Ergebnis

Jetzt wollen Sie natürlich wissen, was bei diesem Experiment herauskam. Das wäre die Gelegenheit für hübsch ausgedachte Märchen. Denn wer berichtet schon gerne von Misserfolgen? Aber ich will mal ehrlich sein und nicht verschweigen, dass so mancher Flascheninhalt voreilig im Ausguss landete, weil das Zeug ungenießbar war – zumindest in der Frühphase.

Es begann mit einer ersten Verkostung nach zwei Wochen. Ja... doch... man konnte dem Getränk einen gewissen bierigen Charakter nicht absprechen. Doch soooo zuckersüß... nee... also echt – weg damit.

Zweite Verkostung nach einem Monat. Immer noch seeehr süß. Zwar war das nicht mehr diese leere, sondern eher eine likörige Süße, wenn man erst am zuckerwattigen Schaum vorbeigekommen war, aber ein Genuss war auch dies nicht. Wieder ein halber Liter Verlust, und das ohne ernsthaftes Bedauern. Immerhin tauchte ein Silberstreif am vorher düsteren Horizont auf. Es bestand

Hoffnung auf eine weitere positive Entwicklung. Allerdings ist der Horizont eine imaginäre Linie, die sich immer weiter entfernt, je näher man ihr kommt.

Aber so schlimm wurde es dann doch nicht. Nach zehn Wochen konnte sich das Ergebnis durchaus sehen lassen. Likörfreunde konnten es sogar genießen. WHITE LABS hatte nicht zuviel versprochen. Wenig und leicht phenolisch fiel das Bier aus. Nur halt nicht bierig. Nun zeigte sich, dass dieser Versuch durchaus kein Fehlschlag war. Gut Ding will Weile haben.

Mir persönlich schmeckte das Super-Starkbier freilich zu extrem. Und von diesem Likör hatte ich noch 20 Liter im Keller stehen.

Und später...

Ich habe tatsächlich jemanden gefunden, der den größten Teil des Sudes destillierte. Das ergab einen leckeren Bierbrand. Einige Flaschen bewahrte ich aber auf. Beispielsweise öffnete ich mal nach dreieinhalb (!) Jahren eine davon und spendierte sie einer Runde älterer Damen – in Likörgläsern.

Total niedlich, die kleinen Likörgläser, darin Bierlikör mit stabiler Schaumkrone wie bei einem großen Bier, vollständig klar anzusehen und von reinem Geschmack. Letztlich ein voller Erfolg. Die Damen waren begeistert.

So ein Superstarkbier ist also tatsächlich jahrelang haltbar. Sie sollten es in kleine Flaschen füllen und bei Geburtstagen oder anderen Anlässen mal eine davon in kleine Gläschen ausschenken. Und falls Sie es destillieren (lassen), haben Sie aufgrund des hohen Alkoholgehalts eine ergiebige Grundlage für einen guten Bierbrand.

Die letzte Flasche dieses Sudes wurde nach fast sechseinhalb Jahren (!!!) auf einem meiner Seminare verkostet und machte Eindruck. Auch auf mich, denn ich habe nicht mit dieser Vitalität und Langlebigkeit gerechnet. Ein Bier, dessen Aroma an Weinbrand erinnerte, aber nach wie vor spritzig und mit Schaumkrone. Unglaublich...

Von WHITE LABS erfuhr ich im Mai 2008, dass man die Qualität der Hefe in den letzten Jahren weiter verbessert hat. Bei mir läuft ein neuer Versuch. Eine erste Verkostung nach einem halben Jahr – diesmal beging ich nicht den Fehler, das Superstarkbier frühzeitig anzutasten – geriet immerhin vielversprechend.