

Craft- Biere 1

Verkostung am 23.6.2016

Apero: Hausbrauerei Altstadt Hof, Nürnberg Rotbier, 5,2% vs. „von Freude“, Frischhopfen 7% --

I. Sauerbiere		Alk.	Beispiel	Kommentar
Gesäuert durch Milchsäurebakterien und/oder Brettanomyces- Kulturen				
Berliner Weisse	4,4%	ONKEL Herbert Rhabarber Weisse De Proef Brouwerij, Lochristi-Hijfte, Belgien.	Eine Weisse wie sie früher in Berlin gebraut wurde – milchsauer und mit Brettanomyces als Zweithefe vergoren. mit Rhabarberpüree	
Gose	4,2	The Kimmy Highway 128 the Yink and the holy Gose) Anderson Valley , Bonnevillle, California (USA)	The refreshing tartness in this bright golden-colored ale gives way to earthy undertones and hints of citrus ,a slight sea salt-like dryness .	
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		Alk.	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	6,0%	SONNENÖI Von Freude,	30 IBU, Simco, Hüll Melon, kaltgehopft)	
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 Craftbier 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	
Session-IPA	4,5%	FLOWER POWER Schoppebräu, Berlin	Grapefruit, malzig , röstig, Getreide. Startet süßlich-fruchtig, anschließend Frucht, Würze und Malz. Moderat bitter	
IPA	6,5%	GRÜNER WIRD'S NICHT Schoppebräu, Berlin	Grünpfropfenbier Spritziger, hopfig- grasiger Beginn, leicht bitter, angenehm weich. die Hopfigkeit bleibt konstant	
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.	
Double IPA Imperial IPA	10%	Holy Shit Christmas Ale Schoppebräu, Berlin (Südstern)	Malzig, hopfig, fruchtig, etwas Citrus, Karamell	

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		ausgelassen	
Barley Wine	11%	PROGRESSIV BARLEY WINE Birrificio indipendente ELAV, Comun Nuovo (BG/ It.)	Aroma is sweet, booze, malt, some fruits, citrus, peach. Flavor is sweet and bitter, fruits, malt, caramel, citrus, some coconut.

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 (Verw von Röstgerste; Sorten: Dry-, Sweet-, Oatmeal-, Foreign extra-, American-, Russian Imperial Stout.			
Porter	6,5%	Gotland 1394 Buddelship, Hamburg	viel Malzcharakter, kernigem Röstaroma, und explosivem Abgang.; eher kein Baltic Porter
Imperial Stout	9%	BLACK FLAG Schoppebräu, Berlin	Aromen nach Kaffee und Malz, spritzig ,geschmacklich kommt noch etwas Zartbitterschokolade dazu.

VI. Weird- Biere	Alk.	Beispiel	Kommentar
„Verrückte“ Biere, bei denen die Brauer ihre Kreativität ausspielen wollen			
Früchte			
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, Durstlöcher
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
Himbeer	BE 5%	Bacchus Frambozen Brouwerij Van Honsebrouck, Ingelmunster (BE)	Fläm. Brown Ale mit Himbeeren aromatisiert; zu süß
Pils/Sauerkirsch	A 4,8%	HERBSTROMANZE G. Thömmes, Romanautor, Gypsy- Brauer in Österreich	Cascade, 2% Sauerkirschsirup
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
Besondere Getreide			
Kamut/Ingwer/ Myrrhe	IT 6,8%	Nora Le Baladin, Piozzo	Sour wild Ale mit ägyptischem Urgereide (Kamut) und Koriander: Aroma von roten Beeren, Citrus
Roter Reis	Jap 7,0%	Hitachino Nest RED RICE ALE Kiuchi Brewery, Konosu, Naka (Jp)	Japanischer Ur-Reis Sake-ähnliche Aromen mit einem Hauc Erdbeere

	Gewürze			
	Gruit	D 5,0%	Grut "Myrica Gale 1480" Gruithaus, Münster	Hell, leicht und trüb nach dem Rezept von 1480; urtümliches Witbier; Kräutermischung aus Gagel, Wacholder und Kümmel, etwas Hopfen ist auch dabei, so wie es schon 1480 für das münstersche Grutbier belegt ist.
	Pfeffer	US 6,8%	SERRANO PEPPER ALE Saugatuck, Douglas, Michigan	Amber Ale, 45 IBU, deutliches Pfefferaroma
	Ingwer	Jap 7%	Hitachino Nest REAL GINGER ALE Kiuchi Brewery, Konosu, Naka (Jp)	Fresh ginger roots creates es an intriguing mix of ginger, malt-sweetness , and citruslike aromas and flavors , -sweet-spicy notes.
	Lakritz	DK 6,7%	X Kolsvart Lakrits IPA Mikkeller, Kopenhagen(Dk)	IPA mit Lakritz; mittlerer Körper, malzig, Orsnge, Citrus, hopfig; Lakritz im Nachgeschmack
	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	Pestocreme	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