



#9

**Winter Spezial**Pumpkin Spice  
Bock Variation**10.2023****Starkbier**

Stärker, fein würzig, leicht pfeffrig und wärmend



Alk. 7,2% vol

Stw 16,1 °P

20 EBC

30 IBU

8-9°C

Tip!  
Glühbier

Das Winter Spezial ist dieses Jahr ein Bockbier mit der gewissen Herbstnote ;-)  
und mit Absicht streng limitiert.  
Wer hier eine extreme Variante eines Kürbis-Cocktails vermutet, liegt leider falsch.

Es ist dunkler, mäßig süßer als sein Gegenspieler, hat eine creme-weiße Schaumdecke und ist mit dezenten Komponenten aus Kürbis, Zimt, Nelke und Ingwer verfeinert. Gewiss nach dem Motto „viel kann jeder, nur steigern sollte das Ziel bleiben“.

Gewürz Versionen haben eine amerikanische oder belgische Tradition, da englische oder deutsche Brauereien traditionell keine Gewürze in ihrem Bier verwenden.

Saisonale Winterbiere im allgemeinen, erinnern oft an das kalte Wetter und die Weihnachtszeit und möglicherweise Weihnachtsgewürze. Die Bitterkeit der Hopfenausprägung wird bewusst zurückgehalten, um den besonderen Charakter nicht zu beeinträchtigen.

Passend zum Herbst und als Glühbiervariante besonders wärmend, im Glas.

Wer die Glühbiervariante ausprobiert, bitte um ein kurzes Feedback!





#10  
**Winterbock**  
Heller Bock

10.2023

Starkbier

Saisonal stärkeres zur kalten Jahreszeit, mit einem mittlerem Malzkörper



Alk. 7,1% vol

Stw 16,1 °P

16 EBC

40 IBU

8-9°C

Tafelspitz, doppel-  
schimmelkäse,  
Schokokuchen

Winterzeit ist Bockbierzeit!

Somit haben auch wir uns dazu durchgerungen, ganz Klassisch nach deutschem Braukalender ein Saisonal starkes zur kalten Jahreszeit zu brauen.

Obergärig Gelb-Orange schmiegt es sich mit seinem fein-cremigen Schaum ans Glas.

Der mittlere Malzkörper bindet den Alkoholgehalt gut ein und verbessert die Trinkbarkeit ohne hierfür den Hopfen außer acht zu lassen.

Um sich Bockbier nennen zu dürfen bedarf es gewisser Eckdaten, hierzu gehört der Starkbiercharakter deren Stammwürzegehalt über 16,0° Plato und dessen Alkoholgehalt bei 6,5 Vol.-% und darüber liegt. Es gibt sie als ober- oder untergärige Biere vom hellen bis ins dunkle.

Der Ursprung des Bierstiles liegt in der ehemaligen Hansestadt Einbeck in Niedersachsen. Im Mittelalter galt dieses Bier als Luxusware und wurde über weite Strecken, unter anderem bis nach Italien, exportiert. 1614 wurde der Braumeister Elias Pichler von Einbeck an das Hofbräuhaus abgeworben, der fortan sein Ainpöckisch Bier in München braute. In der Münchner Mundart wurde daraus im Lauf der Zeit die Bezeichnung Bockbier. Von dem es heutzutage viele Varianten gibt.

Prost!





#11

**Golden Ale II**  
British Golden Ale  
Interpretation

11.2023

Vollbier

Feinherbe Hopfennote, schlanker Körper, leicht trocken



Alk. 5,1% vol

Stw 11,8 °P

8 EBC

40 IBU

6-8°C

Nudeln,  
Canapés,  
Hüttenkäse

Unser Golden Ale Nr. II, ist ein Obergärig helles Ale, bei dem wir den Alkoholgehalt nochmals für den gewohnten Biergenießer angepasst haben. Ins Glas kommt eine wunderbar weiße Schaumkrone, mit feiner Perlage dessen Feinporigkeit gut zum Goldgelben Kontrast passt.

Ein leicht süßer Antrunk mit schlankem Malzcharakter, unterstreicht die harmonische Bittere auf der Zunge, welche durch die dezente Trockenheit nichts von seinem Ursprung verliert.

Moderne Golden Ales wurden in England entwickelt, um den stark vermarkteten Lagerbieren Konkurrenz zu machen. Es war einst ursprünglich als erfrischendes Sommerbier gedacht, wird heute aber oft das ganze Jahr über gebraut. Golden Ales werden auch Golden Bitters, Summer Ales oder British Blonde Ales genannt.

Kurz um ein fein-gehopftes erfrischendes Bier mit Schwerpunkt auf Drinkability. Es muss nicht immer Pils sein!

Prost!

