



Brunnenbräu Bier-Blog – Newsletter 02/23 (74)

Liebe Freunde und Bierliebhaber in aller Welt!

(in English see below)

Oh, das war neulich mal wieder eine spannende Diskussion. Wir saßen in Berlin in einer Bierbar und erspähten auf dem Schwarzen Brett ein Cold IPA. „Was’n das?“, kam die entgeisterte Frage aus unserer Gruppe.

Tja, was’n das? Das war dann auch die Frage, die ich mir gestellt habe.

Was ein India Pale Ale ist, das wissen wir ja alle. Oder glauben wenigstens, es zu wissen: Ein verhältnismäßig helles („pale“) obergäriges („ale“) Bier mit ausgeprägtem Hopfencharakter und leicht höherem Alkoholgehalt als die alltäglichen Trinkbiere. So komponiert, dass es die lange Seereise von Großbritannien nach Indien („India“) überstehen konnte, ohne sauer zu werden. Durch die Obergärung hat ein IPA einen estrig-fruchtigen Charakter, und die ganzen neuen und kreativen Hopfensorten bringen herbe Fruchtaromen und zum Teil eine beeindruckende Bittere ins Bier.

Ausgehend von diesem Konsens haben die Brauer in den letzten Jahren dann eine ganze Reihe von Sub-Stilen gebraut: Double, Tripel oder Imperial IPAs beeindrucken durch mächtigen Körper und viel, viel Alkohol. West Coast IPAs zeichnen sich durch aggressive Hopfung aus, New England IPAs und Milk Shake IPAs werden mit Hafer gebraut, um sie milchig trübe zu machen, bis sie am Ende aussehen wie ein, eben, Milk Shake. Double Dry Hopped IPAs, Session IPAs – man kann IPAs in jede beliebige Richtung weiterentwickeln, ihnen einen Twist geben.

Allen IPAs gemeinsam bleibt aber ein fruchtig-estriger Charakter, der von der obergärigen Hefe verursacht wird.

Klar, dass es Versuche gegeben hat, auch an dieser Stellschraube zu drehen. Der Brauer nimmt eine eher neutral vergärende Hefe, um die Menge an Estern zu reduzieren. Oder die Brauerin nimmt gleich eine untergärige Hefe. Dann ist das Ergebnis allerdings kein IPA mehr, sondern ein IPL – ein India Pale Lager.

Oder: Die Brauerei geht mit den Gärtemperaturen so weit runter, wie möglich. So weit, dass die (obergärige!) Hefe gerade noch weitervergärt, aber keine oder kaum noch Ester produziert. Ein Balanceakt. Etwas zu warm ... Bämm! Da sind die Ester wieder. Etwas zu kalt ... und die Hefe verreckt. Mit ein bisschen Erfahrung kriegt man es hin, und das Ergebnis ist ein frisches, hopfenbetontes, klares und geradliniges IPA. Ein Cold IPA.

Geschmacklich eigentlich nicht so wirklich von einem hopfengestopften Pils zu unterscheiden. Und von einem IPL schon gleich gar nicht.

Ein neuer Stil also, aber nicht unbedingt ein neues sensorisches Erlebnis. Eher ein neuer Weg, um ein schon vertrautes Ergebnis zu erzielen.

Kann man machen. Ob man es auch machen muss, sei dahingestellt.

Wir haben in der Berliner Bierbar das Cold IPA jedenfalls genossen und an diesem einen, konkreten Bier durchaus Gefallen gefunden. An dem Pils vorher und dem IPL hinterher allerdings auch ...



ein Cold IPA in seinem natürlichen Habitat

Ich lade Euch ein, sich ebenfalls mit einem guten Bier zu „bewaffnen“ und sich auf eine literarische Reise durch meine neuesten Blogbeiträge und Updates zu machen. Die Liste mit den dazugehörigen Links findet Ihr wie immer am Ende dieses Newsletters.

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 auf der Startseite meines Blogs.

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



Brunnenbräu Bier-Blog – Newsletter 02/23 (74)

Dear Friends and Beer Aficionados all over the world!

(auf Deutsch siehe oben)

Oh, once more, we had an exciting discussion the other day. We were sitting in a beer bar in Berlin and spotted a Cold IPA on the bulletin board. “What’s that?” one of our group asked the dumbfounded question.

Well, what’s that? That, indeed, was the question I asked myself, too.

We all know what an India Pale Ale is. Or at least, we think we would know it: A relatively light (“pale”) top-fermented (“ale”) beer with a pronounced hop character and slightly higher alcohol content than everyday drinking beers. Composed in such a way that it could survive the long sea voyage from Great Britain to India (“India”) without going sour. Due to the top fermentation, an IPA has an estery-fruity character, and all the new and creative hop varieties bring tart fruit aromas and, in some cases, an impressive bitterness to the beer.

Based on this consensus, the brewers have developed a whole range of sub-styles in recent years: Double, Triple or Imperial IPAs impress with their powerful body and lots and lots of alcohol. West Coast IPAs feature aggressive hopping, New England IPAs and Milk Shake IPAs are brewed with oats to make them cloudy until they end up looking like, well, a milk shake. Double dry hopped IPAs, session IPAs – you can push IPAs in any direction you like, give them any twist you want.

What all IPAs have in common, though, is a fruity-estery character, which is caused by the top-fermenting yeast.

It’s obvious, that there have been attempts to turn this screw as well. The brewer uses a more neutral fermenting yeast to reduce the amount of esters. Or she takes a bottom-fermenting yeast. Then the result is no longer an IPA, but an IPL – an India Pale Lager.

Or: The brewery reduces the fermentation temperatures as much as possible. So much that the (top-fermenting!) yeast is hardly able to continue fermenting, and produces little or no ester. A balancing act. A little too warm ... Bam, the esters are back again. A little too cold ... and the yeast kicks the bucket. With a bit of experience you can nail it, and the result is a fresh, hoppy, clear and straightforward IPA. A cold IPA.

In terms of taste, you can’t really tell it from a hopped Pilsner. And certainly not from an IPL.

Hence, a new style, but not necessarily a new sensory experience. Rather a new way to achieve an already familiar result.

Something, you can do. For sure. Whether you have to do it, though, is an open question.

In any case, we enjoyed the Cold IPA in the Berlin beer bar and really liked this one, concrete beer. But also the Pils before and the IPL afterwards ...



a Cold IPA in its natural habitat

I invite you to “arm” yourself with a good beer as well and embark on a literary journey through my latest blog posts and updates. As always, you will find the list with the relevant links at the end of this newsletter.

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 on my blog’s homepage.

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

List of recently added entries:

[Pivovarské Muzeum v Plzni](#) [restored from my crashed website], 21st June 2009

[Mannebacher Brauhaus](#) [transferred from my outdated website], 10th February 2010

[Woinemer Hausbrauerei](#) [transferred from my outdated website], 21st May 2010

[Bierhalle Manufaktura \[deutsch\]](#) [transferred from my outdated website], 29th April 2011

[Bierhalle Manufaktura \[englisch\]](#) [transferred from my outdated website], 29th April 2011

[Braugasthaus „Zum alten Fritz“](#) [transferred from my outdated website], 19th November 2011

[Basquery – Basque. Brewery. Bakery](#), 13th June 2022

[La Houblonnière](#), 14th June 2022

[La Voie Maltée](#), 14th June 2022

[Le Salmanazar](#), 14th June 2022

[The Frog & Rosbif Toulouse](#), 15th June 2022

[Le Bièrographe](#), 15th June 2022

[L’Empire du Malt – Cave à Bières](#), 16th June 2022

[L’Epicologue](#), 16th June 2022

[Délirium Café Clermont-Ferrand](#), 16th June 2022

[BernardiBräu](#) [update], 15th July 2022

[Slavkovský Pivovar](#) [update], 28th July 2022

[Brauhaus Zils](#) [update], 29th July 2022

[Brauerei zur Malzmühle](#) [update], 7th August 2022

[Stara Komenda](#) [update], 23rd August 2022

[Nowy Browar Szczecin](#) [update], 24th August 2022

[Wyszak – Browar Rodzinny](#) [update], 25th August 2022

[The Office – Craft Beer Pub](#) [update], 25th August 2022

[Brauhaus Wallhall](#) [update], 5th September 2022

[Spannende Biere zum 120. Geburtstag](#), 1st October 2022

[Browar pod Zamkiem](#) [update], 7th October 2022

[Český Film](#) [update], 15th October 2022

[Tauschpaket aus Rödermark \(4\)](#), 22nd October 2022

[Der Tauschhandel blüht \(40\)](#), 23rd October 2022

[Zwei exclusive Spezialitäten von Frank, dem Sommelier](#), 3rd November 2022

[Kolumne: Bierige Bemerkungen vom Brunnenbräu](#), 4th November 2022

[Verkostungspaket aus Traubing \(2\)](#), 22nd November 2022

[Biere aus dem ganz hohen Norden](#), 23rd November 2022

[Mitbringsel sind immer willkommen! \(5\)](#), 25th November 2022

[Craft Bier Bar Hannover](#) [update], 26th November 2022

[Beer Nuggets: Gutmann Gin Weizenbock](#), 2nd December 2022

[Getränke Oase](#) [update], 8th January 2023

[Groeninger Privatbrauerei](#) [update], 28th January 2023

[Hopfen & Malz](#) [update], 1st February 2023

[Airbräu](#) [update], 18th February 2023

[Piwo – Ty nalewasz](#), 2nd March 2023
[Browar pod Zamkiem](#) [update], 12th March 2023
[The Office – Craft Beer Pub](#) [update], 16th March 2023
[Bierhalle Esplanada](#), 18th March 2023
[Bierhalle Manufaktura](#) [update], 18th March 2023
[Colberg – Kołobrzeska Fabryka Piwa](#), 21st March 2023
[Labeerynt](#), 25th March 2023
[Browar PG4](#), 25th March 2023
[Browar Vrest](#), 25th March 2023
[Browar pod Zamkiem](#) [update], 28th March 2023
[Stara Komenda](#) [update], 29th March 2023
[Nowy Browar Szczecin](#) [update], 30th March 2023
[The Office – Craft Beer Pub](#) [update], 30th March 2023
[Český Film](#) [update], 31st March 2023
[Prohibicja](#), 8th April 2023
[Der Hirschbräu](#) [update], 9th April 2023
[BernardiBräu](#) [update], 11th April 2023
[Schoppes Sondersud Serie „Meister Eder“ Folge 1](#) [update], 13th April 2023
[Craft Bier Fest Wien](#), 15th April 2023
[Verkostung von fassgelagerten Giesinger Bockbieren](#), 18th April 2023
[Craft Beer & Cheese – Bier- und Käse-Verkostung im Craft Beer Kontor](#), 22nd April 2023
[Stara Komenda](#) [update], 23rd April 2023
[Verkostung Barrel Aged Quintuple Kord](#), 24th April 2023
[Krimilesung mit Bierverkostung: Thomas Lang liest aus „Goldberg und die Tränen der Madonna“](#), 28th April 2022
[Biererlebnisabend bei Der Biersommelier. Frank Di Marco](#), 29th April 2023
[Nachruf Max Senner](#), 1st May 2023
[Bierreise Berlin 2023](#), 20th May 2023
[Beer Nuggets: 46 Jahre Biergeschichte in einer Flasche](#), 28th May 2023
[Pivna Karuzela](#), 31st May 2023



Brunnenbräu® Bier-Blog und ehem. Hausbrauerei
Immhof 2
87 547 Burgberg im Allgäu
Bundesrepublik Deutschland
+49 176 4570 9422
cbo@brunnenbraeu.de
blog.brunnenbraeu.eu