

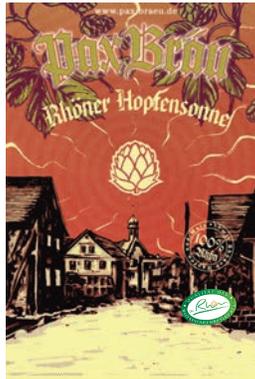
**HERBST**

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 versperrte 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 in den Sud. Somit zeichnet dieses Bier immer ein schönes, frisches Hopfenaroma aus.



Alk. % Vol.	Stammwürze %	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C
5,2	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 Malz süße 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 Geschmacksnoten entfalten.



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 Leuchtturm der Nonkonformität in einer wachsenden Eintönigkeitswüste der Großkonzernbiere.

Um dies zu erreichen, benutzen wir ausschließlich beste Zutaten aus der Region, wie z.B. Braumalz. Weiterhin kommt nur erlesener Hopfen aus namhaften Anbaugebieten weltweit zum Einsatz. Soweit erhältlich stammen alle Zutaten aus kontrolliert biologischem Landbau.

Unser Rhöner Wasser eignet sich hervorragend zur Herstellung unserer Biere. Pax Bräu Biere und Brauspezialitäten werden in keiner Weise stabilisiert, das heißt weder filtriert noch erhitzt. Dies führt, je nach Lagerungsbedingungen zu einer verkürzten Haltbarkeit. Doch gerade das macht den besonderen Geschmack unserer Biere aus. Durch die nicht-automatisierte Produktion und die leidenschaftliche 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.

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  
www.pax-braeu.de  
facebook.com/paxbraeu

Alles kann auch in unserem Onlineshop bestellt werden.  
[www.pax-braeu.de/shop](http://www.pax-braeu.de/shop)

# Pax Bräu



# Brau-Spezialitäten 2022

**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 schmeckt besonders gut zu Speisen wie:

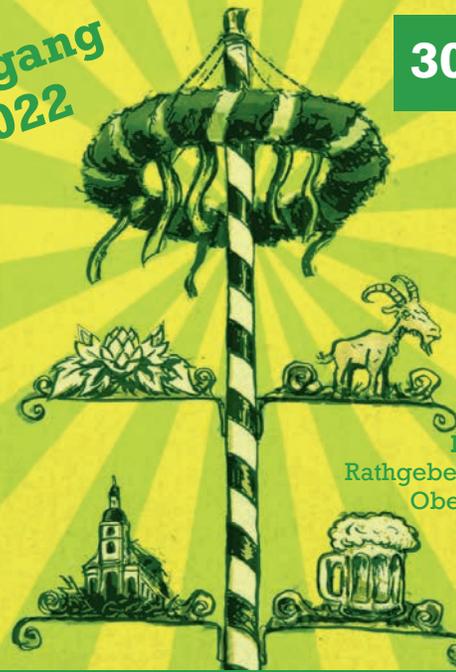
- Kalten Platten, Cremesuppen
- Schmorgerichten, würzigen Braten
- Pikantwürzigem Schnittkäse, Weichkäsesorten
- Torten, Kuchen, Soufflés

Die ideale Trinktemperatur liegt bei 9°C.

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

**Jahrgang  
2022**

**30.04.**



**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**

**APPARATSCHIK**  
Taiga Tunes &  
Soviet Grooves

**Spezial**

Prämierung des  
besten Kostüms



**17.09.**

**Ort**

**Elsthalles  
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, Rohrohrzucker

Kleines Glas = 185 ml  
Großes Glas = 300 ml

[www.pax-braeu.de/shop](http://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](http://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 bis in den Abgang fortzusetzen. 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 Aromahopfensorten 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, halbfestem 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 das Monkey King durch seine bierige Würzigkeit und 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,

#### Nährwerte $\sigma$ 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 2022

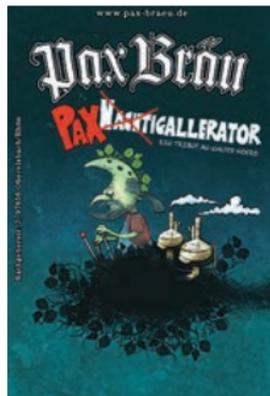
## JANUAR

### Paxigallerator

#### Schwärzester Doppelbock

Alk. % Vol.	Stammwürze %	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
8,5	19,5	35	12	2.000 Liter

Wer kennt ihn nicht, Walter Moers den Schöpfer von Comics wie Kleines Arschloch, Adolf, Der Pinguin, oder Romanen wie Die 13 ½ Leben des Käpt'n Blaubär, Rumo & Die Wunder im Dunkeln, oder aber Wilde Reise durch die Nacht. Beim abendlichen Vorlesen von Die 13 ½ Leben des Käpt'n Blaubär kam ich neulich zu der Stelle, an der eine Maschine namens Nachtigallerator vorgestellt wird. Der Nachtigallerator ist ein von Prof. Dr. Abdul Nachtigaller entwickeltes Gerät, mit dem kosmische Dunkelheit eingefangen, kontrolliert und verstärkt werden kann. Laut Prof. Nachtigaller gibt es keine mächtigere Energieform als absolute Dunkelheit. Da es in der deutschen Bierwelt üblich ist, untergärigen Doppelböcken die Endung -ator anzuhängen, war es bis zur Bieridee, den dunkelsten Doppelbock des Univerums brauen zu wollen, kein wirklich weiter Weg. Als konsequent kosmisches Tribut an Walter Moers heißt er nach der nachtigallerschen Apparatur: Paxigallerator.



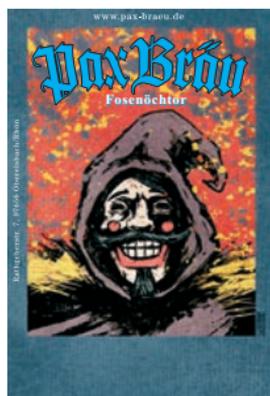
## FEBRUAR

### Fosenöchter

#### - Doppelbock Hell -

Alk. % Vol.	Stammwürze %	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
9,2	20,5	35	10	2.000 Liter

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



## MÄRZ

### Big Ben

#### Dunkles Weizen

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

Was ist eigentlich ein Oxymoron? Bei einem Oxymoron werden Wörter oder Formulierungen aus zwei gegensätzlichen Begriffen gebildet. Beispiel gefällig? Dunkles Weißbier! Und was ist jetzt nachherdd ein Dunkles Weißbier? Ein Weißbier - nördlich des Weißwurstäquators auch Weizen genannt - bei dem ein Teil der hellen Malzschüttung durch dunkle Malze ersetzt wurde. So kann anstatt hellem Pilsner (Gersten-)Malz, dunkles Münchner (Gersten-)Malz und im Tausch für helles Weizenmalz, dunkles Weizenmalz Anwendung finden. Das Resultat einer solch dunkleren Malzzusammensetzung ist eine deutlich dunklere Bierfarbe, sowie damit einhergehend ein schwereres, malzbetontes, leicht nussiges-karamelliges Geschmacksprofil mit brotigen Noten und einer höheren Restsüße. Dieses Bier widme ich dem Ben, der schon seit der Gründung der Pax Bräu mit angepaxt hat und der viele unserer Aktionen nicht nur humoristisch bereichert hat. Auf Dich Ben!

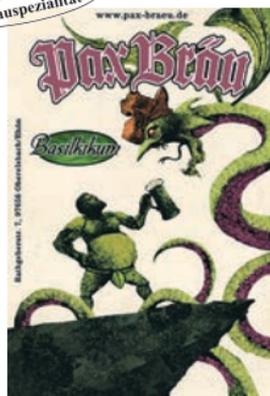


## APRIL

### Basilikum

Alk. % Vol.	Stammwürze %	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
5,7	13,2	23	10	2.000 Liter

In 2004, weit vor dem Start der Pax Bräu wagte ich meine ersten Versuche mit Kräutern zu brauen. Und zwar mit Kräutern, die man gemeinhin eher in einer Küche als in einer Brauerei vermutet. Damals fanden, inspiriert und motiviert von Bernhard Reiser - für mich die Kochkoryphäe Würzburgs - Kräuter wie Thymian, Rosmarin, Zitronenmelisse und Majoran ihren Weg in den Sudkessel. Die Ergebnisse dieser Versuche erfreuten, forderten, bzw. überforderten mich zum damaligen Zeitpunkt. Ich hatte damals noch keine Ahnung wohin mich meine Berufung noch führen würde. Als mich dann in der Kreativphase für den Kalender 2022 meine gute Büro-(Bier)fee, die Silke, darauf ansprach, was ich von einem Bier mit Basilikum halten würde, hatte ich sofort dieses klare Bild vor Augen: Ein bernsteinfarbenes, vollmundiges, leicht hefefruchtiges Ale, das die Noten von frischem Basilikum harmonisch in das Gesamtbild einbindet. Na denn, liebe Silke: auf Dein Wohl!



## 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

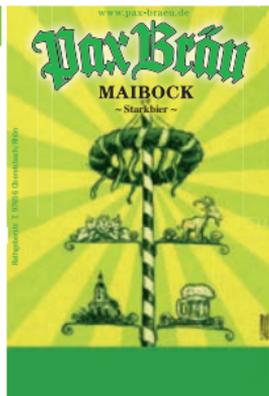
### Maibock



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

Farblich handelt es sich beim Maibock um ein intensiv-goldenes Bier mit einer festen, ja wahrhaft majestätischen Schaumkrone. Das Hopfenbouquet lässt das Riechorgan passend zur Jahreszeit eine Frühlingswiese voller Tulpen und Narzissen erahnen. Geschmacklich wird der Genießer nicht im Unklaren gelassen, dass es sich hierbei um ein Starkbier handelt. Im Vordergrund steht der massive, aber reine Gesamteindruck, dessen Malzaroma sich vom Antrunk, über den Körper hinweg steigert, um im Abgang wie eine an einer Steilklippe sich brechenden Welle in viele kleine Karamellnoten zu 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 Hallertauer Saphir und Perle, die die Geschmacksknospen bei diesem Naturschauspiel zart streichelt.

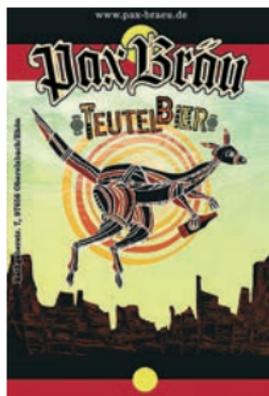


## JUNI

### Teutel Bier Aussie Hopped IPA

Alk. Vol. %	Stammwürze %	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
<b>6,0</b>	<b>15,5</b>	<b>30</b>	<b>7 - 9</b>	<b>3.000 Liter</b>

Das darf doch wohl nicht Warzenschwein! Wie kommt der Bräu nur immer auf seine Ideen? In diesem Fall geht das auf meine Kinder zurück, die im letzten Sommerurlaub ständig die Hörbuchversion von Marc-Uwe Klings Die Känguru-Chroniken hören wollten. In Kapitel 14 (Warzenschwein), hört man das Känguru sagen: „Wo sind die Prapsschnalinen? Lüge das Teutelbier nicht an!“. Wodurch das Känguru versucht, mit nerviger Vertauschung der Wortanfänge, Marc-Uwe dazu zu bewegen, ihm das Versteck der Schnapspralinen zu verraten. Ich wiederum habe mich von meinem Ältesten dazu bewegen lassen in den 2022er Kalender ein Teutel Bier aufzunehmen. Klar war, es wird ein Bier mit Beuteltieretikett. Schnell stand das weitere Konzept. Das TB wird ein mildes IPA. Ein sehr fruchtiges, hopfenbetontes, wenig bitteres, stärkeres Ale, das ausschließlich mit australischen Hopfen, wie z.B. Enigma, Topaz, Eclipse und Galaxy gebraut wird.

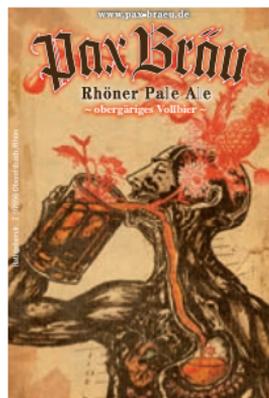


## JULI

### Rhöner Pale Ale

Alk. % Vol.	Stammwürze %	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
<b>5,2</b>	<b>12,5</b>	<b>50</b>	<b>7 - 9</b>	<b>4.000 Liter</b>

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.



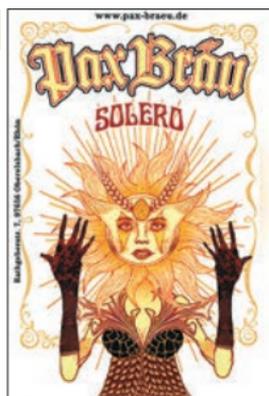
## AUGUST

### Solero Bio Kellerpils



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

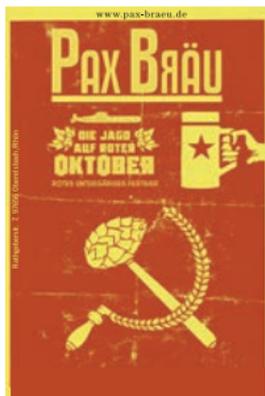
Bereits 2020 habe ich angefangen meine Single-Hop-Serie mit Hopfen zu brauen, die einen namentlichen Bezug zum Weltall haben. Im 2020er Pils kam damals die Hopfensorte Comet zum Einsatz. Das Kellerpils dieses Jahres widmet sich dem Zentralgestirn unseres Planetensystems - der Sonne (lat. Sol). Nachdem mir mein freundlicher Hopfenhändler ein Kontingent des neugezüchteten Solero Hopfens mit den Worten angeboten hat: „Es sei der amerikanischste der deutschen Hopfen“, konnte ich einfach nicht anders. Ein Solero Kellerpils muss es in 2022 werden. Der Hopfen zeichnet sich durch fruchtige Aromen wie z.B. Mango und Maracuja aus und um das Aromenprofil dieses Bieres weiter zu schärfen, wird auf die Technik des Dry-Hoppings zurückgegriffen. Das Resultat: Ein solides Pils mit festem Schaum, goldgelber Farbe, frischem, tropisch-fruchtigem 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	10 - 12	4.000 Liter

Jedes Jahr wenn ich den Bierkalender erstelle, komme ich nicht umhin mindestens einmal kurz an 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 17.09.2022 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	9	2.000 Liter

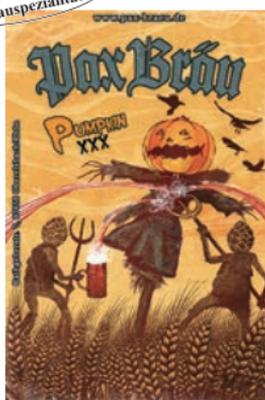
Der Basalt Bock gehört zur Gattung der Steinbiere. Steinbier wird bereits seit Jahrhunderten gebraut. Da früher die Sudpfannen zum Kochen des Sudes aus Holz waren und deshalb nicht direkt beheizt werden konnten, war das Steinbierbrauverfahren die einzige Möglichkeit zum Erhitzen des Sudes in Holzgefäßen.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



# NOVEMBER Pumpkin Ale 2.022

Alk. % Vol.	Stammwürze %	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
6,5	15,5	26	12 - 14	3.000 Liter

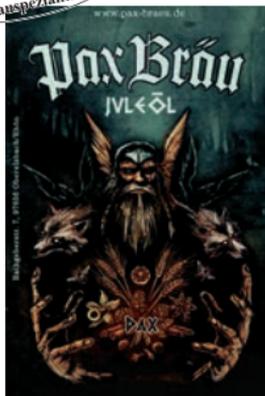
Bereits im 1. Brauspezialitätenkalender 2012 stellte ich ein Pumpkin Ale vor. Eigentlich hatte ich es geschmacklich und aromatisch als relativ unspektakulär und von der Verarbeitung als eher schwierig in Erinnerung behalten. Ein Gebräu also, das mich nicht unbedingt zu einer Wiederholungstat animiert hätte. Zum Glück lud mich letztens Christian Zinn, Biersommelier und Rhöner Videoblogger zum Interview für seinen Podcast „Von Hier - für Dir!“. Zum Interview brachte ich aus meiner Asservatenkammer ein Fläschen vom 2012er Pumpkin Ale mit, in der wagen Hoffnung, dass dieses Ale nach über 10 Jahren noch genießbar sei. Aber was wir da im Glas hatten, übertraf meine Erwartungen bei weitem. Also, los geht's! Pumpkin Ale Version 2.022. Darf's ein bisschen mehr sein? Mehr Kürbis, mehr Gewürze und vor allem mehr Geschmack? Das Ganze eingebettet in ein kürbisorangenes rundes malzbetontes Ale? Bitteschön, Euch kann hiermit geholfen werden!



# DEZEMBER Jule Øl

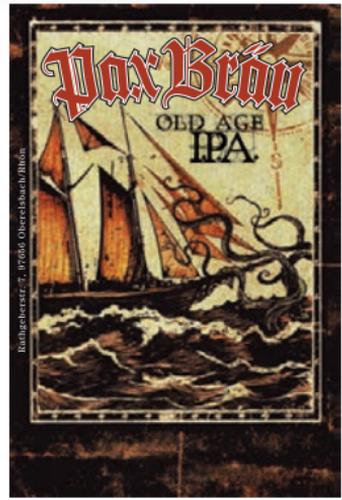
Alk. % Vol.	Stammwürze %	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
6,9	16,5	23	12 - 14	2.000 Liter

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 Jul Øl 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

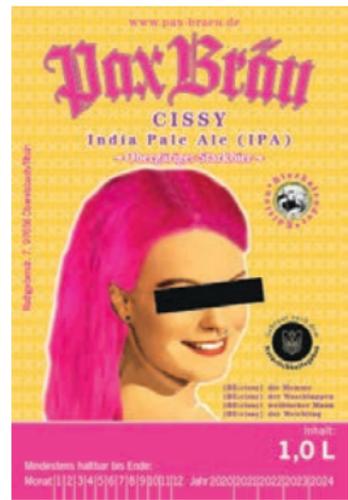
Dies ist mein Versuch ein möglichst ursprüngliches IPA herzustellen. Und zwar so, wie es gewesen sein mag zu der Zeit, als die ersten IPAs auf dem Seeweg nach Indien geschickt wurden. Meine Annahme dazu beruht darauf, dass damals fast alle Biere rauchig waren, da in der vorindustriellen Zeit das Grünmalz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



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

## CISSY (IPA)

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 hier, im Vergleich zu 100g/hl beim Pax Vollbier. Dennoch überrascht 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.

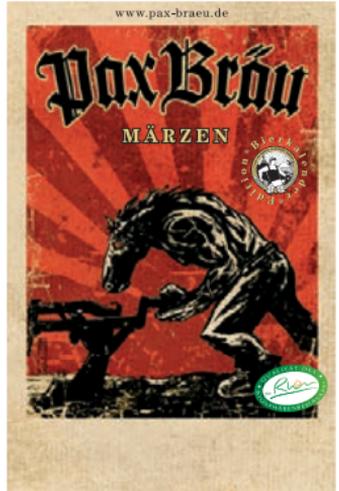


Alk. % Vol.	Stammwürze %	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
<b>7,5</b>	<b>17,5</b>	<b>60</b>	<b>8 - 10</b>	<b>2.000 Liter</b>

# FRÜHLING

## MÄRZ - MAI

### Märzen



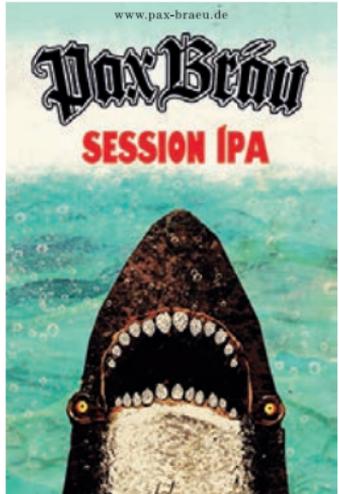
Laut bayer. Brauordnung aus dem Jahre 1516 durfte früher nur zwischen Michaeli (29. September) und Georgi (23. April) gebraut werden. Die Herstellung des in Bayern schon früh beliebten untergärigen Biers erforderte Temperaturen von unter zehn Grad, weshalb bis zur Erfindung der Kältemaschine die Produktion 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.

### 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 süßiges, 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.	Stammwürze %	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C
<b>3,8</b>	<b>9,5</b>	<b>30</b>	<b>7 - 9</b>