

Inhalt

8	Dank
9	Vorwort
10	Bier erleben
16	Ale IPA
66	Bockbier
98	Fassgereifte Biere
130	Frucht- / Gewürzbier
162	Lagerbier
194	Pils
232	Porter
264	Rauchbier
296	Sauerbier
328	Stout
360	Weizenbier
392	Vom Feld zum Bier
426	Register
429	Autoren und Fotograf

© 2017 Fona Verlag AG, CH-5600 Lenzburg
www.fona.ch

Lektorat Léonie Schmid

Foodbilder Andreas Thumm, Freiburg i. B.

Vorlage Grafiken Thomas A. Vilgis

Rezepte Rolf Caviezel

Bier- und Rezeptanalysen Thomas A. Vilgis

Gestaltung FonaGrafik, Melanie Graser

Druck Druckerei Uhl, Radolfzell

ISBN 978-3-03780-620-3

Wo nicht anders vermerkt, sind die Rezepte für 4 Personen berechnet.

Abkürzungen

EL = gestrichener Esslöffel

TL = gestrichener Teelöffel

dl = Deziliter

ml = Milliliter

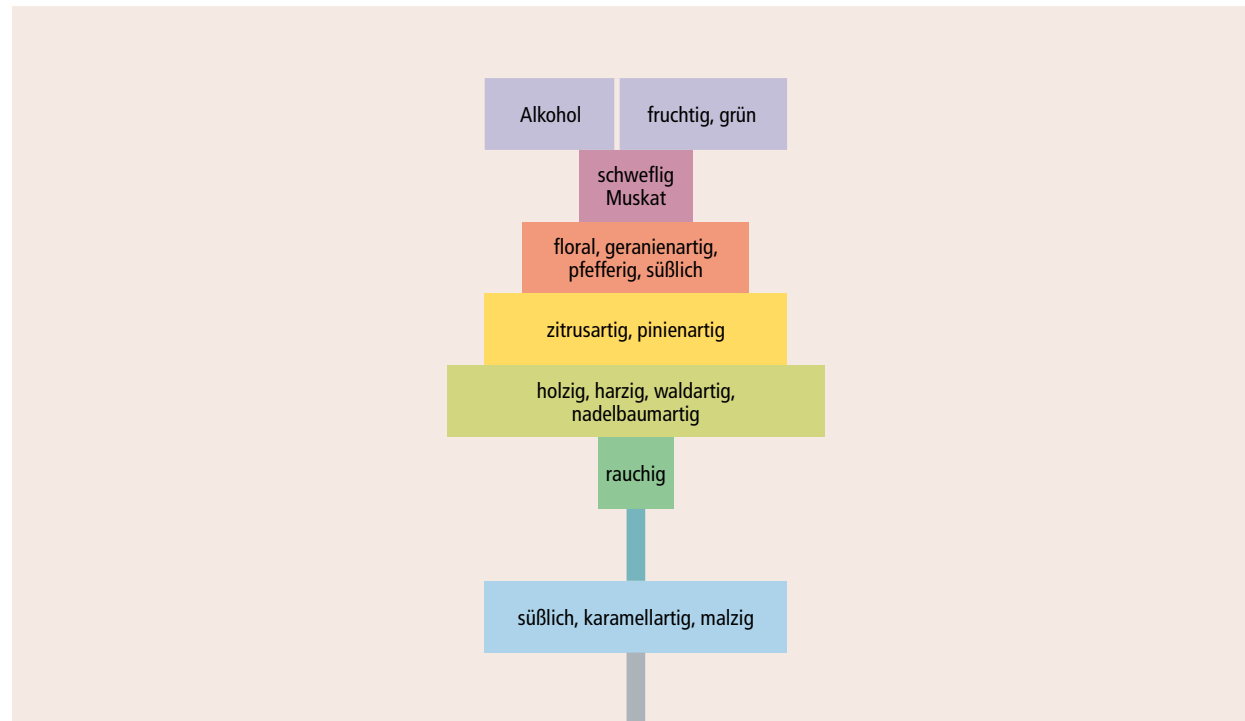
Msp = Messerspitze

Ale IPA

- 18 Jacobsen Brown Ale**
Brown Ale-Brotbiskuit mit Diplomatencreme, Schaumgebäck
- 24 Riedenburger Dolden Sud IPA**
Poulet-Lachs-Röllchen mit Limettenaroma,
Beeren und Orangencoulis
- 30 Greene King East Coast IPA**
Anis-Bier-Brot mit Estragonmousse und Heidelbeeren
- 36 Arrogant Bastard Ale**
Pizza Surprise
- 42 BrewDog Punk IPA**
Grapefruitparfait und Grapefruitgelee mit Malzbiskuit
- 48 Kilkeny**
Kopfsalat- und Karamellcremesuppe mit Haselnusscrumbles
- 54 Leffe Blonde**
Roastbeef mit Knollenselleriesalat und Stangenselleriesauce
- 60 Grimbergen Blonde**
Forellenfilet auf Sauerkraut, Grapefruit und Nelkensauce

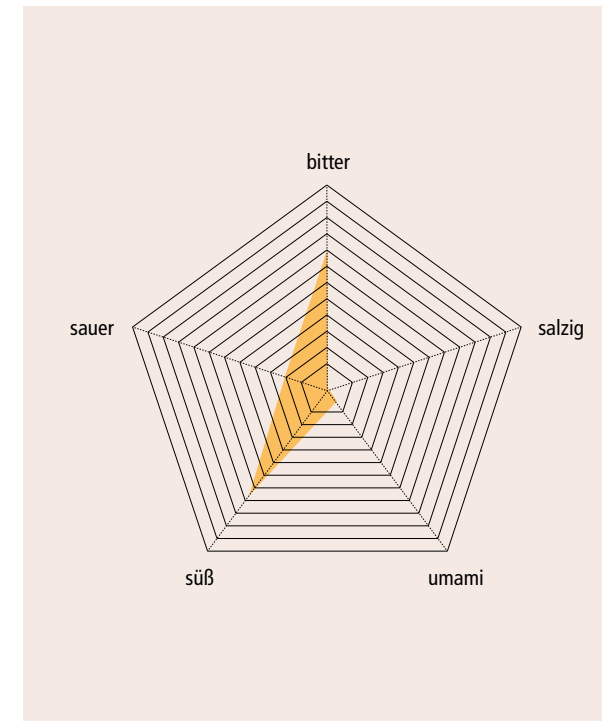
BrewDog Punk IPA

Schottland



BrewDog ist 2007 von den beiden Freunden James Watt und Martin Dickie in Fraserburgh gegründet worden. Das erste Bier wurde im April 2007 gebraut. BrewDog nimmt für sich in Anspruch, die größte unabhängige Brauerei Schottlands zu sein. Sie produziert monatlich 400 000 Flaschen für den Export in die ganze Welt. 2015 waren es insgesamt über 13 Millionen Liter Bier. Aktuell baut BrewDog eine zweite Brauerei im Bundesstaat Columbus (USA). Im Glas sieht man sofort die klar bernsteinähnliche Farbe des Punk IPA. Schon der

Duft lässt auf Fruchtigkeit schließen. Beim Genuss erlebt man eine leichte Süße, getragen von fruchtigen Noten. Vor allem Mango und Pfirsich bestimmen den Geschmack des Punk IPA. Die typische Bitterkeit (35 auf der IBU-Skala) des India Pale Ale ist beim Punk IPA recht weich und nicht zu dominant, was den Genuss sehr angenehm macht. Der Alkoholgehalt liegt bei 5,6%.



Bier

Das extra helle Malz des BrewDog IPA gibt dem Bier eine sehr karamellige Süße. Aroma und Geschmack stammen von den amerikanischen Hopfensorten Chinook (trockenes Holz), Ahtanum (bittere Harze), Amarillo (florale Noten), Cascade (Muskatnoten), Simcoe, Nelson Sauvin (Zitrus-/Piniennoten). Die Hopfensorte Cascade bringt die schwefelartige Note ins Bier. Beim Wein wird sie als Muskatnote beschrieben. Sie erinnert an schwarze Johannisbeeren und ein wenig an Katzenpipi. Die

schwefeligen Fruchtnoten werden allerdings in Hopfenarten mit fruchtigen Noten eingebunden. Es sind dies Zitrusfrüchte und exotische Früchte wie Mango. Vor allem Nelson Sauvin steuert an Zitrusfrüchten und an Pinien- und Nadelholzbäume erinnernde Geruchsbestandteile bei. Das helle Malz hat sehr karamellige und kaum röstartige Aromakomponenten, die der «runden Hopfung» sehr entgegenkommen. Die niedrige Darrtemperatur des Malzes führt zur zarten goldenen, an Bernstein erinnernde Farbe des Bieres.

Grapefruitparfait und Grapefruitgelee mit Malzbiskuit

Grapefruitparfait

1 rotfleischige Grapefruit, 190g Fruchtfleisch ■ 30g Puderzucker ■ 190g Rahm/Sahne
80g Eiweiß

Frucht schälen und auch die weiße Haut entfernen, Fruchtfleits aus den Trennhäutchen schneiden und entkernen. Fruchtfleisch mit Puderzucker in einem Messbecher mixen/pürieren. Rahm und Eiweiß separat steif schlagen und abwechselnd unter das Grapefruitpüree ziehen. In eine kleine Terrineform füllen und einige Stunden tiefkühlen.

Malzbiskuit

20g Malzkörner ■ 200g Wasser ■ 105g Dinkel- oder Weizenweißmehl
5g Backpulver ■ 75g Zucker ■ 125g Wasser ■ 20g Rapsöl

Malzkörner im Wasser etwa 3 Stunden einweichen. Abgießen. Alle Zutaten zu einem Teig rühren und den Teig auf einem mit Backpapier belegten Blech verstreichen. Biskuit im vorgeheizten Backofen bei 190°C 20 Minuten backen.

Kandierte Grapefruitschale

1 rosafleischige Grapefruit ■ 60g Wasser ■ 5g Puderzucker

Von der Grapefruit mit dem Sparschäler dünnchalige Streifen abziehen und in Julienne schneiden. Wasser und Puderzucker aufkochen, Julienne zugeben und glasig kochen.

Grapefruitgelee

Fruchtfleisch von rosa Grapefruit (siehe kandierte Grapefruitschale) ■ 20g Puderzucker
90g BrewDog-Punk-IPA-Bier ■ 3g Agar-Agar-Pulver ■ 65g Wasser

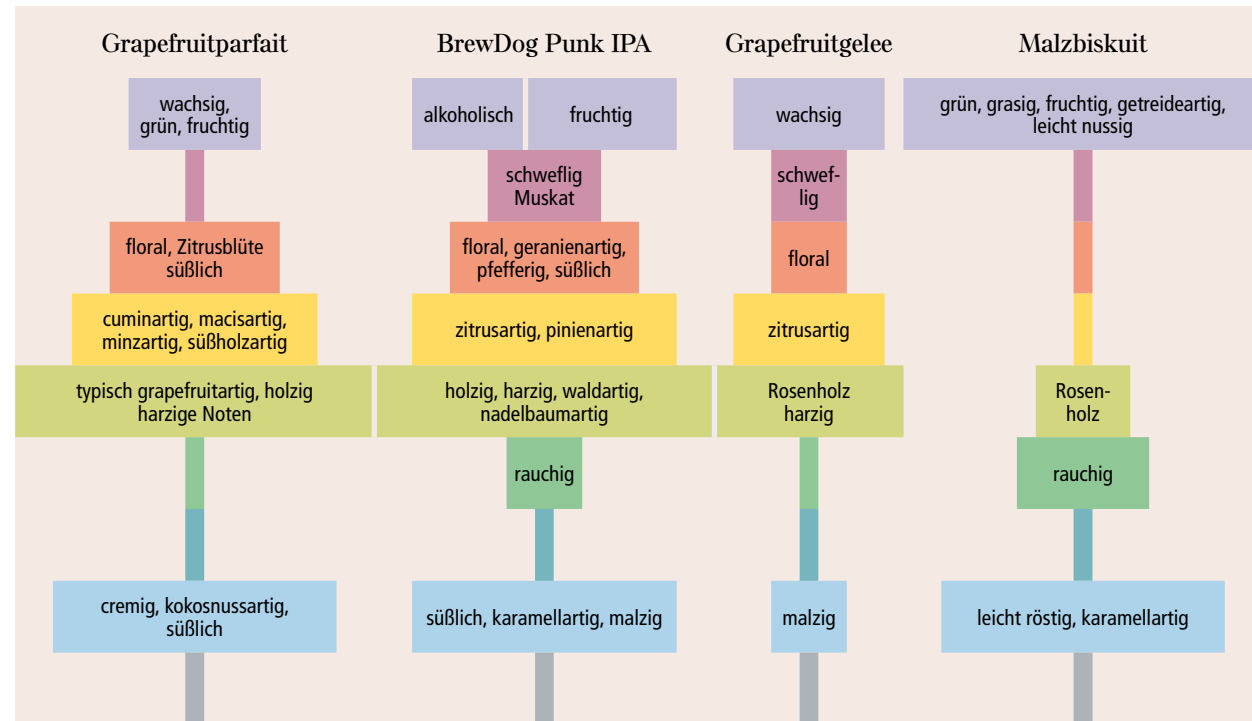
Grapefruit schälen und auch die weiße Haut entfernen, Fruchtfleits aus den Trennhäutchen schneiden und entkernen. Fruchtfleisch mit Puderzucker in einem Messbecher mixen und durch ein Sieb streichen. Für die Mousse 80g Fruchtmasse abmessen. Fruchtmasse, Puderzucker und das mit wenig Wasser angerührte Agar-Agar-Pulver unter Rühren aufkochen und in eine Form gießen. Abkühlen lassen. Im Kühlschrank fest werden lassen.

Anrichten

Grapefruitgelee stürzen und in Stäbchen schneiden, auf Teller legen. Grapefruitparfait stürzen und in Scheiben schneiden, dazulegen. Malzbiskuit in Stücke brechen und dazulegen. Mit glasierten Grapefruitjuliennes garnieren.



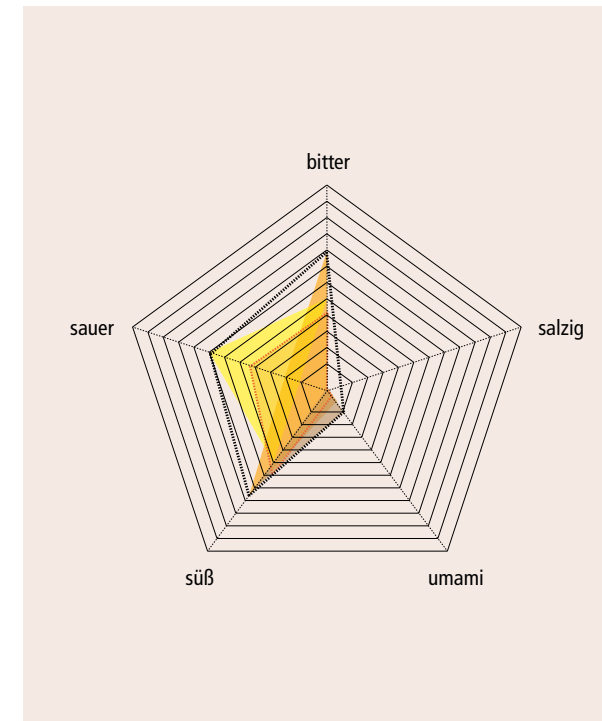
Das Pairing



Aroma

Ein zentraler Geruchsstoff in der Grapefruit ist das Nootkaton, ein Sesquiterpen, das einen großen Teil des typisch harzigen, floralen, zitrusartigen, holzigen Aromas ausmacht, das in anderen Zitrusfrüchten fehlt. Da Nootkaton zur Klasse der Sesquiterpene gehört, paart es sich bestens mit den Geruchsgrundmustern der entsprechenden Moleküle des Hopfens. Dazu gesellen sich weitere Sesquiterpene, α -Farnesen mit den zitrusholzigen, rosenartigen Noten und das auch in jedem Hopfen vorkommende α -Caryophyllen. Die Grapefruit steuert auch noch α -Cubeben bei, das an verholzte Kräuter erinnert (kommt auch im Kubebenpfeffer vor). Des Weiteren enthält die Grapefruit auch wachsige, leicht an Gurke und Fett erinnernde Aromen (Nonenal, Decanal) und im Fruchteter definierte fruchtige Geruchsanteile. Daraus ergibt sich eine perfekte Paarung von Grapefruitparfait und -gelee mit den über die Hopfen definierten Aromen. Bei den zyklischen

Terpenen sind es vor allem das kümmelig-minzige Carvon, das an Cumin erinnernde Perillaaldehyd und natürlich das Zitruschalenaroma Limonen. Auch die im Hopfen vorkommenden α - und β -Pinen sind in der Grapefruit(schale) geruchsaktiv. ■ Der Rahm/die Sahne im Parfait unterstützt noch die fettigen Aromen in der ersten Schiene und fügt weitere auf Fett basierende Aromen wie milchig und leicht an Kokosnuss erinnernde Lactone bei. Diese wiederum fügen sich physikalisch den Karamellnoten des Malzes. ■ Das Grapefruitgelee auf Bierbasis schlägt sich auch in der Aromatik nieder. Da Bier und Grapefruitsaft zusammenwirken, werden im Gelee die zitrusartigen Noten verstärkt. Auch bei der retronasalen Wahrnehmung hängt die Freigabe der Aromen von der jeweiligen Kombination auf dem Löffel oder der Gabel ab. Wird das Gelee zusammen mit dem Parfait gegessen, werden diese wie beim Geschmack abhängig von Schmelz und Biss freigegeben. Werden sie jeweils mit einem Schluck



Bier genommen, sind die Aromen des Bieres sofort präsent, es ist flüssig, während Gelee und Parfait erst gebrochen werden beziehungsweise schmelzen müssen. So kommt es wiederum zu spannenden Verschiebungen. ■ Aromatisch ist das Malzbiskuit eher «ergänzend». Zwar sind einige Aromen natürlich im Bier vorhanden, aber die «Terpenfraktion» fehlt weitgehend. Der gelegentliche Biss in das Malzbiskuit ist daher ratsam, um eine zu starke Anpassung an die Aromen zu vermeiden. ■ Um trigeminale Missklänge wegen einer zu tiefen Temperatur des Parfaits mit zu starken Kältereizen auf der Zunge zu vermeiden, ist das Parfait «angetaut» zu genießen. Die Festigkeit gewährleisten die Fettpartikel im Rahm/in der Sahne und das Eiweiß auch noch bei Temperaturen um 5°C. Das Bier sollte bei diesem Gericht eine Temperatur um 8°C haben, dann passt es auch auf der trigeminalen Ebene. Für eine «Kältepause» sorgt darüber hinaus das Malzbiskuit.

Geschmack

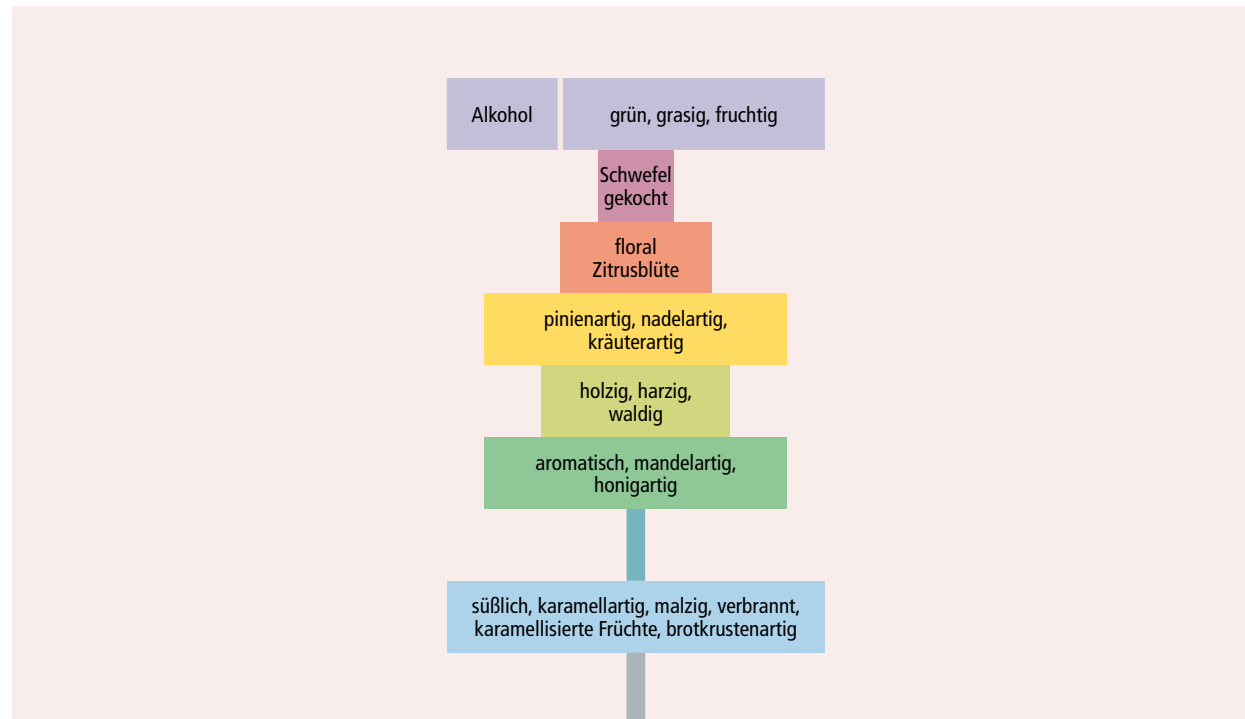
Auf der Geschmacksebene haben wir ein praktisch vollständiges, harmonisches Pairing mit einer durch die Grapefruit erweiterten Sauerriechung (gelb). Das Grapefruitparfait deckt mit dem Zucker die Süßkomponente mit dem Zucker und die Bitterrichtung mit der Schale ab. Das Malzbiskuit (braun) koppelt direkt am Bier an und zeigt in Richtung süß. Der Geschmack des Grapefruitgelee basiert auf dem Bier, das um den Grapefruitsaft erweitert wurde (im Spinnendiagramm orange und gestrichelt rötlich umrahmt). Wichtig ist hier die zeitlich gestaffelte Freigabe des Geschmacks. Das Parfait schmilzt, erwärmt sich und gibt erst dann den Geschmack frei. Auf das Gelee muss gebissen werden, damit es seinen Geschmack frei gibt. Nur durch diese zeitliche Verschiebung entsteht im Mund eine perfekte Symbiose zwischen «kalter» Säure und Süße und «wärmerer» Säure-Süße-Bitterness.

Frucht- / Gewürzbier

- 132 St. Louis Kriek Kirschbier**
Kirschknödel mit Haselnussblättersauce
- 138 Floris Mango**
Mangobrot mit Frischkäse, Kefen-Mango-Salat
- 144 La Marmotte La Coquine**
Joghurt-Gurken-Kaltschale mit Kornblumen und Grissini
- 150 Rhubarb-Bier, Endo**
Holunderblüten-Meringues mit Quark-Rhubarb-Bier-Creme,
frittierte Holunderbeerdolden
- 156 Tannenbaum Effekt III**
Entenbrust mit Tannenschösslingsauce, Risotto mit Tannenschössling

Tannenbaum Effekt III

Schweiz



Im Jahre 2015 haben Samuel und Tobias Aeschlimann in Burgdorf die Blackwell Brewery GmbH gegründet. Sie brauen verschiedene Biertypen. Große Aufmerksamkeit schenken sie dem Native-Wild-Ale-Prozess. Ein einzigartiges Bier ist das Tannenbaum Effekt III. Es hat einen Alkoholgehalt von 6,7 % und einen IBU von 33. Das Bier wird nach einer einmonatigen Gärung in Flaschen abgefüllt, wo es nochmals eine zweiwöchige Flaschengärung durchmacht. Aeschlimann hat sich mit seinen «wildem Zuchthefen» einen großen Namen gemacht. Dazu sammelt er Hefen in der Natur, züchtet

diese weiter und verwendet sich für die Biere in der Blackwell Brewery.

Bier

Das Tannenbaumbier Effekt III wird nach Ale-Konzept gebraut. Entsprechend ist die Malzauswahl Pale Ale Malzen, Farbmälzen Carafa 1 (pale chocolate), Carafa 3 (black malt) und Caramünchner für den tiefen Farbton und das malzig-dunkle Aroma. Unterstützt wird der Bierstil von den Hopfen der Gruppe Columbus Tomahawk Zeus, die für gute Bittere und florale und

schweflige Noten stehen, die unter anderem auch an Konfitüre erinnern. Starke florale und fruchtigen Aromen werden über Tomahawk vermittelt. Vor allem das stark florale und zitronig duftende β -Citronellol und das typisch blumigduftende Geraniol stechen beim Tomahawk heraus. Der Hopfen liefert aber auch außergewöhnliche Schwefelnoten, deren schwefeliger Ton stark von fruchtigen, floralen Noten begleitet wird, wofür vor allem 3-Sulfanyl-2-ethylpropyl acetat und 3-Sulfanyl-octanal verantwortlich sind. Diese Aromaverbindung deutet starke gekochte Pfirsichnoten an. ■ Der beson-

dere Duft des Bieres ist allerdings auf das Brauen mit Tannenschösslingen zurückzuführen. Deren Geruchsstoffe entsprechen in vielerlei Hinsicht jenen des Hopfens, sind aber in anderen (relativen) Kompositionen. Sofort erkennt man die «alten Bekannten» aus den Hopfen: α -Ocimen, Limonen, Borneol, Sabinen, Myrcene, β -Caryophyllene, β -Cadinen, α -Terpinolen und α - und β -Pinen, die zusammen mit dem «fettigen Grün» des 2-Hexanal den typischen Tannenduft ausmachen und zeigen, warum so mancher Hopfen für «waldige Aromen» steht.

Entenbrust mit Tannenschösslingsauce, Risotto mit Tannenschössling

Risotto

1 EL Rapsöl ■ 10 g Zwiebeln, fein gewürfelt ■ 100 g Risottoreis
40 g Tannenbaum-Effekt-III-Bier ■ 240 g Gemüsebrühe
10 g Tannenschösslinge (junge, hellgrüne Triebspitzen der Rottanne) ■ Salz
frisch gemahlener Pfeffer ■ wenig frischer, fein geriebener Galgant

Zwiebeln im Rapsöl andünsten, Risotto mitdünsten, mit Bier und Gemüsebrühe ablöschen, Risotto unter zeitweiligem Rühren kochen, bis er noch ein wenig Biss hat. Tannenschösslinge blanchieren und unterrühren, mit Salz, Pfeffer und wenig Galgant abschmecken.

Tannenzapfensauce

1 EL Öl ■ 10 g Zwiebeln, fein gewürfelt ■ 20 g Karotten ■ 5 g Tannenzapfen
30 g Tannenbaum-Effekt-III-Bier ■ 160 g Wasser ■ 15 g braune Saucenpaste
Salz ■ frisch gemahlener Pfeffer ■ wenig frischer, fein geriebener Galgant

Zwiebeln im Öl andünsten, Karotten und Tannenzapfen mitdünsten, mit Tannenbier ablöschen. Wasser mit brauner Sauce verrühren und unterrühren, etwa 10 Minuten köcheln lassen, mixen, mit Salz, Pfeffer und wenig Galgant abschmecken.

Entenbrust

2 Entenbrüste ■ 10 g Tannenhonig ■ 10 g Rapsöl ■ frisch gemahlener Pfeffer
1 Bund junge Tannenzweige

Die Haut der Entenbrust rautenähnlich einschneiden, mit Honig, Öl, Salz und Pfeffer würzen, im heißen Bratopf zuerst auf der Hautseite kräftig anbraten, wenden und fertig braten. Mit Tannenzweigen umwickeln. In eine Gratinform legen und im vorgeheizten Ofen bei 100 °C etwa 10 Minuten nachgaren. Tannenzweige entfernen.

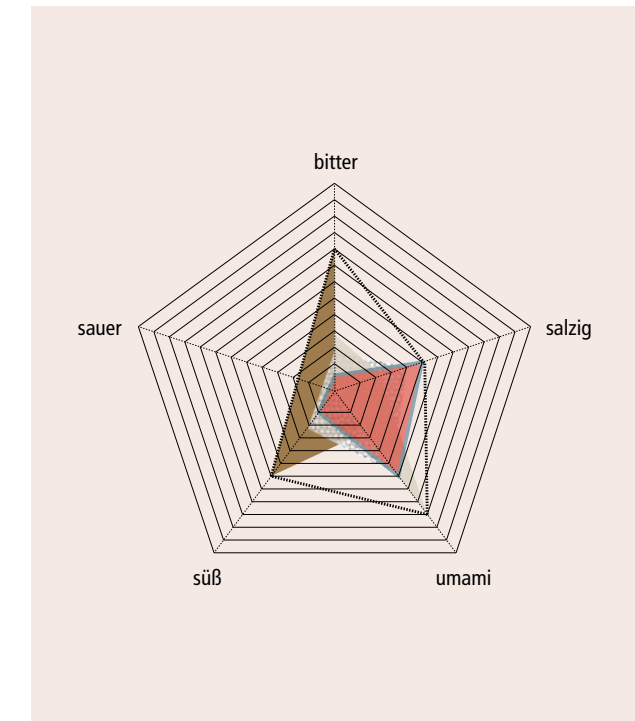
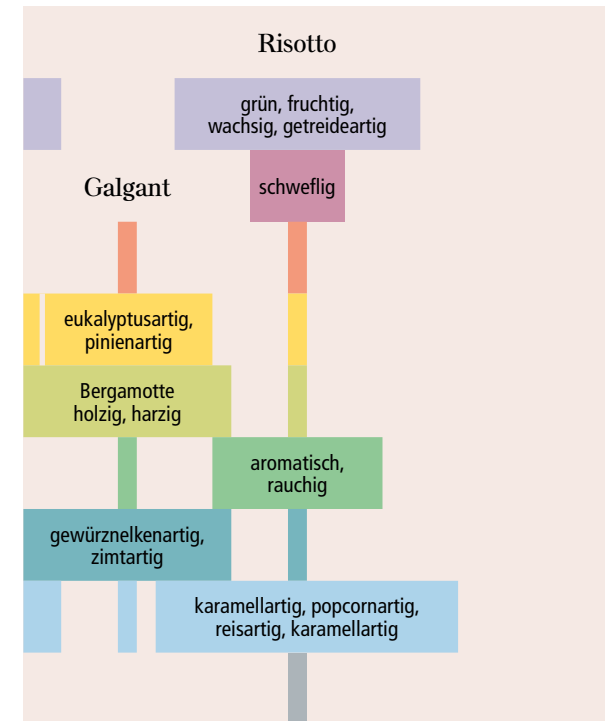
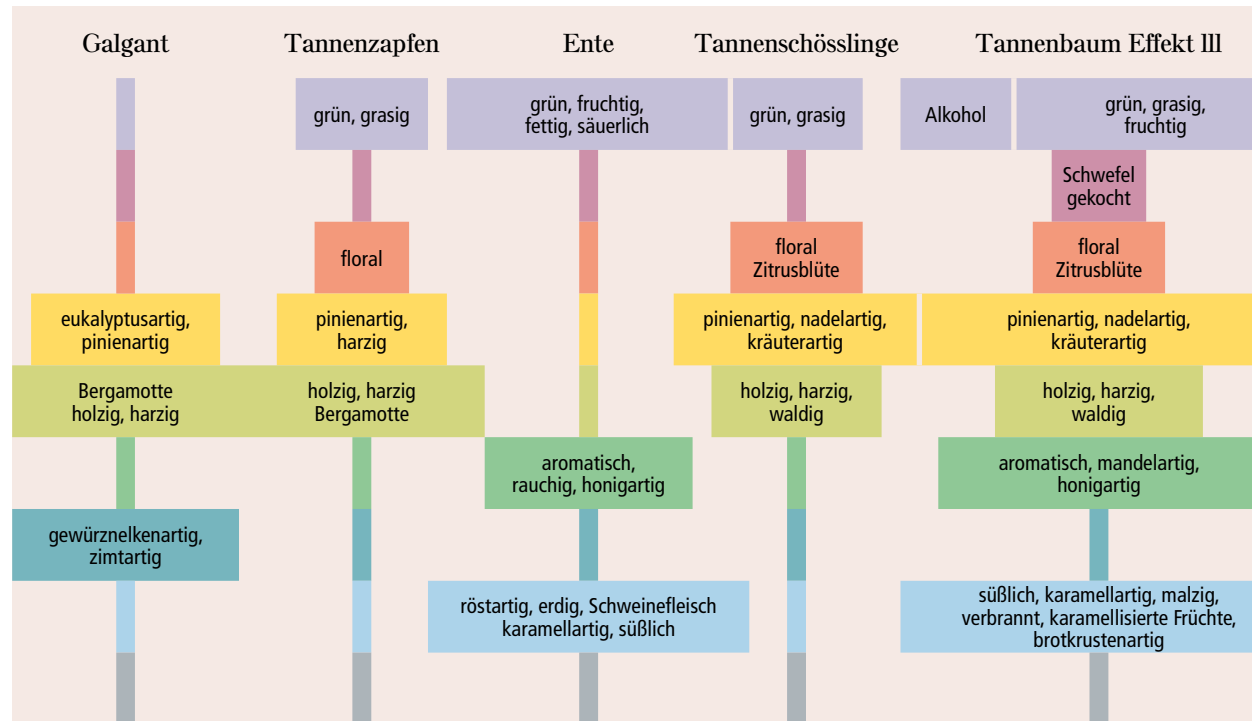
Anrichten

Tannenschösslinge, für die Garnitur

Mit der Sauce auf die Teller einen Spiegel gießen. Entenbrust mit einem scharfen Messer portionieren und anrichten. Risotto dazugeben, mit Tannenschösslingen garnieren.



Das Pairing



Aroma

Die Tannenschösslinge, die bereits dem Bier sein spezielles Aroma verleihen, begleiten den Teller. Sie werden zum Aromatisieren von Fleisch, Risotto und Sauce und als Garnitur verwendet. Kein Wunder also, wenn der ganze Teller nach harzigem «Tannenwald» schmeckt. Das Fleisch leistet mit seinen süßlichen, ententypischen Noten einen Beitrag in der grünen Aromaschiene und durch das Anbraten und die Bildung von Aromaten und

Röststoffen auch in den entsprechenden Aromagruppen. Diese sind auch durch das Bier stark ausgeprägt, denn es enthält Röst- und Karamellmalze und hat dadurch einen entsprechend starken karamell-röstkaffeeartigen Duft. Die Terpenbereiche werden bei diesem Teller einzig durch das Tannenbier, die Tannenspitzen und die Sauce beigefügt. Die Sauce trägt die stark harzigen Aromen der Tannenzapfen, die ebenfalls stark terpenlastig sind. Typische Aromastoffe sind das Sesquiterpen

Isolongifolen, das holzig und walderdig riecht, und das hopfenbekannte Caryophylleneoxid mit seinen harzig-holzigen Tönen und das altbekannte, pinienartig duftende α -Pinen. Tannenzapfen haben je nach dessen Herkunft und Baumart auch noch einen Hauch holziger Floralnoten über (E)- β -Farnesen und Gemacrene-D und fügen bergamottschalenähnliche Anklänge über (E)- α -Bergamoten bei. Teller und Bier stehen damit vollkommen harmonisch zusammen.

Geschmack

Die gebratene Ente (rot) liefert den Umami- und den Salzgeschmack, der Risotto (hell strukturiert) ist mit Tannenbier und Gemüsebrühe gekocht und geht damit ebenfalls in Richtung Umami und Salz, nimmt aber noch einige der Bitternoten des Bieres auf. Die Sauce (hellbraun) wiederum bekommt von den Tannenschösslingen etwas Bitternoten, zeigt aber sonst stramm nach Umami.



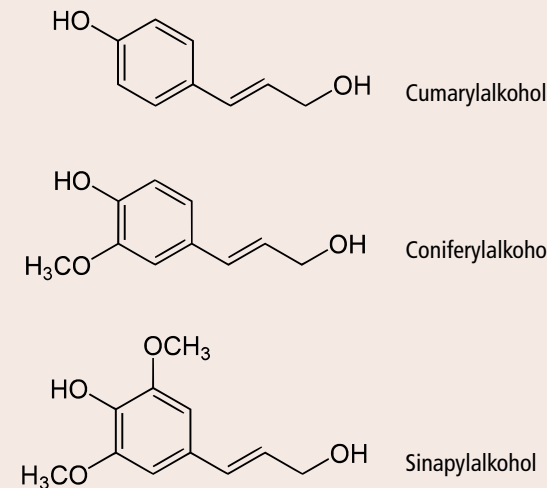
Vom Feld zum Bier

- 394 Malz
- 398 Hopfen
- 402 Stammwürze
- 403 Hefe
- 405 Hopfen, Malz, Hefe und «Bierlücke»
Restsüße im Bier
- 407 Gose und Grut – traditionelle Spezialgebräue
- 409 Weizenbier
- 410 Gewürznelke im Weizen? Gewürznelke im Holzfassbier!
- 412 Typische Bierstile
Rauchbier
- 414 Sauerbier
- 415 Alkohol ist immer eine Aromakomponente und
ein Geschmacksverschieber
- 416 Biersensorik
Das Zusammenspiel der Moleküle auf der Zunge: vollendete Sensorik
- 417 Bier und Champagner: die Bläschen
- 418 Antrunk, Rezenz, Abtrunk
- 420 Die wichtigsten Aromen des Malzes
- 422 Die wichtigsten Aromen des Hopfens
- 424 Wichtige Aromen aus der Hefegärung

Typische Bierstile

Rauchbier

Die Grundeinheiten des Holzstoffes Lignin. Daraus werden beim Lagern und Räuchern Aromaten (Gruppe 6) und Phenylpropanoide wie Eugenol (Gruppe 7) gemacht.



Für diesen speziellen Bierstil wird Rauchmalz verwendet. Das Malz wird nicht klassisch gedarrt, sondern über glimmendem Buchenholz geräuchert. Der Rauch bindet auf dem gekeimten Malz vor allem die fettlöslichen Aminosäuren der Proteine. Das Raucharoma wird so gut aufgenommen. Damit gelingt es, das Aromaspektrum des Rauchs über die Glimmtemperaturen exakt zu steuern. Holz besteht im Wesentlichen aus Zellstoff, d.h. Cellulose, Hemicellulose und Lignin, die bei ganz bestimmten Temperaturen glimmen und dabei unterschiedliche Aromastoffe und Stoffklassen freisetzen. Cellulose besteht aus Glucose, und wie beim Karamellisieren entstehen daraus eher karamellartige Aromen, wie sie vom Zuckerkaramell als Maltol bekannt sind, aber auch kleine Carbonylverbindungen, die stechend, säuerlich riechen wie z.B. Ameisensäure oder Formaldehyd. Aus der Hemicellulose, sie ist aus unterschiedlichen

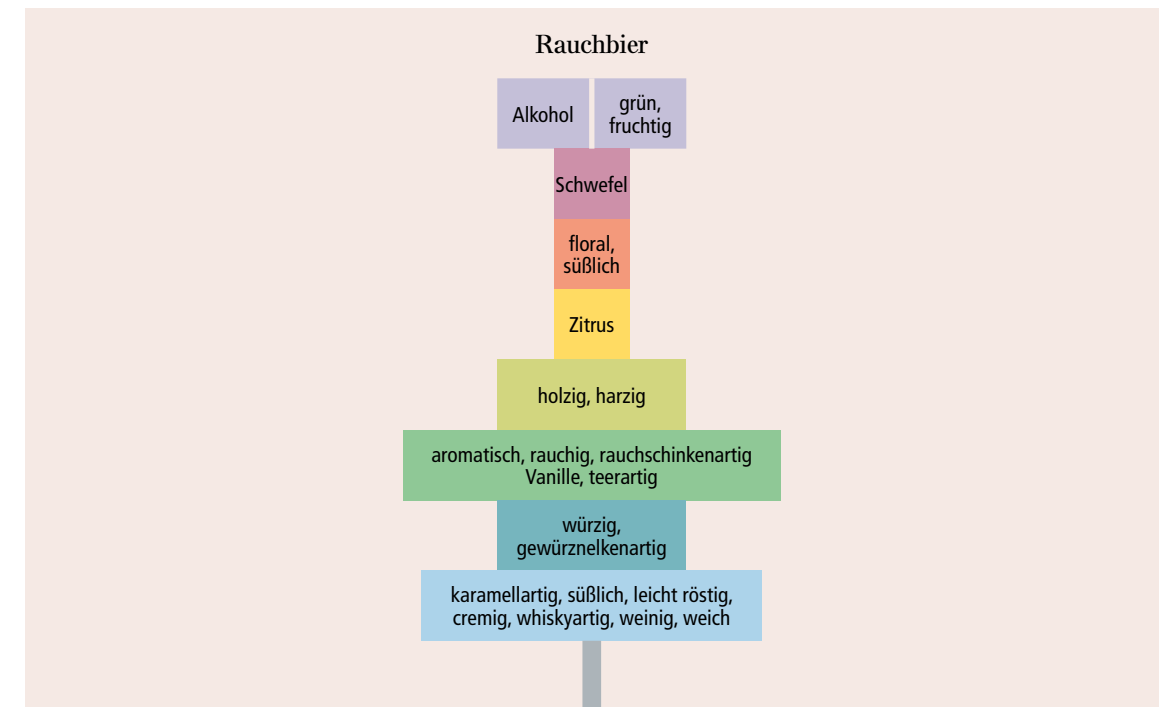
Zuckern (Pyranosen und Furanosen) aufgebaut, entstehen karamellartige, röstartige, fruchtige und süßlich riechende Furane, die einen anderen Geruchsbeitrag liefern. Aus Cellulose und Hemicellulose entstehen über komplizierte chemische Reaktionen auch Lactone, die als cremige, rahmige/sahnige, whiskyartige, nussige Gerüche in fassgelagertem Bier vorkommen. Dazu zählen z.B. Whiskylacton oder γ -Butyrolacton, die im Fass über das «Toasten» des Holzes erzeugt werden. Der Toastgrad bestimmt den Anteil dieser Aromaklassen, die sich später in Bier, Wein, Port, Whisky, Cognac, Calvados usw. wiederfinden. Auch beim Verglimmen von Holz werden diese Aromen freigesetzt und sind im Rauchmalz enthalten.

Erst bei höheren Glimmtemperaturen wird das Polymer Lignin zersetzt und eine Vielzahl von Aromaten freigesetzt. Der Holzstoff Lignin besteht aus drei aromatischen Grundeinheiten, woraus Aromaten gemacht werden. Die Strukturen zeigen bereits den Benzolring im Molekül, der für die aromatischen Grundgerüche verantwortlich ist und neben den karamellartigen und röstigen Geruchsstoffen beim Räuchern den größten Teil des Duftspektrums ausmacht. Daraus entstehen Aromaten und Phenylpropanoide, von Kresolen (rauchig, teerig) bis Vanillin (vanilleartig), Guajacol (röstig, rauchig, kaffeeartig), Syringol (würzig, holzartig, rauchig), 4-Methylguajacol (erdig, torfartig), 4-Vinylguaiacol (rauchartig, süßlich, rauchschinkenartig), Naphthalin (teerartig, rauchig) und viele andere Moleküle dieser aromatischen Duftklasse. Aber auch die für das Beerpairing wichtigen Phenylpropanoide bilden sich aus Lignin, vor allem das gewürznelkenartig riechende Eugenol, das Isoeugenol und das heuartige Cumarin. Beim Rauchbieraroma fehlt also diese Stoffklasse nicht, die «Bierlücke» gibt es nicht, egal ob mit Buchen-, Eichen- oder einem andern Holz geräuchert wird.

Diese Aromen kommen beim Räuchern zum Malz und färben es gleichzeitig dunkel. Der Rest der Farbe entsteht je nach Bier durch das Kombinieren von Röstmalzen. Kombiniert man helle Malze und

Karamellmalze, werden die Räucheraromen durch Karamellaromen verstärkt, die beim Räucherholzmalz wegen der höheren Glimmtemperatur zu wenig betont werden. Kombiniert man mit dunklen Röstmalzen, verstärken sich die Furane, die mit typischen Röststoffen wie Pyrazinen kombiniert werden. Die Möglichkeiten sind grenzenlos, und wenn man die Chemie der Malze kennt, lassen sich bestimmte Aromen sogar über das Malz steuern.

Rauchbiere sind immer malzbetont. Der Hopfen spielt eher eine Nebenrolle. Allerdings benötigt die malzige Süße, zusammen mit den eher süßlichen Raucharomen, einen prägnanten Bittergeschmack. Beim Rauchbier sind daher eher klassische Bitterhopfen (Hallertauer) gefragt. Hohe Bittereinheiten (IBU-Werte größer als 28 und über 30) sind erwünscht, damit die Biere nicht flach oder eindimensional wirken. Viele Aromahopfen, deren Stärke im floralen und zitrusartigen Bereich liegen, würden bei den starken Rauchtönen «aromatisch untergehen». Wenn Aromahopfen, dann solche, die starke Beiträge in den cyclischen, bicyclischen und Sesquiterpen aufweisen. Harzige und aromatisch kräuterige Hopfen halten auch wegen der physikalischen Eigenschaften der Geruchsstoffe den Raucharomen eher stand. Es sind auch Räucherexperimente gefragt, die Versuche mit Holz mit höherem Harzanteil machen, etwa mit Tanne oder Fichte.



Die Hopfen (Gruppen 3, 4 und 5) sind im Rauchbier meist «unterbetont», dafür in den aromatischen (Gruppe 6) und malzigen Aromen (Gruppe 8) stark betont. Durch das Verglimmen des Holzes entsteht u. a. Eugenol (gewürznelkenartig). Auch Rauchbiere füllen die «Bierlücke» selbst.

Mittlerweile gibt es (in der Craftbeer-Szene) eine ganze Reihe kombinierter Bierstile, etwa geräuchertes Porter oder Rauchbier, ausgebaut in unterschiedlich getoasteten Holzfässern, Holzfässern mit unterschiedlicher Vorbelegung usw., um die Rauchbiere noch weiter aromatisch zu unterstützen.