

Verklarende Afkortingen

- **EBU** is de afkorting van; 'European bitter unit'. Het is een maataanduiding voor de bitterheid van bier. Eén maateenheid is gelijk aan 1 mg iso-alfazuur per liter bier.
- Naast **EBU** is er ook een andere maateenheid; **IBU** = 'International bitter unit'. Deze maateenheid staat ook voor de hoeveelheid iso-alfazuur in milligrammen per liter bier. Het verschil tussen beide eenheden zit hem in een iets andere analysemethode voor de bepaling van de hoeveelheid alfazuur.
- **Hoe hoger de waarde hoe bitterder het bier**
- **IPA** is een afkorting voor; India Pale Ale.
- Het is een lichte ale-soort met veel hop. IPA is ontstaan als exportbier voor Britten in India, tijdens het koloniale tijdperk. Dit bier had een hoog hopgehalte om bederf te voorkomen, vanwege de lange boottocht van Engeland naar India.
- **Eigenlijk een bier met veel Hop (Bitter Bier dus)**

- **EBC** Het aanduiden van de kleur van bier gebruikt men EBC als maateenheid.
- De European Brewery Convention, opgericht in 1946, heeft deze standaard eenheid ontwikkeld voor de Europese markt. Zij hebben vastgelegd, dat 1 EBC overeenkomt met 1 ml jodium in 100 ml water . In de praktijk vergelijkt men de kleur door het bier naast buisjes te leggen, die elk een kleurgradatie weergeven
- Zo is een licht bier als pils bijvoorbeeld rond de 2 tot 3 EBC en een donker bier rond de 35-45 EBC
- **Kortom hoe hoger de waarde hoe donkerder het bier.**
- **vol%** Het alcoholgehalte is een maatstaf voor de hoeveelheid alcohol in het bier . Dit wordt uitgedrukt in een volumepercentage (vol%). Ofwel het aantal milliliters (ml) alcohol in 100 ml bier .
- **Kortom hoe hoger de waarde hoe meer alcohol het bier.**

- **Alfazuren (α -zuren)** zijn bitterstoffen, die in de hars van de hopbel voorkomt. Hop moet gekookt worden, omdat de alfazuren slecht oplosbaar zijn, waardoor ze hun bitterheid slecht afgeven aan het bier.
- **De alfazuren** geven het bier niet alleen een bittere smaak, maar maken het bier langer houdbaar (antiseptisch). Daarnaast hebben de meeste alfazuren een positief effect op de schuimhoudbaarheid.
- De eenheid word aangeduid door een bepaald % Alfazuur
- **Hoe meer %alfazuren in de hop hoe bitterder het bier**