

Drittes virtuelles Tasting - 16.05.2020

„Modernes Bier von der Insel“

**1a. Unity - Printemps**

Unity Brewing Co, Southampton, UK

*Saison* | Alk. 6,5 % | *Obergärige Hefe (Ardennes)* | Malz: *Extra Pale Maris Otter, Spelt Malt*  
Hopfen: *Cascade (UK)* | 7-9 Grad



88 35 18

**1b. Lost and Grounded - Saison d'Avon** Lost And Grounded Brewers, Bristol, UK

*Saison* | Alk. 6,5 % | ca. 35 IBU | *Obergärige Hefe* | Malz: *Pilsner Malz, Weizenflocken, Hafer* | Hopfen: *Brewers Gold, Savinjski Goldings, Chinook* | 7-9 Grad



76 91 36

Der Bierstil „Saison“ kommt ursprünglich aus der Region um Südwest-Belgien und Nordost-Frankreich, und beschreibt, wie der Name schon ausdrückt, ein Bier, das zu einer bestimmten Saison des Jahres gebraut wurde – in diesem Falle die Ernte-Saison. Das Bier wurde auf Bauernhöfen für die Erntehelfer gebraut, und sollte sowohl stärkend, als auch erfrischend sein.

Da der Brauvorgang auf einem Bauernhof, im Gegensatz zu einer Brauerei, nicht immer ganz optimal ablief, wurden die leichten „Unsauberkeiten“ gelegentlich mit Früchten oder Gewürzen überdeckt. Alle Bierstile dieser Art werden als allgemein auch als „Farmhouse Ales“ zusammengefasst. Heutzutage werden deren Geschmacksmerkmale aber eher gezielt nachempfunden.

Die beiden hier vorliegenden Exemplare orientieren sich aber mehr am aktuellen Geschmack des Publikums, und sind beide durch deutlichere Hopfengaben etwas herber ausgefallen als beim traditionellen Original. Beide wurden auch kräftiger eingebraut, bleiben aber trotzdem erfrischend. Auf stiltypische Gewürze oder „unsaubere“ Vergärungsmethoden wurde jeweils verzichtet. So erinnert es deutlich an den Bierstil des belgischen Weizenbiers, dem „Witbier“.

**2. Cloudwater x Finback - Please Be Lovely To Each Other**

Cloudwater Brew Co, Manchester x Finback Brewery, New York City, USA

*(DDH) Pale Ale* | Alk. 5,5 % | *Obergärige Hefe* | Hopfen: *Strata (Single Hop)* | *kaltgehopft (16 g/L)* | 6-8 Grad



90 70 62

Das Pale Ale ist die Mutter der modernen „Ales“ aller Welt. Anfang des 19. Jahrhunderts kam dieser Stil in England auf, als durch technologische Fortschritte das bisher meist eher dunkel gemalzte bzw. geröstete Getreide nun auch heller, also „pale“, hergestellt werden konnte. Das Bier aus dem „Pale Malt“ wurde konsequenter „Pale Ale“ genannt. Die Farbe war damals zwar

QR Codes scannen oder Nr. auf [menti.com](https://www.menti.com) eingeben

jedoch noch nicht so hell wie es heutzutage bei einem Pale Ale üblich ist, aber dennoch heller im Vergleich zu den Ales dieser Zeit, die meist eher dunkelbraun ausfielen. Generell handelt es sich um ein Hopfen-betontes, obergäriges Bier mit leichter Malzbasis, unter Verwendung der englischen „Ale“-Hefearten.

In der heutigen Bierwelt wird „Pale Ale“ fast schon synonym zum „American Pale Ale“ verwendet, das im Vergleich zum englischen Pale Ale noch Hopfen-betonter ist, und zeitgleich die Malz-Aromatik immer mehr in Hintergrund rücken lässt. So nähert sich das Pale Ale oftmals dem großen Bruder, dem „India Pale Ale“ an.

Das Exemplar dieser Verkostung wurde jedoch dem Stil entsprechend leicht eingebraut. Durch eine kräftige Kalthopfung mit Strata-Hopfen von 16 gr/Liter („Double-Dry-Hopped“) wurde dem Bier trotzdem ein würzig-fruchtiger Hopfen-„Kick“ verliehen.

### 3. Howling Hops - Passing By

Howling Hops, London, UK

(DDH) Red Ale | Alk. 5,7 % | Obergärige Hefe | Hopfen: Citra, Centennial, Columbus |  
Malz: div. Gerstenmalz, Weizen, Haferflocken | kaltgehopft | 5-7 Grad



65 92 06

Der Begriff „Red Ale“ bezieht sich auf die Farbe der Biere dieses Bierstils. Durch die Verwendung von Melanoidin-Malze erhält das Bier eine braune Farbe mit rötlichen Licht-Reflexen. Melanoidin ist ein organischer Stoff, der bei der Bräunungsreaktion von Aminosäuren und reduziertem Zucker entsteht – im Falle dieser Malze entsteht er beim Malzen der Gerste in einer bestimmten Art und Weise (Erhöhung der Keim-Temperatur). Neben der Farbe bringen diesen Malz auch angenehme Noten von Biskuit und Honig in das Aromaprofil.

Der Stil des Red Ales ist heutzutage sehr breit ausgelegt. Je nach Stärke der Hopfengabe und der Menge des Restzuckers (aus der Stammwürze) variiert er heute zwischen leicht süßlich, Karamell-artig bis zu kräftig-herben Bieren auf einem Malzgerüst. Generell gesprochen verbindet das Red Ale die Malz-Aromatik mit Hopfen-Aromen und -Bitterkeit. Vereinend bleibt die braune Farbe durch die Verwendung von dunkleren Malzen. Die „dunklen“ Malz-Aromen (Karamell etc.) sind jedoch nicht immer gleich stark ausgeprägt.

Das Bier dieser Verkostung interpretiert den Stil eher amerikanisch als englisch/irisch. Eine kräftige Hopfengabe und die doppelte Kalthopfung rückt es fast an ein „East-Coast-IPA“ heran.

### 4. The Kernel - London Sour Huell Melon

The Kernel Brewery, London, UK

Sour | Alk. 5,6 % | Obergärige Hefe und Milchsäuregärung | Hopfen: u.A. Huell Melon |  
kaltgehopft mit Huell Melon, Zusatz von Joghurt (Laktobazillen) und Zucker | 5-7 Grad



77 51 20

Bei Sauerbieren unterscheidet man grob nach der Art der Ursache der Säure: Milchsäure- oder Essigsäuregärung, (unbekannte) Spontanvergärungen, oder sogar Mischungen aus all diesen verschiedenen Säurequellen. Bei den deutschen Stilen „Gose“ und „Berliner Weisse“ findet eine Milchsäurevergärung zusätzlich zur alkoholischen Gärung statt, die heutzutage kontrolliert mit Laktobazillen erreicht wird. Dabei entsteht Milchsäure, welche den typischen säuerlichen Geschmack erzeugt, der leicht an Joghurt oder ähnliche Milchprodukte erinnert.

Traditionell kamen bei Sauerbieren auch andere Gärungen zum Einsatz, die meist zu Essigsäure führen. Vor Allem bei belgischen Sauerbier-Stilen (z.B. Lambic-Biere) ist dieser Art der Säure am

QR Codes scannen oder Nr. auf [menti.com](https://www.menti.com) eingeben

häufigsten vorzufinden, meist erzeugt durch den Hefe-Pilz „Brettanomyces“. Dieser erfreut sich auch bei modernen Craft-Bieren wieder großer Beliebtheit.

Beim Sauerbier aus dieser Verkostung wurde Joghurt hinzugegeben, um auf sehr natürliche Weise Milchsäurebakterien dem Bier zuzugeben, und Milchsäure zu erzeugen. Da es sonst nicht den Stilen „Gose“ oder „Berliner Weisse“ entspricht, wurde auf eine solche Referenz verzichtet.

---

### 5. **BBNo 10 Coffee Porter - Espresso Martini** Brew by Numbers, London, UK

*Coffee Porter* | Alk. 6,0 % | *Obergärige Hefe (Hopsand)* | Malz: *div. Gerstenmalze, Weizenmalz, Haferflocken* | Gelagert auf *Fazenda Santissimo-Kaffee*, aufgegossen mit *Vanille und Rum-getränkten Kakaobohnen*, Kollab. mit *Climpson & Sons Roasters, London* | 10-13 Grad



15 66 39

---

Die Porter-Biere waren im 19. Jahrhunderts die Lieblingssorte der hart arbeitenden Männer des Warentransports in London, vor allem im Londoner Hafen, auch wenn der schon damals eher ins Süßliche tendierende Geschmack heute eher nicht als typisch maskulin angesehen wird. Sie beziehen ihre Aromatik, und ihre Farbe, aus den eingesetzten Malzen, die dunkel geröstet werden, und aromatisch an Kaffee, Kakao / Schokolade, Lakritze oder Brotrinde erinnern – also oftmals Produkte, die auch während ihrer Entstehung geröstet wurden.

Beim einem „Coffee Porter“ wird der schon an Kaffee erinnernde Geschmack des Bieres durch die Zugabe von echtem Kaffee verstärkt. Im Falle des hier verkosteten Exemplars wurde das Bier auf Kaffeebohnen gelagert.

---

### 6. **Polly's Brew - The Daphne Touch**

Polly's Brew Co.. North Wales, UK

*(Kveik) India Pale Ale (IPA)* | Alk. 6,5 % | *Kveik-Hefe* | Hopfen: *Azacca, Chinook, Mosaic, Simcoe* | Malz: *div. Gerstenmaz, Weizen, Hafer* | *kaltgehopft*, gebraut mit *Laktose* | 7-9 Grad



85 00 60

---

India Pale Ales haben trotz des Namens nichts mit Indien zu tun, außer der Tatsache, dass Indien als englische Kolonie im 19. Jahrhundert das Ziel groß angelegten Übersee-Bierexports war. Um das Bier haltbar zu machen, brauten die englischen Brauereien ihre „Pale Ales“ stärker ein (mehr Stammwürze), und ließen es länger gären. Der dadurch etwas erhöhte Alkoholgehalt machte das Bier haltbarer. Zugleich wurde die Hopfengabe erhöht, und das Bier auf der Überfahrt durch Zugabe von frischem Hopfen noch zusätzlich „kaltgehopft“, denn Hopfen wirkt auch antibakteriell.

Moderne IPAs schmecken jedoch deutlich kräftiger und Hopfen-betonter als das englische Original, und zeichnen sich durch deutliche Fruchtnoten durch die Verwendung moderner Hopfensorten aus. Die Aromatik dieser Hopfensorten, auch „Neue Welt“-Hopfen genannt, bewegt sich von „Zitrus“ über „tropisch“ bis hin zu „reifen Früchten“ und „roten Beeren“, ganz ohne die Verwendung irgendwelcher Zusätze. Die Verwendung von Weizen- und Hafermalz, sowie Haferflocken, erzeugt eine angenehme Sämigkeit, und hilft bei der Kontrolle der Hopfen-Bittere.

Als zusätzlichen „Twist“ wurde beim IPA dieser Verkostung eine Kveik-Hefe eingesetzt. Diese Art von Hefen stellen einen komplett neuen Hauptstrang der Bierhefen neben den sonst üblichen unter- und obergärigen Hefen dar. In der Natur kommen sie ursprünglich nur in Norwegen vor, und wurden dort extrahiert. Sie erzeugen zusätzlich ein besonders fruchtiges Aroma im Bier.

---

QR Codes scannen oder Nr. auf [menti.com](https://www.menti.com) eingeben

Zur Startseite mit Unterlagen und weiteren Links:



[www.craftbeerco.de/CALM90](http://www.craftbeerco.de/CALM90)

Direktlink zur Live-Übertragung:



[www.craftbeerco.de/CALM90/video](http://www.craftbeerco.de/CALM90/video)

Direktlink zur Endabstimmung:



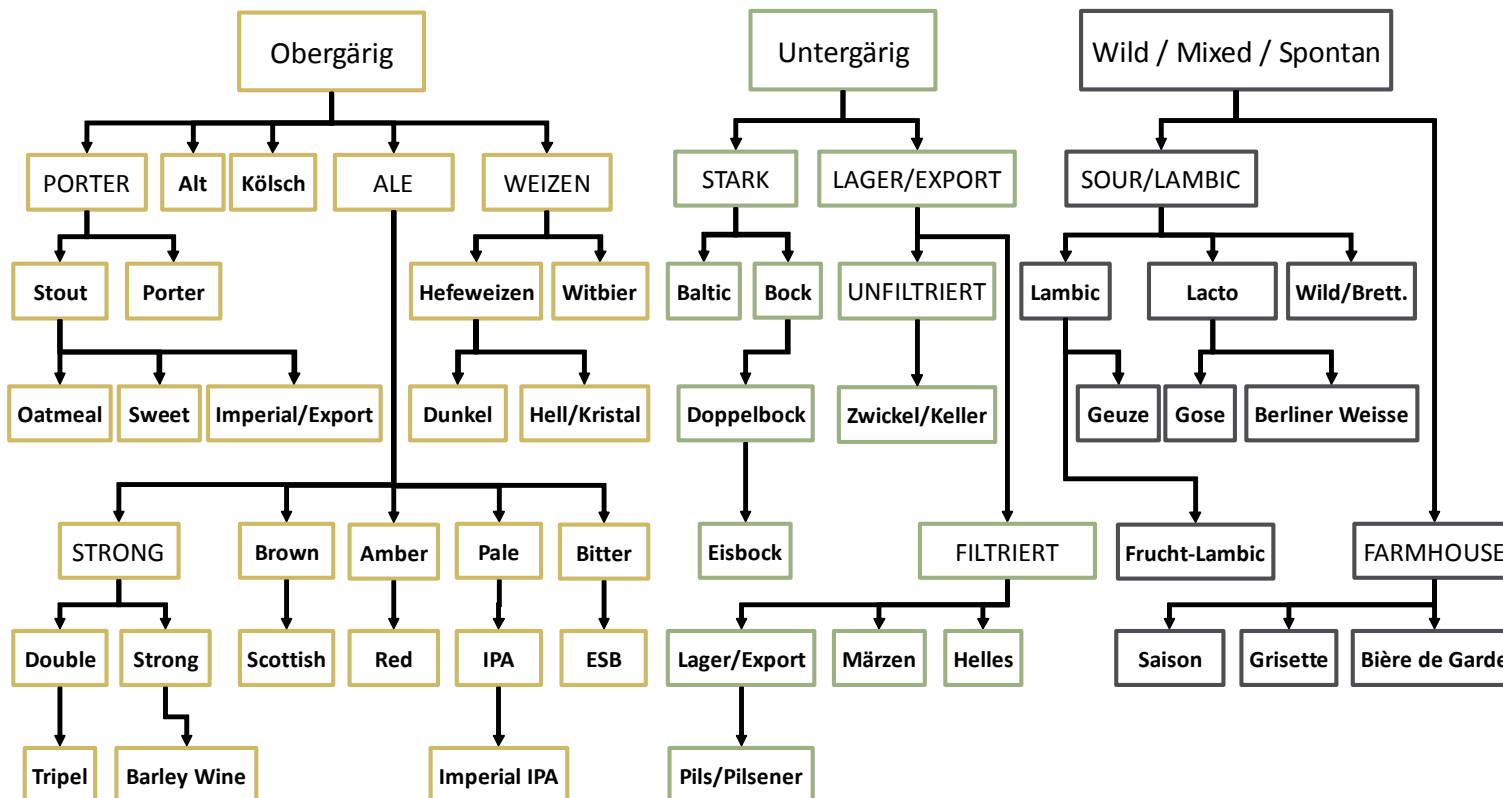
58 00 54

Direktlink zum Feedback-Bogen:



[www.craftbeerco.de/CALM90/feedback](http://www.craftbeerco.de/CALM90/feedback)

## Klassifizierung der Biersorten:



© CRAFT BEER COMPANY STUTT GART