

Brauwasseranalysen beliebter Bierstile



BIERSTIL	BITTERKEIT	RESTALKALITÄT °DH	CALCIUM MG/L	MAGNESIUM MG/L	AUFBEREITUNG	SULFAT MG/L	CHLORID MG/L
Helles Lagerbier, Münchner Helles, American Lager	ausgewogen	3-0 °dH	30-50	0-20	Entkarbonisierung, Maischesäuerung auf pH 5,4	0-50	50-100
Böhmisches Pilsener	herb	2-0 °dH	0-30	0-20	Vollentsalzung, Maischesäuerung auf pH 5,4	0-50	0-50
Deutsches Pils, Premium Lager	herb	5-0 °dH	50-75	0-20	Entkarbonisierung, ggf. Aufsalzen, Maischesäuerung	50-150	50-100
Dortmunder Export	herb	0-2 °dH	75-100	0-20	Entkarbonisierung, ggf. Aufsalzen	100-200	50-100
Märzen, Festbier	ausgewogen	0-5 °dH	50-75	0-25	Entkarbonisierung, optionale Maischesäuerung	0-100	50-150
Dunkles Lagerbier, Münchner Dunkel, Schwarzbier, Fränkisch Dunkel	ausgewogen	3-6 °dH	50-75	0-25	ggf. Entkarbonisierung, Aufsalzen mit Calciumchlorid	0-50	50-150
Helles Bockbier, Maibock, Doppelbock	ausgewogen bis herb	5-10 °dH	50-75	0-20	ggf. Maischesäuerung	0-100	50-150
Dunkles Bockbier	ausgewogen	10 °dH	50-100	0-25	ggf. Maischesäuerung	0-100	50-100
Helles Ale, Ordinary Bitter	mild bis ausgewogen	5-0 °dH	50-100	0-25	Entkarbonisierung, Maischesäuerung auf pH 5,4	100-200	50-100
Mild Ale, Best Bitter, Scotch Ale	ausgewogen	0-5 °dH	50-150	0-25	Entkarbonisierung	100-200	50-100
Irish Dry Stout, Porter	ausgewogen bis herb	2-7 °dH	50-75	15-35	ggf. Entkarbonisierung, Sulfat und Chlorid in Balance halten, wenig Magnesiumsulfat stützt den "sour tang"	50-150	50-100
Weizenbier, Weizenbock	mild	5-10 °dH	50-100	0-20	ggf. Entkarbonisierung, im Interesse von Estern keine Maischesäuerung	0-50	50-100
Wit, Cream Ale, Kölsch	ausgewogen bis herb	3-0 °dH	50-100	0-25	Entkarbonisierung, Maischesäuerung auf pH 5,4	0-50	0-100
American Pale Ale, American IPA	herb	3-0 °dH	50-150	0-20	ggf. Vollentsalzung bei hohen Nitratwerten (Eintrag durch Hopfen!), sonst Entkarbonisierung, Aufsalzen mit Calciumsulfat, optionale Maischesäuerung	100-400	0-100
Altbier, Extra Special Bitter (ESB), English IPA	ausgewogen bis herb	0-5 °dH	50-150	0-25	Ggf. Entkarbonisierung, wenn Gabe von Calciumsulfat nicht ausreichend	100-300	50-100
Extra Stout, Sweet Stout, Oatmeal Stout	ausgewogen bis herb	5-10 °dH	50-75	15-35	Wenig Magnesiumsulfat stützt den "sour tang", ggf. Maischesäuerung	50-150	50-150
Belgische Ales, Tripel, Blonde	ausgewogen	0 °dH	50-100	0-20	Entkarbonisierung, optionale Maischesäuerung auf pH 5,4	50-100	50-100
Brown Ale, Strong Scotch Ale, Barleywine	ausgewogen bis herb	0-5 °dH	50-100	0-20	Entkarbonisierung	50-100	50-150
Russian Imperial Stout	ausgewogen bis herb	8-15 °dH	50-75	0-25	ggf. Maischesäuerung	50-150	50-150

[Quelle: Staudt, A.: Von der Wasseranalyse zum Brauwasser. [brau!magazin](http://brau!magazin.de), Frühjahr 2015]