

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 hinein. 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 Brottrinde, weichen, erdigen Tönen und einem Spritzer Zitrus. Der Anstrich ist cremig. Samtliche 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 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 Leuchtfener 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 erlesener 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 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.



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

[f](#) paxbraeu [@](#) pax_braeu_official

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

Pax Bräu



Brau-Spezialitäten 2023

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
2023**

29.04.



Ort

Pax Bräu
Rathgeberstraße 7
Oberelsbach

Maibockkanstich
Trinken, Essen, Musik

Pax Bräu
OKTOBERFEST



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



BIER-ABO

Bekanntlicherweise kann man unsere Biere auch online erstellen 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 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 Tropifrutti 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 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

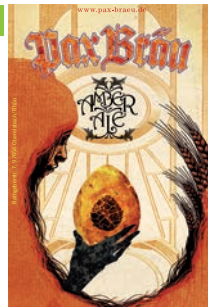
Brauspezialitäten 2023

JANUAR

Amber Ale

Alk. % Vol.	Stammwürze %	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
5,2	12,5	23	8 - 10	3.000 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 mit 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 wohlgrunde, an Getreide und Brotkruste 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: Prosit!



FEBRUAR

From Asia with Love DOPPEL WIT

Alk. % Vol.	Stammwürze %	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
7,1	17,2	23	10	2.000 Liter

Diese Kreation spaltet die Gemüter: Entweder Du liebst es, oder Du hasst es. Dazwischen gibt es nicht viel. In Bierbewertungsportalen reichen die Kommentare von „seltsam“, über „seifig“ bis „untrinkbar“ auf der einen Seite, bis zu „gelungenes Experiment“, „Ich liebe dieses Bier“, „Absolut klasse“ und „perfekt ausbalanciert, als wenn man zum Chinesen geht und ein richtig gutes Mahl trinkt“ auf der anderen Seite. Fakt ist, dass dieses „Nichtbier“, bei dem von mir 2014 erstmals veranstalteten Preisausschreiben zur Wahl der besten Paxkreation, den 2. Platz belegte. Gesichert ist auf jeden Fall auch die Erkenntnis, dass die Mischung aus Gerstenmalz, Weizen, Hopfen, Orangenschalen, Koriander, Ingwer, Habaneros, Zitronengras und Szechuanpfeffer, vergoren mit belgischer Witbier-Hefe nicht jedem schmeckt. Ich persönlich finde diesen Mix aus Tropifrutti Geruch, exotischem Geschmack mit leichtem Brennen und Bizzeln auf der Zunge und im Hals jedenfalls großartig!

~ Brauspezialität

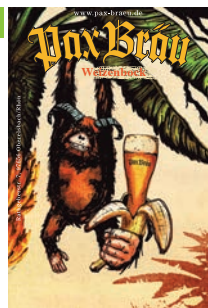


MÄRZ

Weizenbock

Alk. % Vol.	Stammwürze %	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
7,5	17,5	25	10-12	3.000 Liter

Der Anstoß zu diesem Bier liegt nun ziemlich genau 18 Jahre zurück, als ich noch in Suzhou/China arbeiten durfte. Ich habe dort ein Weizenbier gebraut, das mein damaliger Bandkollege James „the Banana Buzz“ nannte. Das Besondere daran war, dass es aufgrund des Rezeptes und der verwendeten Hefe so dermaßen intensiv nach Banane gerochen und geschmeckt hat. Das hat mich unweigerlich an meine Jugend erinnert, da habe ich nämlich gerne einmal ein Biermischgetränk aus Weizenbier und Bananensaft getrunken. Nun bin ich auch schon etwas älter und ein Weizenbier gibt es bei mir eh schon standardmäßig. Was liegt da eigentlich näher, als das Bier auch etwas erwachsen werden zu lassen, und das Ganze als einen sauberen Weizenbock zu reinkarnieren? Also ich bin bereit und freue mich auf diese Zeitreise!



APRIL

malm - Jubiläumsbier

Alk. % Vol.	Stammwürze %	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
4,9	11,8	43	8	2.000 Liter

Nach Maiden, Metallica und Motörhead ist es nun endlich soweit. MALM bekommen ihr eigenes Bandbier! Womit nur haben diese Krawallbrüder diese Ehre verdient, sich mit einem eigenen Bier in den Paxkalender einzuschreiben? Die Sache ist schnell erklärt. Euer Bräu ist schon ganz lange Fanboy von dieser ausgezeichneten Krachkombo bzw. auch schon ewig befreundet mit den Jungs. Als der FrontMALMer Ali mich anbohrte, ob ich nicht ein Bier für das 25jährige Bandjubiläum brauen wolle, war das für mich natürlich eine Frage der Ehre. Das band/brauereinterne Brainstorming hat folgende Eckpunkte zu Tage gebracht. MALM MAG PILS! Ali meinte, er bevorzuge diesbezüglich Klassiker. Also bietet es sich an, ein Pils mit klassischen Hopfensorten wie z.B. „Tradition“ zu brauen. Um dem Bier jetzt auch noch den nötigen Spirit mitzugeben, werden MALM am Brautag das Braugeschehen mit ihrem infernalischem Sound in ROTATION verset-tet-et-etzen! Also, ich freu mich drauf :~!



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.

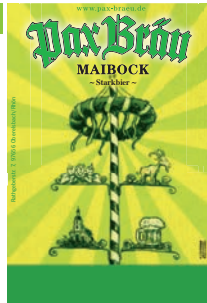
MAI

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 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.

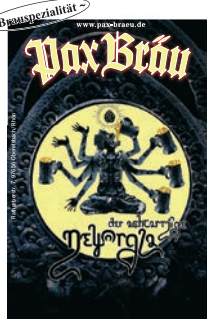


JUNI

8-Armige Neyorgla

Alk. % Vol.	Stammwürze %	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
4,7	11,1	24	7 - 9	3.000 Liter

Die Idee zu dieser Kreation hat mehrere Väter. An erster Stelle müsste da mein werter Braumeisterkollege von einer benachbarten Brauerei in Ostheim ;) genannt werden, der mich zu meiner großen Belustigung mit dem Begriff des 8-armigen Reinorgels bekannt machte. Dann wäre da noch mein indischer Praktikant, der letzten Sommer bei uns erste Brauereiluft schnupperte und mit dem ich mich währenddessen angeregt über die Fruchtvielfalt in seiner Heimat unterhalten durfte. Und nicht zuletzt auch wieder mein alter Freund und geschätzter Artworkarbeiter Christian Krank, der mir mit der graphischen Umsetzung der balinesisch/indonesischen Durga den Weg zur rechten Fruchttauswahl wies. Alles in Allem handelt es sich beim 8-armigen Neyorgla, um ein perfektes, leicht zu trinkendes, superfruchtiges, obergäriges Sommergetränk, dass zur Intensivierung seiner Fruchtigkeit auf Mango- und Passionsfrucht-püree vergoren wird. In diesem Sinne: **Jadi mari bersulang!**

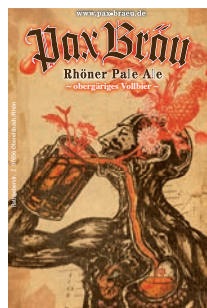


JULI

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.

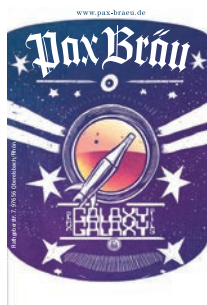


AUGUST

Galaxy Kellerpils

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

2020 habe ich angefangen meine Single-Hop-Serie mit Hopfen zu brauen, die einen namentlichen Bezug zum Weltall haben. „Single-Hop“ bedeutet, dass im entsprechenden Bier ausschließlich eine Hopfensorte verbraucht wird. Dies gibt mir die Möglichkeit, das Potential dieser einen bestimmten Hopfensorte herauszuarbeiten. Im 2020er Pils kam damals die Hopfensorte Comet zum Einsatz, im 2022er die Hopfensorte Solero. Die für mich logische Folgerung daraus ist nun, dass in der 2023er Version, die von mir sehr geschätzte australische Hopfensorte Galaxy zum Einsatz kommt. Der Hopfen zeichnet sich durch fruchtige Aromen wie z.B. Maracuja, Ananas und Beeren aus. 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

Basilkikum



www.pax-braeu.de

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 Basilkikum halten würde, hatte ich sofort dieses klare Bild vor Augen: Ein bernsteinfarbendes, vollmundiges, leicht hefefruchtiges Ale, das die Noten von frischem Basilkikum harmonisch in das Gesamtbild einbindet. Na denn, liebe Silke: auf Dein Wohl!



OKTOBER

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-gerautes 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 Oktober, wenn es heißt: Luken dicht und klar zum Tauchen!



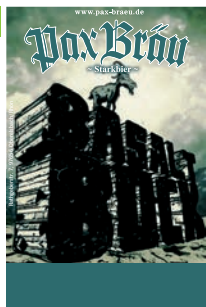
NOVEMBER

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.



DEZEMBER

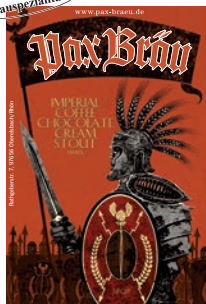
Imperial Coffee Chocolate Cream Stout



www.pax-braeu.de

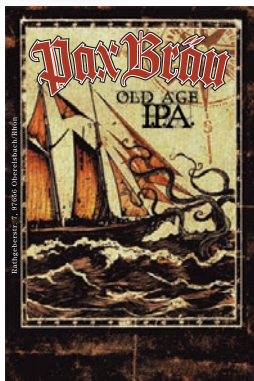
Alk. % Vol.	Stammwürze %	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
9,3	21,5	28	12 - 14	2.000 Liter

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 Biomasse 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. Aus meinen Erfahrungen von unserem ersten Durchgang in 2020 kann ich sagen, das ist mal richtig geiles Zeug.



Old Age IPA

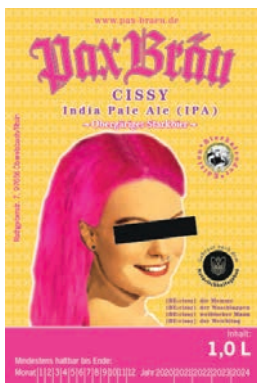
Dies ist mein Versuch ein möglichst ursprüngliches IPA herzustellen. Und zwar so, wie es gewesen sein mag zu der Zeit, als die ersten IPAs auf dem Seeweg nach Indien geschickt wurden. Meine Annahme dazu beruht darauf, dass damals fast alle Biere rauchig waren, da in der vorindustriellen Zeit das Grünmalz 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 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
7,0	16,5	50	8 - 10	1.000 Liter

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, so lautet der Mythos, 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 eingebracht. 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.



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

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 %

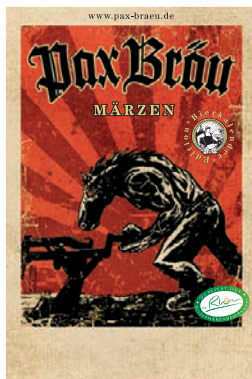
13,5

Bittereinheiten (BE)

27

Trinktemperatur °C

7 - 9



SOMMER JUNI - SEP.

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

~ Brauspezialität ~

www.pax-braeu.de



Übrigens wurde das Blanche beim MEININGERS INTERNATIONAL CRAFT BEER AWARD 2017 mit der Gold Medallie in der Kategorie Experimental Style Bier ausgezeichnet.

Alk. % Vol.

4,5

Stammwürze %

11,5

Bittereinheiten (BE)

15

Trinktemperatur °C

8 - 10