

Zweites virtuelles Tasting - 25.04.2020

„Modernes Bier aus Europa“

1. Munich Brew Mafia Harakiri

Munich Brew Mafia, München

Saison | Alk. 6,0 % | Stwz. 14,0 °P | ca. 25 IBU | *Obergärige Hefe* | Malz: *Weizen- und Gerstenmalz* | Hopfen: *Sorachi Ace (aus der Halltertau)* | 7-9 Grad



38 34 82

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 Unsauberheiten gelegentlich mit Früchten oder Gewürzen überdeckt. Charakteristisch ist auch der Einsatz einer lokalen Hefe, die besonders wenig Restzucker hinterlässt.

Heutzutage sind die Braubedingungen nicht mehr der Grund für die stiltypischen Geschmacksmerkmale; es wird stattdessen gezielt versucht, diese Merkmale zu erzeugen. Die Geschmacksbreite ist dabei sehr groß, denn auch traditionell war dieser Bierstil nie klar umrissen. Ein trockener bis manchmal säuerlicher Geschmack ist meistens zu erwarten, als auch die Aromen der eingesetzten Gewürze oder Früchte.

Beim Bier aus diesem Tasting wurde der Stil so variiert, dass durch eine höhere Stammwürze mehr Restzucker blieb, und statt Früchte bzw. Gewürze ein spezieller Hopfen verwendet wurde, der zum gewünschten Geschmacksbild passt.

2. Howling Hops Tropical Deluxe

Howling Hops, London, UK

Pale Ale | Alk. 3,8 % | *Obergärige Hefe* | 7 Grad



73 15 00

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 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.

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

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. Bei dem vorliegenden Exemplar wurde jedoch bewusst versucht, das Pale Ale wieder leichter und trinkbarer zu gestalten, trotz einer deutlichen Hopfengabe.

3. Flüge Frankfurter Weisse

Brauerei Flüge, Frankfurt

Berliner Weisse | Alk. 3,2 % | Stwz. 8,8 °P | *Obergärige Hefe und Sauervergärung* |
Malz: *Chevallier, Sauermalz, Weizenmalz* | Hopfen: *Northern Brewer* | 5-7 Grad | *vergoren mit Saccharomyces und Brettanomyces, Kollaboration mit Wilder Wald*



80 90 92

Bei Sauerbieren unterscheidet man grob nach der Art der Ursache der Säure: Milchsäure- oder Essigsäuregärung, (unbekannte) Spontanvergärungen oder sogar Mischungen der verschiedenen Säurequellen.

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.

Beim Exemplar dieser Verkostung wurde der Stil der Berliner Weisse in der Art ausgeführt, dass die Hefe Brettanomyces für die Säuerlichkeit verantwortlich ist, d.h. es wurde Essigsäure gebildet. Dies war durchaus auch bei einigen traditionellen Berliner Weisse-Bieren manchmal der Fall, und greift somit eine alte Herstellungsweise auf.

4a. Cloudwater All the Things They Say... Cloudwater Brew Co, Manchester, UK

Fruit Sour | Alk. 5,5 % | *Obergärige Hefe und Lactobacillus* | Malz: *Gersten-, Weizenmalz, Hafer* | 6-8 Grad | Gebraut mit *Hafer, Passionsfrucht, Blutorange, Vanille*



27 10 32

4b. Fürst Wiacek Fuzz Fruited Berliner Weisse

Fürst Wiacek, Berlin

Fruit Sour / Berliner Weisse | Alk. 6,0 % | *Obergärige Hefe und Lactobacillus* | Malz: *Gersten-Weizen- und Roggenmalz* | 6-8 Grad | Gebraut mit *Passionsfrucht- und Pfirsichpüree, Laktose, kaltgehopft mit Citra*



45 05 25

Der meistens prägende säuerliche Geschmack der Sauerbier-Stile harmoniert – ähnlich wie bei Limonaden – sehr gut mit Früchten aller Art. So wird bei den vorliegenden Exemplaren einer „Berliner Weisse“ das Bier auf Frucht-Pürees gelagert (Passionsfrucht, Pfirsich, usw.) und mit Vanille bzw. Milchzucker kombiniert – letzterer kann von der Bierhefe nicht verstoffwechselt werden, und süßt somit das Bier direkt.

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

5. Põhjala Must Kuld

Pohjala Brewing AS, Tallinn, Estonia

Stout | Alk. 7,8 % | Stwz. 19,8 °P | ca. 45 IBU | *Obergärige Hefe* | Hopfen: *Magnum, Golding* | Malz: *Munich Malt, Chocolate Malt, Cara Hell, Crystal 50, Crystal 150, Crystal 200, Carafa Typ 2 Special, Pale Ale* | Gebraut mit *Laktose* | 10-13 Grad



50 49 54

Als „Stout“ bezeichnete man im 19. Jahrhunderts das stärkste „Porter“-Bier einer Brauerei: the „stoutest“ Porter. Die Porter-Bier waren zu jener Zeit 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.

Die Porter-Biere, und besonders auch das Stout, beziehen ihre Aromatik 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. Die Stouts sind zudem noch etwas stärker eingebraut, und sind so kräftiger und Alkoholhaltiger. Gegenüber irischen Stouts sind die englischen Vertreter traditionell etwas süßer. Beim Stout in dieser Verkostung wird durch den Einsatz von Milchzucker (der nicht vergoren wird) noch etwas nachgeholfen.

6. Brewski Monkey In A Pinata IPA

Brewski Brew AB, Helsingborg, Schweden

(NE) India Pale Ale (IPA) | Alk. 5,5 % | ca. 50 IBU | *Obergärige Hefe* | Malz: *Gerste, Weizen, Hafer* | 8-10 Grad | *kaltgehopft*, Kollaboration mit *Tampa Bay Brewing Co (Florida)*



86 92 26

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.

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

Zur Startseite mit Unterlagen und weiteren Links:



www.craftbeerco.de/KUGE40

Direktlink zur Live-Übertragung:



www.craftbeerco.de/KUGE40/video

Direktlink zur Endabstimmung:



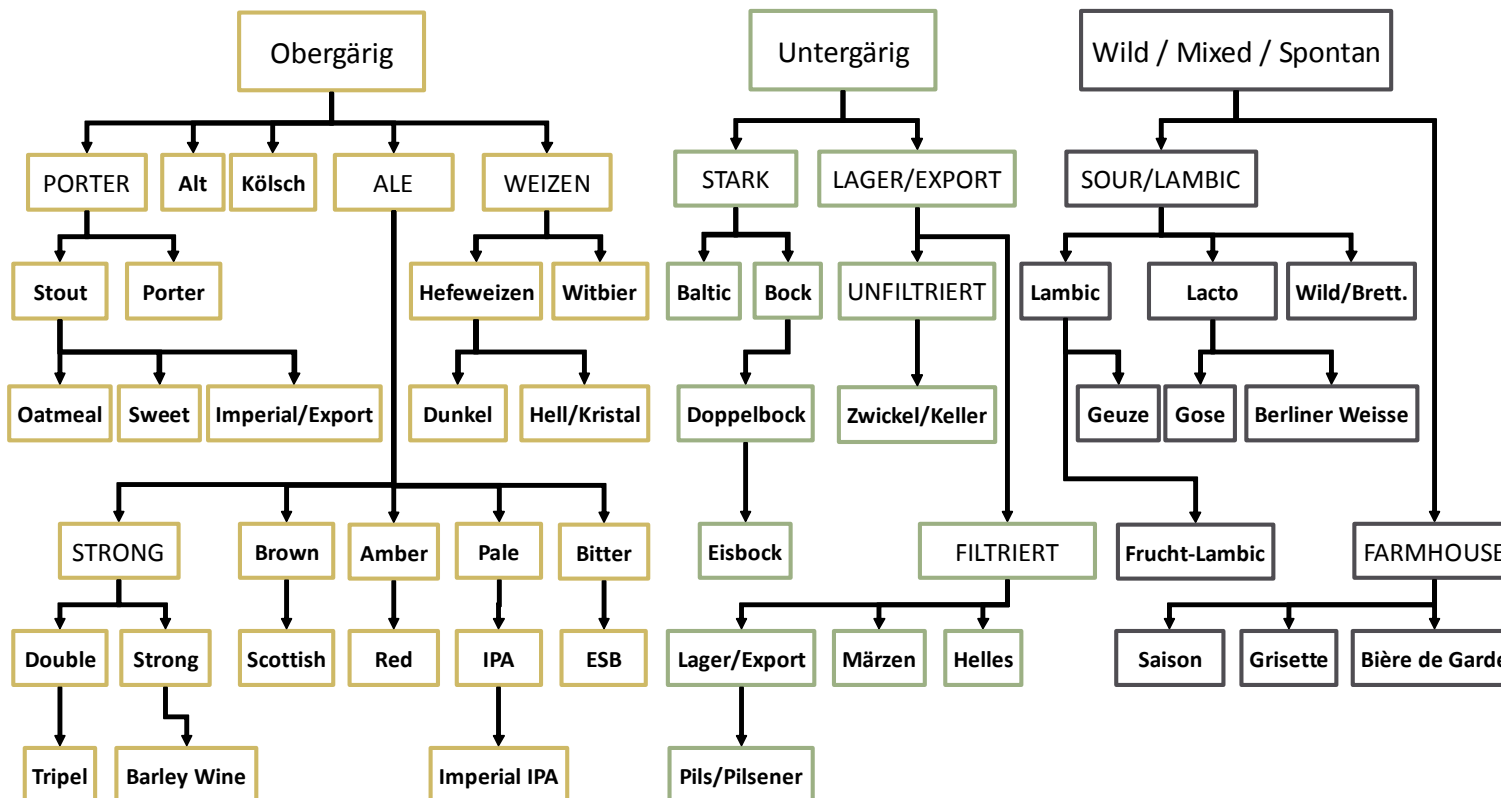
73 64 8

Direktlink zum Feedback-Bogen:



www.craftbeerco.de/KUGE40/feedback

Klassifizierung der Biersorten:



© CRAFT BEER COMPANY STUTTART