



Brunnenbräu Bier-Blog & Hausbrauerei Newsletter 01/19 (44)

Liebe Freunde und Bierliebhaber in aller Welt!

(in English see below)

In meinem letzten Newsletter habe ich mich ausführlich zum Thema Kühlkette geäußert und mir vorgestellt, wie schön die Bierwelt wäre, wenn wir alle unsere Biere entweder ganz frisch von der Brauerei oder, wenn das nicht möglich ist, dann doch wenigstens auf dem Weg von der Brauerei bis in unser Glas durchgängig gekühlt bekommen würden. Alterungsgeschmäcker, schale Biere, die das Beste bereits hinter sich haben, und maßlose Enttäuschungen hätten endlich ein Ende.

Doch was passiert eigentlich im Bier, das zu lange bei zu hohen Temperaturen gelagert wird? Werden wirklich alle Biere schnell schlecht?

Natürlich nicht, und ich hatte es letztens ja auch schon angedeutet. Es gibt ein paar Bierstile, die recht robust und alterungsbeständig sind, ja, manche profitieren sogar von einer Lagerung über mehrere Jahre.

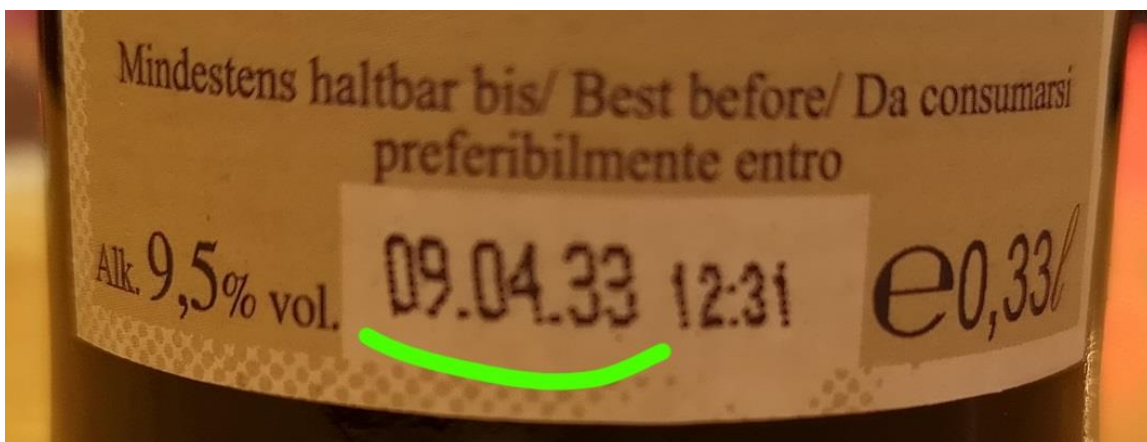
Werfen wir also einmal einen Blick auf das Thema „Bier – (k)ein Frischeprodukt?“!

Eine einfache Internetrecherche mit dem Schlüsselbegriff „Bier ein Frischeprodukt“ fördert in Sekundenbruchteilen hunderte von Quellen zutage, in denen teils in Form von Werbung, teils sachlich aufbereitet, entweder ausführlich oder kurz und knapp, reißerisch oder wissenschaftlich trocken berichtet wird, dass Bier ein kurzlebiges Produkt sei, seine Aromen nur für einen begrenzten Zeitraum bewahren könne und daher möglichst frisch zu genießen sei.

Betrachtet man die Mindesthaltbarkeitsdaten von Bieren kleiner Gasthaus- oder Landbrauereien, so wird man in dieser Auffassung bestätigt: Zwei Wochen, drei Wochen, vielleicht auch mal – bei kühler Lagerung – ein Monat Haltbarkeit. Gut so.

Der Blick auf ein sogenanntes Fernseh Bier, vielleicht sogar in der Dose, offenbart andere Fristen. Ein halbes Jahr, vielleicht sogar ein ganzes. Bier als Frischeprodukt? Hm, offensichtlich ist es auch nach einem Jahr noch gut trinkbar.

Vollends unübersichtlich wird die Situation, wenn man eine Flasche eines belgischen Abteibieres oder eines Lambiks in die Hand nimmt, oder, wie auf dem folgenden Bild, ein hochprozentiges Imperial Stout. Eine Haltbarkeit bis zum Jahr 2025, 2030 oder gar 2035 ist dort oft angegeben. Über fünfzehn Jahre!



Ein Imperial Stout aus der Schönramer Brauerei. Haltbar bis zum 9. April 2033, 12:31 Uhr.
Oder vielleicht doch nur bis zum 8. April dieses Jahres, morgens um halb zehn?
Wir brauchen viel Geduld, bis wir das erfahren werden!

Geht das noch mit rechten Dingen zu? Aber ja. Denn streng genommen haben wir jetzt Äpfel mit Birnen verglichen – frische Landbiere mit pasteurisiertem Dosenbier verglichen, und dieses wiederum mit Starkbieren, die in der Flasche reifen können und sollen. Also gehen wir es einmal ein wenig systematischer an:

Bier ist ein Naturprodukt – nach der Gärung und Reifung in der Brauerei wird es auf Flaschen, Fässer oder Dosen gefüllt, und es weist zu diesem Zeitpunkt eine vom Brauer peinlich genau kontrollierte Qualität auf. Sowie der Verschluss auf die Flasche gekommen ist, beginnt nun ein Alterungsprozess, dem die verschiedenen Substanzen, die im Bier enthalten sind, in unterschiedlicher Weise unterliegen. Wärme, Licht, Erschütterungen sind physikalische Einflüsse, lebende Hefezellen oder andere – gegebenenfalls unerwünschte – Mikroorganismen sind biologische. Chemische Reaktionen der komplexen Aroma-Moleküle finden statt. Und all diese Faktoren beeinflussen sich gegenseitig, bedingen sich gar. Manche Resultate dieser Reaktionen sind erwünscht, manche nicht.

Für klassische Trinkbiere gilt: Das vom Konsumenten gewünschte Aroma geht verhältnismäßig rasch verloren. Hopfenaromen schwinden, der Malzkörper wird dumpf, die Farbe des Bieres wird dunkler, es trübt sich ein, im günstigsten Fall riecht und schmeckt das Bier muffig und erdig, im ungünstigsten ist es untrinkbar sauer oder faulig. Aber keine Angst: Es wird nicht ungenießbar im Sinne von gesundheitsschädlich. Krankheitserreger, also pathogene Keime, haben in fertigem Bier keine Überlebenschance. Allerhöchstens verursacht ein überlagertes, verdorbenes Bier mal ein wenig Magengrummeln oder leichten Durchfall. Aber nichts Ernstes, nichts Bedrohliches. Eine kühle und dunkle Lagerung, ruhig im Keller in einer Ecke, ohne Erschütterungen, vermag den Alterungsprozess ein wenig zu verlangsamen, aber letztendlich bleibt es dabei: Frisch schmeckt ein Bier aus der Brauerei um die Ecke einfach am besten, am aromatischsten.

Etwas anders sieht es bei Bieren der Großbrauereien aus, die Brauereien, die sich damit rühmen, dass ihre Biere nicht nur in der Heimatstadt verkauft werden, sondern deutschlandweit, europaweit, weltweit. Lange Transportwege, ungünstige Lagerbedingungen muss das Bier dann aushalten, und damit es das tut, wird es noch in der Brauerei im Rahmen des Abfüllvorgangs speziell behandelt. Entweder wird es pasteurisiert, also kurzzeiterhitzt, so dass eventuelle Mikroorganismen im Bier absterben, oder es wird mikrofiltriert, also so fein filtriert, dass ebenfalls kein Mikroorganismus die Chance hat, durch den Mikrofilter bis in das abgefüllte Bier zu gelangen. Beide Verfahren beeinträchtigen aber das Aroma und den Geschmack des fertigen Biers – Frische und Fülle gehen verloren, das Aroma ist nicht mehr ganz so komplex und voll wie im unpasteurisierten oder nicht mikrofiltrierten Bier. Brauerei, Handel und letztendlich auch der Kunde nehmen es gelassen hin – immerhin ist so gewährleistet, dass die Dose Bier auch nach einem halben Jahr im Keller oder nach mehreren tausend Kilometern Transport noch schmeckt. Halbwegs, wenigstens.

Aber neben Pasteurisierung und Mikrofiltration gibt es auch noch eine weitere Methode, Bier haltbar zu machen, und zwar, indem man es stärker einbraut, stärker hopft und vielleicht sogar noch ein wenig lebende Hefe im Gefäß lässt, die durch ihren Stoffwechsel, ihren Metabolismus hilft, das Bier frisch zu halten, indem sie bierschädlichen Sauerstoff abbaut. Alkohol ist ein Konservierungsmittel, und Hopfen auch. Beide zusammen sorgen dafür, dass starke und bittere Biere tendenziell länger haltbar sind als leichte und eher süßliche. Die englischen Brauereien haben sich das schon vor über hundert Jahren zunutze gemacht und die Biere, die sie in ihre Kolonien verschifft haben, extra stark eingebraut und mit einer extra hohen Gabe Hopfen versehen. Diese Biere überstanden die wochenlange Seereise, die Schaukelei auf den Wogen, die Hitze der Äquatorsonne, ohne sauer zu werden und zu verderben. Der Bierstil India Pale Ale war geboren und erfreute sich im namensgebenden Indien, aber auch in den anderen britischen Kolonien größter Beliebtheit.

Allerdings: Der Geschmack eines India Pale Ale oder eines vergleichbaren Biers verändert sich mit der Zeit schon – das Bier reift und bekommt einen anderen Charakter. Es wird nicht schlechter, aber anders. Komplexe Hopfenaromen mit ihrer frischen Fruchtigkeit treten in den Hintergrund, eher erdige, warme oder harzige Noten drängen sich nach vorne. Die Bittere lässt nach, das Bier wird insgesamt runder. Aber immer noch lecker.

Vergleichbares gilt auch bei klassischen Bockbieren. Die süffige und kernige Malzigkeit, die leichte Herbe weichen runderen, volleren Aromen, ein leichter Honiggeruch und harzige, manchmal auch rotweinartige Noten machen sich breit, man schmeckt vielleicht sogar Tannennadeln beziehungsweise deren Aromastoffe, die Terpene.

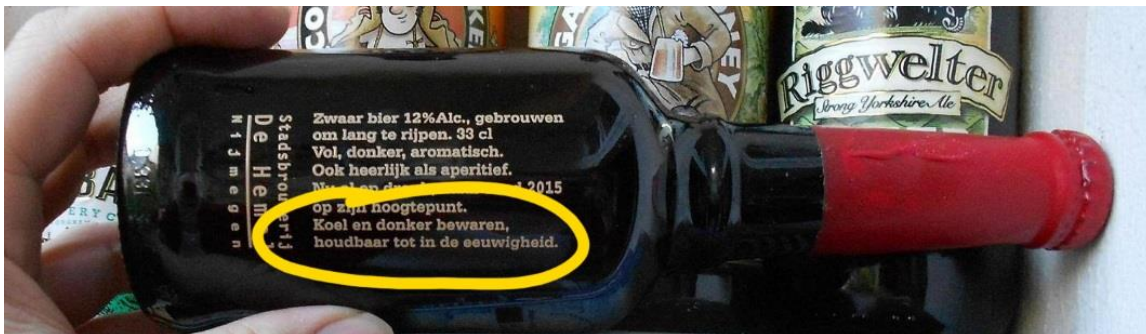
Bleiben schließlich noch die Biere, die bewusst für eine Nachreifung in der Flasche gebraut worden sind, unter anderem also starke Abteibiere mit Hefebodensatz oder spontan vergorene, belgische Sauerbiere, sogenannte Lambiks. Beide Bierstile können frisch auch mal recht kantig, unausgewogen schmecken. Das frische Abteibier beispielsweise kann alkoholisch-scharf riechen und schmecken, vielleicht weist es sogar einen leichten Apotheken-Geruch auf, eine sogenannte phenolische Komponente. Höhere Alkohole können vorhanden sein, und das Bier mag sogar ein wenig kratzig wirken.

Bereits nach einem halben Jahr Lagerung im kühlen, dunklen Keller beginnt ein Abteibier aber, sich zu verändern. Es entwickeln sich unter dem Einfluss des Hefebodensatzes und diverser chemischer und physikalischer Reaktionen

estrige Fruchtaromen, die dem Bier eine Weinigkeit verleihen. Komplexe Geschmackseindrücke entstehen, der Alkohol beißt nicht mehr, sondern beginnt, auf der Zunge zu wärmen; harmonisch paart er sich mit komplexen Aromen von dunklen Trockenfrüchten wie Pflaumen, Datteln oder Feigen. Erinnerungen an Madeira oder Portwein kommen hoch, die Textur wird satter, ölig. Hält man das nur halb gefüllte Glas schräg und dreht es ein wenig, sieht man, wie sich wie bei einem schweren Rotwein oder Branntwein alkoholische Tropfen bilden, die in kleinen Nasen am Glasrand nach unten rinnen.

Auch die Spundung, also der Kohlensäuregehalt verändert sich drastisch. Bei manchen Bieren nimmt er noch ein paar Wochen, ein paar Monate lang zu, wenn die Hefen beginnen, auch schwer vergärbare Komplexzucker zu metabolisieren, und dabei weiter Kohlendioxid produzieren. Aber irgendwann kommt auch dieser Prozess zum Erliegen, spätestens, wenn wirklich alle vergärbaren Inhaltsstoffe umgesetzt sind. Dann beginnt der noch langsamere Prozess der Reduktion des Kohlensäuregehalts. Sowohl Kronkorken als auch Naturkorken (letztere findet man besonders bei den in Belgien so beliebten 0,75-l-Flaschen häufig) sind nicht 100%ig gasdicht, und so diffundiert das Kohlendioxid langsam und unmerklich aus der Flasche heraus. Nach ein paar Jahren ist das Bier also ruhig, schäumt beim Einschenken kaum noch, ist vielleicht sogar komplett flach. Schal, gewissermaßen, wenn denn dieses Wort nicht so einen negativen Klang hätte.

Ein sehr interessanter Prozess, der vielleicht aufgrund der oft mit negativen Konnotationen verbundenen Fachwörter, mit denen er beschrieben wird, gar nicht so appetitlich klingt, wie er eigentlich sein kann. Alterungsgeschmack, Oxidation, schal – das sind alles Begriffe, die wir als negativ empfinden, obwohl sie eigentlich erstmal nur ganz emotionslos eine bestimmte Qualität beschreiben. Sehr interessant ist der Prozess insbesondere deswegen, weil es schwierig ist, vorherzusagen, wie ein ganz bestimmtes Bier sich entwickelt, und sich somit viel Raum für eigene Experimente bietet.



„Kühl und dunkel lagern; haltbar bis in alle Ewigkeit.“

Ein schneidiges Versprechen, aber bei einem Bier, das speziell für die lange Lagerung gebraut worden ist, vielleicht auch nicht ganz verkehrt.

Für solche Experimente benötigt man allerdings auch ein wenig Selbstdisziplin, denn nicht jeder besitzt die Gabe, wunderbare und spannende Biere in den Keller zu stellen und dann viele Monate, vielleicht sogar Jahre lang nicht anzurühren. Man scharwenzelt um das Kellerregal herum, stellt sich vor, wie lecker es doch wäre, genau jetzt diese Flasche mal aufzumachen und zu trinken, und in dem Moment, wo man das wirklich tut, ist das Experiment leider schlagartig beendet.

Ich habe mir daher angewöhnt, ab und an mal eine größere Menge eines lagerfähigen Biers zu kaufen – beispielsweise das Porter der polnischen Żywiec-Brauerei, das Chimay Grand Réserve oder, mein persönlicher Favorit, den Schneider Aventinus Weizen-Eisbock. Zehn Flaschen oder vielleicht auch zwanzig, und dann kommt oben auf den Korken der Flasche ein kleiner Aufkleber, wann ich das Bier denn plane, zu verkosten. In einem Jahr, zweien, dreien bis hin zu einem Dutzend Jahren. Und dann geht der Vorhang vor dem Regal zu, und höchstens einmal im Quartal ziehe ich ihn an die Seite, sortiere die Flaschen heraus, die jetzt „fällig“ sind, und mache ihn dann ganz schnell wieder zu.

Schwierig ist das erste Jahr, wenn man schon viele, viele Flaschen gekauft hat, aber eigentlich noch keine trinken sollte. Das erfordert Geduld. Aber wenn das System erst einmal eingeschwungen ist, dann läuft es wie von selbst.

Nicht immer ist das Ergebnis eine Offenbarung. Manche Biere versprechen viel, reifen ein oder zwei Jahre lang ganz wunderbar, und dann bauen sie schlagartig ab. Andere entwickeln sich nur ganz langsam und erreichen ihren Höhepunkt erst nach sieben, acht oder gar zehn Jahren. Und bei wieder anderen (Aventinus Weizen-Eisbock) kann auch ich noch gar nicht sagen, wann sie ihren Höhepunkt erreicht haben. Bis jetzt habe ich beim Aventinus lediglich die Erfahrung gemacht: Je älter, desto besser! Bis zum Alter von zehn Jahren ging es konstant bergauf. Mal sehen, wie lange noch.

Ein spannendes Feld für Experimente, zu dem ich jeden eigentlich nur ermuntern kann. Zumal es auch ein schönes Gefühl ist, im Keller ein prallvolles Bierregal stehen zu haben. Einfach nur so. Sammlertrieb, vermutlich...



34 Jahre alt – aber man sieht es dem Bier nicht an!

Sollte sich von Euch jetzt jemand dafür so sehr begeistern, dass er oder sie nun ebenfalls Biere für Jahre und Jahrzehnte an die Seite stellt: Bitte gebt mir doch bei Gelegenheit mal eine Rückkopplung, wie Eure Erfahrungen sind. Mein Spitzenwert liegt derzeit bei 34 Jahren – eine Flasche Apostulator Doppelbock der Eichbaum-Brauerei aus

Mannheim aus dem Jahr 1981, die ich 2015 getrunken habe. Eine aufregende Verkostung, die ich [hier](#) ausführlich beschrieben habe.

Viel Spaß beim Sammeln, beim Lagern und schließlich beim Verkosten!

Zum Wohl!

Volker

P.S. Ich hoffe, Ihr habt Spaß an meinen kurzen Geschichten und Berichten, und ich würde mich über Kommentare und Diskussionen auf meiner Homepage sehr freuen. Ich würde mich ebenfalls sehr freuen, mal einen Artikel oder Bericht aus Eurer Feder auf meiner Seite zu veröffentlichen – wenn Ihr also den Drang verspürt, Eure bierigen Erfahrungen mit der Welt zu teilen, dann kontaktiert mich doch einfach per [eMail](#). Und schließlich: Alle seit dem letzten Newsletter erschienenen oder rekonstruierten Geschichten findet Ihr am Ende dieses Newsletters; und einen ausführlichen Kalender der kommenden bierigen Ereignisse [hier](#).

Für ältere Ausgaben meines Newsletters schaut bitte im [Archiv](#) nach.



Brunnenbräu Bier-Blog & Hausbrauerei Newsletter 01/19 (44)

Dear Friends and Beer Aficionados all over the world!

(auf Deutsch siehe oben)

In my last newsletter, I talked lengthily about the topic of cooling chains and tried to imagine, how beautiful the beer world would be, if we all could get our beers either fresh from the brewery or, if that is not possible, at least cooled throughout the long way from the brewery to our glass. Musty aromas, stale beers that are already over the top, and exorbitant disappointments would finally come to an end.

But what really happens in a beer, which is stored too long at a too high temperature? Will all beers degrade quickly?

Of course not, and I already made some references to these other cases. There are a few beer styles that are quite robust and resistant to aging processes. Yes, some of them even might benefit from being stored for several years.

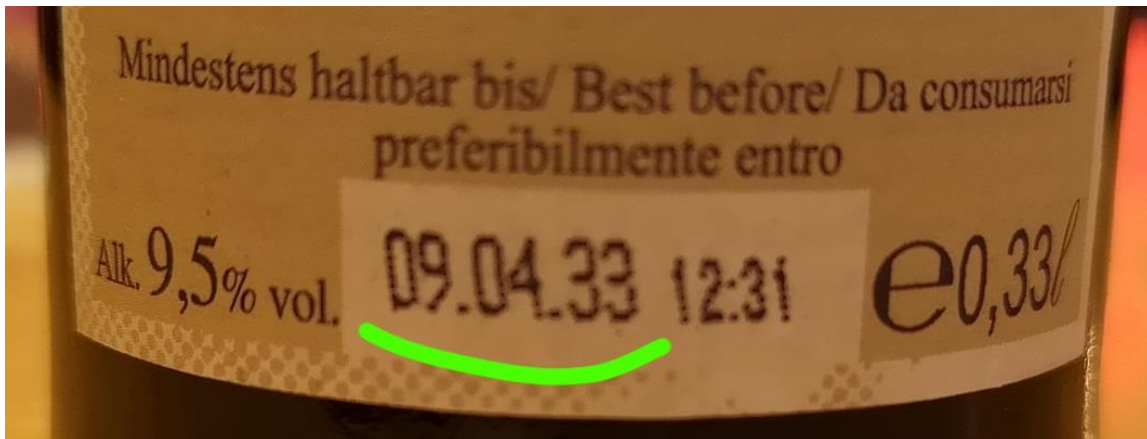
Hence, let's take a look at the topic "Beer – (not) a fresh product?"!

A simple internet search with the key words "beer a fresh product" provides us with hundreds of sources in a few milliseconds. Partly in the form of advertisements, partly evidence based, sometimes lengthily, sometimes shortly and concise, luridly or scientifically correctly, the sources tell us that beer is a short-lived product, that it can preserve its flavours only for a limited period, and that it hence, should be enjoyed as fresh as possible.

If we look at the best before dates (BBD) of beers, which come from small brewpubs or country breweries, we can feel confirmed in this opinion: Two weeks, three weeks, sometimes even – if stored cool – one month of shelf life. Which is just fine.

A look at a so-called TV beer, maybe even in a can, reveals other BBDs. Half a year, sometimes even a whole year. Beer as a fresh product? Hm, obviously not, since they promise that it is still drinkable after one year.

The situation becomes quite confusing when you pick up a bottle of a Belgian Abbey Beer or a Lambik, or, as in the following picture, a high-percentage Imperial Stout. A BBD sometime in the year 2025, 2030 or even 2035 might be stated there. Over fifteen years!



**An Imperial Stout from Schönramer Brewery. BBD on 9th April 2033, 12:31 h.
Or maybe only until 8th April of that year, at half past nine in the morning?
We'll need a lot of patience until we find out!**

Can this still be true? Yes, of course! Because, strictly speaking, we have now compared apples and oranges – fresh beers from country breweries with pasteurized canned beer, and this again with strong beers that can and should age in the bottle. So, let's take a more systematic approach:

Beer is a natural product – after fermentation and maturing at the brewery, it is bottled, filled in barrels or cans, and at that time, it has a quality scrupulously controlled by the brewer. As soon as the cap has been put on the bottle, an aging process begins, to which the various substances contained in the beer are subject in different ways. Heat, light, vibrations are physical influences, living yeast cells or other – possibly unwanted – microorganisms are biological. Chemical reactions of the complex aroma molecules take place. And all these factors mutually influence each other, sometimes even cause each other. Some results of these chemical reactions are welcome, others are not.

In case of classic every-day beers, the situation is as follows: The desired flavour (if there is any...) gets lost quickly. Hop aromas disappear, the malt body becomes dull, the colour of the beer darkens, it becomes cloudy. In the best case the beer smells and tastes musty and earthy, in the worst case it is undrinkably sour or putrid. But don't worry: It will not be undrinkable in terms of being harmful. Pathogens, i.e. pathogenic germs, have no chance to survive in beer. At the very most, an over-aged, spoiled beer causes a little stomach rumbling or mild diarrhoea. But nothing serious, nothing threatening. Cool and dark storage, in the basement in a quiet corner, without shocks, can slow down the aging process a bit, but ultimately it stays the same: Fresh from the brewery the beer tastes just best, most aromatic.

The situation is slightly different with beers from the major breweries, the breweries, who pride oneself that their beers are sold not just in their hometown, but throughout Germany, throughout Europe and around the world. The beers has to endure long transport routes and inappropriate storage conditions; hence, during the filling process in the brewery it is treated in a particular way: Either is it pasteurized, which means heated for a few seconds in order to kill any microorganisms in the beer, or it is microfiltered, i.e. filtered so thoroughly that no microorganism has the chance to get into the bottled beer. Alas, both procedures affect the aroma and taste of the finished beer – it loses its freshness and full body; the aroma is not as complex as the unpasteurized or non-microfiltered beer anymore. Breweries, commerce and, ultimately, the customer calmly accept that – actually, these procedures ensure that the can after half a year in the cellar or after a ride of several thousand kilometres under bad conditions is still drinkable. Halfway, at least.

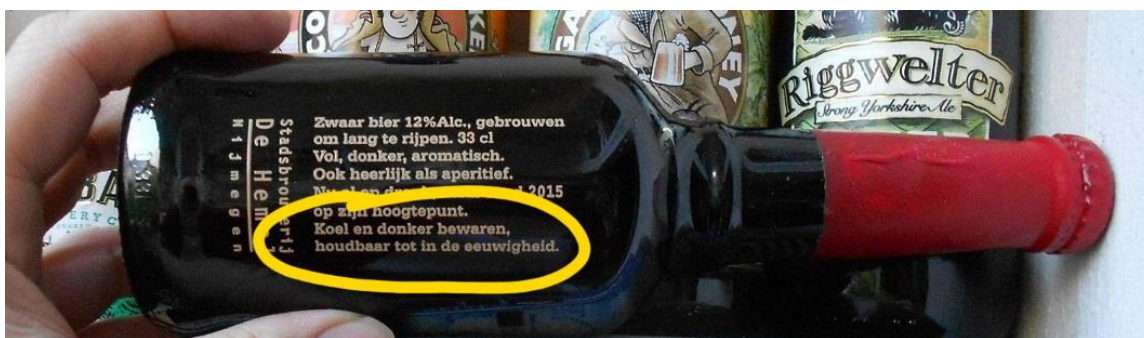
But apart from pasteurization and microfiltration, there's another way to preserve beer: Making it stronger, hoppier, and perhaps even letting a bit of living yeast in the bottle, which helps with its metabolism to keep the beer fresh by consuming oxygen, the latter being harmful for the beer. Alcohol is a preservative, and hops, too. Both together make sure that strong and bitter beers tend to last longer than light and mild ones. The English breweries took advantage of this more than a hundred years ago. They brewed beers, which should be shipped to their colonies, stronger and provided them with an extra high dose of hops. These beers survived the weeks of sea voyage, the bobbing up and down on the waves, and the heat of the equatorial sun without becoming sour or spoiling. That's, how the beer style India Pale Ale was born. It enjoyed great popularity in India, after which it was named, but also in the other British colonies.

However: The taste of an India Pale Ale or a comparable beer style changes over time – the beer matures and gets a different character. It doesn't get any worse, but different. Complex hop aromas with their fresh fruitiness fade away and may even disappear; other, more earthy, warm or resinous notes are pushing forward. The bitterness mellows, the beer becomes rounder. But still tasty.

The same applies to classic Bock beers. The tasty and robust maltiness, the light bitterness make room for rounder, fuller aromas; a light honey smell and resinous, sometimes also red wine-like notes are spreading; you may even taste pine needles or their aromatic substances, the terpenes.

Finally, there are those beers, which have been brewed deliberately for aging in the bottle, including strong abbey beers with yeast sediment or spontaneously fermented Belgian sour beers, so-called Lambiks. Both styles of beer, if drunken fresh, can taste quite edgy, unbalanced. A very fresh abbey beer, for example, may smell and taste slightly alcoholic, a bit spicy, and may even have some so-called phenolic components, reminding us of a pharmacy. Higher alcohols may be present, and the beer may even be a little rough in the throat.

If we store an abbey beer in a cool, dark cellar, it will already start to change its character. Under the influence of the yeast sediment, it matures further, various chemical and physical reactions change the estery and fruity flavour, a vinous character might show up. Complex taste impressions arise, the sharpness of the alcohol diminishes and makes room for warming sensations on the tongue; harmoniously, the alcohol pairs with complex aromas of dark dried fruits such as plums, dates or figs. Memories of Madeira or Port Wine show up; the texture becomes fuller, even oily. If you hold the half-filled glass at an angle and turn it a little, you can see how alcoholic drops form in small noses and run from the edge of the glass – just like in a heavy red wine or brandy.



“Store in a cool and dark area; durable for ever and ever.”

A brave promise, but in this case of a beer that has been brewed especially for long storage, probably not totally wrong.

The carbonation changes drastically, too, over time. For some beers, it continues to increase for a few weeks, for a few months, as the yeasts begin to metabolize difficult-to-digest complex sugars while continuing to produce carbon dioxide. But eventually this process comes to a standstill, at the latest, when all fermentable ingredients are metabolized. Then the slower process of decreasing carbonation begins. Both, crown caps and natural corks (the latter are common in Belgium's popular 0.75-liter bottles), are not 100% gas-tight, so carbon dioxide slowly and imperceptibly diffuses out of the bottle. After a few years, the beer is calm, it hardly foams when pouring, it may be completely flat. Even stale, in a certain sense, if that word did not have such a negative connotation.

Aging is a very interesting process that may not sound as appetizing as it is, given that the technical terms are often associated with negative effects. Aging taste, oxidation, stale – these are all terms that we perceive as negative, even though they initially only very emotionlessly describe a certain quality. In particular, the process is interesting because it is difficult to predict how a given beer will evolve – hence, this is a field which leaves plenty of room for your own experiments.

For such experiments, however, one needs a little self-discipline, because not everyone is able to put wonderful and exciting beers in the cellar and then to forget about them, not touching them for many months, maybe for years. You are pacing up and down, prowling around the basement shelf, imagining how delicious it would be to open this particular bottle right now and drink it, and as soon as you really do, the experiment is over.

Hence, I've developed the habit of buying a larger quantity of storable beer from time to time – such as the porter from the Polish Żywiec Brewery, the Chimay Grand Réserve or, my personal favourite, the Schneider Aventinus Wheat Icebock. I buy ten bottles, or maybe twenty, and then I put a small sticker onto the crown cap or cork, which marks when I intend to taste this beer. In a year, two, three, up to a dozen years. And then the curtain in front of the shelf closes, and once a quarter at most, I pull it aside, sort out the bottles that are now “due” for drinking, and quickly close the curtain again.



34 years old – looking at it, you won't believe...

The first year is difficult, if you have already bought many, many bottles, but actually, shouldn't drink them yet. That requires patience. But once the system has settled, things get easier.

The result might not always be a revelation. Some beers are very promising, mature wonderfully for a year or two, and then they suddenly degrade. Others develop very slowly and reach their peak after seven, eight or even ten years. And in the case of others (Aventinus Weizen-Eisbock, for example) I cannot even say when they are going to reach their peak. So far, in Aventinus' case, I have only made one experience: The older, the better! Until the age of ten, things were steadily going uphill. We will see, how long this continues.

An exciting field for experiments, and I can only encourage everyone to try it at home, too. Especially, since it is also a nice feeling to have a shelf loaded with beer in the basement. Just for the fun of it. Kind of a collector's urge, probably...

Should someone now, be so enthusiastic about storing and aging beers for years or decades: Please give me a feedback about your experiences, if you don't mind. My personal record is currently 34 years – a bottle of Apostulator Doppelbock from Eichbaum Brewery in Mannheim, bottled in 1981, which I had drunk in 2015. An exciting degustation, about which I wrote [here](#) in detail.

Have fun collecting, storing and finally tasting beers in a slightly different way!

Cheers!

Volker

P.S. I hope you will enjoy reading my short stories and reports, and I am looking forward to reading your comments and discussions on my homepage. I would even gladly appreciate to publish some articles and reports penned by you – so if you feel an urge to tell the world about your beer experiences, feel free to contact me via [eMail](#). And finally: All stories published or reconstructed since the last edition of my newsletter can be found at the end of this newsletter, and a detailed calendar of upcoming beery events [here](#).

For older issues of this newsletter, please see the [archive](#).

List of recently added entries:

Tettnanger Hopfenmuseum [transferred from my outdated website], 4th August 2006
(<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=22390>)

Brauerei und Gasthof „Zur Krone“ – F. Tauscher [transferred from my outdated website], 5th August 2006
(<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=22432>)

Hartinger – Der Waldkater – 1. Rintelner Lokaltätenbrauerei [transferred from my outdated website], 12th July 2008 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=22153>)

VII. Konkurs Piw Domowych w Żywcu (Polska) / VII. Hausbräu-Wettbewerb in Saybusch (Polen) [transferred from my outdated website], 20th June 2009 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=22507>)

Schneider Weisse – G. Schneider & Sohn GmbH [transferred from my outdated website], 13th May 2011
(<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=21568>)

Klosterbrauerei Weltenburg GmbH [transferred from my outdated website], 14th May 2011 (DEU: <http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=21746>, ENG: <http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=21753>, POL: <http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=21760>)

Brauerei und Gasthof Frischeisen [transferred from my outdated website], 14th May 2011
(<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=22066>)

Haus- und Hobbybrauertage 2012 Windischeschenbach [restored from my crashed website], 30th September 2012 (DEU: <http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=22161>; ENG: <http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=22179>; POL: <http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=22184>)

Die Wandertour de Bier 2012 – Bamberg [transferred from my outdated website], 14th October 2012 (DEU: <http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=22082>, ENG: <http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=22121>, POL: <http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=22132>)

Hauptstädte Europas: Bierszene Lissabon, 17th June 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=22009>)

Lahnsteiner Bierseminar – Extraausgabe „Bier und Käse“, 21st June 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=22277>)

's handwerk [updated], 28th August 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=18181>)

Siebensternbräu Restaurationsbetrieb GmbH [updated], 1st September 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=3442>)

Stadtboden [updated], 1st September 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=18006>)

Hauptstädte Europas: Bierszene Prag, 17th September 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=22675>)

Dargett Brewpub, 7th October 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=21936>)

3B – Bier, Bars & Brauer [updated], 15th November 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=20426>)

Browar Stu Mostów, 16th December 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=21581>)

Targowa – Craft Beer and Food, 16th December 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=21622>)

Browar Złoty Pies, 17th December 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=21634>)

AleBrowar Wrocław, 17th December 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=21671>)

Kontynuacja, 17th December 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=21697>)

Saloon Roudná / 1. Roudenský Pivovar, 19th December 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=21712>)

Beer Nuggets: MaRu Bräu – Trink Biere mit Geschichte!, 22nd December 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=21804>)

Simone Pilla & Genny Vinci – Cervezas de todo el mundo, 23rd December 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=21838>)

Beer Nuggets: Bieradventskalender – 24 Biere aus Sachsen [update], 24th December 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=20621>)

Boris Braun – Brauns Brauerei Atlas Franken, 28th December 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=21871>)

Rathaus Brauerei AG [updated], 2nd January 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=2324>)

Günther Thömmes – Der Fluch des Bierzauberers, 2nd January 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=21905>)

Drinks of the World Luzern, 2nd January 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=21767>)

Wirtshaus Salvator, 14th January 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=22208>)

Craftbier Bar Balthasar, 14th January 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=22318>)

Altes Brauhaus Koblenz, 15th January 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=22416>)

Weißbräu – Das Brauhaus am Weidenbach [updated], 18th January 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=8221>)

Birreria – Duexer Botschaft, 19th January 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=22489>)

Beer Nuggets: Start ins große Jubiläumsjahr mit dem neuen „Gustl Kellerbier“, 21st January 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=22626>)

Schiller Bräu, 25th January 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=22536>)

Tap House Munich [updated], 25th January 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=798>)

Biervana, 26th January 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=22662>)



Brunnenbräu® Bier-Blog und Hausbrauerei
Immhof 2
87 547 Burgberg im Allgäu

Bundesrepublik Deutschland
+49 176 4570 9422
cbo@brunnenbraeu.de
www.brunnenbraeu.eu