



**WILLKOMMEN  
ZUM  
64. LAHNSTEINER  
BIERSEMINAR**



**and a Happy New Beer**

## ***Braukurse:***

- Leitung: Ulli Hastenplug
- Termine: Samstags 10-16 Uhr
- Teilnehmer: Maximal 20 Personen.
- Verpflegung: Warmes Mittagessen, Bier und alkoholfreie Getränke.
- Sonstiges: Brauereiführung, Teilnehmerurkunde.
- Kosten: 59,00 € inkl. ges. MwSt. zahlbar bei Anmeldung.

# 64. Bierseminar





## ***Bierseminare mit Stephan Hilbrandt, Weltmeister der Biersommeliers 2017:***

- 21. Juni 2018 – Bier & Käse
- 25. Oktober 2018 – Lahnsteiner Craftbier und ein vom Weltmeister hausgebrautes Bier
- Jeweils Donnerstags 19:30 – 21:00
- Eintritt 15 € pro Person, Gutscheine für Bierseminare gelten.



## ***Ullis Unfall („Überhopftes“)***

<b><i>Stammwürze:</i></b>	ca. 12 %
<b><i>Bittere:</i></b>	ca. 40-45 BE
<b><i>Farbe:</i></b>	Nicht gemessen EBC
<b><i>Alkohol:</i></b>	ca. 5,0 – 5,5 Vol.-%
<b><i>Zutaten:</i></b>	Brauwasser, helles <u><b>Gerstenmalz</b></u> , Hopfen (Magnum), untergärige Hefe

## ***BRAUEREI HELLER***

Privatbrauerei in Köln, eröffnet 1991 von Hubert Heller.

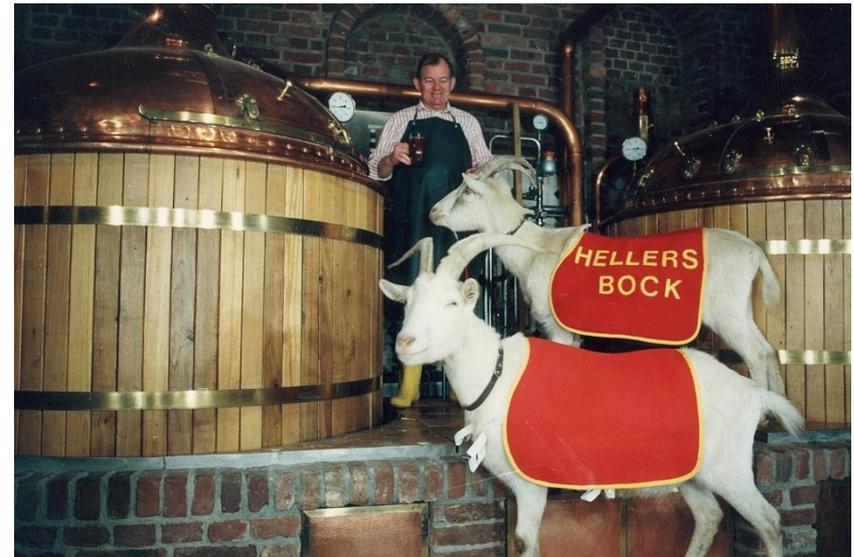
Braugasthof mit Wintergarten eröffnet 1996.

Bio-Brauerei.

Pils, leichtes Weizen, Alt,

Weizen, Wiess, Kölsch,

Maibock, Winterbock.



## ***HELLERS LEICHTES WEIZEN***

Aloha Sommergenuss – so lässt sich unser „Leichtes Weizen“ am Besten zusammenfassen. Eingebraut mit Hopfen der Sorte „Hallertauer Blanc“ bekommt es einen leicht fruchtigen Note mit Aromen von Trauben und Stachelbeere. Das unfiltrierte, obergärige Weizenbier mit dem einem Alkoholgehalt von 2,8 Prozent und einer schönen Perlage ist ein optimales Getränk für den Sommer. Wie auch die andern Biere der Brauerei Heller ist das „Leichte Weizen“ handwerklich gebraut. Im Glas fällt die goldene Farbe und die leichte Trübung ins Auge, kombiniert mit einem schönen Schaum. In die Nase steigen Noten von Traube und Stachelbeere, welche sich auch im Geschmack widerspiegeln. Das Bier ist etwas stärker gehopft und präsentiert im Abgang eine angenehme, frische Bittere. 100 Prozent Urlaubsfeeling.

2,8 % vol. alc. | Obergärig.

## ***HELLERS WINTERBOCK***

Im Gegensatz zur landläufigen Meinung wird der HELLERS Winterbock nicht im Winter, sondern im Frühjahr eingebraut, damit er lange genug in der Lagerung reifen kann. Hierdurch und durch den Zusatz von Röstmalz sowie einem besonderen Aromahopfen, ergibt sich nicht nur eine herrlich dunkle Bierfarbe, sondern ein ganz feines, spezielles Aroma. In die Nase steigen direkt Noten von dunklen Früchten, leichte Schokoladennoten, sowie ein Hauch von Banane. Im Geschmack überzeugt das Bier durch ganz feine Röstaromen, gefolgt von einer tollen fruchtigen Note und einem süßlich, herben Abgang. Ein perfektes Bier um den Winter zu genießen.

6,5% vol. alc. | Obergärig

## ***HEIDELBERGER BRAUEREI***

- 1603 – Heidelberger Bierordnung, strenger als das deutsche Reinheitsgebot.
- 1763 – Gründung der Heidelberger Brauerei.
- Zahlreiche Besitzerwechsel im Lauf der Zeit.
- 2005 – Übernahme durch heutigen Inhaber Michael Mack als Heidelberger Brauerei GmbH.
- Klassisches Sortiment sowie zwei Craftbiere.



Heidelberger Historie // 01  
**Heidelberg. Wo Genuss  
zu Hause ist.**

*Michael Mack,  
geschäftsführender Gesellschafter  
der Heidelberger Brauerei*

# 64. Bierseminar



## ***HEIDELBERGER WEIHNACHTSBIER***

Himmlischer Biergenuss zur Weihnachtszeit.

Für die romantischste Zeit in Heidelberg. In richtige Weihnachtsstimmung kommt man mit einem Spaziergang über den Heidelberger Weihnachtsmarkt und der saisonalen Spezialität aus der Heidelberger Brauerei – das himmlische Heidelberger Weihnachtsbier. Extra für die Weihnachtszeit haben unsere Brauer mit viel Liebe und Können diese ganz besondere, bernsteinfarbene Bier-Spezialität aus dunklem Malz eingebraut.

Heidelberger Weihnachtsbier erhalten Sie von Oktober bis Dezember und nur solange Vorrat reicht!

## ***HEIDELBERGER WEIHNACHTSBIER***

Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz, Hopfen, Hopfenextrakt

Geschmack: Aromatisch, mildwürzig, einfach himmlisch

Farbe: Bernstein-farbig-dunkel

Brauart: Untergärig

Biergattung: Vollbier

Bitterwert: 20 BE

Stammwürze: 12,5 %

Alkoholgehalt: 5,4 Vol.-%

### ***HEIDELBERGER BRÜCKENAFF***

Als Hommage an ihre Heimatstadt haben die Brauer der Heidelberger Brauerei dieses einzigartige Bier kreiert.

Bereits im 15. Jahrhundert grüßte der Heidelberger Brückenauff mit dem „kurpfälzischen Gruß“ die Besucher der Stadt. Im Jahr 1979 im Zuge eines Künstlerwettbewerbs auferstanden hält er uns nun von neuem seinen Spiegel der Selbsterkenntnis vor.

Heidelberger Brückenauff ist ein unfiltriertes Bier mit kräftigen Hopfenaromen des Cascade und Mandarina Bavaria Hopfens, das durch seine Eindrücke von Mandarine, Limette, Birne, Stachelbeere, Pfirsich ein außergewöhnliches fruchtiges Geschmackserlebnis liefert.

## ***HEIDELBERGER BRÜCKENAFF***

Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz (Pilsener Malz, Melanoidinmalz, Red X), Hopfen: Cascade, Mandarina Bavaria

Geschmack: Intensive Fruchtnote, frisches, kräftiges  
Mundgefühl

Farbe: Hell, trüb

Brauverfahren: Obergärig, India Pale Ale

Biergattung: Vollbier

Bitterwert: 50 BE

Stammwürze: 13,5 %

Alkoholgehalt: 5,5 Vol.-%

## ***HEIDELBERGER MEDICUS***

Den Medizinern, die in ihrer Heimatstadt forschen, lehren und praktizieren, hat die Heidelberger Brauerei dieses Bier gewidmet. Unter dem Motto „Nicht verschreibungspflichtiges Genussmittel“ ist es jedoch für alle Liebhaber guten Geschmacks gewidmet. Und ein weiterer entsprechender Hinweis ziert das Etikett: „Nicht als Anästhetikum verwenden“. Neben diesem naturbelassenen Weizenbock bietet die Heidelberger Brauerei mit dem „Brückenauff“ ein weiteres Craftbier im Stile eines India Pale Ale an.

## ***HEIDELBERGER MEDICUS***

- Bierstil: Naturtrüber Weizenbock.
- Zutaten: Brauwasser, Weizenmalz, Gerstenmalz (Pilsener Malz, Aroma Malz), Hopfen (Tettnanger), Hefe
- Alkoholgehalt 7,3 Vol.-% bei 16,5 % Stammwürze.
- Bittere: 18 BE
- Farbe: 15 EBC
- Das Bier ist eine Spende von Verkaufsleiter Heiko Stern.

## ***HEIDELBERGER MEDICUS***

Honig gilt als positiv für die Gesundheit, worum sich jeder Medicus kümmern sollte. Dieser Medicus beginnt gleich mit seiner honiggoldenen Farbe und auch seine konsequente und gleichmäßige Trübung erinnern an Honig. Feinporiger weißer Schaum bildet sich zwar dezent – deutlich mehr aber als beim Honig doch. Süß wie Honig duftet diese Starkbierspezialität auch – doch nicht nur! Reife gedörrte Früchte und ein wenig Mandarine duften angenehm mit.

Dezent rezent, von Honig ähnlicher Malzsüße sowie sanften Grapefruitnoten umsäuselt der Medicus die Zungenspitze. Im weiteren Zungenverlauf gesellen sich zunächst die reifen Früchte hinzu, im Abtrunk dann auch ein Hauch von Frucht- und Hopfenbittere.

## ***HEIDELBERGER MEDICUS***

Ein Medicus strebt jede Krankheit zu heilen – dieser Medicus strebt danach zu nahezu jeder Speise zu passen. Honigmelone mit Parmaschinken zur Vorspeise, Fisch jeder Art sowie Fruchteis oder Obstkuchen zum Nachtsch drängen sich besonders fulminant dazu vor.



## ***BREW DOG***

Paradebeispiel einer frisch gegründeten Craftbierbrauerei, die in nur wenigen Jahren Weltruhm erlangte.

Martin Dickie und James Watt gründeten sie im Alter von nur 24 Jahren im April 2007. So entstanden im ersten Jahr 1.050 hl, die sie von Hand in Flaschen abfüllten und diese auf regionalen Märkten und aus dem Kofferraum ihres alten Vans verkauften.

Als „Punks“ bezeichnen sie sich, ihre Biere und ihre Freunde gerne, da sie eine Seelenverwandtschaft zu den ersten Punks sehen. Diese rebellierten gegen eine Popkultur die sie als seelenlos und industriell ansahen – genauso rebellieren die Brew Dogs gegen die moderne Industriebierkultur.

## ***BREW DOG***

- 2007:** 2 Mitarbeiter, 1 Hund, 1.050 hl,  
2 Teilhaber, 0 Bars
- 2010:** 39 Mitarbeiter, 1 Hund, 15.800 hl,  
1.329 Teilhaber, 1 Bar
- 2013:** 224 Mitarbeiter, 1 Hund, 53.500 hl,  
14.208 Teilhaber, 13 Bars
- 2016:** 750 Mitarbeiter, 1 Hund, 214.000 hl,  
55.000 Teilhaber, 46 Bars



### ***MARKETINGGENIES BREW DOG***

**2009 – 2012:** Legendär: Wetteifern mit Schorschbräu Georg Tscheuschner um das stärkste Bier der Welt.

**2009:** Reifen eines Bieres an Deck eines Fischerbootes, Zerschmettern mit Unterstützung eines Golfklubs Massen industriell hergestellten Bieres.

**2011:** Bierbrauen auf dem Meeresgrund, zapfen eines Bieres aus einem modifizierten Hirschschädel, Bau einer neuen Ökobrauerei.

**2012:** Die beiden Brew Dogs projizierten sich nackt ans Parlament, brauten ein spezielles Bier für die Olympiade und brachten den "Dead Pony Club" auf den Weg.

## ***JACK HAMMER***

RUTHLESS INDIA PALE ALE - HOPPY. BITTER. HOPPY.

Press the Button. It's irresistibly sitting there, waiting. Don't hesitate. Hammer it.

Start with a colossal grapefruit aroma. Pile on bitterness after thumping bitterness, and ride the anarchy wherever it takes you. The caramel razor is sharp, but the resinous bite drills straight through your taste buds.

For blitzing the mediocre, raising hell and revelling in the aftermath, Jack Hammer is the end of the line. The hopped-up, pucker-mouthed terminal extreme of craft brewing. This beer is bitter. Very bitter. If you push that button, don't say we didn't warn you...

## **JACK HAMMER**

Schonungsloses INDIA PALE ALE - Hopfig. BITTER. Hopfig.

Drück den Knopf. Es sitzt unwiderstehlich dort und wartet. Zögere nicht. Hämmere es.

Beginne mit einem kolossalen Grapefruit Aroma. Türme die Bittere auf die gewaltige Bittere und reite auf der Anarchie wo immer sie dich hinführt. Das Karamell-Rasiermesser ist scharf, aber der harzartige Biss bohrt direkt durch deine Geschmacksknospen.

Um das Mittelmäßige abblitzen und die Hölle auferstehen zu lassen sowie das Nachspiel zu feiern ist Jack Hammer das Ende der Fahnenstange. Das überhopfte und den Gaumen in Falten werfende Extreme des Craftbierbrauens. Dieses Bier ist bitter. Sehr bitter. Wenn du diesen Knopf drückst sag nicht wir hätten dich nicht gewarnt...



## ***JACK HAMMER – BREWING SHEET***

Alkohol:	7,2 Vol.-%
Hefe:	Obergärig Stamm 1069
Bittere:	Gehopft auf 200+ theoretische BE
Malz:	Extra Pale
Hopfen:	Centennial & Columbus, gestopft mit Citra, Amarillo und Simcoe



## ***AUF WIEDERSEHEN:***

- 1. Februar 2018 – 65. Bierseminar
- 1. März 2018 – 66. Bierseminar „Boys & Girls“
- 22. März 2018 – Pilotseminar „Bier, Wurst & Schinken“
- 3. Mai 2018 – 67. Bierseminar
- 2. Juni 2018 - Braukurs
- 7. Juni 2018 - 68. Bierseminar: Bierkellerführung
- 21. Juni 2018 – Bier & Käse mit Stephan Hilbrandt

***WIR FREUEN UNS AUF IHREN BESUCH!***