



ERSTE FRACHT
BRAUGASTHAUS

CRAFT BEER SELEKTION



Fuller's – India Pale Ale

Alkohol: 5,3%

Stammwürze: 13,3 °P

Direkt am Ufer der Themse gebraut, trägt Fuller's IPA die ursprüngliche Inspiration der hopfigen Überseefracht bis heute in seiner DNA. Anders als amerikanische Versionen übt sich dieses India Pale Ale allerdings in typisch britischem Understatement. Dieses findet sowohl in der dezent blassen Bernsteinoptik, als auch im mild bitteren Geschmack sowie der starken und doch erfrischenden Hopfung Ausdruck. Weniger zurückhaltend gab sich dagegen die Jury der World Beer Championship, die Fuller's würzig-fruchtiges IPA bereits 1997 mit der Silbermedaille prämierte. Das perfekte IPA zum Einstieg!

Fl. 0,5

6.9

Fuller's – Imperial Stout

Alkohol: 10,7%

Stammwürze: 27,0 °P

Rosen für die Kaiserin, Bier für den Kaiser. Ursprünglich dem langen und beschwerlichen Exportweg an die russischen Adelshäuser geschuldet, ist das Imperial Stout durch seinen hohen Alkoholgehalt und seine Widerstandsfähigkeit bis heute ein beliebter Braustil geblieben. Fuller's kontert die dunkle, an Lakritz und bittere Schokolade erinnernde Seite seines Stouts mit einer minimalen Zugabe von Rosenknospen, die zu karamellartigen Geschmacksnuancen beitragen. Zurückhaltend, edel und nicht mehr nur den Kaisern vorbehalten.

Fl. 0,5

13.7

Fuller's – Organic Honey Dew Golden Ale

Alkohol: 5,0%

Stammwürze: 12°P

Mit dem Organic Honey Dew ist den fleißigen Bienchen von Fuller's ein Meisterstreich gelungen. Obwohl weniger süß als es der Name vermuten lässt, zieht Englands beliebtestes Bio-Gebrautes auch Nicht-Biertrinker so magisch an, wie der Honigtau die Bären. Der Gewinner der Hong Kong International Beer Competition 2009 überzeugt dank einer dezenten Zugabe brasilianischen Bio-Honigs durch weiche Kanten und eine subtile Süße, die von den Orangen- und Melonenaromen des First Golden Hopfens perfekt in Szene gesetzt wird.

Fl. 0,5

6.9



Greene King – Strong Suffolk Dark Ale

Alkohol: 6,0%

Stammwürze: 14 °P

Keine Angst, es liegt nicht am Alkohol, dass man nach einem Strong Suffolk Dark Ale das Gefühl

hat, schon zwei getrunken zu haben. Das Geheimnis des blendenden Genusses: Es handelt sich um eine Mischung (Blend) zweier unterschiedlicher Biere. So schmeckt man zugleich die starke Hopfung des einen und die ausgewogene Säure des kräftigen anderen Ales, das bis zu zwei Jahre in Whiskeyfässern gereift wird. In der Addition ergibt dies ein tiefrotes, komplexes und sehr rundes Bier, das süße und schwere Noten, malzige aber eben auch eichenartige Aromen verbindet. Und bevor man sich versieht, hat man tatsächlich schon zwei getrunken... oder waren es doch vier?

Fl. 0,33

4.7



Pøbelbraeu – India Pale Lager

Alkohol: 4,8%

Stammwürze: 12,5 °P

Gleich um die Ecke, in der Karlsruher Nachbarstadt Ettlingen, haben es sich drei smarte Jungs mit einer Garage und viel Leidenschaft für gutes Bier zum Ziel gemacht, handwerklich Gebräutes für jedermann zugänglich zu machen. Und siehe da, das Erstlingswerk kann sich mehr als sehen und schmecken lassen! Mit sechs ausgesuchten Hopfen, nordschwarzwälder Quellwasser und lokalem Malz gebraut, besticht das unfiltrierte, helle Lager durch eine angenehme Fruchtigkeit und Frische, an der definitiv nicht nur der Pöbel Gefallen finden wird!

Fl. 0,33

4.9



Kehr wieder – üNN alkoholfreies IPA

Alkohol: 0,4%

Stammwürze: 7,5 °P

Das erste alkoholfreie IPA Deutschlands und das erste, das man trinkt, weil man will und nicht, weil man muss. Dank dem Einsatz einer Spezialhefe, die keinen Malzzucker vergären kann, muss weder Alkohol entzogen, noch Hefe deaktiviert werden. Zwei Aromahopfen bringen Noten von Mango, Ananas und Limette ins Spiel, während der angenehme Malzkörper und das moderate Bittere den Genuss abrunden. Geschmacklich ganz eindeutig weit überNormalNull anzusiedeln.

Fl. 0,33

4.9

Kehr wieder – SHIPA Single Hop IPA

Alkohol: 7,5%

Stammwürze: 16,8 °P

Die SHIPA-Serie präsentiert die Aromenvielfalt des Hopfens auf eine ganz besondere Art und Weise. Denn jedes Bier wird hier grundsätzlich identisch gebraut, einzig die eingesetzte Hopfensorte variiert. Mit einer Aromenpalette, die von Anis bis Zitrone reicht, kommt so nicht nur ordentlich Abwechslung, sondern auch reichlich Spaß am Entdecken ins Glas. Hier zeigt sich erneut, dass die Kehr wieder Kreativbrauerei ihrem Namen wahrlich alle Ehre macht.

Fl. 0,33

6.0



Samuel Smith

The Old Brewery, Tadcaster, North Yorkshire

Samuel Smith – Organic Apricot

Alkohol: 5,1 %

Stammwürze: 12,4 °P

Auch wenn beim Stichwort „Bio-Bier“ in unseren Gaumen eher moderne Assoziationen geweckt werden, geht es bei der Herstellung des Organic Apricots streng traditionell und nach altherwürdigen Methoden zu. Nach einem mehrstufigen und handwerklichen Fermentationsprozess, bei dem verschiedene Hefen zum Einsatz kommen, wird das aus Biorohstoffen gebraute Bier mit etwas Aprikosensaft aus nachhaltigem Anbau gemischt. Hier treffen also nicht nur altes Handwerk und Erfahrung auf moderne Philosophie, sondern auch Fruchtigkeit und Erfrischung auf prägnanten Charakter.

Fl. 0,355

6.9

Samuel Smith – Oatmeal Stout

Alkohol: 5,0%

Stammwürze: 25,0 °P

Wohl dem, der für sein Brauhandwerk auf die Geschichte und Weisheit der Jahrhunderte zurückgreifen kann. Noch besser geht es der Samuel Smith Brauerei aus dem englischen North Yorkshire, die für ihr würziges Stout noch heute das Brauwasser des 1758 erbauten, 25 Meter tiefen Brunnens verwendet. Das in seiner Textur wunderbar seidige Oatmeal Stout enthält - ganz seinem Namen entsprechend - neben Hopfen und Malz auch etwas Hafer, der gekonnt zum komplexen Zusammenspiel von bitteren und süßen Noten des dunklen Bieres beiträgt.

Fl. 0,355

5.3

ROGUE

Rogue – American Amber Ale

Alkohol: 5,3%

Stammwürze: 13,0 °P

Lang lebe die Legende. Als ihr Amber Ale Ende der 1980er Jahre erstmals lokal ausgeschenkt wurde, hätte niemand gedacht, dass die junge Rogue Brauerei aus dem amerikanischen Bundesstaat Oregon auch zwanzig Jahre später noch für ihr harmonisches, bernsteinfarbenes Premierenbier gefeiert werden würde. Das Geheimnis des Erfolgs? In erster Linie natürlich der starke Malzkörper, der dem Amber Ale seine charakteristischen Röst- und Karamellnoten verleiht. Dass die Rogue Farm bis heute ihre eigenen Rohstoffe anbaut, hat dabei der konstant hohen Qualität aber sicher auch nicht geschadet.

Fl. 0,355

6.9



Himburgs Braukunst Keller – Bavarian Dry Hop Lager

Alkohol: 5,3%

Stammwürze: 12,0 °P

Dass der bayerische Braumeister Alexander Himburg sein Handwerk versteht, hat sich in der Craft Beer Szene längst herumgesprochen. Warum er aber selbst lieber von Braukunst spricht, stellt er mit seinem naturtrüben Bavarian Dry Hop Lager einmal mehr unter Beweis. Ganz am Puls der Zeit werden hier Bio-Malze und sechs verschiedene heimische Hopfen zu einem ausgewogenen, frischen und

leichten Lager vereint, das so fruchtig, spritzig und unkompliziert daherkommt, dass es zu wirklich jedem Anlass passt.

Fl. 0,33

4.0



Schoppe Bräu – Holy Shit Double IPA

Alkohol: 10,0%

Stammwürze: 22,0 °P

Starkes Stück von den Hauptstädtern, ihrem India Pale Ale so einen Namen zu verleihen! Hat man sich allerdings einmal an das fulminant bittere (100 IBU!), sagenhaft herbe und atemberaubend starke Doppel-IPA herangetraut, versteht man, dass hier kein Platz für Zimperlichkeit ist. Auch der angenehm würzige Malzkörper und die süßen Citrusnoten können am Ende nicht darüber hinwegtäuschen, dass dieses Kraftpaket eines Bieres nichts für zartbesaitete Gaumen ist. Hier sind harte Hopfenhaudegen gefragt!

Fl. 0,33

6.0



Gruthaus – Pumpernickel Porter

Alkohol: 5,6%

Stammwürze: 13 °P

Im Münsterländer Gruthaus ticken die Uhren anders – „Nicht nach, sondern vor dem Reinheitsgebot“ geht man hier auf kreative Weise dem Brauhandwerk nach. Da liegt es fast schon auf der Hand, dem klassischen Porter durch Zugabe des regional beliebten Schwarzbrotts kräftige Roggennoten

einzuhauchen, die sich stimmig um den röstaromatischen Körper des Porters legen. Unfiltriert, naturbelassen, dunkel, klassisch und doch ganz eigen... das gibt es eben nur im Münsterland.

Fl. 0,33

5.9



Jopen – Hop Zij Met Ons - IPA (Glutenfrei)

Alkohol: 6,0%

Stammwürze: 16,0 °P

Zwar wollen wir das kürzlich prämierte India Pale Ale nicht gleich heiligsprechen, doch die niederländische Brauerei Jopen hat mit seinem „Hopfen sei mit uns“ definitiv die Gebete der glutenfrei lebenden Bierjünger erhört. Wer jetzt allerdings an ein reines Allergikerprodukt denkt, der ist einem Irrglauben aufgesessen. Fruchtig, süß und mit der IPA-typischen Bitternote gesegnet, ist das orangene Hopfenwunder auch frommen Braufans mehr als eine Sünde wert.

Fl. 0,33

6.0

Jopen – Northsea IPA

Alkohol: 6,5%

Stammwürze: 16,0 °P

♪ *An der Nordseeküste, gleich bei Amsterdam, wird aus Hopfen und Wasser, ein Bier so prägnant* ♪

So oder ähnlich könnte man das holländische Northsea IPA von Jopen besingen. Gekontert wird die nordisch-herbe Intonation der Lobeshymne durch einen beinahe tropischen Rhythmus, der mit exotischen Litschi und Papaya Aromen die ganze Bandbreite der großzügigen Hopfung preisgibt. Also Leichtmatrosen, Schiffsorgel beiseitestellen und einen großen, harmonischen Schluck dieses Spitzen-IPAs genießen!

Fl. 0,33

5.8