

BROTBIER

Zutaten: Brauwasser, helles Gerstenmalz, Dinkelbrot (Dinkel-erzeugnisse (Dinkelvollkornschrot (Weizen), Dinkelvollkornmehl (Weizen), Dinkelvollkornsauersteig getrocknet (Weizen), Dinkel-flocken (Weizen)), Wasser, Sonnenblumenkerne, Sesamsaat, Backleinsaat, Stabilisator (Guarkernmehl), Gerstenmalzmehl, Speisesalz, Gerstenmalzextrakt, Backhefe, Weizenmalzmehl, Traubenzucker, Säuerungsmittel (Natriumacetat)), Malzbrot (Gerstenmalzmehl, Weizenmalzmehl, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Weizenquellmehl, Weizenmehl, Weizenspeisekleie, Mais-flocken, Haferspeisekleie, Weizenkleber, Speisesalz, Weizenflocken, Sesam, Hirse, Wasser, Roggenmehl, Roggenvollkornmehl, Gärungsmilchsäure, Gärungssigsäure, Gerstenmalzextrakt, Roggenmahlerzeugnisse, Hefe, Backleinsaat, Sesamsaat, Hafer), Hopfen (Hallertauer Magnum), obergärige Hefe.

Farbe: ●○○○○
Bittere: ●○○○○
Alkohol: ●○○○○
Aroma: ●○○○○
Süße: ●○○○○

Brennwert: 41 kcal / 172 kJ je 100 ml

Dr. Markus Fahr
Lahnsteiner Brauerei
Sandgasse 1
D-56112 Lahnstein
lahnsteiner-brauerei.de

Bittere: 25 BE
Stammwürze: 11,5 %

Echt Nachhaltig!
Da aus nicht verkauftem
Brot der Globus-Bäckerei

Lahnsteiner CRAFTBIERE

Brot und Bier waren schon immer zusammen. Brot und Bier waren der Grund, warum die Menschen seßhaft wurden. Sie wollten Getreide anbauen um Brot zu backen und Bier zu brauen. Bier und Brot bestehen aus denselben Rohstoffen: Wasser, Getreide, Hefe und Gewürze wie der Hopfen beim Bier oder das Salz beim Brot. Man kann auch das Bier als Zutat für Brot verwenden und umgekehrt. Letzteres ist die Motivation für das moderne Brotbier. Bereits im Alter von wenigen Tagen wird Brot hart, ist nicht mehr für den Verzehr geeignet und für den menschlichen Verzehr verloren. Es sei denn: Man braut Bier daraus!

e 0,33 L

Brotbier

Alkohol
5,0 % vol

Mindestens haltbar bis:

Brot und Bier waren immer zusammen. Beide waren der Grund, warum die Menschen seßhaft wurden. Sie wollten Getreide anbauen um Brot zu backen und Bier zu brauen. Beides geschah oft am gleichen Ort und durch dieselben Personen. Bier und Brot bestehen aus denselben Rohstoffen: Wasser, Getreide, Hefe und Gewürze wie der Hopfen beim Bier oder das Salz beim Brot. Man kann auch das Bier als Zutat für Brot verwenden und umgekehrt. Letzteres ist die Motivation für das moderne Brotbier. Bereits im Alter von wenigen Tagen wird Brot hart, ist nicht mehr für den Verzehr geeignet und für den menschlichen Verzehr verloren. Es sei denn: Man braut Bier daraus!

Sensorik:

Kann Bier „brotig“ aussehen? Gleichmäßige und kräftige Trübung, ein intensives getreidiges, bronzefarbenes Leuchten mit leichten Orangenreflexen, getoppt von einem sanften Schaumdeckchen, dessen Farbe in einem Hauch von fast weißem Weißbrot strahlt.

Kann Bier brotig duften? Aromen von frischem Sauerteig, von Hefe, Molke und Getreide verströmen den heimeligen Flair, den wir alle so liebten, als unsere Mütter frisches Brot gebacken haben. Eine reife aber dezente Fruchtnote schmiegt sich hintergründig an.

Kann Bier brotig schmecken? Soda! Etwas Malz und Getreide ist im Bier „sowiesoda“! So auch hier - die leichte Brotnote wirkt etwas stärker als bei den meisten Bieren, es schwingt ein wenig Frucht, Molke und Hefe mit, die athletische Bittere macht die Sache endgültig rund. Ein Alleskönner mit besonderer Aromatik und doch besonders gut trinkbar!

Genussempfehlung:

Zusammen mit einem bayrischen Dunkel, das auch gerne Brotnoten hat, oder einem klassischen fränkischen Zwickel Bier.

Ein „Muss“ in jeder Brotverkostung. Kommt zum Brot Käse hinzu, so sollte dieser mittleren Reifegrad und Aromatik haben.

Gewürzte vegetarische Gerichte wie Kartoffelsuppe oder Grünkernbratlinge.

Guter Begleiter zu hellen Backwaren wie Plätzchen, Nuss- oder Käsekuchen.