

Wax Bräu



**Brau-
Spezialitäten
2024**

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

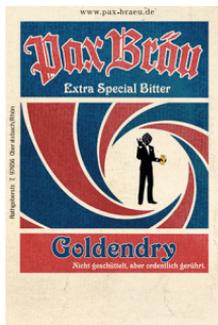
Brauspezialitäten 2024

JANUAR

Extra Special Bitter Goldendry

Alk. % Vol. Stammwürze % Bittereinheiten (BE) Trinktemperatur °C Geplante Menge
5,8 13,5 35 12 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 tatsächlich 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 gebraut: Das heißt, das Malzschrot wird bei einer Temperatur von jenseits der 65 °C in das Maischwasser eingerührt und dann bei dieser Temperatur, wie der Name schon andeutet, unter ständigem Rühren ordentlich lange verzuckert. Als Malze kommen hierbei Pilsner-, Münchner-, CARARED- sowie dunkles Karamellmalz zum Einsatz. Für ein authentisches Hopfenaroma sorgen die Hopfensorten Saazer, Aurora und Manadrina.



FEBRUAR

Black Imperial Schwarzer Doppelbock

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

Meiner Meinung und auch der vieler Fans nach war das TRUST Black Pils seiner Zeit gut gelungen. Bei der Erstellung dieser Broschüre juckte es mich nun wieder einmal in den Fingern, eine zum Starkbier aufgebohrte Version des TRUST Black Pils ins Programm zu nehmen. Dass dieses Konzept Potenzial hat, habe ich ja bereits 2016 gezeigt. Also nicht lange fackeln: Malzschüttung von 160kg auf 340kg pro 1000 Liter hochnehmen, Bittereinheiten von 50 auf 60 raufschrauben und den Alkoholgehalt auf irgendwas um die 9 % vol. ansteigen lassen und den Stopfhopfen dezent um 50-100g/hl erhöhen. So, das passt! Ein schwarzer Doppelbock mit einer pilsigen Seele. Jetzt noch das altbewährte Krikra-Artwork mit diesem Hopfen & Malz-Cthulhu alla H.P. Lovecraft rauskramen, das auch wunderbar als ein Cover-Artwork einer Black Metal Band durchgehen könnte, und fertig ist der Lack. Dann muss es ja nur noch Februar werden! The Call of Cthulhu.

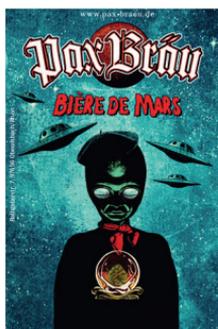


MÄRZ

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, das 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-bernsteinfarbenen 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 übergärenden Hefe gearbeitet wird, ist mit wenig Restsüße zu rechnen. Freut Euch mit mir auf dieses trockene Trinkvergnügen. Prost!



APRIL

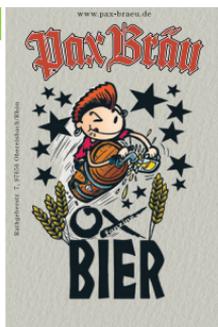
OX-Bier

Alk. % Vol. Stammwürze % Bittereinheiten (BE) Trinktemperatur °C Geplante Menge
4,9 11,8 37 8 2.000 Liter

Im Nachgang des letztjährigen Brauevents mit MALM wurde an mich herangetragen, dass ich mich doch gerne einmal bei Joachim Hiller, dem Kopf hinter dem Ox Fanzine melden dürfe. Er wäre daran interessiert, etwas mit mir zu machen. Nur damit Ihr die Sache etwas einordnen könnt. Das Ox ist ein Musikmagazin für Punk, Hardcore Punk, Rock 'n' Roll und andere alternative Musik.

Ich habe bisher nicht viele Zeitschriften regelmäßig durchgepflegt, aber in meiner Jugend war das Ox Standard. Ihr könnt Euch sicherlich vorstellen, dass mein Interesse an einer Zusammenarbeit mit dem Ox nicht gerade gering war. Ein Telefonat später stand der Termin mit Joachim. Letzten Oktober dann kam er für ein liquid Brainstroming nach Oberelsbach. Das Ergebnis nach diversen probierten Bieren war: Das Ox-Bier wird ein Pale Ale, ähnlich komplex wie unser Rhöner Pale Ale, aber mehr von der Sorte Easy-Sipper.

Was soll ich sagen? Ich freu mich drauf. Hey Ho, Let's Go!



Anmerkung:

Kurzfristige Änderungen oder Abweichungen zu den Beschreibungen sind jederzeit möglich, da zur Drucksetzung des Kalenders die meisten Kreationen nur als Idee existierten. Aber hey, es ist doch noch interessanter zu sehen, ob und wie die Ideen umgesetzt wurden.

MAI

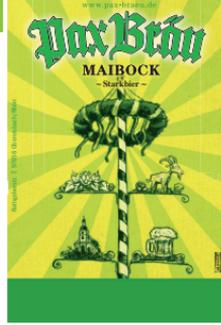
Maibock



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

Farblich handelt es sich beim Maibock um ein intensiv-goldenes Bier mit einer festen, ja wahrhaft majestätischen Schaumkrone. Das Hopfenbouquet lässt das Riechorgan passend zur Jahreszeit eine Frühlingswiese voller Tulpen und Narzissen erahnen. Geschmacklich wird der Genießer nicht im Unklaren gelassen, dass es sich hierbei um ein Starkbier handelt. Im Vordergrund steht der massive, aber reine Gesamteindruck, dessen Malzaroma sich vom Antrunk, über den Körper hinweg steigert, um im Abgang wie eine an einer Steilklippe sich brechende Welle in viele kleine Karamellnoten zu gischen. Aber halt! Von irgendwoher scheint ein zartes Lüftchen die ersten zaghaften Rauchwölkchen der aufkommenden Lagerfeuersaison heranzuwehen!

Und dann ist da noch die sanfte und ausgewogene Bitterkeit aus Hallertauer Saphir und Perle, die die Geschmacksknospen bei diesem Naturschauspiel zart streichelt.



JUNI

TENGU

- Brauspezialität -

Alk. % Vol.	Stammwürze %	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
4,9	11,8	24	8	3.000 Liter

Tengu, ein japanischer Himmelsdämon (wörtlich: Himmelshund), war eine der ersten Assoziationen, die unserem Etikettenkünstler Christian Krank in den Sinn kam, als er erfuhr, dass er ein Etikettenmotiv für eine Brauspezialität mit Ingwer und Zitrone/Limette entwerfen sollte. Dass Ingwer und Bier generell gut zusammenpassen, haben wir ja schon mit Kreationen wie dem „Ginger B.“, dem „Pumpkin XXX“ oder dem „From Asia with Love“ gezeigt. Den Anstoß zur aktuellen Schöpfung gab uns diesmal, man möge es uns verzeihen, der Duft einer Seife der „Geschmacksrichtung“ Ginger-Lime ;-). Seit wir diesen Duft zum ersten Mal bewusst wahrgenommen und verinnerlicht hatten, war uns klar:

Diese Kombination eignet sich hervorragend dazu, ein sagenhaft frisches Sommergetränk zu brauen, das sowohl mit seiner leicht brotigen Würze als auch durch seine zitrusfrische Fruchtigkeit zu überzeugen weiß.

Kanpai, auf den Himmelshund!

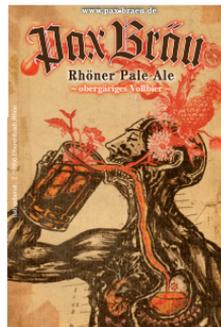


JULI

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.

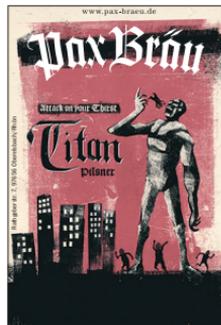


AUGUST

TITAN Pilsner

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

2020 habe ich damit angefangen, meine Single-Hop-Serie mit Hopfen zu brauen, die einen namentlichen Bezug zum Weltall haben. „Single-Hop“ bedeutet, dass das entsprechende Bier ausschließlich mit einer Hopfensorte gebraut wird. Dies gibt mir die Möglichkeit, das Potenzial dieser einen bestimmten Hopfensorte herauszuarbeiten. Im 2022er Pils kam z.B. die Hopfensorte Solero zum Einsatz, im 2023er Galaxy. Die 2022 neu freigegebene Züchtung Titan bietet mir eine weitere Möglichkeit, schließlich ist der Titan der größte Mond des Saturn. Dieser Hopfen soll sich durch Aromen von Geranie, Pfeffer, Curry, Anis und Fenchel auszeichnen. Um das Aromenprofil dieses Bieres zu schärfen, wird auf die Technik des Dry-Hoppings zurückgegriffen. Das Resultat: Ein solides Pils mit festem Schaum, goldgelber Farbe, frischem, floral-würzigem Hopfenaroma, schlankem Körper, knackiger Bittere und angenehm malzaromatischem Abgang.



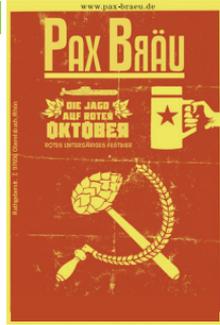
SEPTEMBER

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-gerautes Oktoberfest abzuhalten. Nun zum Bier: Dieses Festbier fällt durch seine intensiv rubinrote Farbe auf, die auf seinen karamellig, malzbetonen Körper hinweist. Um dies zu erreichen kommen Malzsorten wie Carared, Melanoidin oder auch Red X zum Einsatz. Also freut Euch mit mir auf September, wenn es heißt: Luken dicht und klar zum Tauchen!



OKTOBER

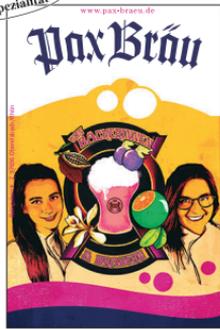
Von Bäckerinnen und Brauern

- Brauspezialität -

Alk. % Vol. Stammwürze % Bittereinheiten (BE) Trinktemperatur °C Geplante Menge
6,8 16,5 24 12 - 16 2.000 Liter

Es kommt nicht oft vor, dass man offiziell gekürten nationalen Meisterinnen einer Fachrichtung über den Weg läuft. Und noch seltener passiert es, dass sie aus demselben Ort stammen wie man selbst. Da aber Johanna Lenhardt, ihres Zeichens Bäckermeisterin aus und in Oberelsbach und ihre Berufskollegin Lea Wagner aus Aschfeld die fünfte deutsche Meisterschaft der Bäckermeister*innen für sich entschieden haben, kam mir nicht nur die Ehre zu, den frisch gebackenen dt. Meisterinnen die Hand zu schütteln, sondern auch ein „Bier“ mit ihnen zu brauen. Nach einem netten Plausch unter Genusshandwerkern über Backwaren, deren Zutaten und Verarbeitung bei der Meisterschaft, persönlich favorisierte Bierstile und deren Kombinationsmöglichkeiten mit den Backzutaten hatte sich Folgendes herauskristallisiert:

Der Meistersud wird rötlich, stark, dezent bitter, jedoch mit Cassis, Kalamansi, Kakao und Vanille eingebraut. Hoch lebe das Genusshandwerk!



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 Malzszuckers 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.



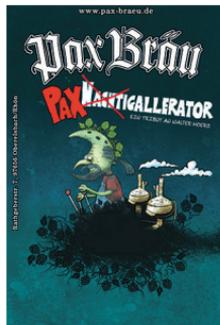
DEZEMBER

Paxigallator 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 einmal zu der Stelle, an der eine Maschine namens Nachtigallator vorgestellt wird. Der Nachtigallator 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 kosmischen Tribut an Walter Moers heißt er nach der nachtigallerschen Apparatur:

PaxNachtigallator.



SONDEREDITIONEN



paxbraeu

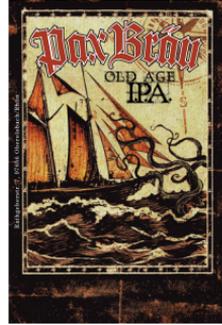


pax_braeu_official

Old Age IPA

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

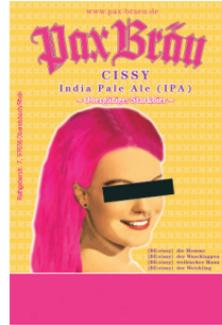
Dies ist mein Versuch ein möglichst ursprüngliches IPA herzustellen. Und zwar so, wie es gewesen sein mag zu der Zeit, als die ersten IPAs auf dem Seeweg nach Indien geschickt wurden. Meine Annahme dazu beruht darauf, dass damals fast alle Biere rauchig waren, da in der vorindustriellen Zeit das Grünmalz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



CISSY (IPA)

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

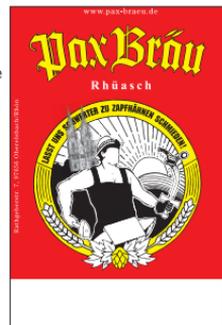
Cissy ist nicht nur Romy Schneider in Ihrer Paraderolle als Märchenkönigin, es ist auch die englische Übersetzung für „Memme“. Aber Vorsicht! Denn dieses India Pale Ale ist absolut nichts für Weicheier. Die India Pale Ales wurden erfunden, so lautet der Mythos, um die Biertrinker in den indischen Kolonien 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 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 erstaunt Cissy den geneigten 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.



Rhüasch (Bier nach Kölner Brauart)

Alk. % Vol.	Stammwürze %	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
4,7	11,5	35	7	1.000 Liter

Lasst das Kölsch in Kölle, bei uns gibt es das Rhüasch. Da man Kölsch nur innerhalb des Stadtgebiets von Köln brauen darf bzw. nur ein dort gebrautes Bier auch Kölsch nennen darf, ich aber schon immer eine gewisse Zuneigung zu dieser Stadt samt der dort beheimateten Trinkkultur hatte, war die Idee für das Rhüasch schnell geboren. Kölsch ist ein helles, hopfenbetontes und obergäriges Vollbier. Natürlich komme ich nicht umhin, diesem Getränk in meiner Version meinen eigenen Stempel aufzudrücken. Sprich: 50% des für das Bier verwendeten Malzes ist Emmermalz, der Rest Gerstenmalz. Als Hopfen kommen feinste Aromahopfen aus Spalt und Tettmang zum Einsatz. Vergoren wird dieses Bier stilecht mit einer Kölschhefe – Endlich, Ralph, ist es soweit ;)

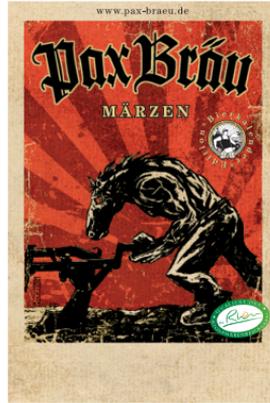


FRÜHLING

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

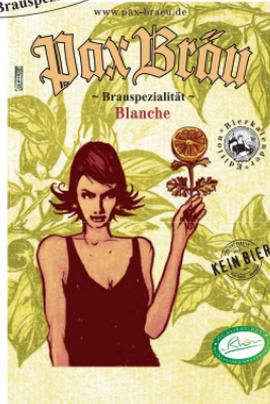
SOMMER

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 ~



Alk. % Vol.

4,5

Stammwürze %

11,5

Bittereinheiten (BE)

15

Trinktemperatur °C

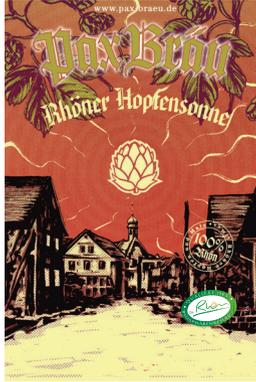
8 - 10

HERBST
OKT. - NOV.

Rhöner Hopfensonne

Die Hopfensonne ist sehr wahrscheinlich das erste Rhöner Bier, das ausschließlich mit Rhöner Zutaten gebraut wird. Wasser und Gerste stammen - 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 Brotrinde, weichen, erdigen Tönen und einem Spritzer Zitrus. Der Antrunk ist cremig. Samtige Rauchnoten schmiegen sich an den vollen Körper. Im Haupttrunk balanciert eine selbstbewusste Bitterkeit die Malzsüße aus und führt in ein langes, wärmendes und hopfenaromatisches Finale. Der Pacifator ist ehrlich – alle Rohstoffe kommen aus biologischem Anbau. Er ist zudem unfiltriert – die Klärung hat die Schwerkraft übernommen. Fast alle Schwebstoffe haben sich während der langen Lagerung abgesetzt. Und er ist nicht pasteurisiert – dank des Alkoholgehaltes von ca. 9% Vol. kein Problem: Alkohol konserviert. Damit ist der Pacifator über Jahre hinweg lagerfähig. Dunkel und gleichbleibend kühl gelagert, wird er reifen und neue 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 Leuchtfeuer der Nonkonformität in einer wachsenden Wüste von Eintönigkeit der Großkonzernbiere.

Um dies zu erreichen, benutzen wir ausschließlich beste Zutaten aus der Region, wie z.B. Braumalz. 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.



**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



follow us!

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

Pax Bräu



Brau- Spezialitäten 2024

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
2024

27.04.



Ort

Pax Bräu
Rathgeberstraße 7
Oberelsbach

Maibockanstich
Trinken, Essen, Musik

PAX-CAP

Die Original-PAX-Bräu-Kappe !
von Bavarian Caps

Wie ihr den Bildern entnehmen könnt, zielt unser PAX Bräu Schriftzug vorne die Cap. Der Schriftzug ist 4cm hoch und 11,5 cm breit. Im Innenband ist unser Motto Satz "Lasst uns Schwerter zu Zapfhähnen schmieden" aufgedruckt und auf der Unterseite des Schirms sieht man unser Rhöner Pale Ale Motiv. In der Weite ist sie hinten verstellbar! Also quasi Einheitsgröße...

Material:
60% Baumwolle 40% Polyester



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.



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

