

AIPIÄY



Selbst Biersommeliers müssen den Namen erst laut aussprechen bevor sie realisieren was es damit auf sich hat: „AIPIÄY“ beruft sich auf die Tradition britischer India Pale Ales, kurz „IPA“, lehnt sich aber in Design und Rezeptur an US-amerikanische und kanadische West-Coast-Style IPAs an. Was sich nach diesem Satz zunächst nach massivem „Brauchinesisch“ in Reinkultur anhört wird nach dem Blick aufs Etikett schnell sonnenklar. Es kommt flippig, exotisch und ein wenig crazy um die Ecke – anders gesagt ganz anders als der Stil, den britische und auch deutsche Traditionsbrauereien sonst pflegen. Für ein modernes Bier passt es wie die sprichwörtliche „Faust aufs Auge“.

Sensorik:

Traditionelle British-Style-IPAs zeigen sich bernsteinfarben, klar filtriert und im Aroma geprägt von karamelliger Malzsüße auf der einen und mächtiger Hopfenbittere auf der anderen Seite. Dieses Lahnsteiner-Style-IPA dagegen scheint strohgelb, fast wie eine Ähre in der Frühlingssonne. Es ist naturtrüb und besitzt eine gut verteilte angenehme Trübung. Freundliche Malzsüße empfangen die Nase genauso wie einladende Citrusnoten von Mandarine, Limette und Grapefruit gepaart mit einer leicht pfeffrigen Note. Alles was der Duft in Aussicht stellt erfüllt sich auch auf dem Gaumen. Mehr noch, ein sanftes Prickeln im Antrunk sowie eine muskulöse aber harmonisch integrierte Frucht- und Hopfenbittere erheben das AIPIÄY zu einem Genuss für bekennende Hop-Heads.

Brautechnische Daten:

- Obergäriges naturtrübes helles Ale (Vollbier) gebraut nach dem deutschen Reinheitsgebot
- Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz, Hopfenextrakt, Aromahopfen (Citra / Mandarina Bavaria).
- Stammwürze 11,3 % bei 4,9 % Alkohol
- Bittere 50 IBU
- Farbe 6 EBC

Genussempfehlung:

Hop-Heads und alle anderen lassen sich AIPIÄY gerne im sommerlichen Biergarten oder als Aperitif schmecken. Kräutrige Fruchtsalate, Gemüsesuppen oder Grünkernbratlinge erwählen es als Speisenbegleiter, genauso wie Bockshornkleekäse und andere aromatische Käsesorten. Hop-Heads benötigen weder Anlass noch Speise um ihrem natürlichen Drang nach Aroma und Bittere zu fröhnen. Hinweis: Hop-Heads kennt die internationale Bierszene als Bezeichnung für Mitmenschen, denen Hopfenaroma und Hopfenbittere nie genug sein können, egal wie intensiv beide sind.