

Jeder kennt Kölsch als Mundart und als Bier, aber die wenigsten haben Kölsch schon mal getrunken, schon gar nicht vom Fass. Gibt es einen besseren Grund sich selber mal ein Kölsch zu brauen?

Die Stadt

Köln ist zwar die Stadt mit den meisten Brauereien Deutschlands, aber die wenigsten davon liefern ihr Bier auch außerhalb von Köln aus. Flaschenbier gibt es von Küppers und Früh manchmal im gut sortierten Getränkehandel. Aber das ist kein Vergleich mit frischem Kölsch vom Fass.

Seit 1985 ist Kölsch eine geschützte Herkunftsbezeichnung, nachdem der Kölner Brauerverband in den 60er und 70er Jahren eine Reihe von Prozessen gegen nichtansässige Brauereien geführt und gewonnen hat. Kölsch darf nur als solches in den Handel gebracht werden, wenn es in Köln und Umgebung gebraut wurde. Und die Umgebung ist dabei in alle Himmelsrichtungen genauestens vermessen worden. Auch das Kölschglas, die sogenannte „Kölschstange“ ist geschützt und wehe eine Brauerei nennt ihr Kölsch „Premium Kölsch“ oder „Original Kölsch“, das ist alles streng verboten in Köln.

Das Bier

Ausgeschenkt wird das Bier in kleinen 20cl Gläsern. Die sind höher und schmaler als Altbiergläser und bringen die blonde Farbe und den standhaften Schaum schön zur Geltung. Serviert werden die Gläser auf Metalltablets mit Henkelgriff, die der „Köbes“ (Kellner) herumträgt und der tauscht meist ungefragt leere gegen volle Gläser.

Kölsch ist ein obergäriges helles Bier mit einer typischen Stammwürze von 11-12% und einem Alkoholgehalt um die 5% Vol. Schlank und hochvergoren mit wenig Restsüße kommt es daher, ein Anflug von Säure kann dazugehören, die Hopfenbittere sollte deutlich wahrnehmbar und ein (schwaches) Hopfenaroma darf dabei sein.

Obwohl Kölsch ein obergäriges Bier ist und warm vergoren wird, hat es nur wenig Fruchtaromen, da es heute i.d.R. kalt gereift und 2-6 Wochen bei 0-4°C gelagert wird. Das war nicht immer so, sondern stellt einen Anpassungsprozess an den Siegeszug der untergärigen hellen Pilsbiere dar, die nach dem 1. Weltkrieg die obergärigen Biere verdrängten.

Die Rohstoffe

Da wäre als größter Bestandteil das Wasser zu nennen, das in Köln recht hart ist; zwischen 14° dH und 20° dH, je nachdem ob man linksrheinisch oder rechtsrheinisch wohnt. Wer's authentisch mag und sich damit auskennt, kann sein zu weiches Wasser entsprechend mit Calcium- und Magnesiumsalzen aufhärten.

Der Hauptbestandteil der Schüttung ist Gerstenmalz. Karamell- oder Münchener Malz werden nicht benötigt. Um die Schaumstabilität zu steigern, kann man bis zu 15% helles Weizenmalz zugeben, auch das ist authentisch. Und ein wenig Sauermalz schadet auch nicht, wenn zur Hand, um bei dem harten Brauwasser den pH-Wert in den optimalen Bereich zu bewegen.

Der Hopfen sollte typisch deutsch sein:

Bierklassiker Kölsch

Hallertauer, Spalter, Tettninger etc. Provenienz und Sorte sind unkritisch, nur ein gerüttelt Maß muss es sein und ich nehme, wie für alle meine Biere, den besten Aromahopfen, natürlich auch für die Bitterung.

Als Hefe verwenden wir nach Möglichkeit nicht irgendeine, sondern eine obergärige, die aus Köln stammt. Die beiden großen Hefezüchter WYEAST und White Labs haben jeweils eine Original Kölschhefe im Programm, die aus der Reinzucht einer Kölner Brauerei stammen soll. Wer die nicht beschaffen kann, nimmt eine neutrale Ale-Hefe. Nur von Weizenbierhefen würde ich wie üblich die Finger lassen, die Aromen passen nicht in ein Kölsch.

Das Brauverfahren

Maischen kann man nach dem Infusionsverfahren oder noch einfacher nach dem *Anwärmverfahren. Kölsch ist also auch sehr gut für Anfänger zu brauen. Eine Eiweißrast sollte dabei sein, wg. des Weizenmalzes, aber nicht zu lange ausgedehnt werden, damit sich nicht zu viele der komplexen Eiweißstoffe abbauen. Die brauchen wir später im Bier als wichtige Schaumbildner.

Schwerpunkt der Maischarbeit liegt auf der Maltoserast bei 63°C, damit sich möglichst viel vergärbare Extrakt bildet, die Verzuckerungsrast entsprechend verkürzen, da wir ein schlankes nicht sehr vollmundiges Bier brauen wollen.

Bei Kochende gehört eine Aromahopfungabe dazu. Nach der Hauptgärung, möglichst nicht wärmer als 18°C, damit das Bier nicht zu fruchtig wird, schließt sich eine lange kalte Lagerung an.

Das Rezept

Zutaten für 100l Kölsch mit 12% Stammwürze

16,0 kg Pilsner Malz (88%)

1,8 kg Weizenmalz hell (10%)

0,4 kg Sauermalz (2%)

18,2 kg Schüttung (bei einer Sudhausausbeute von ca. 70%)

310g Tettninger Tettninger Hopfenpellets mit 4,4% α -Säure

(aufgeteilt auf drei Hopfungaben, siehe Text)

Hefe: WYEAST #2565 oder White Labs WLP029

Einmaischen bei 55°C mit 58l Hauptguss. Temp. einstellen auf 50-55°C und zehn Minuten halten zur Eiweißrast. Zügig zu-

heizen auf 63°C und 40 Minuten halten (Maltoserast). Weiter zuheizen auf 72°C und zehn Minuten halten (Verzuckerungsrast) oder bis jodnormal. Zuheizen auf 74°C zum Abmaischen.

Abläutern mit zwei Nachgüssen á 30l oder bis die Pfannevollwürzmenge 110l beträgt. 100g der Hopfenpellets zur Vorderwürze in die Sudpfanne geben.

Nach Würzebruch erfolgt die 2. Hopfungabe mit 180g. Die restlichen 30g Hopfen als dritte Gabe fünf Minuten vor Kochende. Kochzeit insgesamt 90 Min.

Würze kühlen auf 18°C und mit Hefe anstellen. Nach der Hauptgärung, zwei Wochen Nachgärung bei 14°C in Kegfässern. Dann 6-8 Wochen kalte Lagerung bei 0-4°C bis zur Trinkreife. MASH

*Anwärmverfahren: zügig zuheizen, bis die nächste Raststufe erreicht ist.

