

Pale Ale

Was ist ein Pale Ale? Und worin liegt der Unterschied zwischen einem **Pale Ale** und einem **India Pale Ale**? Bei beiden Bierstilen handelt es sich um hopfenbetonte, obergärige Biere, deren Ursprünge in England liegen. *Pale* kommt aus dem englischen und bedeutet so viel wie *bläss* oder *bleich*. Auf der einen Seite bezieht sich diese Bezeichnung auf den Einsatz heller Malze (**pale malt**), zum anderen auf die dadurch resultierende helle Farbe des Bieres. Der Begriff *Ale* ist ein Synonym aller obergärigen Biere. Ein *Pale Ale* lässt sich somit als ein helles obergäriges Bier definieren.

Der Unterschied zwischen Pale Ale und India Pale Ale

Das **Pale Ale** ist dem **India Pale Ale** (IPA) aus historischer Sicht ein paar Jahre voraus. Es wurde erstmals in den achtziger Jahren des **18. Jahrhunderts** gebraut, ehe sich aufgrund der Notwendigkeit einer höheren Haltbarkeit des Bieres, die für die Überfahrt von England zu den englischen Kolonien in Indien notwendig war, das **IPA** entwickelt hat. Und genau hier liegt der Unterschied: Ein Pale Ale ist weniger stark gehopft, hat also ein etwas leichteres Hopfenprofil, was sich aromatisch im direkten Vergleich zu einem IPA im Geruch und Trunk bemerkbar macht. Manche Pale Ales sind beispielsweise nicht kaltgehopft. Eine Ausnahme bilden moderne American Pale Ales, die in der Regel mit großen Mengen Hopfen gebraut werden und in den seltensten Fällen auf die Kalthopfung verzichten. Der Klassiker unter den American Pale Ales ist das Sierra Nevada Pale Ale, ein mit Cascade-Hopfen gestopftes, fruchtiges Bier aus Kalifornien. Der prägnanteste Unterschied zwischen einem Pale Ale und einem IPA ist, ebenfalls durch die relativ geringere Hopfung im Vergleich zum IPA, eine nicht ganz so intensiv ausgeprägte Bittere. Aus diesem Grund eignet sich ein Pale Ale besser für ungeübtere Gaumen als das IPA, das bei unerfahrenen Biertrinken in der Regel als zu bitter wahrgenommen wird.

Hopfen und Malz beim Pale Ale

Das Verhältnis zwischen Hopfen und Malz ist bei einem Pale Ale durchaus ausbalancierter und moderater. Durchschnittlich betrachtet ist der Stammwürzegehalt eines Pale Ale geringer als der eines IPAs. Damit zusammenhängend ist der Alkoholgehalt eines Pale Ale mit 3,7 bis 6,3 Prozent auch geringer als der eines IPAs, der hier durchschnittlich zwischen 4,6 und 7,8 Prozent liegt (Abweichungen von der Norm können je nach Bier immer vorliegen). Ein Pale Ale hat aufgrund der geringeren Hopfung und des geringeren Alkoholgehalts meist niedrigere IBU-Werte (sie liegen in etwa um den Bereich 50 bis 60), die mit einer geringeren Bittere im Geschmack einhergehen. Grundsätzlich ist der Geschmack eines Pale Ale infolge der geringeren Hopfung und der Verwendung weniger stark gerösteter Malze nicht so intensiv und vollmundig wie der eines IPAs. Festzuhalten ist aber, dass das Weniger an Hopfen nur eine relative Beschreibung ist, denn auch ein Pale Ale ist ein hopfenbetontes Bier. Bei einem Pale Ale wird meistens Malz verwendet, das nicht so stark geröstet wird, wie bei einem IPA. Das klassische Pale Ale Malz bewegt sich farblich zwischen Pilsner und Wiener Malz (5,5 - 7,5 EBC). Vor allem Karamellmalze werden bei Pale Ales weniger eingesetzt. Die Färbung des Bieres ist durchschnittlich betrachtet somit nicht so intensiv wie die des India Pale Ale.

Das Pale Ale außerhalb der Craftbeer-Welt

Auch die Großbrauereien haben inzwischen verstanden, dass das Pale Ale ein durchaus massentauglicher Bierstil ist und selbst ungeschulte Gaumen schnell überzeugt. Das beste Beispiel in diesem Kontext ist das Beck's Pale Ale. Ein Bier, das von Craftbeer-Puristen eher belächelt wird, das jedoch auch zeigt, wie wichtig es auch für große Braukonzerne ist, den Zug nicht zu verpassen. Aus der Tatsache, dass auch die "Großen" ihr Portfolio erweitern, ergibt sich die berechnete Frage: Was genau ist dann eigentlich Craftbeer? Ist das Pale Ale von Beck's "craft", nur weil es ein Pale Ale ist? Hierzu empfehlen wir unseren Artikel "Craftbeer: Eine Erklärung" inklusive Statement von Alexander Himburg.