Brau Spezialitäten 2019

Anmerkung:
Kurzfristige Änderungen oder Abweichungen zu den Beschreibungen sind jederzeit möglich, da zur Drucksetzung des Kalenders die meisten Kreationen nur als Idee existierten. Aber hey, es ist doch noch interessanter zu sehen, ob und wie die Ideen umgesetzt wurden.

VOLLBIER

Das Vollbier ist eine untergärige, kupfer- bis kastanienfarbene, unfiltrierte Bierspezialität.

Geschmacklich dominiert hier von Anfang bis Ende ein kernig-runder, malzaromatischer Körper, der im Abgang von einem intensiven Karamellaroma mit einem Hauch von Rauch abgerundet wird. Feine Geschmacksnerven fühlen sich dabei etwas an Marzipan erinnert.
Passend darin eingebettet ist eine Bitterkeit, welche dank Ihrer Ausgewogenheit einen stets frischen Gesamteindruck des Bieres hinterlässt. Gekrönt wird dieser Genuss von einer wahrhaft prächtigen Schaumkrone.

Dieses Bier eignet sich besonders in Kombination mit Speisen wie:

- Kalten Platten, Cremesuppen
- Schmorgerichten, würzigen Braten
- Pikantwürzigem Schnittkäse, Weichkäsesorten
- Torten, Kuchen, Soufflés

Die ideale Trinktemperatur liegt bei 9°C.

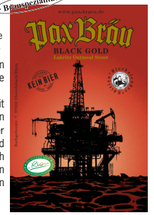
Stammwürze: 12,5 % / Alkohol: 5,2 % Vol.

JANUAR — BLACK GOLD
LAKRITZ OATMEAL STOUT

Alk. % Vol.	Stammwürze%	Bitterein heiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
5,3	13,5	30	13	2.000 Liter

„Das ist kein Bier, das ist Motorenöl! Und zwar von einem 70 Jahre alten Lanztraktor, bei dem noch nie das Öl gewechselt worden ist." Dies ist der erste Eindruck, den man erhält, wenn man das Stout in ein Glas gießt.
Die Farbe ist schwarz wie die Nacht. Für ein Stout typisch ist das Getränk mit feinem, braunen Schaum überzogen. Der Geruch wird dominiert von Röstaromen sowie Kaffee- und Schokoladennoten, durchzogen von einem Hauch Birne. Der Antrunk vertieft den durch den Geruch gewonnenen Eindruck von Kaffee und Schokolade. Der Körper ist breit, aber trocken und zum Abgang hin harmonisch abgerundet. Im Abgang kann eine gewisse „lakritzige" Süße wahrgenommen werden, die über dem Ganzen zu schweben scheint. Dieses Stout hinterlässt einen langen, angenehmen Gesamteindruck.

Brauspezialität



FEBRUAR — RAUCHBOCK
mit Buchenrauchmalz

Alk. % Vol.	Stammwürze%	Bitterein heiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
7,2	17,5	27	8-10	2.000 Liter

Wie dem Pax Bräu-Fan schon hinlänglich bekannt sein dürfte, habe ich eine kleine Vorliebe für rauchige Biere. Des Weiteren lasse ich mich gerne von den leckeren Kompositionen diverser Kollegen inspirieren. Eine davon war der Rauchbock, der 2014 aus der Zusammenarbeit des Brauers Alexandre Bazzo von der Brauerei Cervejaria Bamberg aus Brasilien mit dem Braumeister Roland Kundmüller von der gleichnamigen Brauerei in Weiher/Viereth-Trunstadt entstand. Mich hat daran besonders dieses endharmonische cremig-rauchige Mundgefühl begeistert. Es erinnerte mich an die Textur, die man erhält, wenn man ein Bockbier stachelt. Das Ziel ist somit klar: Der Rauchbock soll intensiv bernsteinfarben und das Mundgefühl ebenfalls cremig sein. Die Rauchigkeit wird gut eingebunden, aber auch deutlich wahrnehmbar sein. Die dezente Bittere bildet einen ausgewogenen Gegenpart zur bockigen Malzsüße und den darin enthaltenen Raucharomen.
Hmmm, Rauchbock!

MÄRZ — WEIZENBOCK

Alk. % Vol.	Stammwürze%	Bitterein heiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
7,5	17,5	22	10-12	3.000 Liter

Der Anstoß zu diesem Bier liegt nun ca. fünfzehn Jahre zurück, als ich noch in Suzhou/China arbeiten durfte. Ich habe dort ein Weizenbier gebraut, das mein damaliger Bandkollege James „the Banana Buzz" nannte. Das Besondere daran war, dass es aufgrund des Rezeptes und der verwendeten Hefe so dermaßen intensiv nach Banane gerochen und geschmeckt hat. Das hat mich unweigerlich an meine Jugend erinnert, da habe ich nämlich gerne einmal ein Biermischgetränk aus Weizenbier und Bananensaft getrunken. Nun bin ich auch schon etwas älter und ein Weizenbier gibt es bei mir eh schon standardmäßig. Was liegt da eigentlich näher, als das Bier auch etwas erwachsen werden zu lassen, und das Ganze als einen sauberen Weizenbock zu reinkarnieren? Also ich bin bereit und freue mich auf diese Zeitreise!

APRIL — BREWERS GOLD PILSNER

Alk. % Vol.	Stammwürze%	Bitterein heiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
4,9	11,8	45	7-9	4.000 Liter

2018 sind mir bereits die Hopfensorten mit Edelsteinnamen ausgegangen. Ich wich damals auf die Hopfensorte Perle aus. Zu meinem Bedauern bekommen auch Sorten keine Hopfenneuzüchtungen mehr Namen von Edelsteinen. Somit sehe ich mich gezwungen, die Auswahl der Hopfen für meine Single-Hop-Pilsner-Reihe jetzt auf das weitere Feld der kostbaren Dinge auszuweiten. Nach Saphir, Smaragd, Opal, Topaz, Rubin und Perle wird es dieses Jahr wohl der Hopfen Brewers Gold aus GB werden. Es handelt sich hierbei wieder um ein Single-Hop-Bier. Es wird also ausschließlich mit Brewers Gold eingebraut. Dieser Hopfen zeichnet sich durch würzige Aromen und denen von Zitrone, Johannisbeere sowie Melisse aus. Um das Aromenprofil dieses Bieres zu schärfen, wird auf die Technik des Dry-Hoppings zurückgegriffen. Das Resultat: Ein solides Pils mit festem Schaum, goldgelber Farbe, frischem Hopfenaroma, schlankem Körper, knackiger Bittere und angenehm malzaromatischem Abgang.

MAI — MAIBOCK

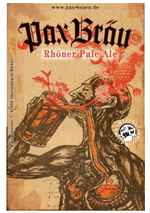
Alk. % Vol.	Stammwürze%	Bitterein heiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
8,0	18	35	7-9	3.000 Liter

Farblich handelt es sich beim Maibock um ein intensiv-goldenes Bier mit einer festen, ja wahrhaft majestätischen Schaumkrone. Das Hopfenbouquet lässt das Riechorgan passend zur Jahreszeit eine Frühlingswiese voller Tulpen und Narzissen erahnen. Geschmacklich wird der Genießer nicht im Unklaren gelassen, dass es sich hierbei um ein Starkbier handelt. Im Vordergrund steht der massive, aber reine Gesamteindruck, dessen Malzaroma sich vom Antrunk, über den Körper hinweg steigert, um im Abgang wie eine an einer Steilklippe sich brechenden Welle in viele kleine Karamellnoten zu gischten. Aber halt! Von irgendwoher scheint ein zartes Lüftchen die ersten zaghaften Rauchwölkchen der aufkommenden Lagerfeuersaison heranzuwehen! Und dann ist da noch die sanfte und ausgewogene Bitterkeit aus Tettnanger Aromahopfen und Hallertauer Perle, die die Geschmacksknospen bei diesem Naturschauspiel zart streichelt.

JUNI — RHÖNER PALE ALE

Alk. % Vol.	Stammwürze%	Bitterein heiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
5,2	12,5	50	7-9	3.000 Liter

Sobald man das Glas mit diesem intensiv-goldgelben Ale ansetzt und den ersten zarten Hauch wahrnimmt, entstehen vor dem inneren Auge Bilder von tropischen Früchten, wie z. B. Grapefruit, Mango und Ananas. Um diese Aromen ins Bier zu überführen, kommen unter anderem die amerikanischen Hopfensorten Cascade, Centennial und Amarillo zum Einsatz. Diese werden während der Reifung im Lagertank zugesetzt („Dryhopping" genannt). Diese Produktionstechnik fand ursprünglich auch Anwendung in den europäischen Brauereien bis sie in Vergessenheit geriet. Dank der Kreativität der amerikanischen Craft Beer-Bewegung erlebte diese Technik in den 70er-Jahren eine Renaissance in den USA und fand so auch wieder den Weg zurück zu uns. Dieses Ale ist ein weiterer Beweis dafür, dass auch stark gehopfte Biere eine hohe Trinkbarkeit haben können. Nichts desto trotz kommt bei diesem Bier die Malznote nicht zu kurz: Sie lässt das Rhöner Pale Ale harmonisch im Abgang ausklingen.



JULI — PAX BRÄU HELL

Alk. % Vol.	Stammwürze%	Bitterein heiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
5,1	12	23	7-9	4.000 Liter

Helles Lager ist eine untergärige und schwach gehopfte Biersorte. Ihre bekanntesten Vertreter dürften hierzulande das Augustiner und Tegernseer Hell sein. Natürlich erwähne ich hier gerne auch einige Vertreter unserer Lokalhelden wie das Hell der Held-Bräu in Oberailsfeld oder das Lager der Brauerei Zehendner in Mönchsambach. Neuere Interpretationen dieses Bierstils wären z.B. das Helle von Tillmans Biere oder auch das Kerlig Hell von Kuehn Kunz Rosen. Zum Zeitpunkt der Erstellung dieses Textes bin ich mir jedoch überhaupt nicht sicher, in welche Richtung ich gehen sollte: Lieber in die traditionelle des Althergebrachten oder doch lieber in die moderne mit etwas fruchtigem Hopfenaroma. Ich sollte einfach mal wieder Eure Meinung dazu einholen, was IHR als Trinker bevorzugt. Also haltet einfach die Augen offen und bestimmt mit, wenn ich auf den üblichen Kanälen nach Eurer Meinung frage. Ich bin jedenfalls schon auf EUER Feedback gespannt.

AUGUST — SAISON

Alk. % Vol.	Stammwürze%	Bitterein heiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
3,5	8,5	25	7-9	4.000 Liter

Das Saison war ursprünglich ein helles obergäriges Bier, welches außerhalb der landwirtschaftlich aktiven Monate auf den Bauernhöfen Walloniens, dem französisch sprechenden Teil Belgiens, gebraut wurde. Diese Farmhouse Ales galten über das Mittelalter hinaus als saubere Quelle für die Flüssigkeitsaufnahme und hatten deshalb einen moderaten Alkoholgehalt von 3–3,5%. Das mussten sie auch haben, wenn man davon ausgeht, dass ein Saisonarbeiter im Durchschnitt um die 5 Liter am Tag zu sich nahm. Abhängig von den Vorlieben des jeweiligen Brauers wurden z.B. auch Gewürze wie Koriander, Orangenschale oder Ingwer verwendet. Mit dieser Information war für mich völlig klar in welche Richtung das Pax Saison gehen muss. Die Farbe: Intensiv golden bis bernsteinfarben. Der Geruch: frisch, zitrusfruchtig, würzig. Die Bittere: deutlich wahrnehmbar, aber nicht übertrieben. Der Körper: schlank aber nicht leer. Besondere Zutaten: **Koriander, Ingwer und Orangenschale.**

Brauspezialität

SONDEREDITIONEN

SEPTEMBER — FRUITY NOSE IPA

Alk. % Vol.	Stammwürze%	Bitterein heiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
6,5	15,8	60	8-10	2.000 Liter

Aloha. Kennt Ihr schon Mr. Fruity Nose? Nein, noch nicht? Dann wird es aber Zeit! Mr. Fruity Nose lässt Euch eine wahre „Big Wave" der Geschmacksintensität abreiten. Einmal angepaddelt findet sich Eure Nase nack, zuck in einer „Aroma-Tube" aus Litschi, Grapefruit, Limette, Vanille, Kiefer und Maracuja wieder. Wie das gehen soll? Na, mit dem verschwenderischen Einsatz folgender Hopfensorten: Cascade, Motueka, Topaz, Wakatu, Summit und Simcoe. Diese Hopfenkombination stellt höchste Ansprüche an die Belastbarkeit Eurer Geschmackspapillen und Geruchsnerven. Zum Einsatz kommen Pilsner Malz als Basis, Weizenmalz für das sämige Mundgefühl, Münchner Malz für den Körper und dunkles Karamellmalz als Counterpart für die prägnante Bittere und für eine intensiv leuchtende Farbe. Die Alkoholproduktion übernimmt stilecht eine American Westcoast Ale-Hefe. Also los, auf geht's! Egal ob ihr jetzt goofy oder regular die Welle der Begeisterung surft: *Hang loose!*

OKTOBER — RAUCHFEST-WEISSE

Alk. % Vol.	Stammwürze%	Bitterein heiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
6,5	14,8	18	8-10	2.000 Liter

Mehr Rauchbier für die Welt! Früher waren viele Biere rauchig. Der Grund liegt in der Malzherstellung, während der das Malz getrocknet werden muss. Bei unseren Ahnen kam dabei neben der Sonnentrocknung, die klimatisch nicht in allen Regionen möglich war, auch offenes Feuer beim Darren zum Einsatz. Hitze und Rauch durchströmten das Grünmalz, entzogen ihm die Feuchtigkeit und gaben ihm sein Aroma. Heutzutage kann man dank moderner Technik problemlos rauchfreies Malz herstellen. Trotzdem gibt es noch drei Sorten von Rauchmalz: Es wird mit Buche, Eiche, oder wie beim Whisky-Rauchmalz mit Torf geräuchert. Die Rauch-Fest-Weisse soll eine kräftige, ins rötlich gehende Farbe haben. Sie wird mit einer Mischung verschiedener Rauchmalze gebraut. Die verwendete Weißbierhefe soll schöne Fruchtaromen ins Bier zaubern. Wenn alles gut geht, bekomme ich beim Brauen auch noch Unterstützung von der Birgit vom Graminger Weissbräu. Also freun tat's mi scho!

NOVEMBER — BASALT BOCK

Alk. % Vol.	Stammwürze%	Bitterein heiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
7,7	17,5	35	8-10	2.000 Liter

Der Basalt Bock gehört zur Gattung der Steinbiere. Steinbier wird bereits seit Jahrhunderten gebraut. Da früher die Sudpfannen zum Kochen des Sudes aus Holz waren und deshalb nicht direkt beheizt werden konnten, war das Steinbierbrauverfahren die einzige Möglichkeit zum Erhitzen des Sudes in Holzgefäßen. Zur Herstellung werden beim Pax Bräu Basalt Bock einheimische Basaltsäulen über einem Holzfeuer auf rund 800 °C erhitzt und anschließend in die Würze, gelassen, um diese zum Kochen zu bringen. An den heißen Säulen karamellisiert ein Teil des in der Würze gelösten Malzzuckers und bildet eine feine Schicht. Zur Nachgärung und Reifung werden diese karamellisierten Steinsäulen in den Lagertank gehängt. Dort wird der an den Steinen karamellisierte Zucker bei der Nachgärung wieder gelöst. Genau dieses Karamell gibt dem Basaltbock seinen typischen und unverwechselbaren Geschmack.

DEZEMBER — Jule Øl

Alk. % Vol.	Stammwürze%	Bitterein heiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
6,9	16,5	23	12-14	3.000 Liter

Einer alten norwegischen Legende nach, soll Odin, der Gott des Krieges und der Poesie, der Menschheit das Rezept für Winterbier hinterlassen haben. Es wurde traditionell beim heidnischen Julfest zur Wintersonnenwende getrunken. Es hieß, dass wer nicht vor Trunkenheit umfiele, den Zorn der Götter spüren würde. Ohne Odins Rezept persönlich gesehen zu haben, schwebt mir zu diesem Thema folgendes vor: Kastanienfarben wäre schon einmal eine schöne Ausgangsposition von der Malzseite her. Als Gewürze könnte ich mir darin gut vorstellen: Zimt, Nelken, Orangenschalen, Vanille, Sternanis sowie Piment. Und dann das Ganze noch etwas mit Honig verfeinern. Die Reifung auf in Cognac eingeweichten Rosinen sollte dem Ganzen noch das Krönchen der Geschmacksdifferenzierung aufsetzen. Dieser Winter kann von mir aus ruhig kommen.
Stoßt mir auf die wieder länger werdenden Tage an!

Brauspezialität

Old Age IPA

Alk. % Vol.	Stammwürze%	Bitterein heiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
7,0	16,5	60	8 - 10	1.000 Liter

Dies ist mein Versuch ein möglichst ursprüngliches IPA herzustellen. Und zwar so, wie es gewesen sein mag zu der Zeit, als die ersten IPAs auf dem Seeweg nach Indien geschickt wurden. Meine Annahme dazu beruht darauf, dass damals fast alle Biere rauchig waren, da in der vorindustriellen Zeit das Grünmalz in unseren Breitengraden nicht mit Sonnenkraft getrocknet werden konnte, sondern mit dem Rauch eines Feuers. Nach meinen Recherchen sollen die Hopfensorten Golding und Fuggles zu dem früh in Britannien kultivierten Hopfensorten gehören. Also rein damit, am besten viel und als Dolden. Um eine stilechte Umsetzung zu garantieren, möchte ich den Sud in einem, der benachbarten Kommunbrauhäuser einbrauen. Richtig schön mit einer holzbeheizten Sudpfanne und dem Ausschlagen via Hopfenseiher aufs Kühlschiff, wo er dann über Nacht abkühlen darf. Nach dem Ablassen der Bierwürze in den Gärbottich und dem Zusetzen der Hefe wird das Jungbier dann zu mir in die Brauerei verfrachtet, wo es gären und reifen darf.

CISSY - India Pale Ale (IPA)

Alk. % Vol.	Stammwürze%	Bitterein heiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
7,5	17,5	60	10	3.000 Liter

Cissy ist nicht nur Romy Schneider in Ihrer Paraderolle als Märchenkönigin, es ist auch die englische Übersetzung für „Memme". Aber Vorsicht! Denn dieses India Pale Ale ist absolut nichts für Weicheier. Die India Pale Ales wurden erfunden, um die Biertrinker in den indischen Kolonien in der Vorsuezkanalzeit mit genießbarem Bier zu versorgen. D.h. damit das Bier auf dem langen Transport nicht verdarb, wurde es stärker und mit mehr Hopfen als damals üblich eingebraut. Für das Cissy wurden fast schon verschwenderische Mengen an Hopfen eingesetzt. Es sind an die 650g/hl, im Vergleich zu 100g/hl beim Pax Vollbier. Dennoch erstaunt Cissy den geneigten Genießer mit einem runden Gesamteindruck. Kupferfarben, leicht opal im Aussehen. Mandarine, Grapefruit und einen Anflug von Vanille und Himbeere in der Nase, sowie die massive Bitterkeit und eine Schippe Rauch im Geschmack seien hier als besonders herausragende Merkmale genannt.

DER HELD VOM ERDBEERFELD
Imperial-Strawberry-Chocolate-Milkstout

Alk. % Vol.	Stammwürze%	Bitterein heiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
9,3	23,5	24	12-14	2.000 Liter

Vor vielen, vielen Jahren lebte einst ein Hopfenmännla am Rande des Königreiches der Erdbeerkönigin Stephanie I. von Oberleichtersbach. Dort lebte es ein beschauliches, aber auch genussvolles Leben unweit der besten Anbauflächen für Erdbeeren, die man sich nur vorstellen kann. Sein Dasein hätte schöner nicht sein können. Jeden Abend setzte es sich auf die Veranda vor seine Hütte, kaute genüsslich auf einer Kakaobohne und erfreute sich dabei an dem Anblick der untergehenden Sonne über den prächtigen, mit Erdbeerpflanzen bestandenen Weiten vor seinem Häuschen, während von Zeit zu Zeit ein Hauch des leckersten Erdbeeraromas zu ihm herüberwehte.
Sein Glück war vollkommen, bis eines Tages eine Horde tobsüchtiger, streitsuchender Kobolde auf Milchzucker in das Idyll hereinplatzte. Diese Kobolde waren mit Feuereifer dabei, das von ihm so sehr geschätzte Idyll zu zerstören. Nachdem es vergeblich versucht hatte, die Kobolde auf höfliche Art und Weise von ihrem Tun abzubringen, setzte es ihnen eine Frist, bis zu der die Kobolde das Weite gesucht haben sollten. Wenn nicht, so würde er schon dafür sorgen, dass ihrem Treiben ein Ende gesetzt werde. Wie nicht anders zu erwarten scherten sich die Kobolde einen Dreck um die Frist des Hopfenmännlas und steigerten sich nur in ihrer Zerstörungswut. So kam es, dass das Hopfenmännla den Kobolden die mächtigste aller Waffen entgegenstreckte, die man aus Hopfen, Malz, Kakao, Erdbeeren und Milchzucker unter Zuhilfenahme des Glutfeuers der inneren Überzeugung im Schweiße seines Angesichts schmieden kann. Mit diesem wahrhaft mächtigen Imperial Strawberry Chocolate Milk Stout vertrieb das Hopfenmännla die Kobolde dahin, wo sie hergekommen waren, und wurde zum Dank von der Erdbeerkönigin zum Held vom Erdbeerfeld gekürt. Und wenn sie nicht gestorben sind, so leben sie noch heute.

Brauspezialität