

Craft- Biere 1

Verkostung am 29.4.2016

Apero: Berliner Rotbier(Bierfabrik) vs. Gruthaus (Münster) Unterwasser Alt

I. Sauerbiere		Alk.	Beispiel	Kommentar
Gesäuert durch Milchsäurebakterien und/oder Brettanomyces- Kulturen				
Berliner Weisse	4%	Brlo Weisse Berlin, seit 2016 BREWHOUSE am Gleisdreieck	„Champagne du Nord“; frisch, Ireintönig, verhaltene Säure Säure	
Gose	4,9%	ALYSUM N° 5 G. Thömmes, Romanautor, Gypsy- Brauer in Österreich	Das erste historische Bier aus der BIERZAUBEREI; mit Koriander ;mild-würzig mit leicht säuerlicher Note. s	
Sour Ale	5,5%	Seepferd Wildsauer Insel Brauerei Rügen	saure und fruchtige Aromen. Starke Carbonisierung; sektähnlicher Körper	
Sour Ale	4,5%	Bacchus Vlaams Oud Bruin Brouwerij Van Honsebrouck, Ingelmunster (BE)	A typical Flemish beer with a pleasant wine-like taste and a rich past. dark brown , matured in oak casks, slightly acid aftertaste.	
Geuze	8%	Geuze Mariage Parfait Brouwerij Boon, Lembeek (BE)	Traditional belgian lambic. 100% spontaneously fermented. Refermented in the bottle. Tart, dry, sparkling and refreshing. (RB98)	

II. Saison / Wit / Weizen			Beispiel	Kommentar
Saisonbier = Farmhouse-Ale: Trad. Bierstil aus Wallonien; hell, schlank, trocken,fruchtig mit leicht pfeffriger Note: Wit: Fast ausgestorbene alte belg. Biersorte, 1966 von Pierre Celis (Hoegaarden) wiederbelebt. Enthält Weizen, Koriander, Pomeranzenschale: mild, fruchtig, erfrischend Weizen (Weißbier): Charakteristische Noten von Banane und/ oder Nelke, spritzig, erfrischend, meist nur leicht gehopft				
Saison	6,8%	Saison Ale Mania, F. Wülfing , Bonn (ehem. Fritz Ale)	Sehr fruchtig (Citrus, Pfeffer),	
Wit	5,2%	Icelandic White Ale Einstök, Akureyri, Island, 1989	Komplexe Aromen des klassischen Witbiers, Orangenschale, Koriander	
Weizen	8,2%	Aventinus G.Schneider und Söhne, Kelheim	Tiefgründig er Weizendoppelbock; Aromen von Karamell, Rosinen, vollmundig ; Referenzqualität(RB 100!)	

IV. Hopfenbetonte Biere		Alk.	Beispiel	Kommentar
(American) Pale Ale: leicht malzig mit deutlichem Hopfenaroma, leichter bis mittlerer Körper; das Craftbeer für Einsteiger				
IPA-Typen: American, Belgian, Brown, Red, Black, Rye, White, Double (Imperial)- mehr oder weniger stark gehopft; Session-IPA unter 4,5% Alkohol				
	Pale Ale	5,7%	FRISCHER TRAUM 2015 Kehrwieder/ Riedenburger Kollab.Sud, Hamburg	Nase: Citrus (Cascade) .fruchtig /Karamell, Mango, Passionsfrucht, Heu), mittlerer Körper, malzig
	IPA	6m5%	<i>MOOIE NEL IPA</i> Jopen, Haarlem (NL)	„Nordsee-IPA“, Citra, Simcoe, Cascade, 70 IBU
	White IPA	6,5%	MYSTIQUE IPA - WEIZEN INDIA PALE ALE Kuehn Kunz Rosen m Mainz (D)	Frischer Malzkörper mit feiner Süße, komplexe Frucht- und würzige Hopfenaromen.
	Session-IPA	4,5%	FLOWER POWER Schoppebräu, Berlin	Grapefruit, malzig , röstig, Getreide. Startet süßlich-fruchtig, anschließend Frucht, Würze und Malz. Moderat bitter
	Double IPA Imperial IPA	8,3 %	7.45 ESCALATION DOUBLE IPA Crew Republic, München-Unterschleissheim (DE)	Blumig, würzig, mit tropischen Noten; kräftige Hopfenaromen, iAbgang mit Noten von Pfefferminz, Zitronenmelisse. Zitronenschale

Strong Ale		Alk.	Beispiel	Kommentar
Belgian Strong Ale:hell- dunkel, große Geschmacksvielfalt, Fruchtester, Malzsüße, von der Hefe erzeugte Aromen				
Barley-Wine: körperreich, malzig, oft Karamell/ Toffee; dunkle Früchte,oft Sherry-/Portwein-Noten; USA: hopfenbetonter, amerikanische Sorten (fruchtig, citrus)				
	Belg. Strong Ale	7,9%	GRAAL Birrificio Farnesem Fontevivo (Parma/IT)	Kandierte Früchte, Aprikose, Melone, Toffee: malzig, körperreich
	Barley Wine	8,8%	VULKAN Bourbon Barrel aged Doppelbock Vulkan Brauerei Mendig, Eifel (D)	Geruch: süßes Malz, Karamell, holzige Vanillenoten;. Geschmacklich dominiert ebenfalls das malzige und holzige. leichte herbe Würzigkeit.

VI. Porter und Stout		Alk.	Beispiel	Kommentar
Porter: gehaltvolles dunkles Ale mit zurückhaltenden Röstnoten; mittlerer Körper, malzif, ev. Schokonote, wenig Hopfenaroma; Sorten Brown-, Robust- Baltic-Porter				
Stout: urspr. „Stout Porter“; tiefschwarz, kräftige Röstaromen (Verww von Röstgerste; Sorten: Dry-, Sweet-, Oatmeal-, Foreign extra-, American-, Russian Imperial Stout.				
	Porter	5,6%	Pumpnickel Porter Gruithaus, Münster	Das gibt es nur im Münsterland: Obergäriges Roggen-Porter, in dem echtes Schwarzbrot mitgemaischt wird. Schwarz, kernig, vollmundig .
	Baltic Porter	7,8%	Must Kuld Porter POHJALA,Tallinn	A rich porter with smooth honey notes. Brewed with lactose for that extra silky texture. Hops: Magnum, Goldings (RB 99)
	Stout	5,5%	INSEL KAP, Oatmeal-Stout, Insel-Brauerei Rügen	sehr rostig, Zartbitterschokolade, Karamell, minimale Säure. Die geringe Bittere kommt nur vom Röstmalz
	Imperial Stout	9,1	Propeller Nachtflug Privatbrauerei Bosch, Bad Laasphe (D)	Dicht, ölig. Nase nach Röstaromen, reifen Waldbeeren, Hopfen Saphir-;Zartbitter

VII. Weird- Biere	Alk.	Beispiel	Kommentar
„Verrückte“ Biere, bei denen die Brauer ihre Kreativität ausspielen wollen; Miniproben aus Einzelflaschen			
Früchte			
Pils/Sauerkirsch	A 4,8%	HERBSTROMANZE G. Thömmes, Romanautor, Gypsy- Brauer in Österreich	Cascade, 2% Sauerkirschsirup
Himbeer	BE 5%	Bacchus Frambozen Brouwerij Van Honsebrouck, Ingelmunster (BE)	Fläm. Brown Ale mit Himbeeren aromatisiert; zu süß
Lemon-Lime	DK 5,0%	Mikkeller KÜN KÜN Mikkel Borg Bjergsø / Kristian Klarup Keller, Kopenhagen	hazy orange colour. Aroma of lime, citrus fruits. Taste of citrus fruits, the beginning is sweet than light sourness. Fresh summer beer
Grüner Tee + Yuzu	Jp/BE 4,5%	Iki Beer YUZU B:De Proefbrouwerij, Lochristi-Hijte, (BE)	gebraut mit jap. Sencha-Tee und Yuzu- Früchten: Leicht, Frisch, Durstlöscher
Ingwer	D 8,5%	Starkes Gebräu Ingwer Bier-Atelier Markus Harms Schieder- Schwalenberg (D)	Helles mit Ingwer: Geruch nach frischem Ingwer, süß. Geschmack sehr würzig, viel Ingwer.
Kürbis, Tee	US 6,5%	PUMPKIN CHAI Saugatuck, Douglas, Michigan	Ale brewed with herbal chai tea and pumpkin. Aromas of chai tea and subtle pumpkin notes
Gewürze			
Grut	BE 9%	Gentse Gruut „INFERNO“ Gentse Stadsbrouwerijm Gent	Malzig, fruchtig, Kräuteraromen; cremige Textur
Koriander Belg. Ale	NL 7%	LENTEBIER Jopen, Haarlem (NL)	Brewed with three grains: barley, oats and wheat, as requested in mediaeval Haarlem, spicy coriander fresh, fullbodied taste.
Lakritz	DK 6,7%	X Kolsvart Lakrits IPA Mikkeller, Kopenhagen(Dk)	IPA mit Lakritz; mittlerer Körper, malzig, Orsnge, Citrus, hopfig; Lakritz im Nachgeschmack
Pfeffer	US 6,8%	SERRANO PEPPER ALE Saugatuck, Douglas, Michigan	Amber Ale, 45 IBU, deutliches Pfefferaroma
Chili	DK 9,2%	Chili Tripel Midtfyns Bryghus, Arslev (Dk)	Leicht trübes Altgold. Das belgische Tripel wird durch zu intensiven Chiligeschmack ergänzt.
Drogen			
Tabak	It 5,2%	KETO REPORTER- TUSCAN TOBACCO Birra del Borgo, Borgorose, RI /It)	Porter mit Kentucky- Tabak aus der Toskana; Aroma von Kaffee, Schokolade, rauchig, süß
Espresso	Jp 7%	Hitachino Nest ESPRESSO STOUT Kiuchi Brewery, Konosu, Naka (Jp)	Schokolade, Espresso, Kakao, Vanille; rund und ausgewogen

Bei so vielen Bieren musste es auch noch etwas zu Essen geben:

Entsprechend der internationalen Ausrichtung der Biere gab es verschiedene Vorspeisen/ Schmankerln/ Tapas/ Antipasti/ Mezze/ Snacks aus verschiedenen Ländern: Deutschland, Österreich, Schweiz, Frankreich, Spanien, Italien, Griechenland, Türkei, Arabien. USA

Land	Gericht	Einkauf
D	Kräuterfrikadellen	Bratwürste/Brät/Rosmarin, Thymian, Salbei
A	Liptauer	Quark/Butter/Essiggurken/Paprika
CH	Schabziger	Schabziger/Butter/Frischkäse/Schnittlauch
F	Ratatouille, Tahine-Orangen-Espuma	Aubergine/Zucchini/Zwiebel/Tahine/Bio-Orange
ESP	Garbanzos con Tomate	Kichererbsen/Tomatenwürfel/Koriander/Zimt
IT	Pestocrema	Basilikum/Pinienkerne/Parmesan/Öl/Frischkäse
GR	Dolmades, Tsatsiki	Weinblätter/Reis/Minze/ Joghurt/Knoblauch/Gurke
T	Ispanak Borana	Spinat/Joghurt/Zwiebel/Knoblauch
Arab.	Hummus	Kichererbsen/Tahine
Arab.	Baba Ghanoush	Aubergine/Tahine
USA	Pulled Pork, Coleslaw	Schweinehals/Spitzkohl/Möhre/Barbecue Sauce

Zu allem: Treberbrot, Ciabatta, Fladenbrot