

Craft Beer-Karte



IPA (Indian Pale Ale): Der Geschichte nach ist es für die Kolonien in Indien entstanden. Damit das Bier die lange Schiffsreise von England nach Indien übersteht, haben die Brauer es gleich zweifach haltbar gemacht. Zum einen brauten sie das IPA Bier besonders stark ein, zum anderen gaben die Brauer ein extra Ladung Hopfen in das Bier für Indien. Hopfen hat nämlich, das war damals schon bekannt, eine antibakterielle und damit konservierende Wirkung.

Amber Ale wird, wie der Name schon sagt, durch zwei Charakteristika ausgezeichnet: Es muss bernsteinfarben bis rötlich und obergärig sein. Der Alkoholgehalt eines Amber Ale bewegt sich meist zwischen 5 und 7% vol. Die meisten Amber Ales sind sehr malzbetont.

Obergärig oder untergärige Biere: Ob ein Bier obergärig oder untergärig ist, hängt davon ab, mit welcher Hefe es vergoren wurde. Obergärige Hefen wandeln Zucker am liebsten bei warmen Temperaturen in Alkohol um, untergärige Hefen arbeiten bei kalten Temperaturen.

Wuida Hund	4,5% vol. IBU 39	0,33l	€ 3,40
------------	------------------	-------	--------

Ein bernstgeinfarbenes, untergäriges Lager. 4,5% alc. und durch dezente Hopfung ein schön fruchtiges Bier. Der ideale Einstieg in die Welt dieser besonderen Biere.

Holunderartig, malzig, brotig

Speisenempfehlung: Brotzeiten, bayerische Küche, Gegrilltes

Wuide Hehna	4,1% vol. IBU 35	0,33l	€ 3,40
-------------	------------------	-------	--------

Das obergärige Pale Ale wird durch die Zugabe von Aromahopfen hell, fein herb & citrusartig. Mit nur 4,1% alc. ist es eine sehr erfrischende Kreation.

Trocken, erfrischend, citrusartig

Speisenempfehlung: Leichte Küche, scharfes Essen, Fischgerichte, Gegrilltes

Wuidsau 5,6% vol IBU 45 0,33l € 3,70

Die 5,6%-ige Kreation ist ein obergäriges Amber Ale mit nur einer Hopfensorte aus Australien eingebracht.

Pinienartig, beerig, malzig

Speisenempfehlung: Gereifter Käse/Schinken, Pastete, Braten, Wildgerichte

Vogelwuid 6,5% vol. IBU 48 0,33l € 4,20

Dieses IPA mit 6,5% alc. und 5 Hopfensorten ist eine echte Geschmacksexplosion. Die fruchtigen Hopfen machen dieses Bier so besonders.

Fruchtig, citrusartig, herb

Speisenempfehlung: Wildgerichte, Gegrilltes

Fuchsteufelswuid 8,2% vol. IBU 72 0,33l € 4,50

Mit 8,2% alc. Und 72 IBU's ist dieses double IPA ein echter Hammer.

Hopfengestopft mit Taurus, Galaxy und Calypso. FRUCHTIG – STARK - HERB

Fruchtig, würzig, harzig, herb

Speisenempfehlung: Scharfe Gerichte, Gegrilltes, Fleischgerichte

Craft Beer ist ein handwerklich gebrautes Bier, bei dem hochwertige Zutaten, unkonventionelle Geschmacksrichtungen und das Wiederbeleben alter Brau-Traditionen im Fokus stehen.

IBU ist eine von der European Brewery Convention (EBC) festgelegte Maßeinheit, welche die Bitterkeit von Bieren darstellt. Damit werden auch die isomerisierenden Alphasäuren des Hopfen umschrieben. Diese Alphasäuren befinden sich im Weichharz der Hopfendolde und werden beim Würzekochen gelöst. Durch die Hitzeentwicklung im Rahmen des Würzekochens verändert sich die Struktur der Alphasäuren, so dass man nun von iso-Alphasäuren spricht. Je länger die Hopfenkochzeit ist, desto mehr Alphasäuren werden gelöst. Der IBU Wert eines Bieres ist aber nicht nur von der Kochzeit abhängig und auch zum Teil von der Menge der Hopfengabe, sondern vor allem auch von der Wahl des Hopfens. Unterschieden wird zwischen Aromahopfen und Bitterhopfen.

Der Wissenschaftler Glenn Tnseth hat die IBUs in einer Wertetabelle beschrieben und mit den unterschiedlichen Biersorten verglichen: z.B. IBU-Wert von Weißbier 10-15, Export 23-29, Pils 30-45

Die Biere von HOPPEBRÄU:

Geschmacklich einzigartig und von höchster Qualität! Durch den abgestimmten und bedachten Einsatz ausgewählter Rohstoffe wird jede neue Kreation zu einer spannenden Neuinterpretation. Beste Malze und Hopfen, vorwiegend aus der Region, geben den verschiedenen Sorten diesen unverwechselbaren und intensiven Geschmack.

Die feinen Aromahopfen werden auch im Kaltbereich verwendet, also hopfengestopft. Durch die im Hopfen enthaltenen Öle bekommen die Biere ihre frischen, fruchtigen Noten. Alle unsere Sorten sind nach dem bayrischen Reinheitsgebot und mit Kreativität und Herzblut gebraut.