

כשרות הבירה

הרב הגי לנדסברג

הקדמה

משקה הבירה תופס מקום מרכזי בתרבות האנושית מזה עידנים, ונמנה עם מוצרי הצריכה הנפוצים והנגישים ביותר ברחבי העולם. הוא מורכב מארבעה רכיבים עיקריים: מים, לתת (שעורה מונבטת), כשות ושמרים. את השעורה מנביטים ומייבשים כדי להפוך אותה ל'לתת', שהיא הבסיס לטעמה ולצבעה של הבירה. בתהליך ההכנה מערבבים את הלתת עם מים ומבשלים את התערובת, מוסיפים כשות - צמח מטפס (Hops) שפריחתו מעניקה לבירה מרירות קלה, ריח אופייני ותורמת לשימור. לאחר הבישול מקררים את התערובת ומכניסים שמרים, שתפקידם להפוך את הסוכר שבלתת לאלכוהול ולגז טבעי; כיום בתעשיית הבירה משתמשים בזני שמרים טהורים ומבוקרים במעבדה. בסוף התהליך נותנים לבירה להבשיל (לרוב בין שבועיים לחודשיים), ולאחר מכן מסננים ומבקבים. קיימת סברה רווחת לפיה פשטות רכיבי הבירה ותהליך ייצורה המסורתי מאפשרים את צריכת הבירה גם ללא השגחה צמודה. עם זאת, בחינה מעמיקה של תהליכי הייצור המודרניים מגלה כי סוגיית כשרות הבירה טומנת בחובה מורכבויות טכנולוגיות והלכתיות המחייבות בירור יסודי. רכיבי הבירה הבסיסיים (לתת, כשות ושמרים) כשרים בפני עצמם גם ללא כשרות: הלתת היא שעורה מונבטת, הכשות הוא צמח מטפס והשמרים הם זני שמרים מבוקרים במעבדה, שאינם מופקים מן החי, ולכן הם כשרים בפני עצמם. למרות זאת יש ברכיבים אלו מספר נקודות שכן צריך לברר: איסור חדש, בישולי גויים, ובירות עם תוספות וטעמים.

א. איסור חדש

בספר ויקרא (כג, יד) נאמר: 'ולחם וקלי וכרמל לא תאכלו עד עצם היום הזה, עד הביאכם את קרבן אלקיכם'. התורה מצווה שלא לאכול מן התבואה של השנה החדשה עד הקרבת קרבן העומר. בזמננו שבית המקדש חרב וקרבן העומר אינו קרב, אסור מן התורה לאכול מהתבואה החדשה עד סופו של יום ט"ז בניסן.¹ בדרך כלל את התבואה מגדלים בשתי עונות גידול:

זריעת חורף - נזרעת לפני הגשם הראשון, ותבואתה נקצרת באביב. קמח מתבואה זו משמש בעיקר למוצרים פריכים. תבואה זו בדרך כלל נקצרת לאחר ט"ז בניסן ובעת קצירתה כבר אינה אסורה באיסור חדש. גם בשנים מעוברות בהן התבואה נקצרת מעט

1. שו"ע, יו"ד סי' רצג.

לפני הפסח - זמן האיסור קצר מאוד, ובדרך כלל מוצרים מתבואה זו לא יספיקו להגיע אל הצרכן עד ט"ז בניסן, ולאחר יום זה הם מותרים.

זריעת אביב - נזרעת בסביבות חודש מרץ/אפריל, ונקצרת 110-130 יום לאחר מכן, בסביבות חודש אוגוסט. מוצרים מתבואה זו אסורים למעלה מחצי שנה - מקצירתה בסוף הקיץ עד ט"ז בניסן בשנה הבאה.

הדגנים ממנה מיוצרת הבירה נחלקים לייצור מקומי ולתוצרת חוץ לארץ. בארץ ישראל האקלים מתאים לזריעת חורף בלבד, כך שבדגן הארץ לא מצוי איסור 'חדש'. בחוץ לארץ המצב שונה לחלוטין ולכן במהלך הדורות, מחמת מצוקת הגלות בחלק מן הקהילות נהגו שלא להקפיד על איסור אכילת חדש.² כדי ליישב מנהגם דנו הפוסקים בשאלה האם איסור זה נוהג גם בתבואה שגדלה בקרקע גוי,³ והאם הוא נוהג גם בחוץ לארץ.⁴ למעשה, פסק ה'שלחן ערוך' (יו"ד סי' רצג סעי' ב): 'איסור החדש נוהג בין בארץ בין בחוץ לארץ, בין בשל ישראל בין בשל עובד כוכבים'. וכך קבעו להלכה רוב הפוסקים.⁵ משום כך גם בחו"ל צריך לבדוק שאין איסור 'חדש'. שעורה היא הדגן השכיח והמרכזי בייצור בירה בעולם ובו משתמשות רוב חברות הבירה המסחריות כבסיס - 'מלט שעורה'. רוב מלט השעורה בעולם מיוצר באירופה ובארצות הברית, ומיעוטו באסיה ובאוסטרליה. בצפון אמריקה ובאירופה, השעורה נזרעת ברובה כ'תבואת אביב'. תבואה זו, המגיעה להבשלתה ונקצרת באזור חודש אלול, מוגדרת הלכתית כ'חדש' כיוון שלא עבר עליה יום ט"ז בניסן בעודה מחוברת לקרקע, ועל כן היא אסורה באכילה עד לחג הפסח של השנה העוקבת. בהתחשב בכך שתהליך ייצור הבירה אורך בין שבועיים לחודשיים, אין איסור 'חדש' בבירה שתאריך הייצור שלה לפני אמצע חודש אוקטובר,⁶ לפני אמצע חודש מרץ/אפריל, בגלל שהבירה המיוצרת עד אז עדיין נסמכת על מלאי השעורה מהתבואה הישנה. בנוסף, במקומות מסוימים פעמים שהתבואה נזרעת לפני חג הפסח ופעמים לאחריו - הן בשל שינויי אקלים בשנה מסוימת והן בשל המיקום הגאוגרפי. בכך יש חשש לאיסור 'חדש',

2. מנהג זה הוזכר כבר בשו"ת הרא"ש, כלל ב סי' א.
3. דברי רבנו ברוך הובאו בשו"ת הרא"ש (שם). כנראה מחוסר זמינות של שו"ת מהר"ם מרוטנבורג יחסו זאת כמה אחרונים לרבנו ברוך בעל התרומה, אך בעל התרומה שלפנינו הדבר אינו מובא. עיין עוד בב"ח, יו"ד סי' רצג סעי' א, שהאריך להסביר ולהוכיח שיטה זו.
4. שאלה זו היא מחלוקת תנאים במסכת קידושין לו ע"ב, ובאור זרוע, סי' שכח הביא סיבות לפסוק כדעה המקילה בשעת הדחק, ובשו"ת מהר"ם מרוטנבורג (לבוב), סי' קצט התיר אף לסמוך על כך לכתחילה.
5. רמ"א, יו"ד סי' רצג סעי' א; ש"ך, יו"ד סי' רצג ס"ק ו; גר"א, יו"ד סי' רצג ס"ק ב; בית הלל, יו"ד סי' רצג סעי' ב; של"ה, קדושת האכילה סי' קז; משנ"ב, סי' תפט ס"ק מה; שו"ת שאגת אריה, דיני חדש סי' ב; חכמת אדם, שע"צ משפטי הארץ ז סעי' א-ה; שו"ת חת"ס, או"ח סי' טו. לעומתם יש שהקלו בכך: ט"ז, יו"ד סי' רצג ס"ק א; מגן אברהם, או"ח סי' תפט ס"ק יז; פרמ"ג, א"א סי' תפט; חוק יעקב, סי' תפט ס"ק כב; ערוך השלחן, יו"ד סי' רצג סעי' ו; פני יהושע, קידושין בקו"א. והב"ח, יו"ד סי' רצג, הקל בקרקע נכרי. באגרות משה, יו"ד ח"ד סי' מו, כתב שמכיוון שההיתר דחוק, אין להקל אלא כאשר אין אפשרות לברר אם המוצר עשוי מתבואה האסורה באיסור 'חדש'. וברמ"א, שם, כתב שאין למחות ביד המקילים, שמוטב יהיו שוגגים ואל יהיו מזידים.
6. את תאריך הייצור ניתן לזהות בשני אופנים: א) תאריך ייצור - על מוצרים רבים מצוין תאריך הייצור בהזרקה דיו על גבי המוצר. ב) קוד המוצר - כאשר לא מסומן תאריך הייצור, ניתן לזהות אותו בקוד המוצר (לא הברקוד, אלא הקוד המודפס בהזרקה דיו על גבי מוצרים רבים). הקוד בנוי משני חלקים: הראשון מסמן את שנת הייצור, והשני - את מספר הימים שעברו מתחילת השנה הלועזית.

ולכן יש לברר אצל מומחי הכשרות המקומיים מהו המצב המעשי באותה עת, והאם השעורים הן מגידול מקומי או מיובאות מארץ אחרת. גם באסיה ובאוסטרליה השעורה נזרעת באביב - ולכן יש חשיבות גדולה לברור תאריך הייצור של הבירה. במוצרים המיובאים מחו"ל חשש זה מצוי, משום שגופי כשרות רבים בחו"ל מסתמכים על הדעות המקילות ומתירים זאת. מוצרים העשויים מדגן האסור באיסור חדש אינם מקבלים את אישורה של מחלקת הייבוא ברבנות הראשית לישראל, ולכן כדי להימנע מאיסור זה יש להקפיד לרכוש אך ורק מוצרים שעליהם מסומן 'באישור הרבנות הראשית לישראל'. לסיכום, החל מאמצע חודש אוגוסט, תחילת חודש אלול, ועד לחג הפסח במוצרי הדגן בכלל ובבירה בפרט ישנו חשש איסור חדש. חלק ניכר מגופי הכשרות בחו"ל, מורי הוראה שמתמחים למענה בנושא הכשרות בחו"ל, וכן רשימות כשרות שונות, אינם מתייחסים לאיסור זה בגלל שסומכים על המקילים שאינם מקפידים על איסור חדש בשונה מהנהוג בארץ ישראל. ועל כן כדי להימנע מחשש איסור זה יש לבדוק תחילה את ארץ הייצור, ולוודא האם בתאריך זה ישנו חשש חדש (לפי התאריכים שפורטו לעיל), או לחילופין לברר האם גוף הכשרות מקפיד על איסור חדש.

ב. בישולי גויים

חכמים אסרו לאכול ממאכל שבושל על ידי גוי, גם כאשר רכיבי המזון ששימשו להכנתו כשרים. כשגזרו חכמים איסור על בישולי הגויים, הבחינו בין בישול העלול ליצור קרבה בין המבשל לסועדים, ובין בישול שאינו משמעותי ואינו מקרב ביניהם. מבישול שאינו מקרב אומנם ראוי להתרחק אך הוא אינו כלול באיסור בישולי גויים.⁷ מדברי חכמים עולים כמה קריטריונים למאכלים שבישולם אינו די חשוב ולא נכללו באיסור בישולי גויים:⁸

(א) אינו עולה על שולחן מלכים - חכמים גזרו איסור רק על מאכל חשוב ש'עולה על שולחן מלכים', אך מאכל פשוט שאינו מוגש בארוחות מכובדות אינו גורם לקרבה בין המבשל לסועד ואינו כלול באיסור.

(ב) נאכל חי (בלא בישול) - גוי אוסר מאכל בבישולו רק אם לפני הבישול לא היה ניתן לאוכלו.

לגבי הקריטריון השני - הרי השעורה אינה נאכלת כשהיא חיה ולכן לכאורה יש לאסור, אך לגבי הקריטריון הראשון - מצד אחד הגדרתו אינה ברורה דיה, ובפרט בימינו שהיטשטשו הגבולות בין המעמדות והשתנו הנימוסים, אך מצד שני כבר כתבו הפוסקים⁹ שבירה אינה עולה על שולחן מלכים, ולכן למעשה אין בה בעיה של בישולי גויים.

7. שו"ע, יו"ד סי' קנב.

8. שו"ע, יו"ד סי' קיג.

9. תוס', עבודה זרה לא ע"ב ד"ה ותרוויחו. וכתבו שם עוד טעם 'דכי היכי דהתבואה בטלה לגבי המים לענין ברכת שהכל נהיה בדברו ה"נ היא בטלה לענין איסור בישול'. ועיין שו"ת יחווה דעת, ח"ד סי' מב שאסף הדעות בזה ופסק לקולא.

ג. בירות בוטיק

בבירות בוטיק קיימות מספר בעיות פוטנציאליות מבחינת כשרות: לעיתים מיישנים אותן בחביות שבעבר יישנו בהן יין או תוצרי יין, מוסיפים להן חומרי טעם וריח או חומרי הצללה שמסייעים להבהיר את הבירה. רכיבים אלה אינם תמיד מצוינים על האריזה, ולכן קשה לדעת אם הבירה כשרה באופן מוחלט. לגבי היישון בחביות יין, הבעיה המרכזית היא 'סתם יינם'. כשבירה מבושלת או נשמרת בחביות שהכילו יין או תוצרי יין - נוצר חשש ל'סתם יינם'. בימי קדם היו הגויים רגילים לנסך את יינם לעבודה זרה, ועל כך הזהירה התורה (שמות לד, טו): 'פן תכרות ברית ליושב הארץ, וזנו אחרי אלוהיהם, וזכו לאלוהיהם, וקרא לך ואכלת מזבח'. משום כך יין שניסכוהו לעבודה זרה אסור בין בשתייה ובין בכל הנאה שהיא. חכמים הוסיפו וגזרו על 'סתם יינם' של הגויים, שמא ניסכוהו לעבודה זרה, ולכך נוסף החשש שקירוב הלבבות שבשתיית היין עלול להוביל לקשרי חתונה. טעם היין שנבלע בכלים אוסר אותם בשימוש, ועלול לאסור מאכל או משקה שיבוא במגע עם כלים אלו להבא. לכך שגם יין נסך הבלוע בדופנות הכלים אסור, ישנה השפעה על כשרותה של בירות בוטיק המיושנות בחביות יין. הבירה מיושנת בחביות ששימשו בעבר ליין, כדי להוסיף לה ארומה, צבע וטעם הספוגים בדופנות החבית. מחמת שהיישון בחביות אלו משביח את המשקה פוסקים רבים אסרו את השימוש בבירה שיושנה בחביות יין גם כאשר אין בה בעיות כשרות אחרות.¹⁰ מנגד, פוסקים רבים סוברים שדי בכך שיהיה במשקה שבחבית פי שישה מהיין הבלוע בדפנותיה.¹¹ לאור זאת יש הטוענים שאפשר להתיר את הבירה כאשר רכיביה כשרים, גם אם יושן בחביות יין, וירא שמיים יחמיר בכך.¹² כמובן אם טעם היין מורגש - גם המתירים ייאסרו את הבירה לכתחילה. בנוסף לבעיה של 'סתם יינם', בבירות בוטיק ברחבי העולם מוסיפים עוד חומרים שיש בהם בעיות כשרות רחבות:

1. חומרי טעם וריח (Flavourings & Adjuncts)

חומרי הטעם והריח המשמשים בבירות בוטיק מעוררים מורכבות הלכתית ניכרת. לעיתים מוסיפים לבירה רכיבים טבעיים כקליפות הדרים, דבש, פירות, תבלינים או עשבי תיבול - אולם מקורותיהם ותהליכי עיבודם אינם תמיד ידועים. יש מהם שמופקים מתמציות המהולות באלכוהול, או מחומרי גלם השרויים באלכוהול ממש ולעיתים אף באלכוהול שמקורו מיין, מה שגורם לאיסור מוחלט משום 'סתם יינם'. נוסף לכך, חלק מתמציות הטעם והארומה מיוצרות מתרכובות מורכבות מאוד או מתוספים שמקורם מן החי, ולכן בלא פיקוח והשגחה קשה להבטיח את כשרותם של רכיבים אלו.

10. על פי שו"ע ורמ"א, יו"ד סי' קיד סעי' ד, וכהסבר נקודות הכסף, שם ס"ק א, ומג"א, או"ח סי' רד ס"ק טז.

11. ט"ז, יו"ד סי' קיד ס"ק ד; פר"ח, שם ס"ק י; בית הלל, שם ס"ק א; מג"א, או"ח סי' רד ס"ק טז; שו"ת אגרות משה, יו"ד ח"א סי' סב.

12. שו"ת אגרות משה, שם; שו"ת מנחת יצחק, ח"ב סי' כח; שו"ת משנה הלכות, ח"י סי' קט; ועיין עוד בשו"ת מנחת אשר, ח"א סי' מד.

2. מייצבים / חומרי הברקה / סינון (Stabilizers & Clarifiers)

חומרי גלם אלו מעורבים כמעט בכל המוצרים התעשייתיים, והם מעצבים את המוצר הסופי: סמיכותו, צלילותו ומרקמו. מטרתם של חומרים אלו היא לשמור על מרקם המוצר, כך שחומרי הגלם לא ייפרדו זה מזה גם אם באופן טבעי הם אינם נקשרים זה בזה, בדומה למים ושמן. קבוצת חומרים אלו היא השדרה המרכזית של תעשיית המזון, ובשל כך התקיימו סביבם דיונים הלכתיים לא מעטים.

3. חומרים משמרים / אנטי־אוקסידנטים / חיטוי (Preservatives & Antioxidants)

חומרים משמרים מיועדים למנוע שינויים במרקם המאכל ובטעמו, ומשמשים בין היתר למניעת תסיסה, עובש, חמצון וקלקול של המזון. מקורותיהם של חומרי הגלם הללו מגוונים, חלקם מן החי ועוברים תהליך עיבוד מלא המפרק אותם לחלוטין וחלקם מצמחים, מינרלים או חומרים סינתטיים, שבהם אומנם בדרך כלל אין בעיות כשרות אך לעיתים הם מעורבים בחומרים ממסים או באלכוהול שאינם כשרים. מווסתים אלו מיועדים לשלוט על רמת החומציות במוצר, לתת בו טעם חמוץ, או לחילופין למנוע מחשיפת המוצר לחמצן להשפיע עליו (אנטי־אוקסידנט). רבות מחומצות אלו מיוצרות מן החי.

4. חומרי הצללה / צבע (Colorants / Adjuncts for body)

צבעי מאכל משמשים לשיפור מראה המוצרים כדי שימשכו את העין, או כדי להעניק להם מראה טרי ואותנטי. צבעי מאכל טבעיים מופקים מבעלי חיים, מצמחים, וחלקם מלאכותיים ומופקים מנפט, מפחם או מחומרים סינתטיים אחרים. מחירם הנמוך של החומרים הסינתטיים ועמידותם הגבוהה גורמת ליצרנים להעדיף אותם, ומנגד ציבור הצרכנים סולד מחומרים שכאלה והרשויות הממונות על הבריאות מגבילות את השימוש בהם ומעדיפות שימוש בחומרים טבעיים. במקורם של החומרים הסינתטיים לרוב אין חששות כשרות, אולם כדי להפיק מהם חומר גלם או תמציות משתמשים בחומרים נלווים, כדי לשוות להם מרקם אחיד, ליצור תמצית עמידה, או כדי שהם יתערבו היטב במוצרים השונים. תערובות אלו עשויות להכיל חומרים מדללים וחומצות שומן מן החי, אלכוהול מיין גויים, לקטוז מחלב גויים, או עמילנים ודקסטרואז המופקים מדגנים ועלולים להיות אסורים באיסור 'חדש' וחמץ.

הרשימה של האתגרים הכשרותיים לכל החומרים הללו ארוכה מאוד: כלי הייצור - בתעשיית המזון כיום משתמשים לא פעם באותם כלים לייצור מאכלים שונים לסירוגין. מכאן שגם אם חומרי הגלם עצמם ממקור כשר, הם עלולים להיאסר באכילה אם הכינו אותם בכלים שבעבר שימשו לחומרי גלם שאינם כשרים. חומרים מן החי - במהלך השנים למדו להפיק חומרי גלם רבים מן החי, חלקם משמשים כחומרי בסיס בתעשיית המזון. חומרים אלו מופקים משומן החי, לדוגמה גליצרין, מהעצמות והעורות, לדוגמה ג'לטין, מהנוצות, לדוגמה צבעי מאכל, מביצים, מדגים ועוד. חשש הכשרות בחומרים מעין אלה ברור, בין שהם מופקים מבעלי חיים טמאים ובין מבהמות טהורות שלא נשחטו כהלכה שמוגדרות בהלכה כנבלה. תוצרי חרקים - חלק מחומרי הגלם מופקים מחרקים שונים, מהפרשותיהם, לדוגמה השלאק, או מגופם, לדוגמה צבע אדום שמופק

מכנימת הקוצ'ניל. תוצרי יין - חומרי גלם רבים מופקים מתעשיית היין, מהשמרים, מפסולת היין ומאבן היין הנותרת על החביות - חומצה טרטרית, מחומץ יין, מאלכוהול ועוד. רוב היין בעולם אסור כדין יין נסך, וכך גם חומרי הגלם המופקים ממנו. רכיבי חלב - עם התפתחותה של תעשיית החלב למדו לנצל את כלל הרכיבים המופקים ממנו, בהם רכיבים רבים שמשמשים כבסיס בתעשיית המזון: קזאין, לקטוז, מי גבינה ועוד. כאשר הם מיוצרים על ידי גויים, חל עליהם איסור חלב גוי או אף גבינת גויים. בישול גוי - גם כאשר כל חומרי הגלם ממקור כשר, והכלים כשרים, אם פס הייצור או כלי החימום מופעלים על ידי גוי, ישנו חשש לאיסור 'בישול גוי'. איסור זה קיים דווקא במוצרים שאינם נאכלים חיים ועולים על שולחן מלכים.

רבות מבירות הבוטיק אינן נמכרות בבקבוקים עם תווית, אלא נמזגות בפאבים ישירות מן החבית, בלא כל ציון של רכיבים או תוספים. במציאות זו אין לצרכן כל אפשרות לברר מה כלול בבירה, ואף לא אם אחד מחומרי הגלם או מרכיביהם מקורם בדבר האסור. בדומה לאוכל המוגש במסעדה בלא סימון או פירוט, היעדר המידע מונע כל בירור כשרותי יסודי. על כן, כל עוד אין פיקוח מוסמך המלווה את תהליך הייצור והאספקה, אין דרך להסתמך על הבירה ככשרה. לאור האמור, אין להשתמש בבירה שאין עליה הכשר על בסיס בירור רכיבים גרידא, שכן בהיעדר סימון ופיקוח אין אפשרות לברר את כשרותה. עם זאת, לגבי בירות של יצרנים תעשייתיים גדולים ומוכרים, כגון היינקן, קרלסברג, טובורג, קורונה וכדומה, שתהליכי הייצור שלהן קבועים, אחידים וידועים, מקובל להקל בהן במקומות מסוימים אף ללא הכשר, וזאת בשונה מבירות בוטיק הנמכרות מחביות בלא כל מידע נלווה.

ד. שתיית משקאות חריפים בצוותא

'גדולה לגימה שמקרבת...!'. במסגרת בקשתם של חכמים למנוע קרבה בין ישראל לעמים, אסרו חכמים שתיית משקאות משכרים בבית פרטי או חנות ממכר של גויים, אפילו כשהם כשרים ואינם מכילים יין, שמא יתחתן עימהם. לדעת הרמ"א לא גזרו אלא על שיכר העשוי מתמרים שהיה מצוי בזמנם, אך שאר המשקאות מותרים כאשר הם כשרים. ואולם לדעת ה'שלחן ערוך' אסרו את כל סוגי המשקאות המשכרים כאשר שותה אותם בקביעות.¹³

לדוגמה: לדעת ה'שלחן ערוך' אסור לשתות במסעדה או בבר של גויים משקאות חריפים, גם לא כאלו שמופיעה עליהם חותמת כשרות. וכאשר מתארחים בביתו של גוי, יש לסרב להצעתו לשתות משקאות חריפים. האיסור חל על שתייה בקביעות שבה יושבים לאורך זמן ושותים, אך שתייה אקראית בביתו מותרת. ודווקא במקום מכירתם, אך מותר ליהודי לקחת לביתו ולשתותם שם.

13. שו"ע, יו"ד סי' קיד סעי' א. וכ"כ בשו"ת אור לציון, ח"ה סי' לה אות א ואסר לשתות בירה בחנות משקאות של גויים.

סיכום

רכיבי הבירה הבסיסיים - לתת, מים, כשות ושמרים - כשרים גם ללא כשרות, ולכן אם הבירה יוצרה לפני אמצע חודש אוקטובר, אמצע חודש מרחשוון, של שנה זו, די לוודא שברכיבי המוצר לא מופיעים רכיבים נוספים מלבד אלו **Malt, water, hops, yeast, barley** : **malt, brewer's yeast**. תוספות שונות עלולות להוות אתגר כשרותי. כך למשל בבירות בעלות שיעור אלכוהול גבוה מוסיפים לעיתים אלכוהול שצריך להיות ממקור כשר. בבירה המיוצרת על ידי חברות קטנות - בוטיק או בייצור עצמי של ברים מוסיפים לעיתים תוספות שונות בלא לסמן זאת על גבי המוצר, לדוגמה לשם קבלת משקה צלול משתמשים בג'לטין או בקולגן מן החי. לכן אין להשתמש בבירה ללא הכשר על בסיס רשימת הרכיבים אלא אם מדובר בבירה ממותגים מוכרים כגון: היינקן, קלסברג, טובורג, קורונה ועוד.

