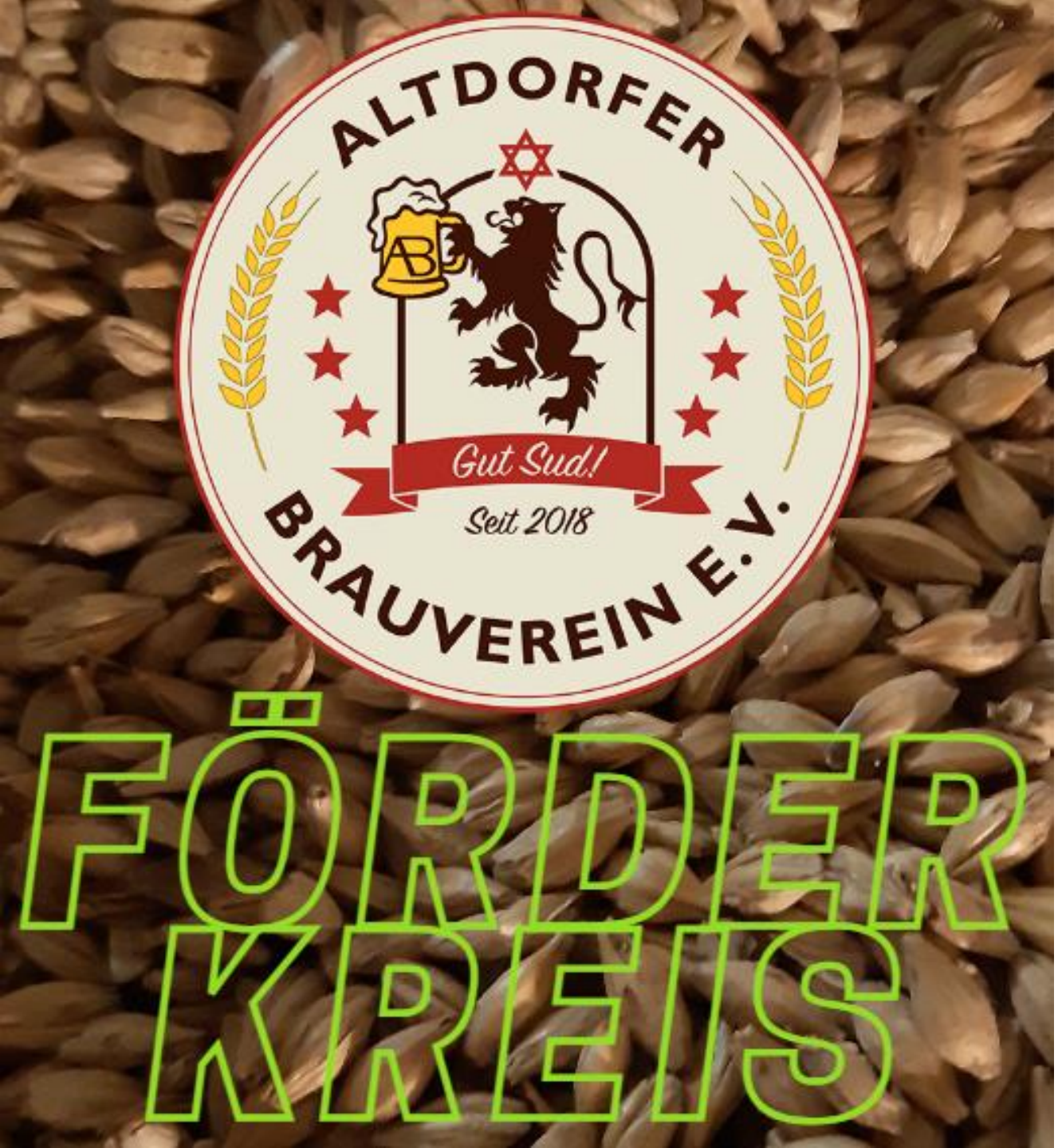


Bierverkostung

25. April 2025

Erst einmal vielen, vielen Dank an unsere Förderkreismitglieder und herzlich willkommen an alle Interessierten!

Programm des Abends:

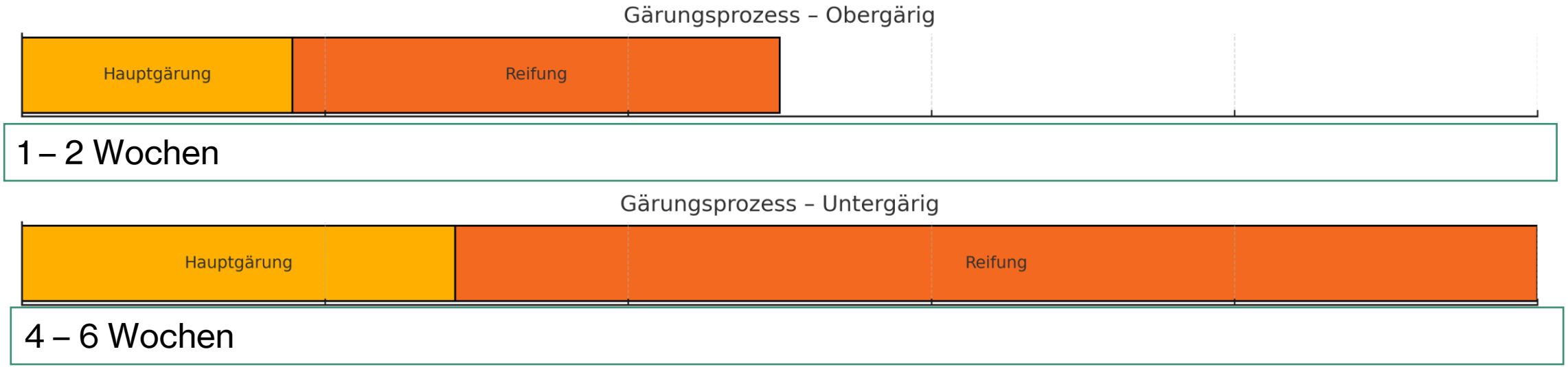
- Exklusive Verkostung des neuen Wallensteinbieres

- Verkostung verschiedener Biersorten von uns
  - Ziel: Die Unterschiedlichkeit von Bier erfahren, obwohl immer die gleichen Grundzutaten verwendet werden

- Vorführung der Abfüllanlage
  - über den Förderkreis finanziert

Brauvorgang ca. 6 – 8 h

Gärung/Lagerung



Teil 1:
Malz und Hopfen

FESTSPIELBIER

Helles Bier
untergärig
4,9 % alk.

- moderate Hopfenbittere
- ausgeprägte Hopfenfrucht
- helle Malzsorten
- unfiltriert
- bei Schanzenbräu Nürnberg für die Wallensteinfestspiele gebraut und gelagert

HELLES

Helles Bier
untergärig
5,1 % alk.

- moderate Hopfenbittere
- ausgewogen und süffig
- helle Malzsorten
- unfiltriert
- am schwierigsten zu brauen

DUNKEL

Dunkles Bier
untergärig
5,3 % alk.

- sehr moderate Hopfenbittere
- ausgeprägte Malznoten von Kaffee und Schokolade
- sehr dunkle Spezialmalze
- unfiltriert
- zweiter Sud als typisches dunkles Bier mit malzigen Aromen

Kurze Vesperpause!

Teil 2: Hopfen und Malz

GOLDPILS

Pilsener
untergärig
5,2 % alk.

- sehr ausgeprägte Hopfenbittere
- ausgeprägte zitronige Hopfenaromen
- sehr helles Pilsener Malz
- unfiltriert
- kaltgehopft mit dem seltenen Hallertauer Gold als Doldenhopfen

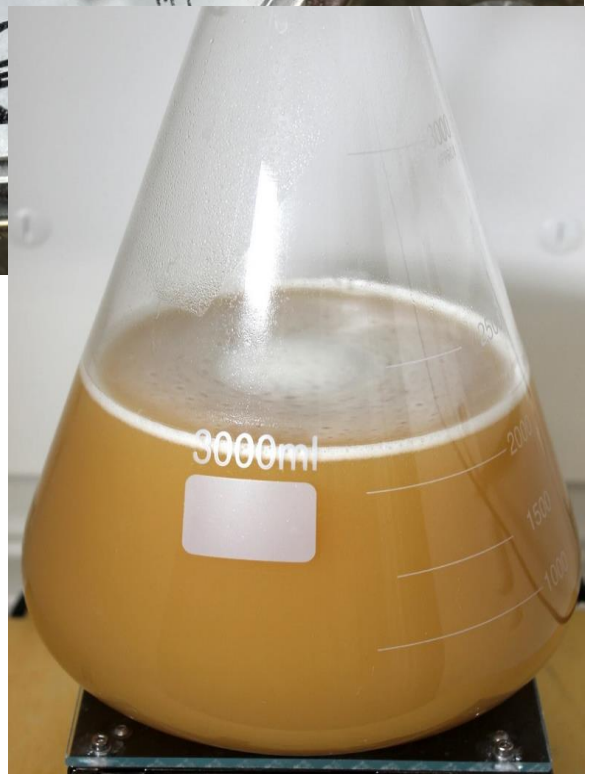
ITALIAN STYLE PILS

Pilsener
untergärig
5,2 % alk.

- sehr ausgeprägte Hopfenbittere
- ausgeprägte zitronige Hopfenaromen
- sehr helles Pilsener Malz
- unfiltriert
- in Italien aufgekommen: ein Pils im deutschen Stil mit zitronigen Noten durch Kalthopfung mit edlen Landsorten (meist deutsche Hopfensorten)

Teil 3:
Hopfen, Malz

...und Hefe



OLDVILLE PALE ALE

Pale Ale
obergärig
4,9 % alk.

- ausgeprägte Hopfenbittere
- ausgeprägte fruchtige Hopfenaromen
- helle Malzsorten
- unfiltriert
- kaltgehopft mit speziellen Aromahopfensorten
- typisches Craftbeer im amerkanischen Westcoast-Stil

NEW ENGLAND IPA

India Pale Ale
obergärig
5,3 % alk.

- wenig Hopfenbittere
- ausgeprägte fruchtige Hopfenaromen
- helle Malzsorten und Haferflocken
- besondere Cremigkeit und Trübung (hazy)
- unfiltriert
- kaltgehopft mit speziellen Aromahopfensorten
- typisches Craftbeer im amerkanischen Eastcoast-Stil, das an Saft erinnert

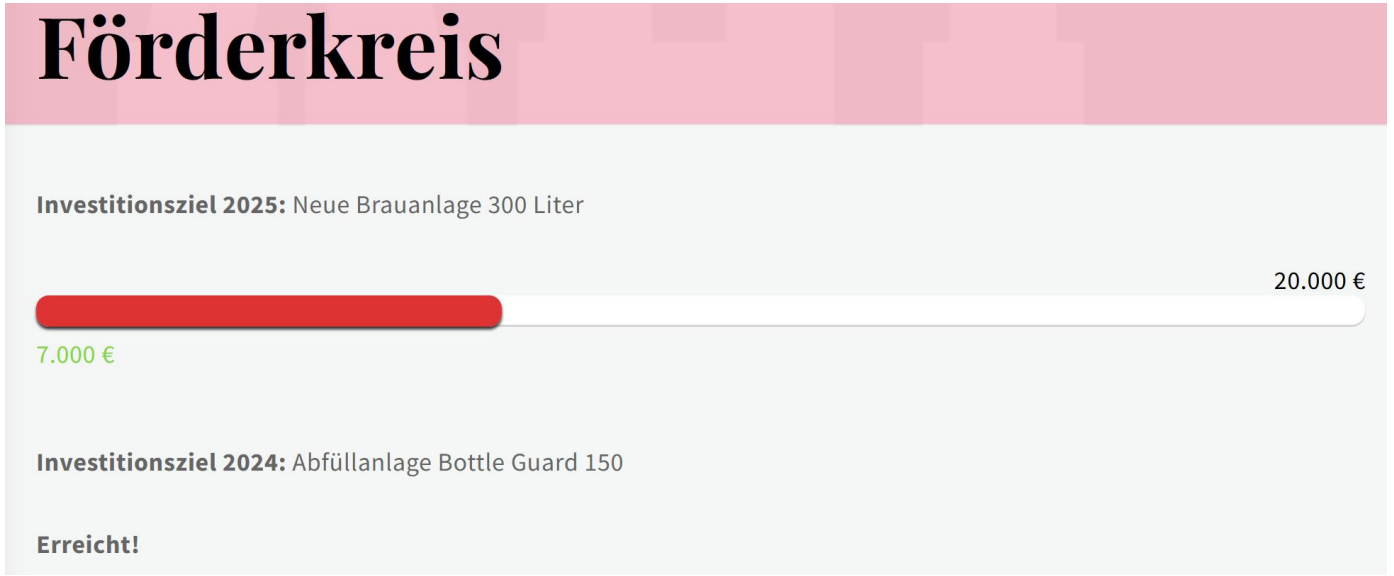
Und jetzt noch einmal von vorne... ;)

Oder zumindest eines zum neutralisieren. Am Hahn:

- Festspielbier
- Goldpils
- Dunkel

Es folgt:

- Vorführung Abfüllanlage
- Bier zum Mitnehmen
- Open End



Vielen Dank fürs Kommen und für Eure Unterstützung!

Förderkreismitglied werden:
www.altdorfer-brauverein.de