

# UNSERE STAMMBIERE

Willkommen im BRLO BRWHOUSE, der Heimat unserer Biere. Für unsere Stammsorten haben wir uns nicht nur von deutschen Klassikern, sondern auch von internationalen Bierstilen inspirieren lassen.

Unsere Biere werden handwerklich in kleinen Mengen gebraut. Wir verzichten weitgehend auf die Filtrierung der Biere und legen Wert darauf, mit Rohstofflieferanten zusammenzuarbeiten, die zu unserer Philosophie passen. Unser Malzlieferant ist das kleine, in zehnter Generation geführte Familienunternehmen Rhön Malz in Unterfranken. Hier wird die Brauerste auch heute noch auf klassische, handwerkliche Weise vermälzt. Wir verwenden ausschließlich ökologische Malze nach Naturland- und Bioland-Richtlinien. Unser Hopfenlieferant ist Joh. Barth & Sohn. Das traditionelle Familienunternehmen aus Nürnberg hat auch Hopfenanbaugebiete in den USA und in Australien. Auf diese Weise können wir hochwertige, interessante Aromahopfen aus diesen Ländern über eine vertrauensvolle Quelle beziehen.

Alle unsere Biere vom Fass entstehen direkt nebenan in unserer eigenen Brauerei. Mit etwas Glück könnt Ihr dem Braumteam sogar über die Schulter schauen.

## BRLO HELLES

Unsere Interpretation eines deutschen Bierklassikers: Mit viel Liebe handwerklich gebraut, schmeckt unser Helles angenehm, feinhopfig und nicht zu bitter. Für dieses Bier verwenden wir ausschließlich deutschen Hopfen aus der Hallertau und aus Tettngang. Vom Fass servieren wir unser Helles unfiltriert für noch mehr Frische!

**BIERSTIL:** Helles  
.....  
**DATEN:** 5% Alc | 25 IBU |  
12% Stammwürze  
.....  
**ZUTATEN:** Brauwasser,  
Gerstenmalz (Pilsner Malz,  
Münchener Malz), Hopfen  
(Herkules, Opal, Spalter  
Select, Tettnganger), Hefe  
.....  
**GESCHMACK:** vollmundig,  
feinherb. Angenehm bitter  
und leicht süß zugleich

Fassbier .....	0,3l	<b>3.20</b>
.....	0,5l	<b>5.00</b>
Flasche .....	0,33l	<b>3.50</b>

Alle unsere Biere enthalten Gluten

## BRLO PALE ALE

Unser Pale Ale zeichnet sich durch sein wunderbar fruchtiges Hopfenaroma aus, das durch die Kalthopfung entsteht: Bei diesem Verfahren wird der Hopfen nicht nur beim eigentlichen Braugang für die Bittere, sondern auch später bei der Lagerung hinzugegeben. Hierfür werden wertvolle Aromahopfen aus den USA und der Hallertau verwendet.

**BIERSTIL:** Pale Ale  
.....  
**DATEN:** 6% Alc | 35 IBU |  
14% Stammwürze  
.....  
**ZUTATEN:** Brauwasser,  
Malz (Pilsner Malz,  
Münchener Malz,  
Weizenmalz, Karamalz)  
Hopfen (Cascade,  
Centennial, Citra, Saphir,  
Willamette), Hefe  
.....  
**GESCHMACK:** fruchtig,  
ausgewogen bitter,  
Maracuja-, Grapefruit-,  
Mango- und Orangennoten

Fassbier .....	0,3l	<b>3.50</b>
.....	0,5l	<b>5.50</b>
Flasche .....	0,33l	<b>3.50</b>

## BRLO GERMAN IPA

German IPA steht für unser un-  
filtriertes India Pale Ale, das aus-  
schließlich mit deutschen Hopfen-  
sorten gebraut wird. Polaris, Hüll  
Melon und Comet liefern die  
besondere komplexe Hopfennote  
von dunklen Früchten, eingebun-  
den in einen runden Malzkörper.  
Kräftig kaltgehopft, ordentlich  
Wumms und anständig bitter –  
so mag es der Braumeister.

Fassbier .....	0,3l	<b>3.50</b>
.....	0,5l	<b>5.50</b>
Flasche .....	0,33l	<b>3.50</b>

## BRLO BALTIC PORTER

Dieser untergärige Bierstil ist eine  
Kreuzung aus englischem Porter  
und russischem Imperial Stout.  
Unser unfiltriertes Baltic Porter  
erfreut mit harmonischen Karamell-  
und Röstaromen. Genug Umdre-  
hungen hat es auch. So schmeckte  
es schon Katharina der Großen.  
NSTRVJ!

Fassbier .....	0,3l	<b>3.50</b>
.....	0,5l	<b>5.50</b>
Flasche .....	0,33l	<b>3.50</b>

**BIERSTIL:** India Pale Ale  
.....  
**DATEN:** 7% Alc | 50 IBU |  
17,5% Stammwürze  
.....  
**ZUTATEN:** Brauwasser,  
Gerstenmalz (Pilsner Malz,  
Münchener Malz,  
Karamellmalz), Weizen-  
malz, Hopfen (Comet,  
Hüll Melon, Polaris), Hefe  
.....  
**GESCHMACK:** vollmundig,  
anständig bitter, fruchtig-  
würzig, intensiv, rote Beeren  
Aroma

**BIERSTIL:** Baltic Porter  
.....  
**DATEN:** 7% Alc | 30 IBU |  
17,8% Stammwürze  
.....  
**ZUTATEN:** Brauwasser,  
Gerstenmalz (Pilsner Malz,  
Karamellmalz, Röstmalz),  
Hopfen (Herkules,  
Tettmanger), Hefe  
.....  
**GESCHMACK:** malzig,  
Karamell- und Röstaromen,  
Zartbitterschokoladennoten

## BRLO C4PO

Unser West Coast IPA mit  
4 C-Hopfen: Citra, Cascade,  
Centennial und Chinook. Doppelt  
kaltgehopft, kräftige 7 % und  
Aromen von Pinie, Zitrus und tropi-  
schen Früchten. Der Name C4PO  
ist eine Hommage an unseren  
Lieblingsdroiden.

Fassbier .....	0,3l	<b>3.80</b>
.....	0,5l	<b>6.00</b>
Flasche .....	0,33l	<b>3.80</b>

**BIERSTIL:** West Coast IPA  
.....  
**DATEN:** 7% Alc | 60 IBU  
16,7% Stammwürze  
.....  
**ZUTATEN:** Brauwasser,  
Gerstenmalz, Weizenmalz,  
Hopfen (Citra, Cascade,  
Centennial, Chinook), Hefe  
.....  
**GESCHMACK:**  
Bitter und hopfenbetont.  
Aromen von Pinie  
und Zitrusfrüchten

Alle unsere Biere enthalten Gluten

## BRLO BERLINER WEISSE

Ein fast in Vergessenheit geratener  
beliebter Bierstil, der eine Renais-  
sance erlebt. Unsere Berliner  
Weisse trinkt man am besten kalt  
und pur – mit ohne Sirup, natürlich!  
Dieses erfrischende Sauerbier ist  
der perfekte Begleiter an einem  
warmen Sommertag, ob als  
Durstlöcher oder Aperitif. Schon  
Napoleon nannte dieses köstliche  
Bier „Champagne du Nord“.

Fassbier .....	0,3l	<b>3.50</b>
.....	0,5l	<b>5.50</b>
mit hausgemachtem Sirup .....		<b>+ 0.50</b>
mit Strippe (Kümmelschnaps) .....		<b>+ 2.00</b>
Flasche .....	0,33l	<b>3.50</b>

**BIERSTIL:** Berliner Weisse  
.....  
**DATEN:** 4% Alc | 5 IBU |  
10,5% Stammwürze  
.....  
**ZUTATEN:** Brauwasser,  
Gerstenmalz, Weizenmalz,  
Hopfen, Hefe  
.....  
**GESCHMACK:** säuerlich,  
prickelnd, erfrischend

## BRLO NAKED

Der Neuzuwachs in unserer BRLO Familie beweist, dass auch ein alkoholfreier Craft-Beer-Genuss ohne Einschränkungen möglich ist. Das ist besonders hilfreich für alle Detoxers, MPU-Aspiranten und unter-der-Woche-Abstinenzler! Aber auch geschmacklich steht das „Naked“ seinen alkoholischen Geschwistern in nichts nach. Citra, Mandarina Bavaria und Lemon-drop Hopfen sorgen für Citrus- und Kräuter-Noten, perfekt ausbalanciert mit leichter Malzsüße. Voller Geschmack, ohne Hangover!

Flasche ..... 0,33l **3.50**

### BIERSTIL:

Alkoholfreies Pale Ale

**DATEN:** <0,5% Alc | 40

IBU | 7,5% Stammwürze

**ZUTATEN:** Brauwasser,

Gerstenmalz, Weizenmalz,

Hopfen (Citra, Lemon Drop,

Mandarina Bavaria), Hefe

**GESCHMACK:** Starke

Zitrus-Noten, fruchtig süß

mit angenehmer Bitterkeit

Alle unsere Biere enthalten Gluten

## BRLO TO GO

Alle BRLO-Biere gibt es auch für zu Hause zum Mitnehmen. Fragt unser freundliches Team!

Flasche (Preis inklusive Pfand) ..... 0,33l **2.00**

## BRLO TASTING BOARD

Probiere unser BRLO Tasting Board:  
5 BRLO Sorten in 0,15 Gläsern.

..... 1 x 0,15l	<b>1.90</b>
..... 5 x 0,15l	<b>9.50</b>
mit kleinem Food Pairing ..... 5 x 0,15l	<b>12.00</b>
mit Käse Pairing ..... 5 x 0,15l	<b>14.50</b>



**ON TRAP**

# UNSER BEER BOARD

An 20 Zapfhähnen möchten wir im BRLO BRWHOUSE nicht nur unsere eigenen Biere vorstellen, sondern auch die Vielfalt anderer Craft Brauer präsentieren. Egal ob am Hahn, aus der Flasche oder Dose, bei uns könnt ihr regelmäßig wechselnde Kreationen von lokalen, nationalen und internationalen Brauereien entdecken.

Auf der rechten Seite in dieser Karte findet Ihr unsere acht BRLO Biere, die bei uns ständig am Hahn sind.

Die Bier Boards über der Bar halten Euch auf dem Laufenden, welche Fassbiere aktuell am Zapfhahn sind und darauf warten, von Euch verkostet zu werden.

Für Empfehlungen und Hilfe bei der Auswahl steht Euch unser Servicepersonal mit Rat und Tat gerne zur Seite.

Brauerei	1				
BIERSORTE					
BIERNAME					
ALC	%	0,3L	€	0,5L	€

Brauerei	1				
BIERSORTE					
BIERNAME					
ALC	%	0,3L	€	0,5L	€

Brauerei	1				
BIERSORTE					
BIERNAME					
ALC	%	0,3L	€	0,5L	€

Brauerei	1				
BIERSORTE					
BIERNAME					
ALC	%	0,3L	€	0,5L	€

ON TAP

0,3l

0,5l

- 1** BRLO Berlin  
**BERLINER WEISSE**  
Berliner Weisse | 4% ..... **3.50** ..... **5.50**
- 2** BRLO Berlin  
**HELLES**  
Helles | 5% ..... **3.20** ..... **5.00**
- 3** BRLO Berlin  
**PALE ALE**  
Pale Ale | 6% ..... **3.50** ..... **5.50**
- 4** BRLO Berlin  
**GERMAN IPA**  
IPA | 7% ..... **3.50** ..... **5.50**
- 5** BRLO Berlin  
**PORTER**  
Baltic Porter | 7% ..... **3.50** ..... **5.50**
- 6** BRLO Berlin  
**WEIZEN MY ASS**  
Weizen | 5% ..... **3.20** ..... **5.00**
- 7** BRLO Berlin  
**C4PO**  
West Coast IPA | 7% ..... **3.80** ..... **6.00**
- 8** BRLO Berlin  
**NAKED**  
Alkoholfrei | < 0,5% ..... Flasche 0,33l ..... **3.50**

C

S

I

MI

# WEIN & SCHAUMWEIN

WEISS 0,2l Flasche

**SPIESS RIESLING** ..... 6.80 25.00  
Weingut Spiess, Rheinhessen, Germany

**CHARDONNAY „LE JADE“** ..... 6.90 25.50  
Les Costières de Pomérols, Roussillon, France

**SANCERRE** ..... 9.80 36.50  
André Robineau, Loire, France

ROT 0,2l Flasche

**TEMPRANILLO „TOZARA“** ..... 6.80 25.00  
Villarta, Toledo, Spain

**SYRAH & GARNACHA „SUR“** ..... 6.90 25.50  
Bodegas Inurrieta, Navarra, Spain

NATUR/ORANGE Flasche

**TARDANA „ORANGE“** ..... 35.00  
Bodega Cueva, Valencia, Spain

ROSÉ 0,2l Flasche

**MONTALUS FARNEL ROSÉ** ..... 6.50 24.00  
Les Costières de Pomérols, Roussillon, France

SCHAUMWEIN 0,1l Flasche

**L'EXTRA PAR LANGLOIS** ..... 5.50 39.00  
Langlois-Chateau, Crémant de Loire, France

**CAVA BRUT NATURE** ..... 38.00  
U MÉS U FAN TRES, Penedès, Spain

CHAMPAGNER Flasche

**BOLLINGER** ..... 79.00  
Special Cuvée brut, Champagne, France



# LONG DRINKS & COCKTAILS

## BLOODY MARY ..... 13.00

Tomatensaft, Our Berlin Vodka und unsere  
geheimen Zutaten. Garniert mit BACON.

## GIN TONIC (Tanqueray) ..... 9.00

Gin, Thomas Henry Tonic

oder mit { Gin Sul ..... + 4.00  
                  { Stauffenberg ..... + 7.00

## MOSCOW MULE ..... 9.50

Vodka, Limettensaft, Gurke,  
Thomas Henry Spicy Ginger

## WHISKY SOUR (Bulleit) ..... 11.50

Whisky, Zitronensaft, Zuckersirup

oder mit { Tullamore Dew ..... + 0.50  
                  { Laphroaig ..... + 2.00  
                  { Slyrs ..... + 3.00

## NEGRONI (Tanqueray) ..... 11.00

Gin, Belsazar Rosé, Campari

oder mit { Gin Sul ..... + 3.00  
                  { Stauffenberg ..... + 6.00

## DARK & STORMY ..... 9.00

Kraken Rum, Spicy Ginger Beer, Limettensaft

## GLEISDREIECK SPRITZ ..... 8.50

Belsazar Rosé, Spiess Riesling, Soda

## OLD FASHIONED ..... 9.00

Bulleit Bourbon, Angostura Bitters, Zuckersirup

## MYSTIC & SPICE ..... 9.00

Kraken Rum, Limettensaft,  
Thomas Henry Mango

# SPIRITS

## VODKA

	2 cl	4 cl
Stolichnya .....	2.50	4.50
Our Berlin .....	3.20	6.00
Grey Goose .....	4.50	8.50

## GIN

	2 cl	4 cl
Tanqueray .....	2.50	4.50
Gin Sul .....	6.00	11.00
Stauffenberg .....	7.50	14.00

## WHISKY

	2 cl	4 cl
Bulleit Bourbon .....	3.00	5.50
Tullamore D.E.W. ....	3.20	5.80
Laphroaig .....	4.50	8.50
Slyrs .....	5.00	9.50

## MEZCAL / TEQUILA

	2 cl	4 cl
San Cosme Mezcal .....	4.50	8.50
Tequila Herradura Reposado .....	4.00	7.50
Tequila Herradura Plata .....	4.00	7.50

## RUM

	2 cl	4 cl
Kraken .....	2.50	4.50
Botucal .....	4.50	8.50

## MISC.

	2 cl	4 cl
Obstler <small>aus Apfel und Birne</small> .....	3.00	5.50
Tubi 60 .....	3.50	6.50
Pijökel .....	4.00	7.50
The Earl Spirit .....	4.00	7.50
Kümmelschnaps <small>Preußische Spirituosen Manufaktur</small> ....	2.50	4.50
Fräulein Brösel Haselnuss .....	5.00	9.50
Belsazar Rose .....	2.50	4.50
Belsazar Dry .....	2.50	4.50
Heiland Doppelbock Likör .....	4.50	8.50
Mampe Pfefferminz .....	3.50	7.00

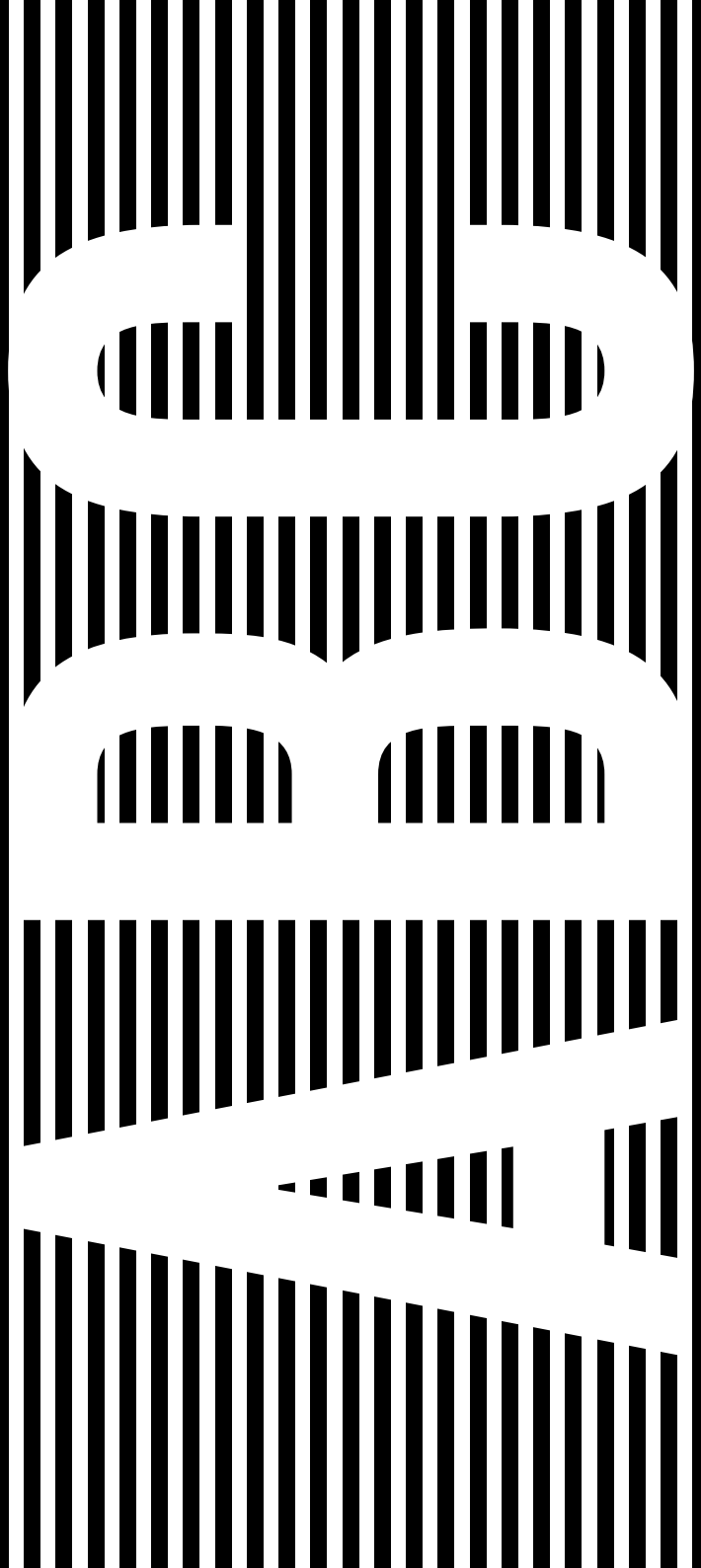
# SOFTDRINKS & WATER

BioZisch Zitrone .....	0,33l	3.00
BioZisch Orange .....	0,33l	3.00
BioZisch Mate .....	0,33l	3.50
BioZisch Rhabarberschorle .....	0,33l	3.00
BioZisch Apfelschorle .....	0,33l	3.00
Fritz Kola .....	0,33l	3.00
Fritz Kola ohne Zucker .....	0,33l	3.00
Thomas Henry Ginger Ale .....	0,2l	3.00
Thomas Henry Spicy Ginger .....	0,2l	3.00
Thomas Henry Tonic Water .....	0,2l	3.00
Thomas Henry Mango .....	0,2l	3.00
Leogant Wasser still .....	1l	3.50
Leogant Wasser spritzig .....	1l	3.50

# COFFEE & TEA

Markthalle 9 & Althaus Tea, Berlin

Double Espresso .....		3.20
Americano .....		3.20
Cappuccino .....		3.20
Heisse Schokolade .....		3.50
English Breakfast Tee .....		2.90
Earl Grey Tee mit Bergamotte .....		2.90
Grüner Tee .....		2.90
Kräutertee .....		2.90
Pfefferminztee .....		2.90
Früchtetea .....		2.90



**A****ALE**

Bier, das mit obergäriger Hefe gebraut wird.

**B****BERLINER WEISSE**

„Champagne du Nord“ bestellt Napoléon in Berlin. Unser liebstes Sauerbier.

**BARLEY WINE**

ein Barley Wine ist ein starkes obergäriges Ale mit einem Alkoholgehalt von mindestens 9% (und bis zu 13% oder mehr). Der Hopfen bleibt dabei sehr im Hintergrund.

**BRETTANOMYCES (Brett-a-nom-y-ces)**

Ja genau, das hört sich eher nach einer Geschlechtskrankheit an, ist aber tatsächlich der heilige Gral jedes abenteuerlustigen Bierbrauers. Brettanomyces, oder auch kurz Brett genannt, ist eine wilde Hefe und sehr intensiv im Geschmack.

**BEER STORMING**

Die Praxis, eine normale Brainstorming Session mit Deinem Lieblings Craft Beer upzugraden. Beer Storming Sessions führen in fast 100% der Fälle zu verbesserter Kooperation, Kreativität und Arbeitsmoral. Wenn wichtige Dokumente bei einer Beer Storming Session entstehen sollen, lieber nochmal im nüchternen Zustand einen letzten Blick darauf werfen.

**C****CANNABACEAE**

Hopfen ist genauso wie eine andere sehr beliebte grüne Pflanze Mitglied der Familie der Hanfgewächse.

**CEREVISAPHILE**

ein Bier Enthusiast.

**CENOSILLICAPHOBIE**

Die Angst vor einem leeren Bierglas.

**D****DOUBLE FISTING**

Ein amerikanischer Ausdruck für den simultanen Konsum von zwei Bieren, eines in jeder Hand. Bitte den Ausdruck auf keinen Fall googeln – vertraut uns einfach.

**E****ESTER**

nicht nur ein sehr schöner Frauenname. Ester sind auch flüchtige Geschmacks-komponenten, die bei der Fermentation entstehen. Oftmals fruchtig, blumig oder würzig.

**F****FUSSPILS, WEGBIER**

Trinken ohne Grenzen. In Berlin und in Deutschland ist Trinken in der Öffentlichkeit zum Glück erlaubt. Ein Bier „to go“ wird deshalb umgangssprachlich als Fusspils bezeichnet. Nicht zu verwechseln mit Fusspilz, eine unappetitliche Pilzinfektion.

**FEIERABENDBIER**

das wichtigste Bier des Tages nach dem Frühstücksbier; sollte am Ende eines langen Arbeitstages mit den Kollegen konsumiert werden.

**G****GERSTE**

Die Begriffe Gerste und Malz werden meist im gleichen Zusammenhang für Bier verwendet. Gerste ist jedoch die Grundform des Malzes und muss erst durch das „Mälzen“ für den Brauvorgang nutzbar gemacht werden.

**GOSE** Ein Bierstil, der mit Koriander und Salz gebraut wird. Gose wurde im 16. Jahrhundert in Goslar gebraut, woher auch der Name stammt. Der Bierstil wurde vor allem in Leipzig im 18. Jahrhundert extrem populär.

**GUEUZE (oder Geuze)** ist eine bestimmte Art von Lambic, ein belgisches Bier. Junge (ca. 1 Jahr) und alte (ca. 2 bis 3 Jahre) Lambics werden verschnitten und dann für eine zweite Gärungsphase in Flaschen gefüllt.

**GYPSY BREWER** auch Wander- oder Kuckuckssbrauer genannt. Gypsy Brauer mieten sich in etablierten Brauereien ein, um ihre Biere zu brauen. So profitieren sie von deren Infrastruktur und sparen sich große Investitionen in eigene Brauanlagen.

**H** **HAUSTRUNK** erfreut die Brauereimitarbeiter zu Hause. Dieser Freitrunke wurde eingeführt, damit während der Arbeit weniger verkostet wurde.

**HOPFEN** (*Humulus Lupulus*) Diese wunderbaren grünen Pflanzen aus der Familie der Hanfgewächse sind für die Bittere, das Aroma und den Geschmack des Bieres verantwortlich.

## **HOPFENSTOPFEN, KALTHOPFEN**

Die Zugabe von Aromahopfen in der Lagerung und Reifung des Bieres. Hopfenstopfen hat einen großen Einfluss auf Geschmack und Aroma des Bieres, ohne jedoch zusätzliche Bitterstoffe hinzuzufügen.

**HOP HEAD** Manche mögen's hopfig, aber für einen wahren „Hop head“ kann es gar nicht bitter genug sein. Hopfensucht kann ansteckend sein.

**HEIMBRAUEN** Die Kunst, Bier zu Hause zu brauen. In den USA wurde das Heimbrauen unter Präsident Carter legalisiert.

**I** **IBU (International Bitterness Units)** ist die Summe aller Bitterstoffe des Hopfens im Bier. Die wahrgenommene Bittere ist von der Biermatrix abhängig. Also vor höheren IBUs nicht zurückschrecken, **PROBIEREN**. „Trial and error“ oder wie unser Braumeister zu pflegen sagt: „Versuch macht kluch“

**IPA** Abkürzung für India Pale Ale. Zu Kolonialzeiten sollte für die englischen Truppen in Indien Bier aus der Heimat importiert werden. Um es für den Seeweg haltbarer zu machen, wurde das Pale Ale stärker eingebraut und gehopft. In Indien sollte es eigentlich mit Wasser verdünnt werden – schmeckte aber auch so!

**IMPERIAL** Ein Bier, das wesentlich stärker ist als der typische Grundbierstil. Mehr Hopfen, mehr Malz, mehr Alkohol, mehr Alles.

**J** **“JUST ONE MORE BEER”**  
Berühmte letzte Worte.

**K**

## KONTERBIER, KATERFRÜHSTÜCK

Ein Bier direkt nach einer durchzechten Nacht trinken, während man immer noch einen Kater pflegt. Ziel ist eine beschleunigte Erholung. Siehe auch Katerfrühstück.

## KÖLSCH

Ein leichtes, goldenes, obergäriges Bier aus Köln. Die Bayern machen sich über die kleinen Gläser lustig.

**L**

## LABEORPHILIST

Ein Sammler von Bierflaschen oder Bierflaschenetiketten.

## LACTOBAZILLUS

meist ein ungewollter Gast im Bier, da der Bazillus unvergorene Zucker in Milchsäure umwandeln kann. Absichtlich verwendet in Bierstilen wie der Berliner Weisse oder der Gose, um einen sauren Geschmack zu erzielen. Probiotische Wirkung wird ihnen auch nachgesagt.

## LAGER

Biere, die mit untergärigen Hefesträngen gebraut werden, *Saccharomyces uvarum* bzw. *carlsbergensis* und bei kälteren Temperaturen vergoren werden im Gegensatz zu Ales.

## LAMBIC

Im Gegensatz zu den meisten Bieren, die mit sorgfältig selektierten Hefestämmen vergoren werden, werden Lambicbiere spontan vergoren, indem sie wilden Hefen und Bakterienstämmen ausgesetzt werden. Nur im Zennetal bei Brüssel. Dieser Prozess gibt dem Bier einen charakteristischen Geschmack: trocken und weinartig mit einem meist sauren Nachgeschmack.

## LÄUTERN

Filtration der Maische: Trennen der festen Bestandteile des Kornes und der flüssigen Bierwürze beim Brauen.

**M**

## MALZ

Malz ist eines der vier wesentlichen Bestandteile des Bieres und sorgt sowohl für den Geschmack als auch die Farbe des Bieres. Malz ist ein Getreideprodukt das z.B. aus Gerste oder Weizen gewonnen wird. Unser Braumeister vergleicht die verschiedenen Malzsorten immer mit einem Toastbrot. Pilsner Malz ist Toaststufe 1 und somit sehr hell, Röstmalz ist Toaststufe 10, also schwarz und erzeugt eine kaffeeähnliche Bittere.

## MILK STOUT

ein Stout gebraut mit Milchsüßer (Lactose), ein für die meisten Hefen nicht vergärbare Zucker und verantwortlich für die feine Süße und den samtigen Körper eines Milk Stouts.

**N**

## NASE

beschreibt das gesamte Aroma eines Bieres. Am Besten mit einem Sensorikglas riechen.

**O**

## OBERGÄRIGE HEFE, ALE HEFE

mag es eher wärmer und im Gegensatz zur untergärigen Hefe bildet sie Sprossverbände, d.h. die Tochterzellen bleiben mit den Mutterzellen zusammen. Die durch die Gärung entstehende Kohlensäure drückt diese Sprossverbände nach oben, daher der Name. Typische obergärige Biere sind z.B. Ales, Weizen, Alt, Berliner Weisse, Porter und Kölsch.

**OXIDATION** erzeugt im Bier einen Fehlgeschmack, welcher mit "pappig" beschrieben wird. Hitze und Bewegung beschleunigen den Prozess, weshalb Bier am Besten in einer dunklen und kühlen Umgebung gelagert werden sollte.

**PILS, PILSNER, PILSENER** nach der tschechischen Stadt Pilsen benannt, aber von einem bayrischen Braumeister erfunden. Das Wasser in Pilsen ist perfekt für diesen Bierstil. Stärker gehopft und herber als ein Helles.

**P** **PLATO** Der „Grad Plato“ eines Bieres ist die Einheit des Stammwürzegehalts – und bestimmt somit leider auch die Biersteuer. Danke Fritz Plato.

**Q** **QUALITÄT** Qualität ist natürlich das Wichtigste beim Craft Beer. Zeit, hochwertige Rohstoffe, saubere und leidenschaftliche Arbeit des Brauers sind beste Voraussetzungen.

**R** **REINHEITSGEBOT** lässt Spielraum für Diskussionen. Heute gebräutes Bier, was sich dem Reinheitsgebot verschreibt, ist streng genommen nach dem „Vorläufigem Biersteuergesetz“ von 1993 gebraut. 1434 gab es auch schon ein Reinheitsgebot in der Stadt Weißensee.

**S** **SCHNAPSIDEE** Ein dummer oder unvernünftiger Einfall nach zu hohem Alkoholkonsum.

**SESSION BIER** leichtes Bier mit einem Alkoholgehalt um die 4% oder weniger mit hoher Drinkability. Das Session Bier fördert einen langen ausgedehnten Trinkabend ohne zu sehr zu schnell betrunken zu werden. Gerade bei den Iren sehr beliebt.

**SAUERBIER** Sauer macht lustig. Sauerbiere erfreuen sich immer größer werdender Beliebtheit in der Craft Beer Szene. Die Säure wird durch Spontangärung durch natürliche oder wilde Hefe (wie z.B. Brettanomyces) erzeugt, oder durch den Einsatz von Milchsäurebakterien.

**STAMMWÜRZE** beeinflusst den späteren Alkohol- und Nährwertgehalt eines Bieres. Der Stammwürzegehalt wird in Grad Plato angegeben.

**T** **TRAPPISTENBIER** Bier, welches nur durch oder unter Aufsicht von Trappistenmönchen gebraut werden darf. Weltweit gibt es nur 12 Trappistenbrauereien.

**U** **UNTERGÄRIGE HEFE, LAGERHEFE** Eine von zwei grundsätzlichen Hefearten. Untergärige Hefen werden bei niedrigeren Temperaturen vergoren und setzen sich am Boden des Tanks ab. Es werden auch weniger Gärungsnebenprodukte erzeugt, was in einem klarer definierten Geschmack resultiert.

V

**VORDERWÜRZE** der Anteil der Würze, der beim Läutern entsteht, bevor der Nachguss dazugegeben wird.

W

**WILDE HEFE** Diese Hefe ist schon wie der Name sagt: wild. Es sind natürliche Hefen, die in der Luft existieren.

**WEIZENBOCK** die stärkere Version eines unfiltrierten Hefeweizens.

Y

**YEAST** das englische Wort für Hefe. Im deutschen Alphabet fiel uns sonst nichts ein.

Z

**ZWICKELBIER** unfiltriertes Bier, welches relativ jung nach der Gärung ausgeschenkt wird. Der Name kommt vom Probenahme des Gärtanks.