

# Bockbier

Bei einem Bockbier handelt es sich um ein Starkbier, es hat also einen Stammwürzegehalt von mindestens 16 Prozent.

Das bedeutet, dass auf 100 Gramm Stammwürze 16 Gramm Extrakt entfallen, der vor allem aus Hopfen und Malz resultiert (eine genaue Definition zur Stammwürze ist hier zu finden). Auch wenn oft zu lesen ist, dass ein Bockbier ausschließlich untergärig ist, so kann ein Bockbier allerdings **sowohl untergärig als auch obergärig** sein! Dies zeigt schon die Tatsache, dass es den **Weizenbock** gibt. Richtig ist aber schon, dass die meisten Bockbiere untergärig sind und mit **Gerstenmalz** gebraut werden. Neben dem Weizenbock sind der **Eisbock** (hier eine Anleitung zum Selbermachen), der **Maibock**, sowie der **Festbock** weitere Unterkategorien des Bockbiers.

Der Geschmack des Bockbieres lässt sich als **vollmundig** beschreiben. Es handelt sich hierbei um kein hopfenbetontes Bier, die **latente Hopfenaromatik** resultiert aus dem **moderaten Einsatz von Bitterhopfen**. Die Bittere eines Bockbieres ist aber durchschnittlich eher schwach ausgeprägt, vor allem im Vergleich zum Pilsner oder Export. Sie dient lediglich zum Ausbalancieren der malzigen Süße, steht aber nicht im Vordergrund. Charakteristisch ist vor allem die **deutlichere süßliche Malznote**, die auch oftmals an Rosinen oder Dörrobst erinnert. Ebenso ist das Bockbier etwas **dickflüssiger**, was daran liegt, dass es sehr stark eingebraut wird. Durch das starke Einbrauen verringert sich der Wasseranteil im Verhältnis zu den sich im Biersud befindlichen Extrakten. Das Bockbier wird durch das starke Einbrauen aber nicht nur dickflüssiger, es bedingt auch den vollmundigen Geschmack und ist mitverantwortlich für den höheren **Alkoholgehalt von durchschnittlich 6 bis 7 Prozent**, wodurch es im Mittelalter länger haltbar und somit auch transportfähiger gemacht wurde. Genau diese Transportfähigkeit durch den höheren Alkoholgehalt erinnert an das India Pale Ale. Farblich lässt sich das Bockbier als bernsteinfarben bezeichnen (ca. 40 EBC). **Die typischen Charakteristika im Überblick:**

- Gehört zu den Starkbieren (mindestens 16 Prozent Stammwürze)
- Vollmundiger Geschmack
- Süßlichere Malznote
- Dickflüssigere Konsistenz
- Alkoholgehalt von 6 bis 7 Prozent
- (meist) Bernsteinfarben, Ausnahme: heller Bock
- oftmals ein cremiger Bierschaum
- Geringe Bittere (30 - 35 IBU)

## Bockbier und Speisen

Da das Bockbier in der Regel aromatischer und vollmundiger ist als beispielsweise ein Lager oder Pils, empfehlen sich hierzu vor allem deftige Speisen wie

- Braten
- Lamm
- Schinken
- Hartkäse
- Bergkäse
- Blauschimmelkäse

Die Trinktemperatur sollte nicht unter 10 Grad liegen, da sich bei zu niedrigen Temperaturen das malzbetone Aromaprofil nicht ausreichend entfalten kann.