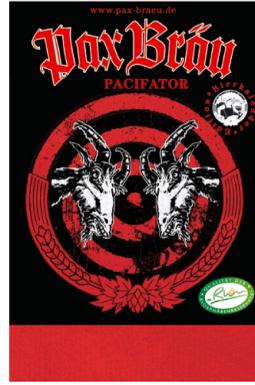


WINTER
DEZ. - FEB.

PACIFATOR

Biersommelièrekollegin Sylvia Kopp beschreibt den Pacifator wie folgt: Kupferbraun, ganz leicht opak mit orangem Funkeln, dicke Schaumschicht und dichter Perlage – der Pacifator riecht fruchtig sowie nach Brotrinde, weichen, erdigen Tönen und einem Spritzer Zitrus. Der Antrunk ist cremig. Samtige Rauchnoten schmiegen sich an den vollen Körper. Im Haupttrunk balanciert eine selbstbewusste Bitterkeit die Malzsüße aus und führt in ein langes, wärmendes und hopfenaromatisches Finale. Der Pacifator ist ehrlich – alle Rohstoffe kommen aus biologischem Anbau. Er ist zudem unfiltriert – die Klärung hat die Schwerkraft übernommen. Fast alle Schwebstoffe haben sich während der langen Lagerung abgesetzt. Und er ist nicht pasteurisiert – dank des Alkoholgehaltes von ca. 9 Vol.-% kein Problem: Alkohol konserviert. Damit ist der Pacifator über Jahre hinweg lagerfähig. Dunkel und gleichbleibend kühl gelagert, wird er reifen und neue Geschmücke offerieren.

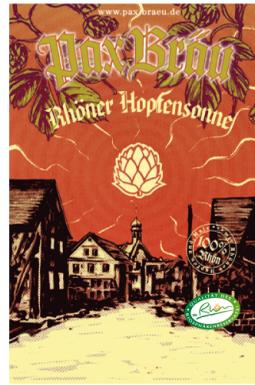


Alc. Vol. %	Stammwürze %	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C
8,9	20,5	38	10

HERBST
OKT. - NOV.

Rhöner Hopfensonne

Die Hopfensonne ist sehr wahrscheinlich das erste Rhöner Bier, das ausschliesslich mit Rhöner Zutaten gebraut wird. Wasser und Gerste stammen ja wie bereits bekannt aus der Region. Der Rest der Geschichte ist schnell erzählt. Schuld daran ist wie so oft der blanke Zufall. Da an einem Sonntag im August 2012 wegen Markt die Durchfahrt durch die Stadt in Bischofsheim gesperrt war, suchte ich eine Alternativroute. Diese führte mich an einem Haus vorbei, an dem eine Hopfenpflanze beeindruckenden Ausmaßes an einem Seil dem Giebel entgegen rankte. Sofort blieb ich stehen, stieg aus, um die Doldenpracht zu inspizieren und auf den Brauwert zu untersuchen. Es dauerte nicht lange und ein Fenster dieses Hauses ging auf. Der „Hopfenwirt“ schaute raus und ruckzuck stand der Plan etwas mit der Ernte im kommenden Jahr anzustellen. Mit den ersten in 2013 in mühsamer Handarbeit geernteten 13,5kg Hopfen aus Bischofsheim entstand also die erste Rhöner Hopfensonne. Dabei handelt es sich im Allgemeinen um ein helles, goldgelbes Lager. Abhängig vom geernteten Hopfen kann die Ausprägung des Geschmacks und die Aromatik jahgangsbedingt von einem Münchner Hellen bis zu einem herb-frischen Pilsner reichen. Der Hopfen wird ohne Trocknung frisch verbraut. Ein Teil des Hopfens wird während des Brauvorgangs zugesetzt. Ein weiterer Teil kommt zur intensiveren Aromatisierung erst bei der Nachgärung mit hinein. Somit zeichnet dieses Bier immer ein schönes, frisches Hopfenaroma aus.



Alc. Vol. %	Stammwürze %	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C
5,0	12,3	??	8

FRÜHLING
MÄRZ - MAI

MÄRZEN

Laut bayer. Brauordnung aus dem Jahre 1516 durfte früher nur zwischen Michaeli (29. September) und Georgi (23. April) gebraut werden. Die Herstellung des in Bayern schon früh beliebten untergärigen Biers erforderte Temperaturen von unter zehn Grad, weshalb bis zur Erfindung der Kältemaschine die Produktion dieses Biers während der Sommermonate nicht in angemessener Qualität möglich war. Das Märzen war somit das letzte Bier der Brausaison. Um nun eine längere Haltbarkeit des Bieres zu erreichen, erhöhte man den Alkoholgehalt und hopfte es stärker. Das Pax Bräu Märzen, intensiv-goldgelb in der Farbe, bedeckt mit einem festen Schaumkrönchen, macht Lust auf mehr. Das frische Hopfenbouquet, zart aber doch deutlich wahrnehmbar, steigert die Vorfreude. Dann der erste Schluck, prickelnd frisch auf der Zunge. Malzaromatisch, an frisches Brot erinnernde Präsenz im Mund. Ein Abgang der nach mehr verlangt. Viel mehr!



Alc. Vol. %	Stammwürze %	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C
5,6	13,5	27	8

SOMMER
JUNI - SEP.

Blanche

Witbier, oder im französischen auch „Bière Blanche“ genannt, ist die belgische Version des deutschen Weißbiers, jedoch ohne die für ein Weißbier typischen Bananen- und Nelkennoten, die von der Weißbierhefe kommen. Dieses Gebräu wird mit einer speziellen reinvergärenden, obergärigen Witbier-Hefe vergoren. Es wird dabei während der Würzekochung zusätzlich mit gemahlenem Koriander und der Schale von Curacao Orangen aromatisiert. Das Bière Blanche fühlt sich angenehm spritzig im Mund an und ist mit seiner schlanken, fruchtigen Frische das perfekte Erfrischungsgebräu für heiße Sommertage.

Übrigens wurde das Bière Blanche bei der 2014 erstmals abgehaltenen „Pax-Bräu-Wahl der Paxliebingskreation“ von den Kunden zum Sieger gewählt!

Alc. Vol. %	Stammwürze %	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C
4,5	11,5	15	9



HEFEWEISSBIER



Das Weizenbier ist eine obergärige, leuchtend bernsteinfarbene, unfiltrierte Bierspezialität.

Geschmacklich steht hier die stark fruchtige, bananenartige Note im Vordergrund. Jedoch auch der klar wahrnehmbare, malzaromatische Körper versteht sich angenehm fortzusetzen, bis in den Abgang. Das leichte Hopfenaroma, das an eine Blumenwiese im Mai erinnert, erzeugt in Verbindung mit ausgeprägter Spritzigkeit einen intensiven Frischeindruck, der gerade in der heißen Jahreszeit zu überzeugen vermag. Gekrönt wird auch dieser Genuss von einer wahrhaft prächtigen Schaumkrone.

Dieses Bier eignet sich besonders in Kombination mit Speisen wie:

- Suppen, Gemüsegerichten, Spargel, kalten Platten
- Gebratenem Fisch, Meeresfrüchte, Geflügel
- Milden Frischkäsesorten
- Fruchtigen Desserts, Eisbechern

Die ideale Trinktemperatur liegt bei 7°C.

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

PHILOSOPHIE

Bier sollte nie geschmacklos langweilig und charakterlos schmecken. Unsere Biere sind ein Leuchtfeuer der Nonkonformität in einer wachsenden Wüste von Eintönigkeit der Großkonzernbiere.

Um dies zu erreichen, benutzen wir beste Zutaten, wo immer auch möglich, aus der Region, wie z.B. Braumalz und Honig. Weiterhin kommt nur bester Hopfen aus namhaften Anbaugebieten weltweit zum Einsatz. Soweit erhältlich stammen alle Zutaten aus kontrolliert biologischem Landbau. Unser Rhöner Wasser eignet sich hervorragend für die Herstellung unserer Biere. Pax-Bräu-Biere werden in keiner Weise stabilisiert, d.h. weder filtriert noch erhitzt. Dies führt zu einer verkürzten Haltbarkeit, je nach Lagerungsbedingungen. Jedoch gerade das macht den besonderen Geschmack unserer Biere aus. Durch die nicht-automatisierte Produktion und die liebevolle Handarbeit sind wir jederzeit nah am Produkt und versuchen so jeder unserer Biersorten eine individuelle und besondere Note mitzugeben.

Wir sind stolz darauf, ein unerschrockener David in einem Ozean von faden Goliaths zu sein. Wir sind stolz darauf, eine Alternative zu sein.

KONTAKT

Inhaber / Braumeister und Biersommelier:

Andreas Seufert
Rathgeberstr. 7
97656 Oberelsbach

Tel.: +49 - 9774 - 743 900 3

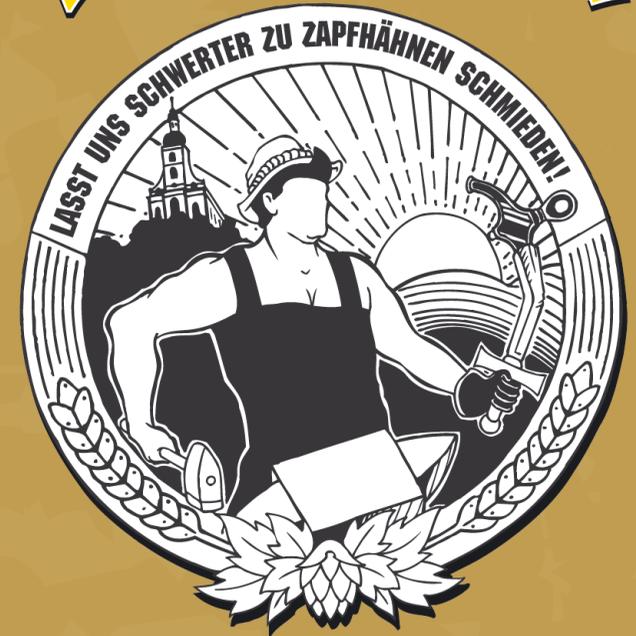
E-Mail: probier@pax-braeu.de

www.pax-braeu.de

[facebook.com/paxbraeu](https://www.facebook.com/paxbraeu)



Pax Bräu



Brau-Spezialitäten

2017

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.

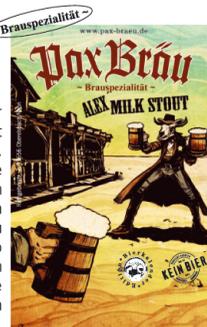
Stammwürze: 12,5 % / Alkohol: 5,2 % Vol.

Brauspezialitäten 2017

JANUAR ALEX' MILK STOUT

Alk. % Vol.	Stammwürze%	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
4,9	13,8	25	12	2.000 Liter

Dieses Stout heißt Milk Stout, weil es neben Hopfen und Malz auch Milchzucker enthält. Dieser aus der Milch gewonnene Zucker kann von der Bierhefe nicht vergoren werden und gibt dem Getränk Süße, Körper und zusätzlichen Nährwert. In früheren Zeiten wurde es deshalb in Großbritannien verkrückerweise gerne stillenden Müttern als Nahrungsergänzung verabreicht. Aber selbst dort hat sich dann herumgesprochen, dass Alkohol für das junge Leben schädlich ist. Für mich selbst wäre jetzt ein Milk Stout nicht ganz oben auf der Wunschliste der noch zu brauenden Biere gestanden, aber Alex mein Geselle fragte mich schon 2014, ob er denn nicht auch eine Kreation zum Pax-Kalender beisteuern dürfe. Ich antwortete ihm, dass er das gerne dürfe, wenn er mir eine von ihm gebraute Kreation präsentieren könne, von der ich sowohl konzeptionell, als auch geschmacklich begeistert wäre. Und siehe da. Es ward ein Stout, Alex' Milk Stout. Well done Alex!



FEBRUAR FOSENÖCHTOR

Alk. % Vol.	Stammwürze%	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
8,5	19,5	35	13	3.000 Liter

Beim Fosenöchtor handelt es sich, wie es die Endung -tor schon verrät, um einen Doppelbock. Um die 5. Jahreszeit gebührend zu begleiten werde ich den Doppelbock, der ja sonst traditionell eher recht dunkel daherkommt mit einem hellen Gewand verkleiden. Mit seinen angestrebten 35 Bittereinheiten wird er dann wohl eher vollmundig süßlich daherkommen. Um seine Verkleidung zu komplettieren bekommt er noch ein fruchtiges Näslein in Form einer ausgefeilten Hopfenkomposition aufgesetzt. Hierbei kommen Hopfensorten im Lagertank zum Einsatz, die Aromen von unterschiedlichen Früchten haben sollen. Mal sehen, ob es im fertigen Bier möglich ist, all die verschiedenen Fruchtaromen mit dem Riechorgan zu isolieren. Ihr könnt gespannt sein auf die Aromen von Zitrone, Orange, Grapefruit, Maracuja, Litschi, Ananas, schwarze Johannisbeere, Vanille und Zitronengras.



MÄRZ FROM ASIA WITH LOVE SZECHUAN STYLE

Alk. % Vol.	Stammwürze%	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
7,1	17,2	23	13	3.000 Liter

Diese Kreation spaltet die Gemüter: Entweder Du liebst es, oder Du hasst es. Dazwischen gibt es nicht viel. In Bierbewertungsportalen reichen die Kommentare von „seltsam“, über „seifig“ bis „untrinkbar“ auf der einen Seite, bis zu „gelungenes Experiment“, „Ich liebe dieses Bier“, „ Absolut klasse“ und „perfekt ausbalanciert, als wenn man zum Chinesen geht und ein richtig gutes Mahl trinkt“ auf der anderen Seite. Fakt ist, dass dieses „Nichtbier“, bei dem von mir 2014 erstmalig veranstalteten Preisausschreiben zur Wahl der besten Paxkreation, den 2. Platz belegte. Gesichert ist auf jeden Fall auch die Erkenntnis, dass die Mischung aus Gerstenmalz, Weizen, Emmermalz, Hopfen, Orangenschalen, Koriander, Ingwer, Habaneros, Zitronengras und Szechuanpfeffer, vergoren mit belgischer Witbier-Hefe nicht jedem schmeckt. Ich persönlich finde diesen Mix aus Tropifruiti Geruch, exotischem Geschmack mit leichtem Brennen und Bizzeln auf der Zunge und im Hals jedenfalls großartig!



APRIL RHABARBER-HIBISKUS-ROSEN-GOSE

Alk. % Vol.	Stammwürze%	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
5,0	11,8	16	8	2.000 Liter

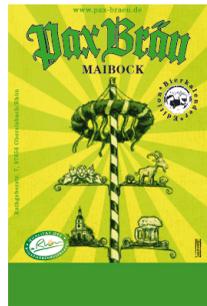
Die Gose scheint ja gerade eine Art Modebier zu sein. Aber ihre Vielseitigkeit hat auch mich überzeugt. Wer kennt etwa nicht die Versionen von Welde, Ale Mania, oder Braumanufaktur Hertl. Wie, Gose kennt Ihr nicht? Die Gose ist eine alte Biersorte, die ursprünglich aus Goslar stammt. Ihren Namen hat sie vermutlich von dem gleichnamigen dort fließenden Flüsschen. Sie ist ursprünglich ein spontanvergorenes Bier, dessen Gärung aber heute vorwiegend obergärig durchgeführt wird - wenn auch unter Zuhilfenahme von Milchsäurebakterien. Grob gesagt handelt es sich hierbei um ein Sauerbier, dass zur geschmacklichen Abrundung Koriander und Salz zugesetzt bekommen hat. Meine Version zeichnet sich durch folgende Charakteristika aus: Die rote Farbe der Hibiskusblüte, das Aroma von Rosen durch die Verwendung von Rosenwasser, die Säure und fruchtige Spitzigkeit des Rhabarbers, kombiniert mit der Nussigkeit von Koriander und abgerundet von einer Prise Meersalz.



MAI MAIBOCK

Alk. % Vol.	Stammwürze%	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
7,1	16,8	35	8	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 brechende Welle in viele kleine Karamellnoten zu gischen. 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 Tettnger Aromahopfen und Hallertauer Perle, die die Geschmacksknospen bei diesem Naturschauspiel zart streichelt.



JUNI 10th Anniversary FEST BIER

Alk. % Vol.	Stammwürze%	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
6,0	13,8	26	8	4.000 Liter

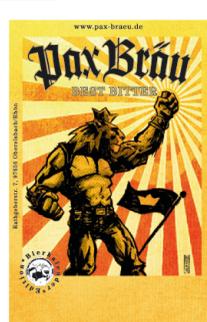
Ist es wirklich schon soweit? 10 Jahre Pax Bräu? Wie im Flug sind sie vergangen. Für mich ein echter Grund mit euch zu feiern. Mit euch, die ihr mit eurer Unterstützung das 10-jährige Bestehen der Pax Bräu überhaupt erst möglich gemacht habt. Natürlich soll es dazu auch ein der Situation angemessenes Bier geben. Es soll sich hierbei um ein Festbier mit 13,8% Stammwürze und 26 Bittereinheiten handeln. Goldgelb und vollmundig wird es mit einer extrem hohen Trinkbarkeit aufwarten. Von der Malzseite her werde ich mich auf Altbewährtes verlassen. Hier werden Pilsner Malz und eine Schippe helles Karamellmalz ihren Dienst tun. Die Bittere kommt von der Hopfensorte Hallertauer Smaragd. Für das gewisse Etwas werde ich dieses Bier einer Kalthopfung unterziehen. Etwas Cascade und Hüll Melon sollten diesen Zweck bestens erfüllen. **Dieses Bier wird unter anderem zu den Feierlichkeiten am Festwochenende vom 03.-05.06.2017 in Oberelsbach ausgeschenkt.**



JULI BEST BITTER

Alk. % Vol.	Stammwürze%	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
4,1	11,2	35	8	3.000 Liter

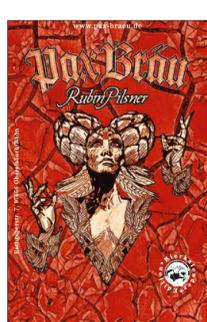
Hinter jeder Pax-Bräu-Kreation steht eine Idee bzw. ein Vorbild. Und hinter dieser steckt die Faszination für ein Ale von der „The Durham Brewery“, nämlich dem Magus. Es ist meiner Meinung nach eines der gelungensten Ales überhaupt, ein echter Hammer. Das Pax Bräu Best Bitter ist nun mein Versuch, die Frische und angenehme Leichtigkeit des Magus einzufangen und auf Flasche zu ziehen. Mein Ziel ist es, das perfekte Sommerbier zu kreieren. Mit seinen geplanten 4,1 % Vol. Alkohol, und dem schlanken aber dennoch gut wahrnehmbaren Körper, mit seinem an Zitrus und Blumenwiesen erinnernden Hopfenaromen und nicht zuletzt durch die dezente und trockene Bitterkeit, wird dieses Ale der ideale Begleiter für laue Sommer- und kreative Grillabende sein. Hierbei kann man auch gerne ein Bier mehr trinken, ohne dem Teufel Alkohol allzu sehr in die Karten zu spielen.



AUGUST RUBIN PILSNER

Alk. % Vol.	Stammwürze%	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
4,9	11,8	50	8	3.000 Liter

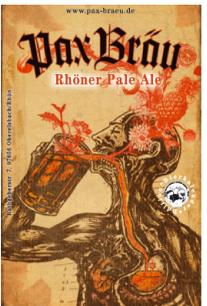
Als Fortsetzung der Edelsteinserie kommt 2017 das Rubin Pilsner. Auch dieses Pils ist wieder ein Single Hop-Bier wie schon zuvor das Saphir, das Smaragd, das Opal und das Topaz. Das bedeutet: Es wird ausschließlich mit der in Tschechien angebaute Hopfensorte Rubin gebraut. Der Name Rubin wurde von der Farbe der Rebe abgeleitet. Laut Aussagen des Hopfenhandels zeichnet sich diese Sorte durch würzig-erdige Aromen aus. Um das Aromaprofil dieses Bieres zu schärfen, wird auf die Technik des Dryhoppings zurückgegriffen. Ansonsten wie immer. Ein solides Pils: fester Schaum, goldgelb in der Farbe, frisches Hopfenaroma, schlanker Körper, knackige Bittere, angenehm malzaromatisch im Abgang.



SEPTEMBER RHÖNER PALE ALE

Alk. % Vol.	Stammwürze%	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
5,2	12,5	50	10	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.



OKTOBER BASALT BOCK

Alk. % Vol.	Stammwürze%	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
7,0	17,5	35	10	2.000 Liter

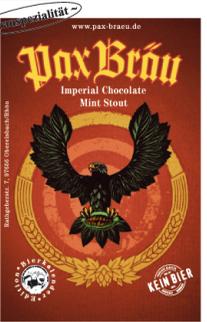
Der Basalt Bock gehört zur Gattung der Steinbiere. Steinbier wird bereits seit Jahrhunderten gebraut. Da früher die Sudpfannen zum Kochen des Sudes aus Holz waren und deshalb nicht direkt beheizt werden konnten, war das Steinbierbrauerverfahren die einzige Möglichkeit zum Erhitzen des Sudes in Holzgefäßen. 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 Säulen 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.



NOVEMBER Imperial Chocolate Mint Stout

Alk. % Vol.	Stammwürze%	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
7,5	18,5	30	8	2.000 Liter

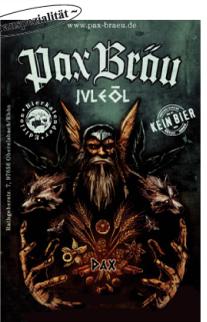
Wer kennt ihn nicht, den 1988er After Eight Fernsehspot, in dem sich die Insassen eines Kreuzfahrtschiffes, im Speisesaal sitzend, Schokominzplättchen aus der vorbeirutschenden Packung ziehen. Plötzlich tut es einen Ruck und die Packung bleibt in der Mitte beim Captain stehen, der schon die ganze Zeit total scharf drauf ist, auch so ein Goodie abzukriegen. Der Slogan dazu: Zartbittere Schokolade und köstlich kühles Pfefferminz. Wahre Geniesser sind in ihrer Vorliebe für After Eight durch nichts zu erschüttern. Und genau diese Erschütterungsfreiheit wird auch der „wahre Geniesser“ bei dieser neuen Kreation von mir brauchen. Das oben genannte Schokominzplättchen war dann auch meine Inspiration zu diesem Werk. Zur Herstellung dieses Gebraus kommen unter anderem zum Einsatz: Gerstenmalz hell und dunkel, Chocolate malt, geröstete Gerste, Hopfen, Fair Trade Kakao und Minze. Wer weiß? Vielleicht gibt es eines Tages auch eine Toffee-edition.



DEZEMBER Jule Øl

Alk. % Vol.	Stammwürze%	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
6,9	16,5	23	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 hauptsächlich beim heidnischen Julefest zur Wintersonnenwende getrunken. Es hieß, dass wer nicht vor Trunkenheit umfiel, 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 mit mir auf die wieder länger werdenden Tage an!



SONDEREDITIONEN

CONSUMER'S CHOICE

Alk. % Vol.	Stammwürze%	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
?	?	?	?	1.000 Liter

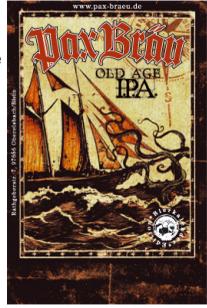
Diese Kreation wird von euch, den Fans komponiert. Leider waren zur Erstellung des Pax-Kalenders die Gewinnspielkarten noch nicht alle eingegangen und ausgewertet, somit können wir euch erst im Laufe von 2017 aufklären, was ES schlussendlich werden soll. Ein herzliches Dankeschön euch schon einmal für die zahlreiche und sehr befruchtende Teilnahme. Damit ihr einmal einen groben Einblick über die zur Verhandlung stehenden, besonderen Optionen bekommt, werde ich hier ein paar davon aufzählen: Kaffirimitten-Blätter, in Nepal von tibetanischen Jungfrauen gepflückter Hopfen, Süßkartoffeln, Espresso, Schokolade, Rosmarin, Estragon, Kürbis Spice IPA, Basislager Eisbock, Walnüsse, sexy Dudelsackspielerin spielt beim Brauen, Erdnussbutter, tasmanischer Pfeffer, Orange, Koriander, Mango, Hibiskus, Quitte, Jasmin, Kokosnuss, Rhöner Zwetschgen, Apfel-Zimt-Karamell, Hagebuttenrestreter und natürlich alle erdenklichen Malz-, Hopfen und Hefesorten...



Old Age IPA

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

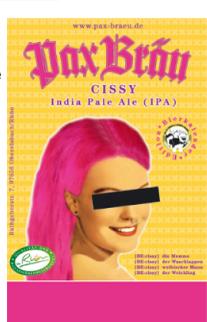
Dies ist mein Versuch ein möglichst ursprüngliches IPA herzustellen. Und zwar so, wie es gewesen sein mag zu der Zeit, als die ersten IPAs auf dem Seeweg nach Indien geschickt wurden. Meine Annahme dazu beruht darauf, dass damals fast alle Biere rauchig waren, da in der vorindustriellen Zeit das Grünmalz 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 stielchte 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%	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
7,2	17,5	60	10	2.000 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 Vorseuzkanalzeit 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 geeigneten 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.



Festwochenende vom 03. - 05.06.2017 in Oberelsbach