

Der Countdown läuft

In wenigen Stunden beginnen die Wiesn 2018

Passend hierzu gibt es auch bei uns das Wiesn Bier zum einstimmen und genießen.

Wissenswertes aus Laupheimer's Infostube:

Was ist das besondere beim Oktoberfestbier?

Der maßgebliche Unterschied zum „normalen Hellen“ besteht darin, dass das Oktoberfestbier eine höhere Stammwürze aufweist. Helle Biersorten enthalten eigentlich nur 11 bis 13 Prozent Stammwürze – das goldgelbe Wiesn-Bier hingegen mindestens 13,5 Prozent.

Der erhöhte Anteil an Stammwürze macht sich auch beim Alkoholgehalt bemerkbar. So hat z. B. das Hofbräu- Festbier satte 6,3 Prozent Alkoholgehalt. Damit ist diese Sorte – bei der die Malznote mit zitrusartigen Hopfenaromen kombiniert wird – auch Spitzenreiter aller Oktoberfest-Biere.

Auch von der Löwenbräu Brauerei gibt es ein Oktoberfestbier bei uns im Sortiment. Der Gerstensaft hat 6,1 Prozent Alkoholgehalt und wird traditionsgemäß im Schützen-Festzelt und in der Löwenbräu-Festhalle in München ausgedient.

Bei uns ab sofort erhältlich:

Hofbräu Oktoberfestbier



Löwenbräu Oktoberfestbier



Woher kommt der Begriff „Märzenbier“?

Das Oktoberfest ist ein Anhaltspunkt, warum die Bezeichnung "Festbier" eng mit "Märzenbier" in Verbindung steht. Da man früher, ohne Kühllhäuser, nur bis März brauen konnte und dennoch übers restliche Jahr Bier genießen wollte, musste man das Bier stärker einbrauen. Somit war es länger haltbar und es entstand die Bezeichnung "Märzenbier". Ab Oktober begann dann wieder das Wirtschaftsjahr der Brauereien, denn es war kalt genug um wieder mit der Bierherstellung beginnen zu können. Zur Feier des neuen Braujahres, wurde das Oktoberfest gefeiert und das restliche "Märzenbier", als "Festbier" vertrieben.