

HELLES



Geboren ward das Helle am 20. Juni 1895 von Georg Sedlmayer im Münchner Spatenbräu als Antwort auf den Erfolg der tschechischen und norddeutschen Pilsbrauer. Es erfreute sich rasch einer steigenden Beliebtheit und avancierte im München im Lauf der Jahre zum meist getrunkenen Bierstil. Und nicht nur dort - „Ein Helles“ war viele Jahre lang die Lieblingsbestellung an Deutschlands Thekenlandschaft. Doch über die Jahre geriet das Helle – zumindest nördlich der Mainlinie – in Vergessenheit. Nun feiert es fröhliche Auferstehung – und dies wie einst in der kultigen Euroflasche.

Vom Bierstil her pflegt das Helle eine enge Verwandtschaft zum Pils, was auch die helle strohgelbe Farbe deutlich macht. Der wesentliche Unterschied liegt in der Menge des zugegebenen Bitterhopfens, die beim Hellen deutlich dezent ausfällt als beim Pils. Aromatisches Resultat ist ein genauso einladend frisch duftender wie malziger, süffiger und vollmundiger Biergenuss mit einer wirklich dezenten Hopfenbittere im Abgang. Wohl bekomm´s!

Brautechnische Daten:

- Helles filtriertes untergäriges Vollbier.
- Zutaten: Brauwasser, helles **Gerstenmalz**, Hopfen.
- Stammwürze 11,6 % bei 5,0 Vol.-% Alk.
- Farbe: 6 EBC.
- Bittere: 15 BE
- Brennwert: 41 kcal / 173 kJ pro 100 ml

Genussempfehlung:

Vortrefflich als Biergartenbier oder Aperitif.

Durch seine Leichtigkeit und die dezente Bittere ein ideales Pendant zu süßen Vor- oder Nachspeisen wie Honigmelone, Oreo-Eis, Apfelstrudel oder Kaiserschmarrn.

Zu mildem Käse wie: Junger Gouda, Butterkäse, Frischkäse.

Für die langen Nächte runder Geburtstage – oder wenn 1860 München mal wieder in die Verlängerung muss.