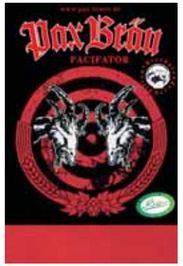
WINTER
DEZ. - FEB.

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 Geschmäcke offerieren.

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

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**

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 mühsammer 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 Geschmackes und die Aromatik jahrgangsbedingt 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**

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 Blanche fühlt sich angenehm spritzig im Mund an und ist mit seiner schlanken, fruchtigen Frische das perfekte Erfrischungsgebräu für heiße Sommertage.

Das Blanche wurde 2017 beim MEININGERS INTERNATIONAL CRAFT BEER AWARD mit der Gold Medaille in der Kategorie „Experimental Style Beer“ ausgezeichnet.

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 Frischeeindruck, 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 mitSpeisen 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 ausschließlich beste Zutaten 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.

QUALITÄT DES BIOSPHÄRENRESERVATS Die Rhön

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

Alles kann auch in unserem Onlineshop bestellt werden.
www.pax-braeu.de/shop

www.2design.de

Pax Bräu

Brau-Spezialitäten 2018

Brauspezialitäten 2018

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 — MANGO CHILI

Brauspezialität

Alk. % Vol.	Stammwürze%	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
9,5	20,5	27	10-12	2.000 Liter

Den Anstoß, eine Brauspezialität mit Mango und Chili einzubrauen, bekam ich schon 2013 bei der Nacht der Sieger des European Beer Star Wettbewerbs. Damals durfte ich den Goldmedaillen-Gewinner in der Kategorie Herb- and Spice Beer probieren. Es war das Mango Magnifico der Founders Brewing co. aus Grand Rapids, USA. Dieses hammermäßige Mangoaroma in Kombination mit seiner fruchtigen Süße und der angenehmen Schärfe hat sich mir nachhaltig ins Gedächtnis gebrannt. Da mich die 1/1-Kopie von Bieren eher nicht so reizt, wurde von mir im Anschluss ein anderes „Bier" mit Chili erdacht: Das Pax Bräu Szechuan Style. So ganz in Ruhe hat mich die Kombi aus Mango und Chili jedoch nie gelassen. Schlussendlich reichte jetzt, knapp vier Jahre später, der Verzehr von Meeresfrüchten mit einem Mango-Chili-Dip aus, um dieses Projekt anzugehen. Zum Einsatz kommen hierfür ca. 110 kg Bio-Mango-Püree, sowie 1,5 kg Habaneros pro 1000 l. Also ich freu mich drauf!

FEBRUAR — FROM ASIA WITH LOVE

DOPPEL WIT

Brauspezialität

Alk. % Vol.	Stammwürze%	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
7,5	17,2	23	10	3.000 Liter

Diese Kreation spaltet die Gemüter: Entweder Du liebst es, oder Du hasst es. Dazwischen gibt es nicht viel. In Bierbewertungportalen 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 erstmals veranstalteten Preisauschreiben 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 Tropifrutti Geruch, exotischem Geschmack mit leichtem Brennen und Bizzeln auf der Zunge und im Hals jedenfalls großartig!

MÄRZ — PHANTOM SchMÄRZEN

MÄRZEN HELL

Alk. % Vol.	Stammwürze%	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
5,8	13,5	27	8	4.000 Liter

Wie konnte es nur zu diesem Bier kommen? Ganz einfach. Der Sänger der Band PHANTOM WINTER, Christian Krank, ist auch der Künstler, der nun schon seit mehr als fünf Jahren unser Etikettenartwork auf `s Kreativste zu Papier bringt . So war es nur eine Frage der Zeit bis wir Musik, Kunst und Bier zusammenbringen. Der Anlass? Das Erscheinen des 3. PHANTOM WINTER Albums im März 2018. Den Musikstil bezeichnet die Band selbst als „Winterdoom" - eine Mischung aus düsterem Metal mit tiefem Gegröle und hexenartigem Schreien. Im Gespräch mit den Musikern kristallisierte sich heraus, dass das Bier gerne etwas kräftiger sein darf, wenngleich auch die Brauirichtung ins Untergärige und Helle gehen solle. Was läge da also näher als ein Märzen? Ein Phantom SchMärzen! Der eiskalten Musik noch eben schnell mal mit einer kräftigen Schippe Polaris Hopfen im Lagertank Tribut gezollt, soll das Frostige der Musik durch eine Gletschereisbonbon-Note betont werden.

APRIL — LIVING HELL

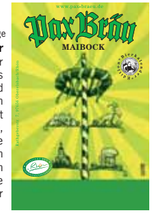
Alk. % Vol.	Stammwürze%	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
5,1	12,3	24	8	3.000 Liter

Während ich diese Zeilen schreibe, lausche ich wieder einmal seit langer Zeit den süßen Klängen der Misfits-LP Famous Monsters. Ein Album der Horror-Punk-Legende Misfits aus dem Jahr 1999, das ich auch heute noch liebend gerne anhöre. Der 12. Song darauf heißt „Living Hell". Ich dachte mir schon damals als frisch ausgelernter Brauergeselle, dass das ein ausgezeichneter Name für ein leckeres, frisch-schmeckendes Lager wäre. So ein Bier müsse wie die namengebende Punk-Musik schnörkellos, geradlinig und intensiv, ja geradezu lebendig daherkommen, ohne dabei auf die dazugehörigen ohhohhoos und ahhahaas zu verzichten. Jetzt, ungefähr 19 Jahre später, komme ich endlich dazu diese flüchtigen Gedanken in Hopfen und Malz umzumünzen. Dazu nehme man hauptsächlich helles Gerstenmalz, zusätzlich eine Prise Biskuit-Malz für eine leichte Biskuit-Note und für eine dezente Bittere einen Hopfenklassiker wie z.B. Spalter Select. Und fertig ist das Living Hell!

MAI — MAIBOCK

Alk. % Vol.	Stammwürze%	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
7,5	17,5	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 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 — RHABARBER-HIBISKUS-ROSEN-GOSE

Brauspezialität

Alk. % Vol.	Stammwürze%	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
5,0	11,8	16	8	3.000 Liter

Die Rhabarber-Hibiskus-Rosen-Gose wurde 2017 beim MEININGERS INTERNATIONAL CRAFT BEER AWARD mit der Gold Medallie in der Kategorie Frucht Bier ausgezeichnet. Wie, Gose kennt Ihr nicht? Es folgt eine kurze Erklärung: Die Gose ist eine alte Biersorte, die ursprünglich aus Goslar stammt. Ihren Namen hat sie vermutlich von dem gleichnamigen dort fliesenden 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 Sprtzigkeit des Rhabarbers, kombiniert mit der Nussigkeit von Koriander und abgerundet mit einer Prise Meersalz.

JULI — RHÖNER PALE ALE

Alk. % Vol.	Stammwürze%	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
5,2	12,5	50	8	4.000 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.

AUGUST — PERLE PILSNER

Alk. % Vol.	Stammwürze%	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
4,9	11,8	50	8	4.000 Liter

So nun ist es passiert. Mir sind in meiner Edelstein-Serie die Edelstein-Hopfen ausgegangen. Nach Saphir, Smaragd, Opal, Topaz und Rubin bin ich am Ende mit meinem Latein. Was nun? Warten bis mir wieder ein Hopfen mit einem Edelstein als Namensgeber vor die Füße fällt? O.K, hört sich vernünftig an. In der Zwischenzeit werde ich es mit einem anderen sich edel anhörenden Hopfen probieren. Warum 2018 nicht mal die von mir hoch geschätzte Hopfensorte Perle verbrauen? Auch das Perle Pils soll wieder ein Single Hop Bier sein. Das bedeutet: Es wird ausschließlich mit der deutschen Hopfensorte Perle gebraut. Dieser Hopfen zeichnet sich durch würzige Aromen wie Zeder und Orange 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 und angenehm malzaromatisch im Abgang.

SEPTEMBER — Whisky RAUCH BIER

Alk. % Vol.	Stammwürze%	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
5,0	12,5	26	9	2.000 Liter

Der ein oder andere mag ja geahnt haben, dass ich Rauchbiere gerne hab und deswegen Rauchmalz oft ein Bestandteil meiner Kreationen ist. Nicht zuletzt deshalb freut mich dieses Bier besonders. Es ist die 2. „Brauspezialitäten-kalender-Kreation" von Alex, meinem Brauer-Gesellen. Wir hatten ausgemacht: Alex darf wie schon beim Milk Stout 2017 wieder einen Beitrag zum 2018er Kalender leisten, wenn mich seine Idee im Voraus sowohl konzeptionell, als auch geschmacklich begeistert. Also hat er sich ins Zeug gelegt und zuhause ein paar Versuchs-Sude angesetzt. Herausgekommen ist ein Whisky-Rauch-Bier und zwar ein richtig leckeres. Diese Version ist nun ein untergäriges, intensiv-golden bis bernsteinfarbenes Lager. Es hat durch den maßvollen Einsatz von Whisky-Rauchmalz eine angenehm torfig-rauchige Phenolnote als Besonderheit vorzuweisen, so wie man sie aus manch einem schottischen Inselwhisky kennt. Von mir aus kann der September jetzt schon kommen.

OKTOBER — BASALT BOCK

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

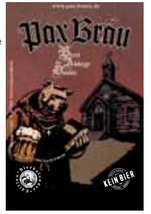
Der Basalt Bock gehört zur Gattung der Steinbiere. Steinbier wird bereits seit Jahrhunderten gebraut. Da früher die Sudpfannen zum Kochen des Sudes aus Holz waren und deshalb nicht direkt beheizt werden konnten, war das Steinbierbrauverfahren die einzige Möglichkeit zum Erhitzen des Sudes in Holzgefäßen.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

NOVEMBER — Bière d'Abbaye

Double

Alk. % Vol.	Stammwürze%	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
7,5	16,8	30	12-14	3.000 Liter

Die Ursprünge des belgischen Bierbrauens gehen auf das Mittelalter zurück, als zuerst in Klöstern Bier gebraut wurde. Entscheidenden Einfluss auf die Entwicklung der Sortenvielfalt hatte das belgische „Vandervelde-Gesetz" von 1919, das den Verkauf von Spirituosen in Bars verbot und damit eine Nachfrage nach Bier mit einem höheren Alkoholgehalt erzeugte. Das Pax Double orientiert sich an Vorbildern wie Rochefort 8 und Westvleteren 8. Seine Farbe soll kupferbis kastanienfarben sein, die Aromen in die Richtung Dörrobst gehen. Sein massiver Körper sagt klar aus: „Ich bin ein Starkbier!" Eine gut eingebundene alkoholische Note sollte stets Bestandteil eines solchen Getränkes sein. Wie bei belgischen Bieren nicht unüblich, kommt zur zweiten Gärung eine alternative Zuckerquelle zum Einsatz. In diesem Fall handelt es sich um Honig. Um das Ganze noch etwas interessanter zu gestalten, kommt auch noch etwas Koriander dazu. Ich mag nämlich Koriander.



DEZEMBER — Jule Øl

Brauspezialität

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 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 mit mir auf die wieder länger werdenden Tage an!

SONDEREDITIONEN

PEANUT-BUTTER-PORTER

Alk. % Vol.	Stammwürze%	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
6,5	15,5	23	12	2.000 Liter

Ein Porter ist ein dunkles, oft tiefschwarzes Bier mit einem malzigen oder sogar röstmalzbetonten Geschmack. Es wurde einst Porter bezeichnet, weil es besonders bei den Lastträgern (englisch Porter) im London des 18. Jahrhunderts beliebt gewesen sein soll. Erdnussbutter hingegen ist eine streichfähige Masse, die hauptsächlich aus Erdnüssen besteht und gerne in Süßigkeiten, Backwaren oder als Brotaufstrich Verwendung findet. Wie ihr wisst, lasse ich mich gerne von meinen süßen Lastern zu Bierkreationen inspirieren. Den Anstoß zu dieser Brauspezialität bekam ich, als ich vor einiger Zeit das Peanut Butter Porter der Dangerous Man Brewing aus Minneapolis probieren durfte. Und ob ihrs glaubt oder nicht: Erdnussbutter und Porter passen ausgezeichnet zusammen. Die Kunst bei diesem Bier wird allerdings darin bestehen, trotz des hohen Fett- und Ölgehaltes der Erdnüsse einen anständigen Schaum hinzubekommen. Und ja, ich nehme auch diese Herausforderung an!

THE OVERSIZED RACOON BROWN ALE

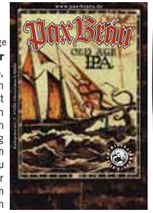
Alk. % Vol.	Stammwürze%	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
5,1	12,8	30	10	2.000 Liter

Dieses Brown Ale ist in Zusammenarbeit mit dem sensationellen Bierladen BROLTERS aus Bremen entstanden. Die Idee dazu kam 2015 auf, als ich nach einem „Meet the Brewer"-Abend im BROLTERS bei den Ladenbetreibern Janka und Frank herzlichst in den heimischen 4 Wänden aufgenommen wurde. Janka fragte mich im Anschluss an dieses großartige Event, ob ich mir vorstellen könnte eine Art Hausbier für`s BROLTERS zu brauen. Ihre Idee dazu:
„Der Waschbär, also DER Waschbär ist natürlich sehr schokoladig im samtigsten Sinne, das heißt, dass ich mir schon einen vollmundigen Körper vorstelle. Damit das aber nicht süßlich daher kommt, brauchen wir sicherlich ein oder zwei schöne Hopfen, die das abrunden, ein bisschen erdiger vielleicht auch blumig-kräuteriger machen, zumal es ja auch meinem Bild des morgendlich herrlich zerwühlten Brauwaschbären in siebziger Jahre Blumen-Bettwäsche nahe kommen soll." Also in diesem Sinne, schöne Grüße nach Bremen!

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 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%	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
7,5	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 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.