

# Helles

Das Helle ist ein untergäriges, helles bis goldgelbes Bier, das in seiner bitteren Hopfencharakteristik und seiner süßlichen Malzcharakteristik ausbalanciert ist und vor allem in Süden Deutschlands weit verbreitet ist, wodurch das Helle auch oft den Zusatz "Münchner-Style" erhält.

Das **Helle** ist die wohl typischste Form des Lagerbiers in Deutschland. Charakterisiert durch eine helle Farbe, **wenig Bittere** und eine **hohe drinkability** ist das Helle ein beliebtes Bier für den Durst zwischendurch. Das Helle ist **vor allem in Bayern sehr verbreitet**, während es im mittleren und süddeutschen Raum weniger bekannt ist. Gerade in diesen nördlicheren Regionen ist häufig zu hören, dass das Helle ein Synonym für ein Lager oder ein Pils ist, was allerdings falsch ist. Sowohl **Pilsner** als auch das Helle sind untergärige Bierstile, der Unterschied liegt hauptsächlich im Verhältnis des verbrauchten Hopfens und Malzes: Das Helle, oder auch helles Bier bezeichnet, ist grundsätzlich durch ein ausbalanciertes Verhältnis von Hopfen und Malz ausgezeichnet. Ein Pils hingegen, auch wenn es unterschiedliche Pils-Kategorien gibt, ist durch weniger Malz und dafür einer stärkeren Hopfenbittere charakterisiert (nähere Informationen zum Bierstil Pils gibt es hier). Das Helle hat also durch den ausgleichenden Malzanteil einen etwas vollmundigeren Körper, und ist als etwas süßfziger zu bezeichnen als ein durchschnittliches Pilsner Bier. Auch wenn je nach Interpretation und Brauweise des *hellen Bieres* der Alkoholgehalt deutlich schwanken kann, so liegt er durchschnittlich zwischen **4,5 und 5,5 Prozent** (bei einem durchschnittlichen **Stammwürzegehalt von 11 bis 14 Prozent Plato**). Ebenso liegt der Farbwert des Hellen aufgrund des Malzeinsatzes durchschnittlich zwischen **5 bis 12 EBC**, was einer goldenen bis hell orangenen Farbe entspricht, und somit etwas dunkler ist als die eines Pilsners.

## Charakteristika des Hellen im Überblick

<b>Farbe</b>	hell bis hin zu goldgelb
<b>Trübung</b>	In der Regel ist ein Helles filtriert und somit nicht trüb
<b>Malzaroma</b>	Leichtes bis mittleres süßliches malziges Aroma. Malz und Hopfen sind dabei sehr ausbalanciert.
<b>Hopfenaroma</b>	Schwach bis mittleres ausgeprägtes Hopfenaroma
<b>Bittere</b>	Bittere ist schwach ausgeprägt (bspw. im Vergleich zu einem Pilsner Bier)
<b>Sonstiger Geschmack</b>	Balance zwischen Süße und Bittere. Experimentellere <i>Helle</i> werden auch mit Aromahopfen gebraut und können somit einen deutlichen Fruchtcharakter aufweisen.
<b>Körper</b>	Mittlerer Körper (stärker als bspw. bei einem Pilsner oder Lager, geringer als bei einem Bockbier, Export oder Märzen)