

## **Apostelbräu – 1st Bavarian Pale Ale**

### **Das erste Bavarian Pale Ale - Der Craft Beer Klassiker vom Apostelbräu**

Viele Leute fragen mich, was denn nun ein Craft Beer ausmacht. Da ich seit Beginn meiner Tätigkeit als Braumeister beim Apostelbräu nur Craft Beer herstelle, fällt mir die Antwort ganz leicht. Es ist für mich die Philosophie, die hinter dem Bierbrauen steht. Und das bedeutet vor allem, dass ich Bierbrauen als eine hohe Handwerkskunst betrachte. Das betrifft die Auswahl, die jeweilige Mischung und die Bearbeitung der eingesetzten Rohstoffe. Gemäß dem Reinheitsgebot sind es gerade mal vier: Wasser, Malz, Hopfen und Hefe. Umso wichtiger ist für mich als Braumeister, zu experimentieren, weiter zu lernen. Denn ich bin immer auf der Suche nach weiteren Geschmackserlebnissen, nach neuen Bierspezialitäten. Das bedeutet für mich, Craft Beer zu brauen.

### **1st Bavarian Pale Ale – Apostelbräu setzt Maßstäbe**

Der erste Sud von unserem 1st Bavarian Pale Ale wurde 2010 das erste Mal eingebracht. Apostelbräu war damals die erste Brauerei in Bayern, die ein Pale Ale herstellte und verkaufte. Zusammen mit meinen Kollegen Matthias Müller und Stefano Cossi entwickelte ich diese Spezialität. Wir importieren bis heute den Hefestamm aus England. Wir mischen slowenischen Naturhopfen und bayerischen Hopfen aus der Hallertau. Der Hopfen wird auch im Kaltbereich, im sogenannten *Dryhopping*, ins Getränk gebracht. Dadurch entstehen natürliche Aromen. Aber es ist nicht nur die spezielle Mischung der Rohstoffe, die das 1st Bavarian Pale Ale vom Apostelbräu so besonders macht. Für das Vermahlen des Hopfens haben wir eine Hopfenmühle gekauft und diese mit speziellen Messern ausgerüstet. In einem langjährigen Versuchsprozess haben wir dieses Verfahren perfektioniert.

### **Hopfen konserviert**

Die Biersorte Indian Pale Ale stammt ursprünglich aus England. Es wurde zu Kolonialzeiten gebraut und musste auch die lange Seereise nach Indien überstehen. Deshalb wurde es stärker eingebracht, es wurde mehr Hopfen verwendet, da dieser konserviert. Sobald es sein Ziel erreicht hatte, wurde das Bier wieder reduziert, was durch die Zugabe von Wasser geschah.

Ihr Rudi Hirz

Dipl.-Braumeister