

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 Verhopft noch eins! Weizendoppelbock

Alc. Vol. %	Stammwürze %	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
9,1	20,5	33	11	3.000 Liter

Beim „Verhopft noch eins!“ handelt es sich um einen Weizendoppelbock. Der Weizendoppelbock ist der große starke Bruder vom Weizenbier. Er hat von allem etwas mehr zu bieten: Mehr Malz, mehr Körper, mehr Restsüße, mehr Fruchtaromen z.B. von reifen Bananen, Ananas, Rosinen und Zitrusfrüchten, mehr wärmenden Alkohol und - für einen Weizendoppelbock eher ungewöhnlich - hat das „Verhopft noch eins!“ auch mehr Hopfen, mehr Frische und Bitterkeit. Das ist zumindest mein Ziel. Das Vorbild zu diesem Bier ist die „Meine Hopfen Weisse TAP5“ von Schneider Weisse in Kehlheim. Zum ersten mal auf dem Braukunst Live Festival 2012 in München von mir verkostet, hat es meine Vorstellung von einem Weizendoppelbock revolutioniert. Die Idee zu dem Namen „Verhopft noch eins!“ kam mir durch die für ein Weizenbier ungewöhnlich hohe Menge an Hopfen, die hierfür zum Einsatz kommt.



FEBRUAR FROM ASIA WITH LOVE SZECHUAN STYLE

Alc. Vol. %	Stammwürze %	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
7,1	17,2	23	13	2.000 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 erstmals 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 Tropfrücht Geruch, exotischem Geschmack mit leichtem Brennen und Bizzeln auf der Zunge und im Hals jedenfalls großartig!



MÄRZ WEIZENBOCK

Alc. Vol. %	Stammwürze %	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
7,5	17,1	25	13	3.000 Liter

Der Anstoß zu diesem Bier liegt nun ziemlich genau zehn 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 GINGER BI!

Alc. Vol. %	Stammwürze %	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
7,1	16,8	35	10	3.000 Liter

Beim „Ginger Bi!“ handelt es sich um eine untergärige, intensiv-goldene, starkbiermäßige, nach Ingwer schmeckende und riechende Brauspezialität. Den Wunsch eine solche zu brauen hatte ich bereits seit den Bock-Bier Days 2014 in Hamburg. Damals hatte ein Bamberger Kollege einen hellen mit Ingwer gestopften untergärigen Bock im Ausschank, der mich nachhaltig beeindruckte. Außerdem durfte ich im vergangenen Jahr einem Hobbybrauer bei der Erstellung eines Rezeptes für eine Ingwerweisse behilflich sein, was in mir das Verlangen steigerte, eine solche Kreation meinem Schaffenswerk hinzuzufügen. Jetzt ist es endlich soweit, dass ich meine eigene Braukreation mit Ingwer in die Umlaufbahn schiesse! Als Grundgetränk für den „Ginger Bi!“ werde ich meinen guten alten Maibock hernehmen. Dieser wird dann nicht wie üblich mit Tettanger Hopfen, sondern mit Unmengen an Ingwer gestopft. Also ich freu mich schon auf dieses blitzend-frische Geschmackserlebnis.

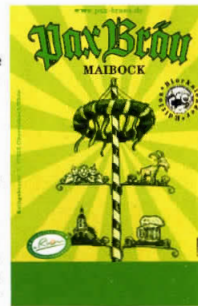


Brauspezialitäten 2016

MAI MAIBOCK

Alc. 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 errahnen. 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 Anrunk, über den Körper hinweg steigert, um im Abgang wie eine an einer Steilkippe 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 Tettanger Aromahopfen und Hallertauer Perle, die die Geschmacksknospen bei diesem Naturschauspiel zart streichelt.



JUNI RHÖNER PALE ALE

Alc. 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.



JULI BASISLAGER Vollbier hell

Alc. Vol. %	Stammwürze %	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
4,9	11,8	25	7	2.000 Liter

Es sollte eigentlich ein schönes sommerliches Helles werden, so wie z.B. das Augustiner aus München. Also sozusagen ein Basisbier, das man gerne einmal an einem lauen Sommerabend begleitend zum Verzehr des liebevoll vor dem Verbrenen gereteten Grillguts zu sich nimmt. Eine Typbeschreibung und den Arbeitstitel „Basislager“ habe ich dann zu dem, von mir hochgeschätzten Artworker Christian Krank geschickt, um dann ein paar Tage später dieses Etikett mit dem himalayamässigen Basislager/Bergszenario zu erhalten. Somit hat der werte Herr diesmal nicht nur das Artwork festgelegt, sondern mir auch gleich noch die Steilvorlage geliefert, was mit diesem Bier anzustellen sei. Bei diesem gletscherigem Schneetreiben war es doch sehr naheliegend auf die Hopfensorte Polaris zurückzugreifen, der man nachsagt mentolige und Noten von Gletscherisbonbon in ein Bier zu bringen. Des Weiteren soll eine Pries Summit-Hopfen dem Gipfelglück noch etwas Vorschub leisten.



AUGUST TOPAZ PILSNER

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

Als Fortsetzung der Edelsteinserie kommt jetzt für das „Opal Pilsner“ das „Topaz Pilsner“. Auch dieses Pils ist wieder ein Single Hop-Bier wie schon zuvor das Saphir und das Smaragd. Das bedeutet: Es wird ausschließlich mit der in Australien angebauten Hopfensorte Topaz gebraut. Der schwierig zu bearbeitende Schmirckstein stand Pate bei der Namensgebung des ursprünglich als Hochalphasorte gezüchteten Hopfens. Er wurde hauptsächlich für die Produktion von Hopfenextrakt eingesetzt. Erst vor kurzem wurde sein fruchtiges Aromapotentiale entdeckt. Laut Aussagen des Hopfenhandels zeichnet sich diese Sorte durch würzige Aromen von Brom- und Heidelbeere, sowie von Grapefruit und Maracuja 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.



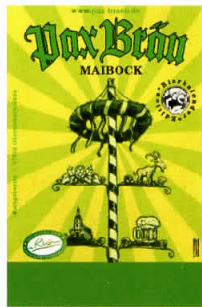
Brauspezialitäten 2016

MAI

MAIBOCK

Alc. 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 Anrunk, 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 Tettlinger Aromahopfen und Hallertauer Perle, die die Geschmacksknospen bei diesem Naturschauspiel zart streichelt.



SEPTEMBER BASALT BOCK

Alc. 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 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 Malzuckers und bildet eine feine Schicht. Zur Nachgärung und Reifung werden diese karamellisierten Steinsäulen in den Lagertank gehängt. Dort wird der aus den Steinen karamellierte Zucker bei der Nachgärung wieder gelöst. Genau dieses Karamell gibt dem Basaltbock seinen typischen und unverwechselbaren Geschmack.

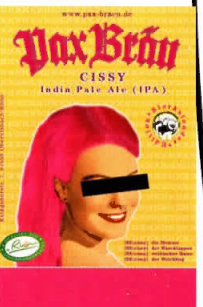


SONDEREDITIONEN

CISSY India Pale Ale (IPA)

Alc. 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 Ale 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 verderb, wurde es stärker und mit mehr Hopfen als damals üblich eingebraut. Für das Cissy wurden fast schon verschwendische Mengen an Hopfen eingesetzt. Es sind an die 650g/hl, im Vergleich zu 100g/hl beim Pax Vollbier. Dennoch erstatet 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.

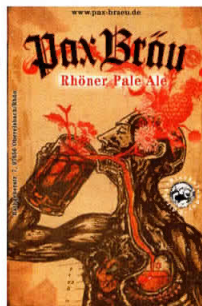


JUNI

RHÖNER PALE ALE

Alc. 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.

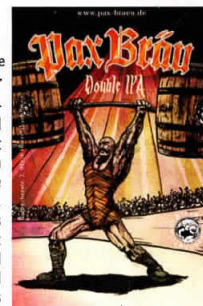


OKTOBER

DOUBLE IPA

Alc. Vol. %	Stammwürze %	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
9,5	22,5	80	10	2.000 Liter

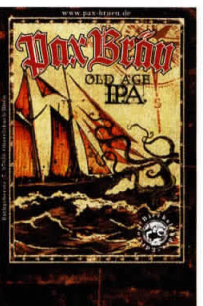
Ihr findet das „Rhöner Pale Ale“ zu langweilig, das „Cissy IPA“ nicht ausdrucksstark genug, das „Old Age IPA“ zu rauchig? Na dann solltet ihr unbedingt mal das Pax „Double IPA“ probieren - die Aromenbombe schlechthin. Gebraut mit einer geradezu verschwenderischen Menge an Malz, noch nie dagewesenem Hopfeneinsatz für Bittere und Aromatisierung stellt dieses Bier höchste Ansprüche an die Belastbarkeit eurer Geschmackspapillen und Geruchsnerven. Zum Einsatz kommen helles Gerstenmalz als Basismalz, Weizenmalz für das sämige Mundgefühl, Münchermalz für den Körper und dunkles Karamellmalz für das Aroma und die Farbe. Bei der Hopfung dachte ich an gaanz viel Motueka (NZ) und Rakau (NZ) für die Bittere und an Umungen von Centennial (US), Nelson Sauvin (NZ), Waihi (NZ), Lemon Drop (US) und Hüll Melon (D) für's Näschen. Die Alkoholproduktion übernimmt stiehlt eine American Westcoast Alehefe. Ach wenn nur jetzt gleich schon Oktober wäre...



Old Age IPA

Alc. 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 schlechte Umsetzung zu garantieren, möchte ich den Sud in einem, der benachbarten Kommunbrauhaus 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.

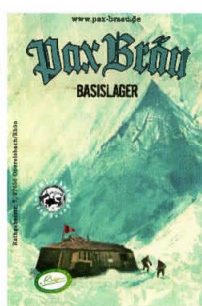


JULI

BASISLAGER Vollbier hell

Alc. Vol. %	Stammwürze %	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
4,9	11,8	25	7	2.000 Liter

Es sollte eigentlich ein schönes sommerliches Helles werden, so wie z.B. das Augustiner aus München. Also sozusagen ein Basisbier, das man gerne einmal an einem lauen Sommerabend begleitet zum Verzehr des liebevoll vor dem Verbrennen geretteten Grillguts zu sich nimmt. Eine Typbeschreibung und den Arbeitstitel „Basislager“ habe ich dann zu dem, von mir hochgeschätzten Autorwerk Christian Krank geschickt, um dann ein paar Tage später dieses Etikett mit dem himalayamässigen Basislager/Bergszenario zu erhalten. Somit hat der werte Herr diesmal nicht nur das Artwork festgelegt, sondern mir auch gleich noch die Steilvorhang geliefert, was mit diesem Bier anzustellen sei. Bei diesem gletscherigem Schneetreiben war es doch sehr naheliegend auf die Hopfensorte Polaris zurückzugreifen, der man nachsagt mentolige und Noten von Gletscherschneeböden in ein Bier zu bringen. Des Weiteren soll eine Priese Summit-Hopfen dem Gipfelglück noch etwas Vorschub leisten.



NOVEMBER

BLACK IMPERIAL Schwarzer Doppelbock

Alc. Vol. %	Stammwürze %	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
8,5	20,5	60	10	2.000 Liter

Meiner Meinung nach und der vieler Kunden war das „TRUST Black Pils“ in 2015 ziemlich gut gelungen. Bei der Erstellung dieser Broschüre stand deshalb für mich ziemlich schnell fest, dass dieses Konzept Potential hat, zu einem ordentlichen Starkbier aufgebohrt zu werden. Also nicht lange fackeln. Malzschüttung von 160kg auf 340kg pro 1000 Liter hochnehmen. Bittereinheiten von 50 auf 60 raufschrauben. Den Alkoholgehalt auf irgendwas um die 9 vol % ansteigen lassen und dezent den Stopfhopfen um 50-100g/hl erhöhen. So, das sollte passen! Ein schwarzer Doppelbock mit einer pilgischen Seele. Jetzt wäre nur noch ein passende Label von Nöten. Kein Problem! Da kommt doch gleich der Krikra mit diesem Hopfen & Malz-Cthulhu alla H.P. Lovecraft um's Eck, der auch wunderbar als ein Cover-Artwork einer Black Metal Band durchgehen könnte. So, jetzt muss es nur noch November werden! The Call of Cthulhu.



BRAGGOT Barrel Aged

Alc. Vol. %	Stammwürze %	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
12,0	27,5	25	12	500 Liter

Das Braggot ist ein altertümliches schottisches Ale, das angeblich zurückreicht in die Zeit zwischen der römischen Invasion der britischen Inseln unter Julius Caesar um Christi Geburt und der Eroberung Schottlands durch die Wikinger um das Jahr 1000 n. Chr.. Viel wurde nicht überliefert über dieses Gebräu, außer dass mit ausreichend Honig der Geschmack und vor allem der Alkoholgehalt in die Höhe getrieben wurden. Für das Pax Bräu Braggot wurden unglaubliche Mengen (ca.190 kg) Honig verwendet. Um der Ursprünglichkeit dieses Produktes ausreichend zu huldigen, kommen neben Gerstenmalz auch Hafer, sowie die Urweizenform Emmer zum Einsatz. Der Großteil der Malzschüttung besteht zudem aus Gerstenrauchmalz. Um dem Ganzen noch etwas Waldiges mit auf den Weg zu geben, wurden junge Triebe einer Rhöner Tanne beim Würzekochen zur Aromatisierung zugeben. Der Hopfen spielt bei diesem Ale eher eine untergeordnete Rolle.

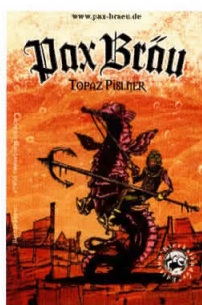


AUGUST

TOPAZ PILSNER

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

Als Fortsetzung der Edelsteinserie kommt jetzt für das „Opal Pilsner“ das „Topaz Pilsner“. Auch dieses Pils ist wieder ein Single Hop-Bier wie schon zuvor das Saphir und das Smaragd. Das bedeutet: Es wird ausschließlich mit der in Australien angebauten Hopfensorte Topaz gebraut. Der schwierig zu bearbeitende Schmuckstein stand Pate bei der Namensgebung des ursprünglich als Hochalphasorte gezüchteten Hopfens. Er wurde hauptsächlich für die Produktion von Hopfenextrakt eingesetzt. Erst vor kurzem wurde sein fruchtiges Aromapotentiale entdeckt. Laut Aussagen des Hopfenhandels zeichnet sich diese Sorte durch würzige Aromen von Brom- und Heidelbeere, sowie Grapefruit und Maracuja 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.



DEZEMBER

Jule Øl

Alc. 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 Winternosenwende 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!



400

Brauspezialität

Alc. Vol. %	Stammwürze %	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
6,0	13,8	25	?	1.000 Liter

2016 ist das Jahr, in dem die Freunde des Reinheitsgebotes das angeblich 500-jährige Bestehen desselben feiern. Leider haben die Verfechter dieser Version des RHG's von 1516 ganz übersehen, dass es z.B. auch eine novellierte Version unter Kurfürst Maximilian I. von Bayern aus dem Jahr 1616 gibt. Nachzulesen in der „Landrecht, Policey- Gerichts- Malefiz- und anderen Ordnungen“ im bayr. Staatsarchiv steht das folgendes geschrieben: „So sol auch bey entsetzung deß Brewens / zu jedem Bier kein ander Stuck / dann allein Gersten / Hopfen und Wasser genommen und gebraucht / Auch zu jeder Sommer- und Winterzeit dem Bier sein gebürliche Sud und kühlung geben werden / Doch wann jemandt ein wenig Salz / Crametbeer / und ein wenig Kümel in das Bier thete / und damit kein obermaß brauchte / sol er deßhalb nicht gestrafft werden.“ Also die Sache läuft: Pax Bräu Jubiläumsbier zum 400-jährigen des RHG's. Zutaten: Gerstenmalz, Hopfen, Wacholderbeeren, Kümmel und Salz!



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 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 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.

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



2 Abt 295,-
3 350,-
6 650,-

Pax Bräu



Brau-Spezialitäten 2016

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 Brotkruste, weichen, erdigen Tönen und einem Spritzer Zitrus. Der Anstrich 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

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 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 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

FRÜHLING
MARZ - 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 Biers 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 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 mit Speisen wie:

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

Die ideale Trinktemperatur liegt bei 7°C.

Stammwürze: 12,5% Alkohol: 5,2 vol. %