

# Max Bräu



**Bräu-**  
**Spezialitäten**  
**2020**

# VOLLBIER



DE-ÖKO-006  
Deutsche Landwirtschaft



**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 schmeckt besonders gut zu 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.**

# HEFEWEISSBIER



DE-ÖKO-006  
Deutsche Landwirtschaft



**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 schmeckt besonders gut zu 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.**

# HELLES



DE-ÖKO-006  
Deutsche Landwirtschaft



**Das Vollbier Hell ist eine untergärige, goldgelbe unfiltrierte Bierspezialität.**

Dieses goldgelb-leuchtende Vollbier versteht es mit seiner Ausgewogenheit zu überzeugen, ohne dabei in die Charakterlosigkeit abzudriften. Die perfekte Balance zwischen Aromaeinflüssen von den eingesetzten Malzen und den leicht grasig-blumigen Noten, die die deutschen Aroma-Hopfensorten Perle, Smaragd, sowie Spalter Select einbringen, sucht ihresgleichen. Zur Entstehung seines vollen Geschmacks trägt sicherlich auch das angewandte, intensive Maischverfahren bei. So können sich die Geschmacksknospen unter anderem an den leichten Anflügen von Biskuit, Honig und Getreide erfreuen. Gekrönt wird dieser Genuss ebenfalls von einer wahrhaft prächtigen Schaumkrone.

Dieses Bier schmeckt besonders gut zu Speisen wie:

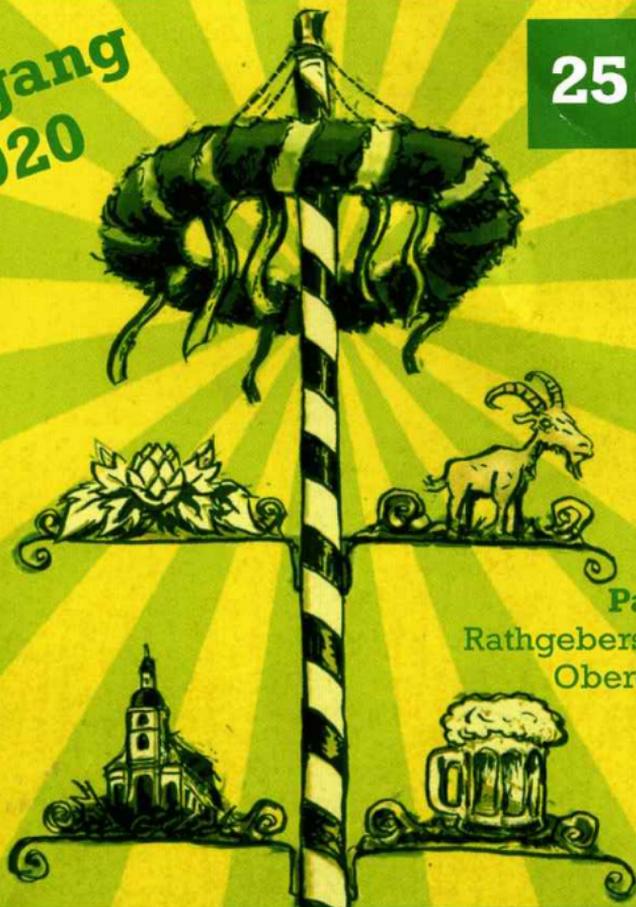
- Kalten Platten , Canapés
- Braten, Eintopfgerichten
- Mild-würzigem Weichkäse, halbfesten Schnittkäse
- Nusskuchen

Die ideale Trinktemperatur liegt bei 7°C.

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

**Jahrgang  
2020**

**25.04.**



**Ort**

**Pax Bräu**  
Rathgeberstraße 7  
Oberelsbach

**Maibockanstich**  
Trinken, Essen, Musik

**PAX BRÄU**

**Oktoberfest**

**Trinken**

**"Jagd auf roter Oktoberfestbier"**  
mit Anstich und anderen  
Pax-Spezialitäten

**Essen**

typisch russische  
Küche

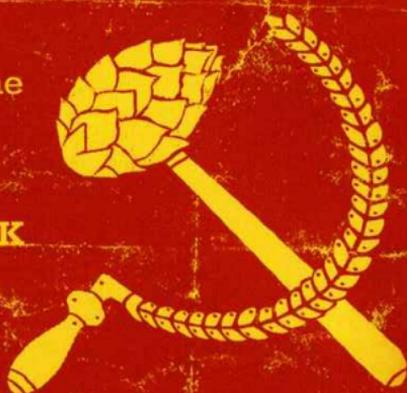
**Kapelle**

**APPARATSHIK**

Taiga Tunes &  
Soviet Grooves

**Spezial**

Prämierung des  
besten Kostüms



**19.09.**

**Ort**

**Elstalhalle**  
Oberelsbach

# BrauSpezialitäten 2020

## JANUAR

### Trust Black Pilsner

Alk. % Vol. Stammwürze% Bittereinheiten (BE) Trinktemperatur °C Geplante Menge  
**4,9 11,8 45 8 2.000 Liter**

Seitdem John Wright 2013 bei mir in der Brauerei zu Besuch war, wurde u. a. das TRUST Fanzine auf mein Schaffen aufmerksam. TRUST ist mit dem Ziel gestartet, die deutsche Punk- und Hardcorezene durch ein erstmals regelmäßig erscheinendes Printmedium zu vernetzen. Seit 1986 erscheint es alle zwei Monate. Immer in den geraden Monaten und garantiert immer in Schwarz-Weiss. Schnell war klar, dass wir ein Bier zusammen brauen wollen. Beim gemeinsamen Brainstorming kam folgendes heraus: Ein Bier wie ein Pils, herb im Geschmack, mehrfach gehopft. Angelehnt an die schwarz-weiße Heftoptik ist dieses Pils auch ausnahmsweise einmal nicht hell sondern schwarz. Um das Aromaprofil des Bieres zu schärfen, wird auf die Technik des Dryhoppings zurückgegriffen. Aufgabe ist es, ein solides Pils zu brauen: nur eben mit schwarzer Farbe, festem Schaum, schlankem Körper und angenehm malzaromatisch im Abgang. Eigentlich unmöglich und genau das ist es das, was mich reizt.

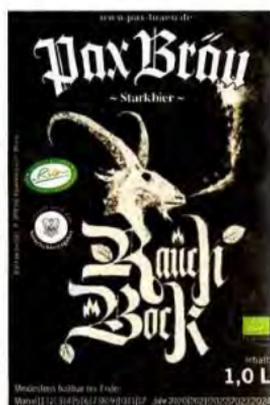


## FEBRUAR

### Rauchbock mit Buchenrauchmalz

Alk. % Vol. Stammwürze% Bittereinheiten (BE) Trinktemperatur °C Geplante Menge  
**7,2 17,3 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. Hmm, Rauchbock!

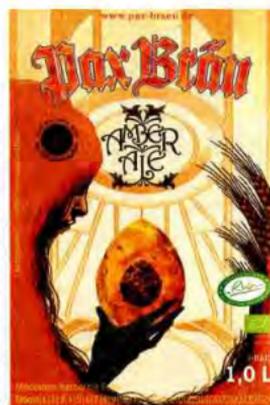


## MÄRZ

### Amber Ale

Alk. % Vol. Stammwürze% Bittereinheiten (BE) Trinktemperatur °C Geplante Menge  
**5,2 12,5 24 8 - 10 2.000 Liter**

Das Amber Ale ist, wie der Name schon sagt, definiert durch zwei Begebenheiten: nämlich seiner intensiven Bernstein-Farbe und durch den Fakt, dass es als Ale einer obergärigen Hefe vergoren wird. Um diese mystisch-schimmernde Farbe zu erzeugen, kommen neben hellem Pilsner auch dunkles Münchner Malz sowie das Karamelmalz Caramüch zum Einsatz. Diese Malzkombination sorgt dabei nicht nur für ein optisches Erlebnis. Ganz nebenbei entsteht eine wohlrig-runde, an Getreide und Brotrinde erinnernde, cremige Vollmundigkeit. Der Hopfen (Hallertauer Perle) spielt hierbei eher eine unterstützende Nebenrolle, indem er die Malzsüße mit seiner frischen Herbe ausbalanciert. Der cremige Gesamteindruck dieses Ales wird durch die von der Hefe erzeugten fruchtigen, leicht ins bananig-abschweifenden Noten unterstützt. Mit diesem Bier wird ruckzuck jedes Wohnzimmer zum Bernsteinzimmer. In diesem Sinne: Prost!



## APRIL

### Rhabarber-Hibiskus- Rosen-Gose

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 Medaille 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 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 Spritzigkeit des Rhabarbers, kombiniert mit der Nussigkeit von Koriander und abgerundet mit einer Prise Meersalz.

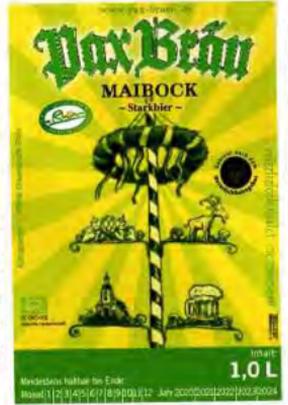


## Anmerkung:

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.

## MAI

### Maibock

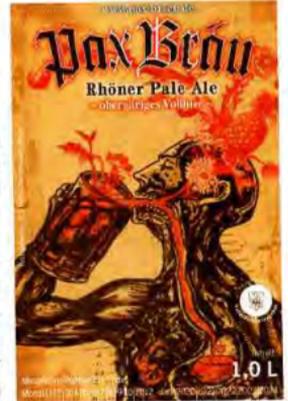


Alk. % Vol.	Stammwürze%	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
7,8	17,5	35	7 - 9	3.000 Liter

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 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 Tettninger Aromahopfen und Hallertauer Perle, die die Geschmacksknospen bei diesem Naturschauspiel zart streichelt.

## JUNI

### Rhöner Pale Ale



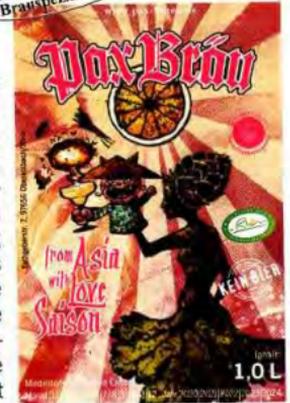
Alk. % Vol.	Stammwürze%	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
5,2	12,5	50	7 - 9	3.000 Liter

Sobald man das Glas mit diesem bernsteinfarbenen 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

### From Asia with Love Saison

- Brauspezialität -

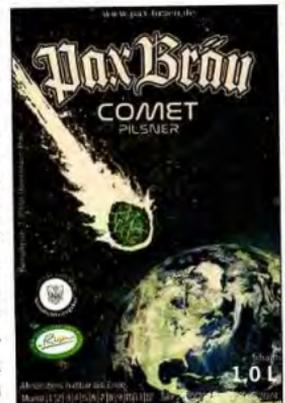


Alk. % Vol.	Stammwürze%	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
3,5	7,9	25	8 - 10	3.000 Liter

Nachdem unser From Asia with Love! Doppelwit in der Vergangenheit schon so gut ankam ;-), ich mit dem Pax Bräu Saison 2019 positive Erfahrungen sammeln durfte und es bei der Gewürzkombination in beiden Kreationen Übereinstimmungen gibt, war es für mich nur ein kurzer Weg zur Erkenntnis, dass ein leichtes FAWL nur folgerichtig ist. Ich bin gespannt, ob diese leichte Mischung aus Malz, Hopfen, Orangenschalen, Koriander, Ingwer, Habaneros, Zitronengras und Szechuanpfeffer, vergoren mit belgischer Saison-Hefe ähnlich polarisiert wie ihr großer, schwerer Bastardbruder, das FAWL Doppelwit. Wie der geneigte Pax-Fan schon länger weiß, finde ich persönlich diesen Mix aus Tropifrukti-Geruch, exotischem Geschmack mit leichtem Brennen und Bizzeln auf der Zunge und im Hals jedenfalls großartig! Und das Ganze bei einem der heißen Jahreszeit angemessenen niedrigeren Alkoholgehalt. Von mir aus könnte es jetzt gleich schon Juli sein!

## AUGUST

### Comet Pilsner



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

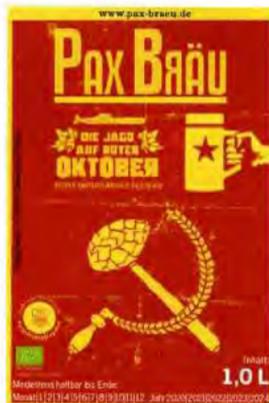
2018 sind mir bereits die Hopfensorten mit Edelsteinnamen ausgegangen. Ich wich damals auf die Hopfensorte Perle aus. Jetzt endlich 2019 wurde mit einem Paukenschlag die Neuzüchtung Diamant der Öffentlichkeit präsentiert. Sofort habe ich mich um ein Kontingent dieses Hopfens bemüht, um 2020 einen würdigen Abschluss meiner Single-Hop-Edelsteinserie hinzubekommen, bevor ich dann 2021 Hopfensorten mit weltraumbezogenen Namen verbrauchen wollte. Leider war dieser Hopfen bereits vergriffen. Somit sehe ich mich gezwungen, die Hopfensorte Comet für das Comet Single-Hop-Pilsner vorzuziehen. Dieser Hopfen zeichnet sich durch fruchtige Aromen wie z.B. Blaubeere und Zitrusfrüchten 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.

# SEPTEMBER

## Die Jagd auf roter Oktober-Festbier

Alk. % Vol.	Stammwürze%	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
5,8	13,8	26	8 - 10	4.000 Liter

Jedes Jahr, wenn ich den Bierkalender erstelle, komme ich nicht umhin, mindestens einmal kurz an Oktoberfestbier zu denken. Der Prozess der Erstellung einer neuen Biersorte beginnt bei mir oftmals mit Gedankenspielen und Wortspielereien. Über allem steht auch bei einem Festbier der Wille, der ganzen Sache einen ganz persönlichen Pax-Stempel aufzudrücken. In diesem Fall dauerte es nicht lange, da war die Idee mit dem roten Oktoberfestbier geboren. Wer kennt nicht Sean Connery als U-Boot-Kapitän in „Jagd auf roter Oktober“. Also ZACK: Bieridee da, Biername da und noch zusätzlich der Wunsch ein nicht blau-weiß-gerauteltes Oktoberfest abzuhalten. Nun zum Bier: Dieses Festbier fällt durch seine intensiv rubinrote Farbe auf, die auf seinen karamelig, malzbetonten Körper hinweist. Um dies zu erreichen kommen Malzsorten wie Carared, Melanoidin, oder auch Red X zum Einsatz. Also, freut Euch mit mir auf den 19.09.2020 wenn es heißt: Luken dicht und klar zum Tauchen!

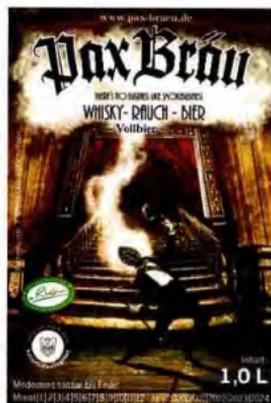


# OKTOBER

## Whisky-Rauch-Lager

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. Dieses Rezept stammt aus der Feder von Alex, meinem ehem. Brauer-Gesellen. Es war Alex' Beitrag zum 2018er Kalender. Er hatte sich damals ins Zeug gelegt und zuhause ein paar Versuchs-Sude angesetzt. Herausgekommen ist ein Whisky-Rauch-Bier und zwar ein richtig leckeres. Da dieses Bier bei Euch und auch bei mir sehr gut ankam, habe ich mir erlaubt es 2020 wieder auf meinen Brauplan zu setzen. Es handelt sich hierbei um 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. In diesem Sinne: Slàinte Mhath!

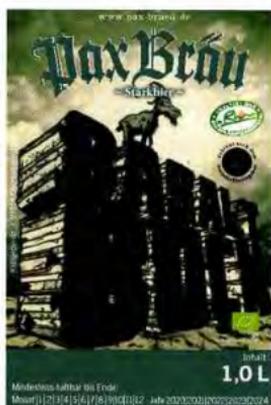


# NOVEMBER

## Basalt Bock

Alk. % Vol.	Stammwürze%	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
7,7	17,5	30	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 Basaltsteine über einem Holzfeuer auf rund 800 °C erhitzt und anschließend in die Würze, gelassen, um diese zum Kochen zu bringen. An den heißen Steinen karamellisiert ein Teil des in der Würze gelösten Malzzuckers und bildet eine feine Schicht. Zur Nachgärung und Reifung werden diese karamellisierten Basaltsteine in den Lagertank gehängt. Dort wird der an den Steinen karamellierte Zucker bei der Nachgärung wieder gelöst. Genau dieses Karamell zusammen mit den mineralischen Noten des Basalts geben dem Basaltbock seinen typischen und unverwechselbaren Geschmack.

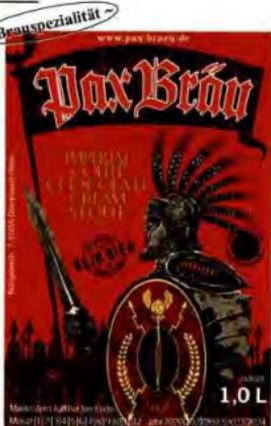


# DEZEMBER

## Imperial Coffee Chocolate Cream Stout

Alk. % Vol.	Stammwürze%	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
9,3	21,5	28	12 - 14	2.000 Liter

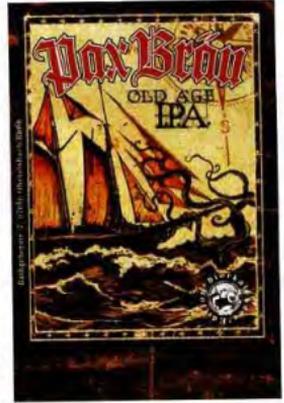
Nach fünf Jahren Jule Öl im Winter ist es nun endlich an der Zeit, etwas Neues auszuprobieren. Wie sooft werde ich bei den Ideen für meine Kreationen auch durch das Zusammentreffen mit bestimmten Personen beeinflusst. In diesem Fall handelte es sich um Rainer Bühner von Rhön Kaffee Bühners Rösterei, den ich als Mitaussteller auf einer Biomesse kennenlernen durfte. Ich habe ja schon einige abgefahrene Biere mit Kaffee probieren dürfen und meine Freude daran gehabt. In diesem Fall hat das Zusammentreffen mit Rainer ausgereicht, um den Wunsch, eine Kreation mit Kaffee und Kakao herzustellen, auf meiner Prioritätenliste nach oben schnellen zu lassen. Meine Vorstellungen dazu sind: Ein starkes, schweres, schwarzes Stout mit einer ordentlichen Restüße, gepaart mit den würzigen Noten von Sidamo Bio-Arabica-Bohnen aus Äthiopien sowie mit der sanften Schokoladigkeit von Perupuro Kakaonibs aus Peru. Also, ich bin jetzt schon sehr gespannt.



## Old Age IPA

Alk. % Vol.	Stammwürze%	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
7,0	16,5	50	8 - 10	1.000 Liter

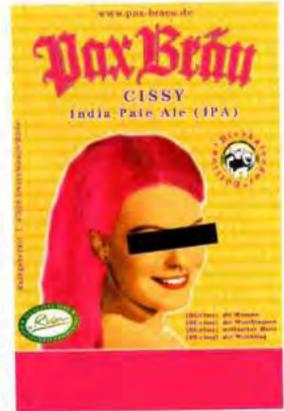
Dies ist mein Versuch ein möglichst ursprüngliches IPA herzustellen. Und zwar so, wie es gewesen sein mag zu der Zeit, als die ersten IPAs auf dem Seeweg nach Indien geschickt wurden. Meine Annahme dazu beruht darauf, dass damals fast alle Biere rauchig waren, da in der vorindustriellen Zeit das Grünmalz 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 (IPA)

Alk. % Vol.	Stammwürze%	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
7,5	17,5	60	8 - 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 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.



## PAX BRÄU Bier-Abo

Bekanntlicherweise kann man unsere Biere auch online erstehen und als besonderen Service bieten wir Euch sogar ein Bier-Abo, um kein Monatssonderbier mehr zu verpassen.

Als Abonnent bekommt man jeden Monat automatisch 2, 3, 6 oder 12 Liter unserer Brauspezialitäten zugesandt.

Das Abo läuft ein Jahr, egal in welchem Monat man beginnt, und endet automatisch nach zwölf Monaten.

[www.pax-braeu.de/shop/bier-abo](http://www.pax-braeu.de/shop/bier-abo)



# 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!



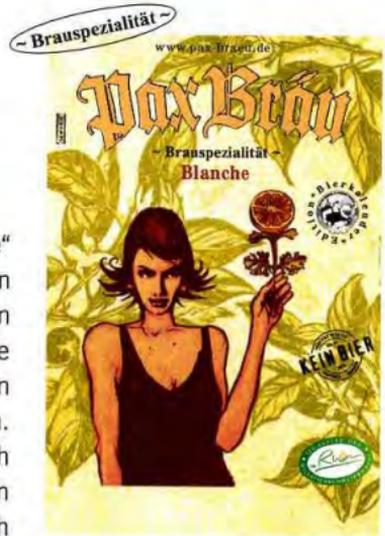
Alk. % Vol.	Stammwürze%	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C
<b>5,6</b>	<b>13,5</b>	<b>27</b>	<b>7 - 9</b>

# 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 rein-vergärenden, 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.

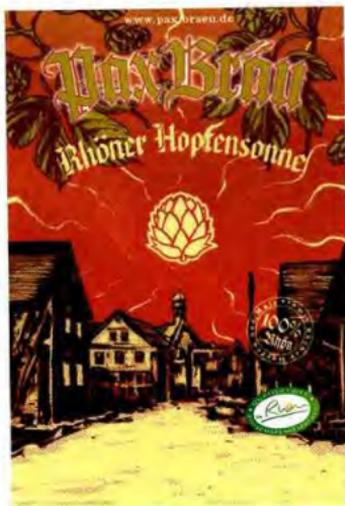
Alk. % Vol.	Stammwürze%	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C
<b>4,5</b>	<b>11,5</b>	<b>15</b>	<b>8 - 10</b>

# 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.



Alk. % Vol.  
**5,0**

Stammwürze%  
**12,3**

Bittereinheiten (BE)  
**??**

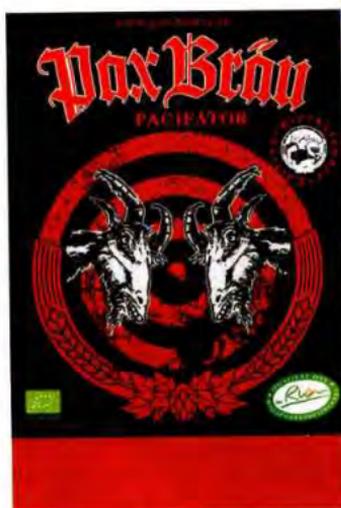
Trinktemperatur °C  
**7 - 9**

# 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.



Alk. % Vol.  
**8,9**

Stammwürze%  
**20,5**

Bittereinheiten (BE)  
**38**

Trinktemperatur °C  
**9 - 11**

## 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.



**WIR SIND  
RHÖNER!  
BIER!**



DE-ÖKO-006  
Deutsche Landwirtschaft

## KONTAKT

### **Inhaber / Braumeister und Biersommelier:**

Andreas Seufert

Rathgeberstr. 7

97656 Oberelsbach

Tel.: +49 - 9774 - 743 900 3

E-Mail: [probier@pax-braeu.de](mailto:probier@pax-braeu.de)

[www.pax-braeu.de](http://www.pax-braeu.de)

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

**Alles kann auch in unserem Onlineshop bestellt werden.**

**[www.pax-braeu.de/shop](http://www.pax-braeu.de/shop)**