

Erstes virtuelles Tasting - 04.04.2020

„Modernes Bier aus Deutschland“

1a. Tilmans Mit Ohne

Tilmans Biere, München

*Alkoholfreies Weizenbier | Alk. < 0,5 % | Stwz. 6,3 °P | Obergärige Hefe | Malz: Helles
Weizen- und Gerstenmalz (aus Bayern) | Hopfen: Vic Secret (aus Australien) | 8 Grad*



14 80 90

1b. Hertls Papa's Weißheit

Braumanufaktur Hertl, Franken

Bayrisches Weizenbier | Alk. 5,1 % | Stwz. 12 °P | Obergärige Hefe | 8 Grad



95 33 45

Weizenbiere (oder auch „Hefeweizen“) sind obergärige Vollbiere mit einem signifikanten Anteil von Weizenmalz (immer zusätzlich zum Gerstenmalz). Sie sind sehr typisch für Bayern. Sortentypische Weizenbiere verwenden daher auch hauptsächlich original bayrische Hefestämme, die bei der Vergärung Aromen erzeugen, die an Banane bzw. Nelke erinnern.

Bei alkoholfreien (Weizen-)Bieren wird meist durch eine niedrige Stammwürze und/oder Unterbrechung der Gärung erreicht, dass ein Alkoholgehalt von 0,5 % nicht überschritten wird, wodurch sie als „alkoholfrei“ klassifiziert werden dürfen.

2. Hensen Ofenrohr

Hensen Brauerei, Mönchengladbach

Rauchbier | Alk. ~5 % | Untergärige Hefe | ~15 IBU | Malz: u.A. Rauchmalz | 8-10 Grad



73 11 01

Rauchbiere sind ein typischer Bierstil für Bamberg und Umgebung. Charakteristisch ist die Verwendung von speziellem Malz, das über Buchen- oder Eichenholz geräuchert wurde, und so dem Bier ein typisches, oftmals sehr kräftiges Raucharoma verleiht.

Das hier vorgestellte Exemplar aus Mönchengladbach interpretiert den Stil jedoch moderner: Es wurde ein wesentlich reduzierter Rauchmalzanteil verwendet, wodurch bei diesem Rauchbier nur ein angenehmes Raucharoma übrig bleibt. Das Bier wird dadurch gefälliger, und dürfte daher nicht nur von Fans fränkischer Rauchbiere genießbar sein.

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

3. Buddelship Mr. W

Buddelship Brauerei, Hamburg

(„New England“) Pilsener | Alk. 5,9 % | Stwz. 14,3 °P | 30 IBU | Untergärige Hefe | Malz: Gersten-, Weizen- und Hafermalz | 5-7 Grad



19 99 71

Das Pils (oder Pilsner) gehört unbestritten zu den Lieblingsbieren der Deutschen. Stilistisch gesehen handelt es sich beim deutschen Pils um ein kräftig gehopftes und etwas stärker eingebrautes Lagerbier. Im Gegensatz dazu war das ursprüngliche Bier Pilsener Art (aus dem tschechischen Pilsen) nicht ganz so hopfig und besaß noch eine deutlichere Malzaromatik. Ein bayrischer Braumeister „erfand“ diesen Stil, als er für eine Brauerei in Pilsen arbeitete und lokale, böhmische Hofensorten, wie z.B. die Sorte „Saazer“, verwenden sollte. Bis heute kommt bei einigen Bieren diese Sorte zum Einsatz. Das hier verkostete Pils hat damit nur die Art der Hefe und die großzügige Hopfengabe gemeinsam. Die komplette Neuinterpretation des Stils ergibt ein wunderbar hofpenfruchtiges Bier mit viel Pepp und hoher „Drinkability“.

4. Fürst Wiacek Turbulence

Fürst Wiacek, Berlin

Furit Sour / Berliner Weisse | Alk. 6,0 % | Obergärige Hefe und Milchsäuregärung | Malz: Gersten- und Weizenmalz | Gebraut mit Blaubeere, Mango, Himbeere, Lactose | 6-8 Grad



96 41

Bei Sauerbieren unterscheidet man grob nach der Art der Ursache der Säure: Milchsäure- oder Essigsäuregärung, sowie (unbekannte) Spontanvergärung und Mischungen der verschiedenen Säuren. Bei den deutschen Stilen „Gose“ und „Berliner Weisse“ findet zumeist eine Milchsäurevergärung zusätzlich zur alkoholischen Gärung statt, die heute kontrolliert mit Laktobazillen erzeugt wird. Bei der „Berliner Weisse“ ist außerdem noch ein signifikanter Einsatz von Weizenmalz stilbildend.

Der meistens prägende säuerliche Geschmack der Sauerbier-Stile harmoniert ähnlich wie bei Limonaden sehr gut mit Früchten aller Art. So wird beim vorliegenden Exemplar einer „Berliner Weise“ das Bier auf Pürees von Blaubeere, Mango und Himbeere vergoren, und mit unvergärbarem Milchzucker kombiniert.

5. Flügge Lutz Kveik IPA

Brauerei Flügge, Frankfurt

(Kveik) IPA (India Pale Ale) | Alk. 7,2 % | Stwz. 16,6 °P | Kveik-Hefe | Malz: Pilsner Malz, Wiener Malz, Sauermalz, Weizenmalz | Hopfen: Azacca, Citra, Chinook, Columbus | kaltgehopft, Zugabe von Haferflocken, Verwendung von Hornindal-Kveik-Hefe | 7-9 Grad



51 09 42

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.

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

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 Besonderheit des hier vorgestellten IPAs ist die Verwendung einer „Kveik“-Hefe, im Vergleich zur klassischen obergärigen Ale-Hefe, die sonst bei IPAs üblicherweise verwendet wird. „Kveik“-Hefen bilden neben den untergärigen und obergärigen Hauptstämmen der Bierhefe einen weiteren, dritten Hauptstamm, der in der Natur hauptsächlich in Norwegen zu finden ist. Dieser ist zwar noch relativ unerforscht, doch seine gute Eignung zum Bierbrauen und die sehr charakteristische Aromatik lässt auf großes Potential hoffen.

6. Sudden Death Let's order a Pizza Sudden Death Brewing Co, Timmendorfer Strand

Triple IPA (India Pale Ale) | Alk. 10,0 % | 60 IBU | Obergärige Hefe | Malz: Gersten-, Weizen- und Hafermalz | Hopfen: Galaxy, Citra BBC, Amarillo BBC, Centennial | Verwendung von Haferflocken | 5-7 Grad



14 11 17

Auch beim letzten Bier handelt es sich um ein IPA, jedoch um eine „extremere“ Variante. Durch Erhöhung der Stammwürze und einer längeren Gärung wird der Alkoholgehalt angehoben; gleichzeitig wird die Menge des verwendeten Hopfens ebenso deutlich erhöht (60 IBU). Beides führt zu einem intensiven, hopfenfruchtigen Geschmack, so wie es bei modernen IPAs heutzutage oftmals von den Fans weltweit gewünscht wird.

Die Verwendung von Weizen- und Hafermalz, sowie Haferflocken, erzeugt eine angenehme Sämigkeit, und hilft bei der Kontrolle der Hopfen-Bittere.

Die Pakete enthalten außerdem noch eines der folgenden Biere:

Bonus Yankee & Kraut ØCTO No. 2 Yankee & Kraut, Ingolstadt


Double NEIPA (New England India Pale Ale) | Alk. 8,2 % | Stwz. 20,0 °P | Obergärige Hefe | Hopfen: Comet, Callista, Ariana | kaltgehopft | 6-8 Grad | MHD 07.04.2020

Bonus Pressure Drop Private Caller Pressure Drop Brewing, London, UK

Gose | Alk. 4,8 % | Obergärige Hefe und Milchsäuregärung | Zugabe von Kokosnuss, Limette und Meersalz | 6-8 Grad | MHD 22.02.2020

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

© 2020 CRAFT BEER COMPANY STUTT GART

 www.craftbeerco.de

Unterlagen können unter folgendem Link heruntergeladen werden:

www.craftbeerco.de/KOPA72

Seite 3 / 4

Zur Startseite mit Unterlagen und weiteren Links:



www.craftbeerco.de/KOPA72

Direktlink zur Live-Übertragung:



www.craftbeerco.de/KOPA72/video

Direktlink zur Endabstimmung:



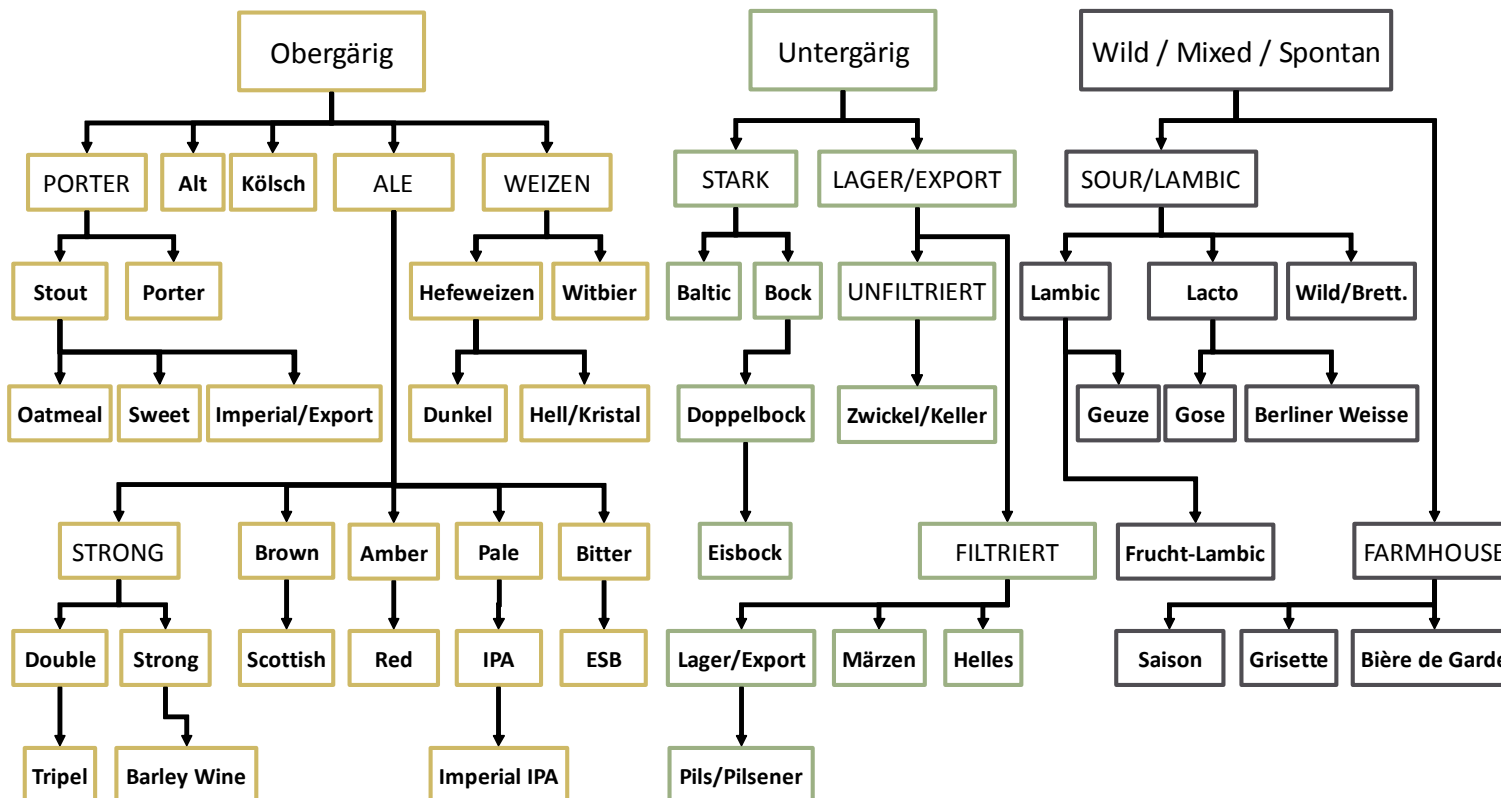
79 65 48

Direktlink zum Feedback-Bogen:



www.craftbeerco.de/KOPA72/feedback

Klassifizierung der Biersorten:



© CRAFT BEER COMPANY STUTT GART