



DEGUSTATIONSBUCH

BIERE - BRAUER - LAGEPLAN - INFO - STIMMZETTEL - NOTIZEN - DSGVO

Willkommen zur 2. Kölner Brauschau!

Wir Hobbybrauer vom Verein "Kölner Bierhistoriker e.V." veranstalten heute für euch die 2. Kölner Brauschau. Im Veranstaltungssaal und auf den beiden Galerien stehen etwa 40 Hobbybrauer mit ungefähr 100 selbstgebrauten Bieren bereit.



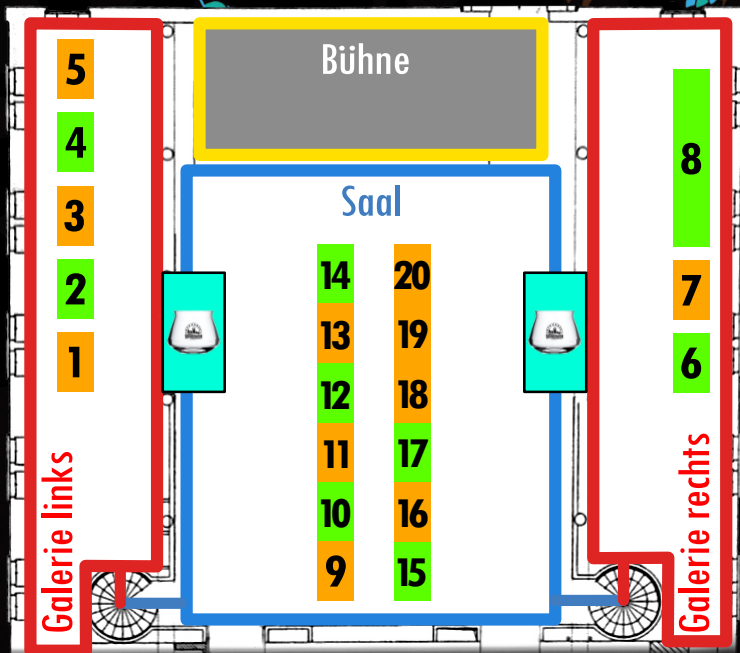
Das Verkostungsglas könnt ihr an den Servicetheken gegen ein frisch gespültes eintauschen. Hier stehen auch Fässer mit Leitungswasser bereit, um die Zunge nach intensiven Verkostungen mal wieder zu erfrischen.

Publikumswettbewerb: Wählt eure drei persönlichen Lieblingsbiere aus, tragt sie auf dem Stimmzettel ein und werft diesen bis 18:30 Uhr in die im Eingangsbereich bereitgestellte Box. Die besten Brauer werden mit Sachpreisen belohnt.



Hunger? Unser Caterer *Lieblingsburger* steht im Außenbereich bereit und versorgt euch mit leckeren Burgern und Fritten. Lasst es euch schmecken!

Das Team der Kölner Brauschau wünscht euch viel Spaß!



- | | |
|----|------------------------|
| 1 | Crab brewing company |
| 2 | Dønekes |
| 3 | Brauracke |
| 4 | C.H.A.O.S. Homebrewing |
| 5 | Fipsbräu |
| 6 | Felgenbräu |
| 7 | Äl fetzt! |
| 8 | Kölner Bierhistoriker |
| 9 | DROOD |
| 10 | Dörp Bräu |

- | | |
|-------|--|
| 11 | Ruhrpott Bräu |
| 12 | BartHansen & HeberMoll |
| 13 | Norbert's Brauwelt |
| 14 | Diemelbräu |
| 15 | Bieronaut Homebrew |
| 16 | Klössli Bräu |
| 17 | Beer Doktor Bonn |
| 18-20 | Bonner Heimbrauer e.V. |
| 21 | Kölner Bierhistoriker
(im Außenbereich) |

14:00 Uhr
18:30 Uhr
19:00 Uhr
20:00 Uhr

Veranstaltungsbeginn
Letzte Möglichkeit der Stimmzettelabgabe
Siegerehrung
Veranstaltungsende



1

Crab brewing company



Das Hobbybrauen habe ich 2015 in den USA begonnen und war dort auch Mitglied im Homebrew Club der Chicken City Ale Raisers. Gebraut wird auf einer wie in den USA üblichen Anlage, die mit einem Gasbrenner und 15gal. Topf betrieben wird, das Maischen findet in einem 10 gal. Igloo cooler statt.

1-A

Tropic Thunder

Tropical Stout

15 IBU

8%

Ein Stout gebräut mit einheimischen Zutaten der Karibik. Ein süßes aber erfrischendes dunkles Bier mit Aromen von Molasses, getrockneten Früchten, Schokolade und Kaffee.

1-B

Crabby coast ale

Hazy American Pale Ale

35 IBU

5%

Fruchtiges Pale Ale mit neuseeländischem Hopfen Nectaron gestopft. Durch diesen Hopfen entstehen Aromen von Passionsfrucht, Ananas und Nektarine.

1-C

Sandbar Saison

Saison

35 IBU

6%

Gebräut aus einem Split batch mit dem Crabby coast pale ale, aber mit einer Saison-Hefe fermentiert.



beer lution

2 Dønekes

Fermentierte Erzeugnisse aus Selm in Westfalen, nördlich von Dortmund. Der Fokus liegt häufig auf "Farmhouse Style" inspirierten Sachen. Wann immer möglich, werden besondere Hefen und/oder regionale Zutaten verwendet.

2-A Grutzifer #2

Saison/Gruttbier

30 IBU

5,5%

Saison mit Beifuß, Hopfen (Hüller Bitter & Tettninger), Kamille, Schafgarbe sowie historischer Braugerste "Goldthorpe". Gemischt vergoren mit Saisonhefe und Brettanomyces. Abgefüllt 11/2020.

2-B Prunus 2/20

Fruited Wild Ale

25 IBU

6,5%

Wildes Ale mit Schlehen. Gemischt vergoren mit diversen Hefe- und Milchsäurekulturen, gelagert auf Eichenchips aus einem Ex-Cognac Fass. Zwei Monate vor der Abfüllung kamen ca. 100g Schlehen pro Liter hinzu. Malze: je gleiche Anteile Pilsener/Wiener/Münchner II. Abgefüllt 09/2020.

3 Brauracke



Die Brauracken (Coracias braciator), das sind Friederike und Jan. Seit 2010 sind wir mal mehr und mal weniger intensiv als Hobbybrauer aktiv. Bei dem Namen „Brauracke“ ist die Ähnlichkeit zu dem Vogel „Blauracke“ eine äußerst glückliche Fügung mit einer kleinen Zufallskomponente.

3-A Session (NE?)IPA

Hazy IPA

25 IBU

6%

Ja, das Bier muss so dunkel, nein, es ist nicht oxidiert, ja, da ist auch ein wenig Hopfen drin: Eine Prise Idaho-7 während des Maischens, ein Unze Cryo Pop im Hopstand für 20 Minuten bei 351 K (68°R), je eine große Hand voll Citra und Nelson Sauvin in der Nachgärung, ergibt in Summe knapp 10 mg/mL. Vergoren wurde mit der Lallemand Verdant IPA.

3-B Saure Mango

Fruited Sour

15 IBU

6,5%

Trotz seiner mehr als 6 Prozent ein leichtes mangofrüchtiges Sauerbier mit dezenter und gut eingebundener Säure.

4

C.H.A.O.S. Homebrewing



Hobbybrauer, Blogger und Biersommelier aus dem nordbadischen Bruchsal. Spezialisiert auf Sauerbiere, Barrel-Aging und hopfenbetonte Bierspezialitäten. Persönlicher Blog: chaos_homebrewing (Instagram)

4-A

Whakatu

New England IPA

37 IBU

6,6%

Tropisch-Fruchtiges DDH New England IPA mit den neuseeländischen Hopfensorten Nectaron und Nelson Sauvin. Zur Intensivierung der Fruchtaromatik wurden alle Prozessparameter auf maximale Biotransformation getrimmt. "Whakatu" ist der Maori-Name des neuseeländischen Hopfenanbaugebietes Nelson.

5

Fipsbräu

Fipsbräu wird im schönen Leverkusener-Schlebusch hergestellt. Das Herzstück der Hobbybrauerei besteht aus einem mit Induktion beheiztem 50L Kessel. Gemaischt wird durch Zubrühen in einem 38L Thermoport. Vergoren wird temperaturgesteuert in druckfesten Gärgefäßen. Neben klassischen Bierstilen wie Pils, Weiß, IPA, Blonde, Saison & Co werden auch regelmäßig saure und wilde Biere gebraut.

5-A

Schlebuscher Weisse

Berliner Weisse

0 IBU

3,5%

Ein sehr helles, erfrischendes, alkoholfreies deutsches Sauerbier mit einer deutlichen Milchsäurenote und einem hohen Kohlensäuregehalt. Leichte Brotteigaromen balancieren die Säure aus. Die Brettanomyces Claussenii trägt fruchtige Noten und einen leichten Funk ein.

5-B

Westcoast IPA

American IPA

60 IBU

6,5%

Ein ausgesprochen hopfiges und bitteres amerikanisches Pale Ale, bei dem die modernen Überseehopfen Simcoe, Mosaic und El Dorado im Vordergrund stehen. Der Geschmack ist hopfenbetont fruchtig, der Abgang trocken und bitter. Das Malz spielt nur eine untergeordnete Rolle.



Inh. Martin Resch

Sonnenleite 11

84048 Sandelzhausen / Hallertau

Tel: 0170 - 210 15 64

Email: info@hopfenhandel-resch.de

Shop: www.hopfenhandel-resch.de

*Wir führen Sorten aus aller Welt
und liefern direkt aus der Hallertau!*

Hopfenhandel Resch - Ihr direkter Händler in der Hallertau!

Für Hobbybrauer, Microbrauer, Gasthaus- und Großbrauereien...

...einer für alle!

6 Felgenbräu



Felgenbräu sind zwei Kumpels die von Berufswegen nachdem sie in der Küche den ersten Sud gebraut hatten, die Einkocherklasse direkt übersprungen haben. Die Faszination für Strom und Edelstahl führte schnell dazu, dass die Anlage zeitweise in einen Industriecontainer umziehen durfte, der im Rahmen des Projektes „Raumstation“ zur Erforschung der urbanen Gestaltung durch die Gesellschaft aufgestellt wurde. Der Anbau des eigenen Hopfens war ein weiterer Schritt in Richtung urbane Produktion.

6-A Hop Kölsch Kölsch

22 IBU 4,8%

Auf der Basis eines Kölsches verfeinert mit im eigenen Schrebergarten selbst angebaute Hopfen.

6-B Belgium Wit Wit

11 IBU 4,9%

Ein sommerlich erfrischendes belgisches Weizenbier.

6-C

Irish Red Ale

Red Ale

18 IBU

5,1%

Gebraut auf Abwegen - in einem ordinären One-Pot-System.

6-D

Hazy IPA

IPA

5 IBU

7,8%

Der Unterschied zwischen theoretischen Bittereinheiten einerseits und der empfundenen Bitterkeit andererseits kann an diesem Bier diskutiert werden.

7 Äl fetzt!

Aus "Mathias & Antonio" vom letzten Jahr ist "Äl fetzt!" geworden. Neuer Name heißt auch neues Bier. Ansonsten das gewohnte Spiel: In Berlin und Hamburg wird gebraut, in Kölle wird getrunken. Mathias hat Wiess und Rotbier im Angebot. Antonio präsentiert Cream Ale und Session SHIPA (Single Hop IPA).

7-A

Dä fuss Genuss

Rotbier

14 IBU

4,4%

Das Rutkelche vom letzten Jahr hat ein Ei gelegt! Die Schüttung erinnert wieder an Gebäck. Aber diesmal haben wir uns mehr Zeit gelassen: 2 Wochen bei 13°C vergoren, 3 Monate bei 4°C gereift. Das Ergebnis kann sich sehen lassen. Kristallklar, kräftig rot und das Malz dominiert den Geschmack!

7-B

Wiesäl

Wiess

25 IBU

4,6%

Kurze Biergeschichte vorab: aus Gruttbier wurde Wiess und daraus Kölsch. Angefangen hat unser Wiess stilecht mit einer Maische aus Pils und Weizen. Für den Rest haben wir nach links und rechts geschaut: krautig-würzige Hopfen als Grutersatz, gefolgt von der Gärung op kühle kölsche Art.

7-C

Creamy Serenade

Cream Ale

16 IBU

4,8%

Wir verlassen die Elbe und erreichen den Rhein, um Sie mit dieser cremigen Neuheit zu begeistern. Cream Ale wird Ihren Gaumen mit intensivem Malzgeschmack erfreuen und Ihre Augen mit der klaren Farbe und der stolzen Schaumkrone zum Leuchten bringen.

7-D

Nordischer Jewel

Session SHIPA

40 IBU

3,6%

Wenn Sie es am wenigsten erwarten, erscheint ein Schatz! Was ist in der Schatztruhe enthalten? Einfachheit. Mit nur einer Malzsorte und einer Hopfensorte präsentieren wir unser „Session IPA“.

8

Kölner Bierhistoriker e.V.

Stand auf der Galerie



Die Kölner Bierhistoriker sind ein gemeinnütziger Verein, der im Januar 2014 von ein paar Hobbybrauern aus Köln und dem Umland gegründet wurde. Mittlerweile zählt der Verein über 60 Mitglieder, bestehend aus Hobbybrauern und Hobbybrauerinnen und bierinteressierten Leuten, die nicht selbst brauen, aber Gefallen an historischen Bieren finden. Euch interessiert das Thema Hobbybrauen oder ihr braut selber Bier? Dann kommt doch mal zu unserem offenen Stammtisch in Köln! Wir haben auch noch den Stand Nr. 21 im Außenbereich.

8-A

Zollstocker Biene

Ale von Danny

25 IBU

4%

Ein leichtes Ale mit etwas Honig. Wie ein englisches „Cask Ale“ im Keg zu Ende vergoren und unter Atmosphärendruck mit englischer Beer-Pumpe gezapft.

8-B

BABBA

Barrel Aged Belgian Blonde Ale von Sascha (Brauerei Himmelwaid)

40 IBU

7,9%

Glaubt man Historikern, ist das BABBA der kulturelle Nachfolger, des bereits seit langem beliebten und im Jahre 68 v. Chr. entwickelten La Chouffe. Erst kürzlich fanden sich in einem alten Keller einer römischen Villa in Köln-Heimersdorf ein altes Fass des köstlichen Bieres wieder. Säuerlich von Brett, dezent-süßliche Holzaromen des Sherry-Fasses und feine Koriandernoten machen es zu einem „Aha“-Moment.

8-C

Lichtenrheiner

Lichtenhainer von Sascha (Brauerei Himmelwaid)

15 IBU

3,8%

Ganz Deutschland ist also von gemeinen Lagerbieren besetzt. Ganz Deutschland? Nein! Ein kleines sächsisches Dorf leistet dem Eindringling noch immer Widerstand. Wir kennen es gut, das kleine Dorf, genannt Lichtenhain. Dort ist man alles andere als deprimiert. Der kleinste Anlass genügt, um eines jener Festgelage abzuhalten, bei denen mit Begeisterung dieses leicht säuerlich-rauchige Bier getrunken wird. Doch gerade das letzte Festmahl 1831 hat unerwartete Folgen...

8-D

Rheinwasser

Berliner Weisse von Ricardo

7 IBU

3,6%

Natürlich kein Rheinwasser. Aber vielleicht so, wie jenes vor 50 Jahren gewesen sein könnte: ziemlich sauer, strohgelb, interessante unterschwellige Aromen, deren Ursprung man im Rheinwasser lieber nicht wissen wollte. Kettlesour & Brett.

8-E

Along The Path Of Dark Berries

Fruited Gose von Ricardo

10 IBU

6,5%

Gose mit Koriander und Kochsalz gebraut. Im Anschluss mit vielen Stachelbeeren, roten & schwarzen Johannisbeeren, Himbeeren, Blaubeeren, Heidelbeeren und Brombeeren gestopft. Achtung: beinhaltet Laktose!

8-F

Smoky

Rauchbier von Christoph

28 IBU

4,9%

Moderne Interpretation eines Rauchbiers. Neben den Rauchnoten aus 30% Buchenrauchmalz, ist durch Espresso und Schokoladennuancen ein vollmundiges Bier entstanden. Prost.

8-G

Moon Stout

Session Stout von Heiko

35 IBU

3,5%

Guinness mal anders! Leichtes Stout, mit Cocoa-Nibs und Tonkabohne gestopft. Angenehmes Mundgefühl dank feinperliger Kohlensäure. Zurückhaltenden Röstnoten im Abgang.

8-H

Mosaic Dream

Cream Ale von Markus (Cologne Homebrew)

18 IBU

4%

Ein leichtes, sehr süffiges Cream Ale mit schönen fruchtigen Noten von Maracuja und Mango vom Mosaic-Hopfen...ein Traum!

8-I

Ey Mann, wo is' mein Rasenmäher?

Lager von Ricardo

40 IBU

4,8%

Lawnmower-Bier. Ziemlich hell, ziemlich mild, ziemlich süffig, ziemlich weich. Insgesamt unaufregend - so wie Rasenmähen.

8-J

lily of the valley

Maibock von Phil

30 IBU

7%

Ein klassischer Maibock, fein-blumig im Antrunk mit einer leichten Hopfenherbe. Fruchtig frisch und süffig.

8-K

Queen of Bohemian Dark

Dunkles Lagerbier von Dirk (HOPFENRETTET)

33 IBU

5,5%

Ein untergäriges dunkles Lagerbier nach böhmischer Brauart. Als Basis dient böhmisches Tennenmalz in Kombination mit ausgewählten Röstmalzen. Ergänzend dazu bringt die verwendete Buchenrauchgerste zusätzlich ein leichtes Raucharoma mit ein. Dies wird begleitet durch den, für böhmische Biere, typischen Saazer Aromahopfen.

9

DROOD

Gevelsmountain Highland Brewery

**9-A****T&T**

Pale Ale

59 IBU

4,7%

Mit den beiden neuen Hopfensorten "Tango" und "Titan" gebräutes Bier!

9-B

L'ABBE NOIR - De Zwarte Abt

Belgisches Stout

37 IBU

7,8%

Gemeinschaftssud mit dem Heimbrauer Stammtisch Wuppertal. Belgisches Stout mit kräftigen Aromen von Kaffee und Schokolade.



Die Nr. 1 für Haus- und Hobbybrauer



Hopfen und mehr
hobbybrauerversand.de



www.hobbybrauerversand.de/brauschau



info@hopfen-und-mehr.de



07528 96990-10

Hopfen und mehr GmbH | Hüttenseestraße 40 | 88099 Neukirch

10 Dörp Bräu

Hobbybrauer vom Dörp. Wer Bier trinken kann, kann sich auch mal sein Eigenes brauen dachten wir. So oder so ähnlich fing unsere Leidenschaft fürs Brauen an.



10-A NEIPA NEIPA, you're pretty and I like ya

23 IBU	7,4%
--------	------

Naturtrübe Hopfenbombe mit vier verschiedenen Sorten Hopfen (Mosaic, Vic Secret, Sabro und El Dorado)

10-B Frühstücksdörp

29 IBU	7%
--------	----

Sehr dunkles Stout mit einer bitteren Schokosüße. Zum verfeinern mit Kirschen und Kakaoibis gestopft. Der perfekte Start in den Tag. (Laktosehaltig)

11 Ruhrpott Bräu

THE RUHRPOTT BRÄU

2016 entstand die Idee einmal selbst ein Bier zu brauen, was ich 2017 mit einem Starterset umgesetzt habe. Daraus entstand die Leidenschaft für dieses Hobby. Über die Jahre ist dann die kleine Brauerei im Keller gewachsen. Gebraut wird durch die Bank alles was schmeckt, vorwiegend aber Sauerbiere und Ales. Aber auch klassische Biere wie Weizen, Alt oder Pils.

11-A Bochum Total Sauer

0 IBU	6%
-------	----

Ausgezeichnetes saures Bier mit einem Hauch von Meersalz. Fruchtig vergoren mit einer Kveik-Hefe. Gestopft mit frischem Rhabarber.

11-B Grubenwasser

18 IBU	4,8%
--------	------

Klassisches Red Ale mit einem schönen Malzkörper und angenehmer Bittere.

11-C Ruhrpott Kunterbunt

30 IBU	4,6%
--------	------

Ein fruchtig frisches NEIPA mit Aromen von tropischen Früchten und Zitrus.

12 BartHansen & HeberMoll



Ein gemeinschaftlicher Stand zweier befreundeter Hobbybrauer. Zu BartHansen: Der bierbegeisterte und bärtige Johannes kam an einem bierigen Abend mit Freunden zu seinem neuen Spitznamen BartHansen. Der Braumeister braut unter diesem Namen mittlerweile bereits seit 7 Jahren in feinsten Handwerksarbeit in der heimischen Kölner Küche seine Biere. Dabei finden sich unter den Zutaten stets ein hohes Maß an Experimentierfreude und viel Liebe zum Detail im Braukessel wieder. Zu HeberMoll: Zwei Freunde auf der Suche nach Unabhängigkeit. Egal ob Leipzig, Bochum, Stuttgart oder Philadelphia. Gutes Bier muss immer verfügbar sein, ohne sich auf die lokale Bierqualität verlassen zu müssen.

12-A Eisperlen Pils

Pils von BartHansen

36 IBU

4,8%

Ein helles Pils, gebraut mit 100 % Pilsner Malz und den Traditionshopfen Perle und Hallertauer mittelfrüh. Die Kalthopfung mit Polaris zum Ende der Hauptgärung verleiht dem Pils eine dezent fruchtige Note.

12-B Hallertauer Helles

Helles von BartHansen

16 IBU

4,5%

Ein goldgelbes naturtrübes Helles. Die Kombination aus Pilsner Malz, Münchner Malz und Carapils ergibt ein vollmundiges und süffiges Bier, perfekt für sommerliche Temperaturen.

12-C Simcoe Pale Ale

Pale Ale von HeberMoll

45 IBU

5,5%

Ein Singlehop Pale Ale mit ausgewogenem Malzkörper. Die Zugabe von Carapils verleiht dem Bier eine leichte Karamellnote. Durch die alleinige Verwendung von Simcoe kommen die intensiv fruchtigen Aromen dieses Hopfens besonders gut zur Geltung.

13 Norbert's Brauwelt

Ich bin Norbert's Brauwelt und komme aus Gevelsberg, wo es erstklassiges Brauwasser gibt. Das Wasser aus der Region ist von hoher Qualität und enthält wichtige Mineralien und Nährstoffe, die für die Bierherstellung wichtig sind. Mit diesem Brauwasser als Basis braue ich meine Biere für Geschmack und Charakter.

13-A Beeriges Früchtchen Ale

Fruited Ale

25 IBU

6,2%

Beeriges Früchtchen mit Himbeere ist ein erfrischendes Bier mit hohem Weizenanteil und viel frischen Himbeeren. Ein perfektes Sommerbier.

13-B Hopfenrausch

IPA

32 IBU

5,9%

Das Bier wird mit Herkules-, Hüll Melon- und Mandarina Bavaria-Hopfen gebraut, um ihm eine fruchtige Note zu verleihen. Die Hopfensorten haben unterschiedliche charakteristische Aromen und Geschmacksnoten, die in Kombination ein interessantes Geschmacksprofil ergeben.

13-C Kaffeeklatsch

Stout

27 IBU

5,8%

Dieses Bier wurde durch die Zugabe von Willamette- und Mosaic-Hopfen mit einer interessanten Aromenkombination aus erdigen und fruchtigen Noten versehen. Das Bier hat eine dunkle, fast schwarze Farbe und einen angenehmen Kaffeegeruch, der durch den Cold Brew hervorgerufen wird.

14 Diemelbräu



Wir, Gisela und Herbert, haben das Hobby vor 10 Jahren für uns entdeckt. Wir haben heute einen kleinen Querschnitt unserer Biere mitgebracht: Tschechische Lager, Düsseldorfer Alt und Belgische Starkbiere usw. Wettbewerbe sind unser Thema. Durch die von uns erfolgreich beschickten Wettbewerbe konnten wir auch Erfahrungen mit anderen Bierstilen sammeln.

14-A Belge Trappist

Quadrupel

40 IBU

10,8%

Ein dunkles belgisches Trappistenbier, nach dem Vorbild eines Westvleteren 12, gebraut im Juni 2022.

14-B**Warburger Pilsner**

Czech Premium Pale Lager

45 IBU

5,4%

Ein stark gehopftes tschechisches Premium Lager mit tschechischer Hefe und dem typischen leichten Diacetyl.

14-C**Warburger Alt**

Düsseldorfer Alt

50 IBU

5,4%

Ein Düsseldorfer Alt mit einer kräftigen Hopfenbittere à la Üerige Alt.

14-D**Black Magic Munich**

Modernes Münchener Dunkel

35 IBU

5,2%

Ein stärker gehopftes Münchener Dunkel und zusätzlich Dry Hopped, beim Maisels Wettbewerb "Top Ten" 70 von 80 möglichen Punkten erhalten.

14-E**Chocolate Stout**

Stout

25 IBU

6,3%

Ein kräftiges nach Schokolade schmeckendes Stout.

14-F**Warburger Hefeweizen**

Hefeweizen

17 IBU

6,7%

Ein typisches Hefeweizen mit einem etwas höheren Alkoholgehalt, aber mit entsprechendem Bananen-Aroma.

15**BIERONAUT**

Bernau bei Berlin. Nicht nur Bier trinken, sondern auch Bier brauen - war die Intention, die im Juli 2018 dazu führte, dass wir das erste Mal den eigenen Braukessel angeheizt haben. Ob hell oder dunkel, kreativ oder klassisch, fruchtig oder malzig, vorallem das Natürlichkeitsgebot liegt uns am Herzen.

15-A**Bärnau**

Berliner Braunbier

31 IBU

4,7%

Ein historischer Bierstil, welcher zuletzt vor 300 Jahren erwähnt wurde. Ein dunkles Bier, welches süß und sauer zugleich ist. Unsere Variante haben wir mit dem Kettle Sour Verfahren eingebraut und zusätzlich die Philly Sour Hefe verwendet.

15-B

California Seabreeze

Mexican Lager

39 IBU

5,8%

Die kalifornische Antwort auf das Mexican Lager. Neben Wasser, Malz, Maisflocken, Hopfen und Salz kamen statt spritziger Limette sonnengereifte Schalen einer Orange dazu. Das Ganze wurde mit der Californian Lager Hefe zu einem erfrischenden Bier verwandelt.

15-C

Ich bin Grut

Grut/Grut

13 IBU

5,4%

Koriander, Thymian, Rosmarin, Orangenschalen und eine ordentliche Portion Schafgarbe machen dieses Bier zu einer Kräuterbombe, welche bestimmt auch bei Erkältung hilft.



www.gbcu.de

16 Klössi Bräu

Ich bin begeisterter Hobbybrauer seit 2012 und komme aus dem schönen Frankenland. Meine Sudgrößen bewegen sich meist zwischen 30 und 70 Litern. Meine Vorlieben sind auf der hopfigen Seite anzusiedeln, also sehr gerne alle Arten von IPA's, Pils, aber auch dunklere fränkische Biere.

16-A **Turanga Mahunga Pils** (Kopfstand Pils)

40 IBU	5,6%
--------	------

New Zealand Pilsner

Schön helles Pils, mit ausschließlich Neuseeländischen Hopfensorten (Pacific Jade, Motueka und Nelson), Hopfung nur im Heißbereich, nicht gestopft.

16-B **Dicke Berta**

40 IBU	9,4%
--------	------

Triple NEIPA

Recht helles trübes IPA, mit ordentlich US, australischen, deutschen und NZ Hopfensorten. Hopfgaben fast ausschließlich im Whirlpool und im Kaltbereich.

17 Beer Doktor Bonn

Seit dem Braukurs 2017 in der Braustelle von Peter Esser, bei der auch einige sehr gute Sauerbiere probiert wurden, bin ich Bonner Hobbybrauer mit Begeisterung für Sour & Farmhouse Ales. Ausserdem braue ich auch gerne Belgien IPAs, saure fruited IPAs, fruited Milkshake IPAs, Adambier und Stouts. Mein Schwerpunkt sind jedoch vor allem Farmhouse Ales mit wilden Hefen wie lambikartige Biere, Gruit und Oud Bruin.

17-A **Mango restrained Batch No. 3**

60 IBU	7%
--------	----

Milkshake Double IPA

Mango Milkshake Double IPA mit Mangopüree und Simcoe & Mosaic Cryo Hops.

17-B **R.I.P.A. Raspberry Double Milkshake IPA**

40 IBU	7%
--------	----

Milkshake Double IPA

Milkshake IPA mit 4 kg Himbeeren, Vanille und Laktose mit Mosaic Hopfen.

17-C

Rosemaries Baby

Belgian IPA

50 IBU

7%

Belgian IPA mit Koriander und frischem Rosmarin sowie mit Mount Hood und Sorachi Ace Hopfen.

17-D

Holy Smoke Imperial Stout

Imperial Stout

10 IBU

9,5%

Mexican Mole Imperial Stout mit Chipotle und Ancho-Chilies und einer Red Savina Habanero.

17-E

Tart Cherry Adam

Adambier

10 IBU

11%

Dortmunder Adambier auf Sauerkirschen gereift.

17-F

Blueberry Maple Stout

Dessert Stout

10 IBU

7%

Dessert Stout mit Blaubeeren und Ahornsirup.

17-G

Queen Honey Bee

Saison

0 IBU

8%

Wild Gruit Saison mit Gagel, Schafgarbe, Artemisia absinthum und Honig.

17-H

Smoked Peaches & Apricots

Farmhouse Ale

0 IBU

7%

Saures Farmhouse Ale mit geräucherten Pfirsichen und Aprikosen, etwas Rauchmalz und Lambikhefekulturen.

17-I

Moorbirnen Lambik

Biere de Garde

0 IBU

8%

Lambikartig vergorenes Biere de Garde auf Dörrbirnen gereift.

17-J

Back to Black

Porter

30 IBU

9%

Hoppy Porter sauer vergoren mit Morpheus Alvinne, Roeselare Blend und Lambik Blend auf Kirschen und Himbeeren.



**CRAFTBEER
CORNER**
COELN



18-20 Bonner Heimbrauer e.V.



Die Bonner Heimbrauer sind seit 2017 Anlaufstelle für alle lokalen Bier-Enthusiasten, die selbst Bier brauen oder damit anfangen wollen. Wir verkosten und fachsimpeln zusammen bei unseren regelmäßigen Stammtischen und freuen uns immer über neue Leute. Übrigens findet am 28. Oktober unsere 4. Bonner Brauschau statt. Auf www.bonner-heimbrauer.de halten wir Euch auf dem Laufenden.

18-A Mango Sour

Sauerbier von Janine und Steffen

5 IBU

4,2%

Ein mit Haferflocken gebräutes, mit Philly Sour vergorenes Sauerbier. Mit Mangos in der Nachgärung gestopft (200g/l). Eine säuerliche Fruchtbombe.

18-B Mojito Sour

Sauerbier von Janine und Steffen

5 IBU

4,2%

Ein frisches Sauerbier mit in Rum eingelegter Limette und Minze gestopft. Eine spritzige Erfrischung, die an warme Sommerabende mit Mojito erinnert.



ING EVENTS
1 hoppy meeting
2 beer tasting
2 brauseminar



Komm zu unserem
Hoppy Meeting
– der (Aus-)Tauschbörse
für Hobbybrauer:innen

Termine und Infos auf
biermachtschoen.com

KÖLN'S SCHÖNSTER BIERLADEN

BIER
MACHT
SCHÖN

CRAFTBIER | BRAUZUTATEN | TASTINGS | UVM.

Berrenrather Str. 206 | 50937 Köln | biermachtschoen.com

19 Brauschaubrüder

Bonner Heimbrauer e.V.



19-A Duisdorf Smoky Sour

Lichtenhainer von Thomas P.

10 IBU 3,8%

Eine erfrischende Kombination aus subtilen rauchigen und säuerlichen Noten. Inspiriert vom Lichtenhainer Bierstil und vergoren mit der Philly Sour. Perfekt für warme Tage und chillige Grillabende.

19-B Easy Peasy - Lemon Squeeze

Lemon-Lager von Georg

23 IBU 4,5%

Ein erfrischendes Lager mit angenehmem Zusammenspiel von Zitrusfrüchten. Es hat eine helle Farbe, einen spritzigen Geschmack und einen milden Abgang. Brauer: Georg

19-C New England ist überall

NEIPA von Pajtim

25 IBU 6,8%

Bitter und fruchtig zugleich. Das Zusammenspiel von Mandarine, Weizenmalz, Melanoidinmalz und Haferflocken verleiht diesem Bier eine samtige Textur und einen intensiven Geschmack nach reifen Früchten. Vergoren mit der Verdant IPA und gehopft mit Sorachi Ace.

19-D Pina Colada Sour

Sauerbier von Thomas M.

5 IBU 6,8%

Ein erfrischendes Sauerbier mit dem exotischen Geschmack von reifer Ananas und cremiger Kokosnuss. Dieses einzigartige Bier erinnert an den beliebten Cocktail und sorgt für tropische Urlaubsstimmung.

20 GJIVA

Bonner Heimbrauer e.V. - Phil



20-A Bonner Knupp

Historisches Knupp

35 IBU 6%

Ein Genuss aus vergangenen Zeiten. Diese einzigartige Bierspezialität vereint den intensiven Geschmack von Schokolade und Lakritz mit einer malzigen Note. Brauer: Phil

20-B

Bonner Cider

Cider

0 IBU

8%

Frisch gepresste Äpfel aus der Region verleihen diesem Cider aus Bonn seinen einzigartigen Geschmack. Erfrischend, spritzig und mit einer angenehmen Süße.

21

Kölner Bierhistoriker e.V.

Stand im Außenbereich (Parkplatz)



Die Kölner Bierhistoriker sind ein gemeinnütziger Verein, der im Januar 2014 von ein paar Hobbybrauern aus Köln und dem Umland gegründet wurde. Mittlerweile zählt der Verein über 60 Mitglieder, bestehend aus Hobbybrauern und Hobbybrauerinnen und bierinteressierten Leuten, die nicht selbst brauen, aber Gefallen an historischen Bieren finden. Euch interessiert das Thema Hobbybrauen oder ihr braut selber Bier? Dann kommt doch mal zu unserem offenen Stammtisch in Köln!

21-A

Pineapple Explosion

New England IPA von Heiko

20 IBU

6,2%

Ausgewählte Hopfensorten aus den USA, Australien und Neuseeland machen aus diesem New England IPA einen Fruchtcocktail, der an einen Urlaub in der Karibik erinnert.

21-B

`merica

American Pale Ale von Christoph

36 IBU

5,6%

Durch das Grundgerüst aus Amarillo und Centennial kommt das `merica als klassisches American Pale Ale daher. Trockene, knackige Bittere wird durch die Citrusaromen des Citra komplettiert, welche beim Stopfen hinzugefügt wurden. Ich hoffe es mundet :)

21-C

Orchid Zephyr

Gose von Jürgen

10 IBU

3,8%

Tradition und Exotik treffen in dieser Gose direkt aufeinander. Veredelt durch die Zugabe von Anchan-Tee, kombiniert dieses erfrischende Bier den salzig-sauren Charakter einer klassischen Gose mit den floralen Noten und der kräftigen lila Farbe des Anchan-Tees. Tauche ein in eine harmonische Balance aus salzigem Biss, erfrischender Säure und einem Hauch von exotischer Blumigkeit.

21-D

No Soul

Hard Ginger Beer von Jürgen

0 IBU

6%

Erfrischender Kick aus Ingwer und Limette, dieses Hard Ginger Beer löscht euren Durst und bereitet euren Gaumen auf die nächsten aufregenden Biere vor.



Schneiders Getränkemarkt

Robert-Perthel-Straße 51

50739 Köln

21-E

Knallkopp

Cologne Pale Ale von Bodo

27 IBU

5,7%

Easy drinking Pale Ale ohne Schnickschnack auf Kölsch-Basis. Schön trocken und knallt im Kopp.

21-F

Alter Westfale

Keut (Grutbier) von Rolf

10 IBU

4,9%

Der Keut war ein Bier, das beginnend im 15. Jahrhundert ursprünglich in den Niederlanden, später auch im Rheinland und in Westfalen gebraut wurde. Die Schüttung bestand aus Weizen-, Gersten- und Hafermalz mit Anteilen von unvermälztem Getreide oder auch Brot. Die Würzung erfolgte zunächst ohne Hopfen mit einer Kräutierzubereitung (Grut). Der „Alte Westfale“ wurde hauptsächlich mit den Früchten des Gagelstrauchs gewürzt und wird in einer sauren und einer nicht sauren Version angeboten.

21-G

Die Erika

Fraoch Beóir - Heidekraut-Ale von Markus K.

14 IBU

5,5%

Ein schottisches Ale, in dem der florale Geschmack von Heidekrautblüten dominiert. Eine kleine Gabe der Moorpflanze Gagel bringt etwas Würze und Bittere ins Spiel.

21-H

Greetings from Islay

Peated Ale von Sebastian

37 IBU

8,3%

Have it or hate it. 25% über Torf geräuchertes Malz geben dem Bier eine intensive Raucharomatik, die an die an einem typischen Islay Whisky erinnert.

21-I

Cölln (Himbeer)

Berliner Weisse mit Himbeere von Sebastian

4 IBU

3%

Klassische Weisse mit Malzinfektion gesäuert, ungekocht und dann mit Himbeeren aromatisiert. Der Name soll an "Cölln an der Spree" - heute Teil von Berlin - erinnern und gleichzeitig an den Brauort "Köln".

21-J

Hibiskus-Wit

Witbier von Michael (BAZ42)

19 IBU

4%

Ein rosa-rotes Witbier, in welchem neben den üblichen Zutaten Hibiskusblüten kurz vor Flameout zum Einsatz kamen. Mit Pilsner Malz, Weizenflocken, Weizenmalz und Haferflocken, dezent mit Perle gehopft, kurz vor Kochende Bitterorangenschalen, angerösteter indischer Koriandersamen und eine große Handvoll getrocknete, afrikanische Hibiskusblüten. Geschmacklich immer noch erkennbar ein Witbier, aber die Hibiskusblüten fügen dezent ihren Geschmack und zusätzliche Bittere hinzu.

21-K

Pale Ale (Triskel)

American Pale Ale von Michael (BAZ42)

37 IBU

5,8%

Von der Art her ein American Pale Ale, gehopft und gestopft jedoch mit französischem Triskel-Hopfen. Dieser gibt dem Bier eine Kombination aus würzigen, fruchtigen und floralen Aromen. Der runde Malzkörper stammt aus einer Kombination von Pale Ale Malz, Münchner Malz II, Weizenmalz und ein wenig CaraPils. Kalt vergärt mit dem Chico-Stamm (US-05).



Craft Beer Store Cologne

Die Adresse in NRW für Bierspezialitäten jenseits von Mainstream und Einheitsbier.

www.craftbeerstorecologne.de



Notizen / DSGVO

Bild- und Videoaufnahmen

Aufnahmen durch Veranstalter



Durch den Veranstalter ist beabsichtigt, Bild- und Videoaufnahmen durchzuführen. Diese dienen dem Gebrauch im Rahmen der Vereinsarbeit und als Anschauungsmaterial für etwaige Folgeveranstaltungen.

Eine Veröffentlichung ist auf der Website des Veranstalters (brauschau.koeln), auf der Videoplattform youtube und auf der Social Media-Plattform Instagram geplant.

Der Datenschutzbeauftragte in dieser Sache ist über die Website des Veranstalters zu erreichen, falls Abgebildete eine Löschung der sie zeigenden Aufnahmen wünschen (brauschau.koeln).

Aufnahmen durch Teilnehmer



Personen dürfen durch Teilnehmer nicht ohne ihr Einverständnis aufgenommen werden. Ausgenommen hiervon sind offizielle Reden, Moderationen oder offizielle Vertreter des Veranstalters.

Digitales
Degustationsbuch

