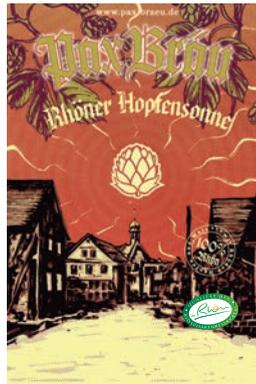


Pax Bräu



Brau- Spezialitäten 2021

HERBST
OKT. - NOV.



Rhöner Hopfensonne

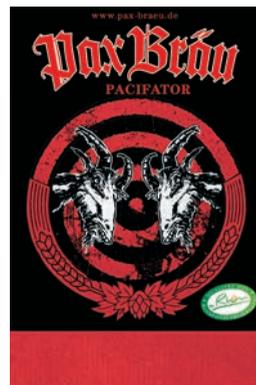
Die Hopfensonne ist sehr wahrscheinlich das erste Rhöner Bier, das ausschließlich mit Rhöner Zutaten gebraut wird. Wasser und Gerste stammen - wie bereits bekannt - aus der Region. Der Rest der Geschichte ist schnell erzählt.

Schuld daran ist, wie so oft, der blanke Zufall. Ein Sonntagsmarkt im August 2012 versperre mir die Durchfahrt durch die Bischofsheimer Innenstadt. Die Alternativroute 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 des 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 2013 also die erste Rhöner Hopfensonne. Dabei handelt es sich im Allgemeinen um ein helles, goldgelbes Lager. Abhängig vom 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.

Alk. % Vol.	Stammwürze %	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C
5,0	12,3	??	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 Brotkruste, 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 Schwabstoffe 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 Geschmacksprofile offerieren.

Alk. % Vol.	Stammwürze %	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C
8,9	20,5	38	9 - 11

PHILOSOPHIE

Bier sollte nie geschmacklos langweilig und charakterlos schmecken. Unsere Biere sind ein Leuchttower 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. 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!**



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

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:

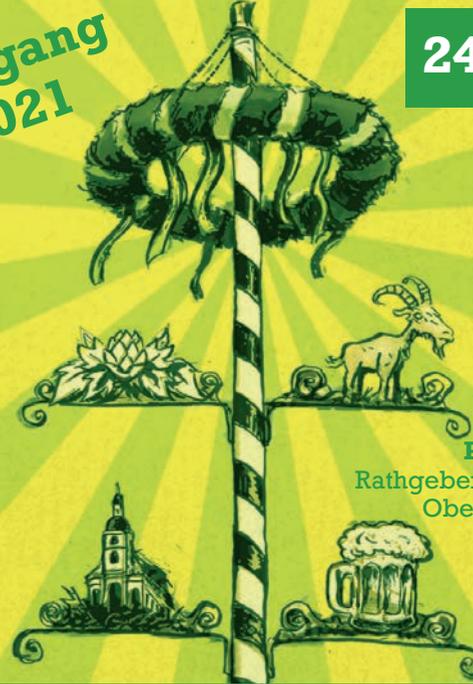
- Kalten Platten, Cremesuppen
- Schmorgerichten, würzigen Braten
- Pikantwürzigem Schnittkäse, Weichkäsesorten
- Torten, Kuchen, Soufflés

Die ideale Trinktemperatur liegt bei 9°C.

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

Jahrgang
2021

24.04.



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

APPARATSIK
Taiga Tunes &
Soviet Grooves

Spezial

Prämierung des
besten Kostüms



18.09.

Ort

Elstalhalle
Oberelsbach

SENF

Unser **Pacifator Bockbier Senf** - ein mittelscharfer, grober Senf - wird von der „Schwerter Senfmühle“ hergestellt. Mit ganzen Senfkörnern und unserem Pacifator Doppelbock wird er zum richtigen Begleiter einer zünftigen Brotzeit. Der Senf wird nach einem historischem Verfahren hergestellt. Durch dieses kalte Herstellungsverfahren bleiben die natürlichen Wirkstoffe des Senfkorns im Senf erhalten.

Zutaten: Wasser, Essig, Pacifator-Bockbier (20%), Senfsaat, Honig, Meersalz, Rohrzucker

Kleines Glas = 185 ml
Großes Glas = 300 ml

www.pax-braeu.de/shop



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



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 Frischeeindruck, 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.

ALKOHOLFREIES

MONKEY KING

~ Brauspezialität ~



Diese goldgelb leuchtende, leicht trübe, alkoholfreie Brauspezialität versteht es von Beginn an auch profilierte Bierkenner mit ihrer nicht klar definierbaren Exotik in den Bann zu ziehen. Im Geruch leicht an Tropifruitti erinnernd - mit Nuancen von Ananas, Melone und Zitrus - steigert ihre bierige Würzigkeit durch diesen Hauch von Schärfe die Vorfreude auf den Trinkgenuss. Hat man sich dann endlich den ersten Schluck gegönnt, wird man mit Staunen diese fein ausgewogene Bizzeligkeit auf der Zunge wahrnehmen, die sich in den Abgang hinein in ein leichtes Wärmegefühl steigert. Trotz oder gerade wegen dieses Anflugs von Schärfe, versteht es unsere bleifreie Brauspezialität den fehlenden Alkohol gekonnt zu kaschieren, ohne es dabei an Trinkbarkeit mangeln zu lassen. Wer hätte je gedacht, dass es gerade ein Alkfreies mit den Zutaten Orangenschale, Habanero Chili, Ingwer, Szechuanpfeffer, Zitronengras und Koriander sein wird, das Dir zeigt, dass alkoholfrei auch lecker geht!

Dieses Bier schmeckt besonders gut zu:

Sport, Arbeit, Freizeit, würzigen Speisen, Zitronenkuchen, Fahrauftrag, "Dry January"

Nährwerte ø je 100 ml

Energie	104kJ/24kcal
Kohlenhydrate	5,98g
davon Zucker	2,6g
Eiweiß	0,37g
Salz	< 0,01g

Alk. % Vol.

< 0,5

Bittereinheiten (BE)

23

Trinktemperatur °C

7 - 9

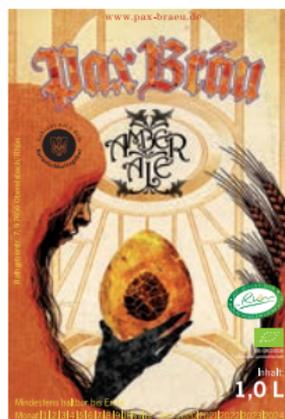
Brauspezialitäten 2021

JANUAR

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 Bernsteinfarbe und durch den Fakt, dass es als Ale mit einer obergärigen Hefe vergoren wird. Um diese mystisch-schimmernde Farbe zu erzeugen, kommen neben hellem Pilsner auch dunkles Münchner Malz sowie das Karamellmalz Caramüch zum Einsatz. Diese Malzkombination sorgt dabei nicht nur für ein optisches Erlebnis. Ganz nebenbei entsteht eine wohlig-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 Note unterstützt. Mit diesem Bier wird ruckzuck jedes Wohnzimmer zum Bernsteinzimmer. In diesem Sinne: Prost!



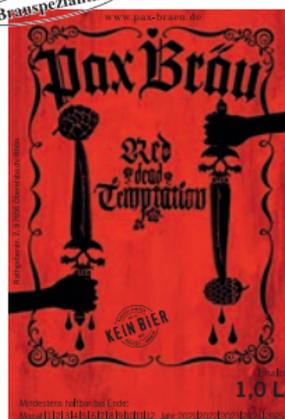
FEBRUAR

Red Dead Temptation

Alk. % Vol.	Stammwürze %	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
7,0	16,5	25	8 - 10	2.000 Liter

Was ist für einen wahren Bierliebhaber das Schönste im Leben? Ein Pils, oder ein Helles, frisch gezapft in ein sauberes Glas, gebräut nach dem Reinheitsgebot, mit nicht mehrer Ding als Wasser, Gerste, Hopfen und Hefe. Falsch! Bräu, sag Du es mir! Anzukämpfen gegen das (Reinheitsgebräu, ihm zu begegnen mit Wasser, Malz, Hopfen, und Hefe, sowie mit Hibiskusblüten, Himbeeren, Koriander, Rosenwasser und Minze und sich zu erfreuen am Geschrei der Eiferer des reinen Biers. Vielleicht war es doch nicht ganz sinnlos, mich in den 80er und 90er-Jahren jedem erdenklichen Trash im Fernsehen und von VHS-Kassette hingegeben zu haben. Besonders wenn es um die Namensfindung und Beschreibung meiner Bierideen in diesem Druckerzeugnis hier geht, kann so ein Nerdwissen echt nützlich sein. Somit kommt hier nun eine der berühmtesten Szenen aus Conan der Barbar endlich zu neuen Ehren. Eins ist sicher - dieses Gebräu ist rot, frisch, fruchtig, stark und extrem lecker!

~ Brauspezialität ~

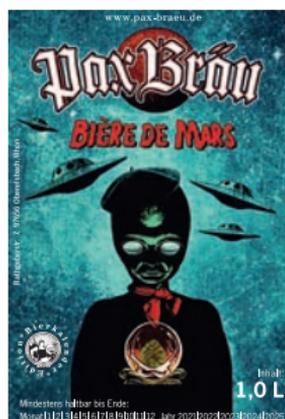


MÄRZ

Bière de Mars, alsacien (=elsässisch)

Alk. % Vol.	Stammwürze %	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
7,0	14,5	22	8 - 10	3.000 Liter

Das Bière de Mars (mars = franz. f. März) ist ein Bierstil aus Frankreich; genauer gesagt aus dem Elsass. Möchte man dieses Bier beschreiben, trifft es die Sache am besten, zu sagen es wäre ein Hybrid aus Hefeweissbier, Märzen und einem belgischen Saison. Im Gegensatz zum dt. Märzen, dass historisch nur bis Georgi im April gebraut werden durfte, wurde das Bière de Mars im Herbst direkt nach der Hopfenernte gesotten und kam im Frühjahr zum Ausschank. Meine Interpretation dieses Bierstils wird mit einer festen Schaumkrone auf einem hell-bersteinfarbenem Bier aufwarten. Geruchlich überrascht es mit leicht pfeffrigen Noten, die von der French Saison Hefe herrühren. Geschmacklich darf man sich auf dezente Biskuit- sowie Brotnoten freuen, die - wer hätte es gedacht - von zarten Raucharomen umrahmt werden. Da mit einer übervergärenden Hefe gearbeitet wird, ist mit wenig Restsüße zu rechnen. Gehopft wird stilecht mit elsässischem Strisselspalt. Prost!

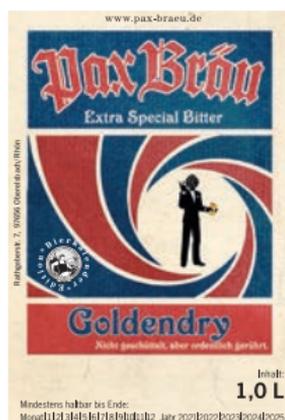


APRIL

Extra Special Bitter Golden Dry

Alk. % Vol.	Stammwürze %	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
5,8	13,5	30	10	2.000 Liter

Gestatten, Bitter - Extra Special Bitter! Das ESB ist wohl einer der britischsten Bierstile überhaupt, wobei das Bitter im Namen mehr Bittere suggeriert, als dann wirklich im Bier vorhanden ist. Beim ESB handelt es sich um ein gut ausbalanciertes kastanien- bis kupferfarbenes Ale mit einer anständigen Malzbasis und mit für diesen Bierstil typischen Hopfennoten von Tangerine und Orange im Abgang. Auch die Pax-Edition wird wie ihre Vorbilder mit einem einstufigen Infusionsmaischverfahren gemaischt. Das heißt, dass das Malzschrot in das Maischwasser bei einer Temperatur von jenseits der 65°C eingerührt wird und dann bei dieser einen Temperatur, wie das Etikett schon richtig andeutet, ordentlich lange rührend verzuckert wird. Unglaublicherweise haben wir es hinbekommen den Kinostart des neuen James Bond Films *No time to die* mit dem Erscheinungstermin unseres very britischen Bierstils ESB für den April zu synchronisieren. Danke dafür MGM Universal ;-)



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.

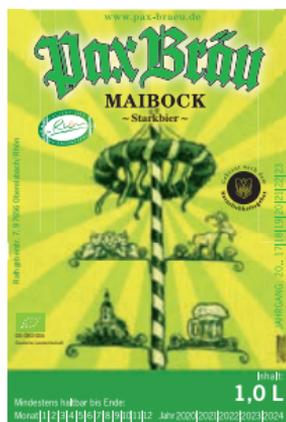
MAI

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



JUNI

Belgian Blonde Ale

Alk. % Vol.	Stammwürze %	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
5,0	11,9	25	10	3.000 Liter

Süffig, mild, trocken, hopfenaromatisch und vollmundig im Abgang. So soll ein belgisches Blond Ale sein! Es ist somit eine sehr süffige, mildere Version des mächtigen belgischen Golden Ales. In meiner Version des Belgian Blond Ales kommen Pilsner-, Münchner-, sowie helles Karamelmalz zum Einsatz. Die Vergärung übernimmt eine rein vergärende, obergärige Alehefe. Beim Hopfen dachte ich an die Sorten Comet und Mandarina Bavaria. Sie sollten diesem Bier der Jahreszeit entsprechend ein angenehmes Zitrusaroma mit dem Hauch von Orangenmarmelade verleihen, ohne dabei die würzigen Komponenten zu vernachlässigen. Mir verlangt es halt mal wieder nach einem schönen Sommeraufgaktbier. In diesem Sinne, wohl bekomm's!

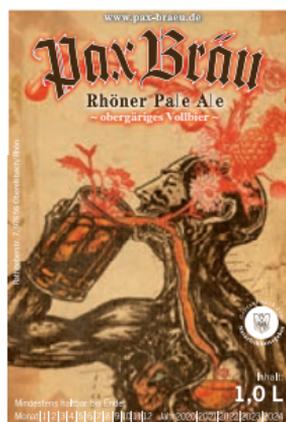


JULI

Rhöner Pale Ale

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

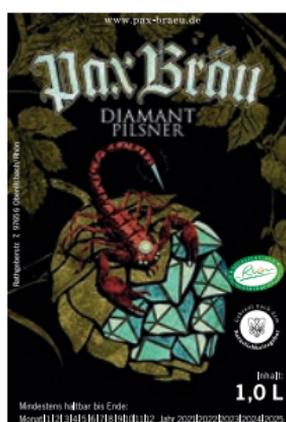


AUGUST

Diamant Pilsner

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

Seit 2019 die Hopfenneuzüchtung Diamant der Öffentlichkeit präsentiert wurde, versuche ich ein Kontingent dieses Hopfens zu ergattern, um einen würdigen Abschluss meiner Single-Hop-Edelsteinserie hinzubekommen. Leider war dieser Hopfen bisher stets vergriffen. Jetzt, Ende 2020 war es mir endlich möglich ein paar Kilo dieses seltenen Stoffes zu erstehen. Somit wird 2021 nun das Jahr sein in dem die Serie ihr vorläufig funkelnendes Ende findet. Laut GfH (Gesellschaft für Hopfenforschung) zeichnet sich die Hopfensorte Diamant durch hopfenwürzige, blumige, wie auch zitrusartige Aromen aus. Die Qualität der Bittere wird von der GfH als sehr hoch eingestuft. Um das Aromenprofil eines damit gebrauten 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.

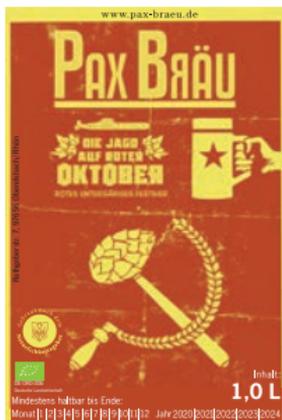


SEPTEMBER

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 zu Oktoberfestbier zu denken. Der Schaffungsprozess 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-gerautetes Oktoberfest abzuhalten. Nun zum Bier: Dieses Festbier fällt durch seine intensiv rubinrote Farbe auf, die auf seinen karamellig, 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 18.09.2021 wenn es heißt: Luken dicht und klar zum Tauchen!



OKTOBER

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 Malzuckers 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 Gesteins geben dem Basalt Bock seinen typischen und unverwechselbaren Geschmack.



NOVEMBER

Jeanne Dark Dunkles Dubbel

Alk. % Vol. Stammwürze % Bittereinheiten (BE) Trinktemperatur °C Geplante Menge
6,5 14,5 28 10 - 12 2.000 Liter

Das Jeanne Dark ist, wie der Name schon sagt, ein dunkles Bier und zwar ein belgisches Dubbel. Es orientiert sich an Vorbildern wie Leffe und Westmalle. Seine Farbe ist kastanien- bis mahagonifarben mit fuchsigen Lichtreflexen. Die Farbe der darauf thronenden feinporigen Schaumkrone erinnert an die Crema von Espresso. Der Geschmack dieser Kreation erfreut durch seine Komplexität. Aromen von Dörrobst, Brotkruste sowie Karamell schicken die Geschmacksrezeptoren auf Entdeckungsreise. Sein massiver Körper sagt währenddessen klar aus: „Mach langsam! Ich bin ein starkes Bier!“ - ebenso wie seine gut eingebundene alkoholische Note. Wie bei belgischen Bieren nicht unüblich, kommt zur Anhebung der Prozente eine alternative Zuckerquelle zum Einsatz. In diesem Fall handelt es sich, stilecht, um dunklen Kandiszucker. Um das Geschmackserlebnis noch etwas abzurunden wird das Dubbel auf, in Lagavulin Single-Malt-Whisky getränkten Eichenholzchips gereift.

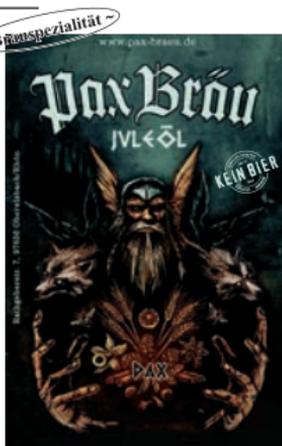


DEZEMBER

Jule Øl

Alk. % Vol. Stammwürze % Bittereinheiten (BE) Trinktemperatur °C Geplante Menge
6,9 16,5 23 12-14 2.000 Liter

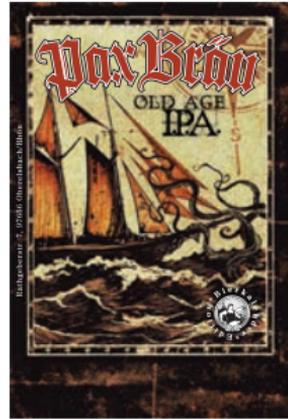
Einer alten norwegischen Legende nach soll Odin, der Gott des Krieges und der Poesie, der Menschheit das Rezept für Winterbier hinterlassen haben. Es wurde hauptsächlich beim heidnischen Julfest zur Wintersonnenwende getrunken. Es hieß, dass wer nicht vor Trunkenheit umfiel, den Zorn der Götter spüren 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 Rum eingeweichten Rosinen sollte dem Ganzen noch das Krönchen der Geschmacksdifferenzierung aufsetzen. Dieser Winter kann von mir aus ruhig kommen. Stoß mit mir auf die wieder länger werdenden Tage an!



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 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.

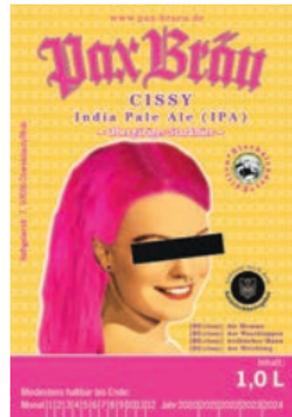


CISSY (IPA)

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 der Vorsuezkanalzeit mit genießbarem Bier zu versorgen. Das heißt, 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.

An die 650g/hl sind es beim hier, 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 mit einem 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.



Sour Holler

Sauere Brauspezialität mit Hollerblüte

Alk. % Vol. Stammwürze % Bittereinheiten (BE) Trinktemperatur °C Geplante Menge
5,5 11,1 15 7 - 9 2.000 Liter

Der Name ist Programm: Beim Pax Sour Hollerblüte handelt es sich um ein Sauerbier. Für die Basis blenden wir unser Blanche, also ein belgisches Wit aus Rohweizen, Orangenschalen, Koriander und Szechuanpfeffer mit unserem Vollbier. Ulrike Genz (a.k.a. Schneeeule/Berlin) sei Dank, wird dann das Sour mit einer von ihr zur Verfügung gestellten Mischkultur aus Brettanomyces Hefen, sowie mehreren verschiedenen Bakterienstämmen sauer vergoren. Im Anschluss daran wird dem Jungbier heimische Hollerblüte zugesetzt, um dem Ganzen eine typisch Rhöner Note mitzugeben. Abschließend wird diese Brauspezialität zur Erhöhung des Facettenreichtums auf Eichenholzchips gereift, was sie um Nuancen von Holz, Vanille und Leder bereichert. Zum guten Schluss wird das Sour noch stielcht einer Original-Flaschengärung unterzogen, um dann dem geeigneten Genießer mit einer feinen Perlage die Aromenvielfalt auf der Zunge tanzen zu lassen.

Sauerbier ist definitiv ein neues Kapitel für uns, aber eines das uns Spaß macht. Vielleicht ist ja doch auch etwas dran an der Behauptung, das sauer das neue hopfig sei ;-)

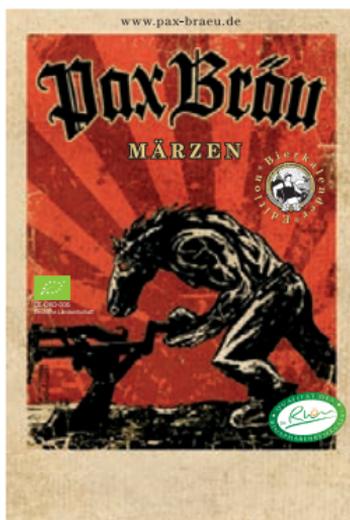


FRÜHLING

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.
5,6

Stammwürze %
13,5

Bittereinheiten (BE)
27

Trinktemperatur °C
7 - 9

SOMMER

JUNI - SEP.

Session IPA

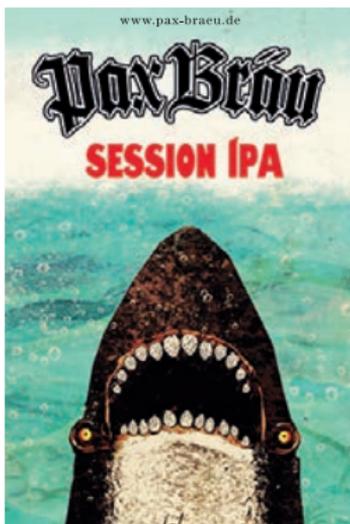
„Was zum Teufel ist ein Session IPA?“

Der Bierstil IPA steht, wie wir mittlerweile lernen durften, für ein hocharomatisches, hopfenbetontes, herb-fruchtiges, höheralkoholisches, obergäriges Trinkerlebnis.

Aber was hat es bloß mit diesem Zusatz „Session“ auf sich?

Die wohl bekannteste und auch bizarrste Erklärung zu diesem Begriff geht zurück ins England des ersten Weltkrieges, als es den Arbeiter*innen in den Munitionsfabriken angeblich erlaubt war, während der Arbeit Bier zu trinken. Pro Arbeitstag wurden ihnen nachweislich zwei Trinkzeiträume, die sogenannten „Sessions“ gestattet. Diese Praxis verlangte jedoch nach leichten, alkoholärmeren Bieren, damit die Arbeitskraft der Munitionsarbeiter*innen nicht unter dem Biergenuss litt. Soviel zur evtl. Herkunft des Namenszusatzes „Session“.

Gesichert hingegen ist der Umstand, dass es sich beim Pax Bräu Session IPA um ein sehr süffiges, hopfenbetontes, tropisch-fruchtiges, helles und leichtes Ale handelt, von dem man auch im Sommer nach Feierabend vor, während oder nach dem Rasenmähen, das eine oder andere Glas trinken kann - ohne gleich vom Ast zu fallen. In diesem Sinne: Auf den Sommer!



Alk. % Vol.
3,8

Stammwürze %
11,1

Bittereinheiten (BE)
30

Trinktemperatur °C
7 - 9