



**Bremer
Craft Bier Tage
2019**

Heimbrauer

Lucky Jack

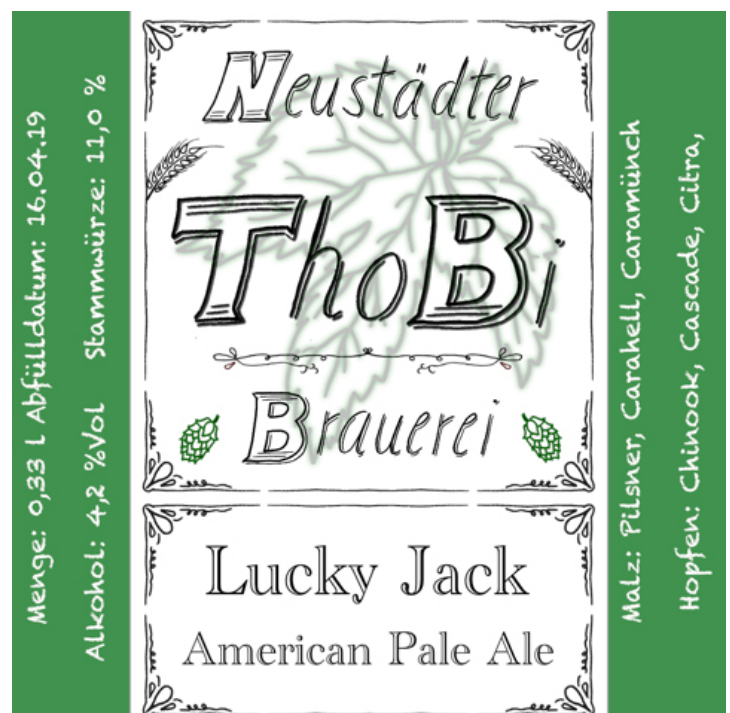
American Pale Ale

11° Plato | 4,2 % | obergärig

Malz: Pilsener, Carahell, Caramünc
Hopfen: Perle, Cascade (Dolden aus eigener Ernte),
Chinook, Stopfhopfen: Cascade (Dolden aus
eigener Ernte) und Citra
Hefe: Safale US-05

Ein Bier wie ein Obstkorb! Dieses Bier ist ein helles, goldenes American Pale Ale mit mittlerer Bitterkeit – ein unglaublich erfrischendes Bier mit einem Hauch von Limette und Grapefruit. Das Grundrezept stammt aus der Lervigbrauerei in Stavanger, Norwegen. Wir haben es mit dem Aromahopfen Cascade aus unserem Garten leicht verändert. Gebraut ist es nach der „brew-in-a-bag“-Methode im großen Kochtopf.

Unser Lucky Jack hat den 2. Platz beim Union Heimbauwettbewerb 2017 belegt.



Citra Weizen Weizen

12° Plato | 5,0 % | obergärig | IBU 20 | EBC 10

Malz: Pilsner, Weizen hell, Wiener
Hopfen: Citra
Hefe: Schneider Tap 7 gestrippt

Fruchtige Weizen- mit Zitronen-Aromen, welche durch 2g/L Citra Stopfhopfen erreicht wurden. Durch die Tab 7-Hefe kommt Nelke und etwas banenartiges durch.



Brüt IPA

Brut IPA

13,4° Plato | 7,5 % | obergärig | IBU 20 | EBC 6

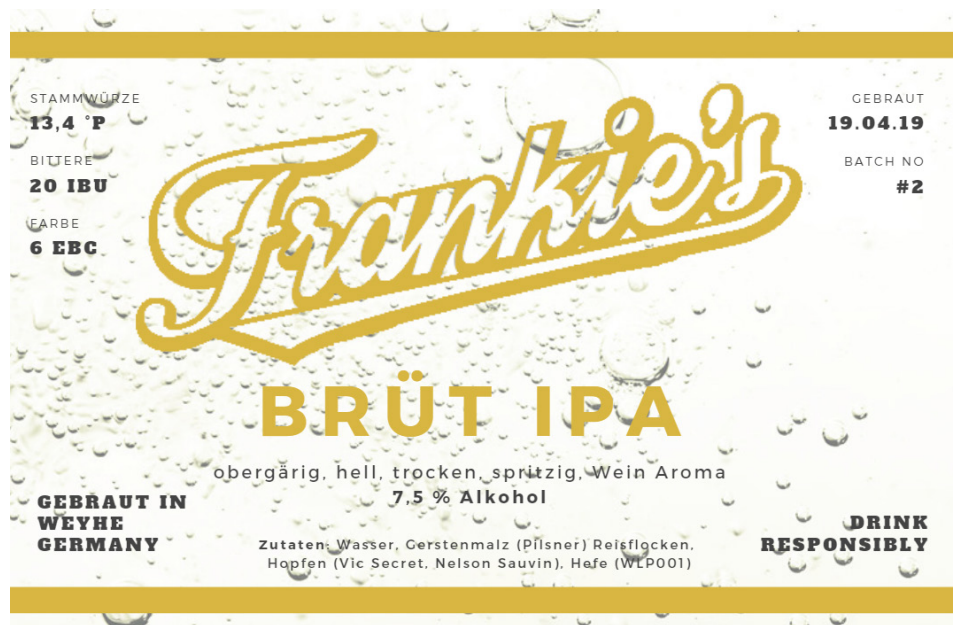
Malz: Pilsner

Hopfen: Vic Secret, Nelson Sauvin

Hefe: WLP001

Sonstiges: Reisflocken, Glucoamylase Enzym

IPA, welches eine 100%ige Endvergärung durch das Hinzufügen von einem Enzym erreicht hat. Durch die fehlende Restsüße wirkt das IPA trocken.

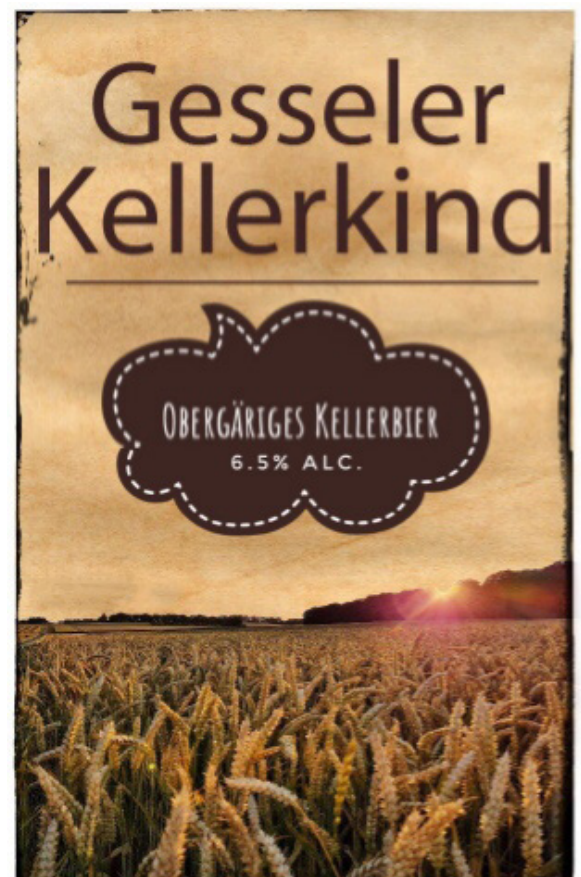


Joachim | Irrlicht

Gesseler Kellerkind Obergär. Kellerbier

14° Plato | 6,5 % | obergärig | 25 IBU | 10 EBC

Malz: Pilsner, Weizen, Wiener
Hopfen: Saphir, Amarillo, Mandarina Bavaria
Hefe: Danstar Nottingham



Joachim | **Irrlicht**

Imperial Fruit Basket

New England IPA

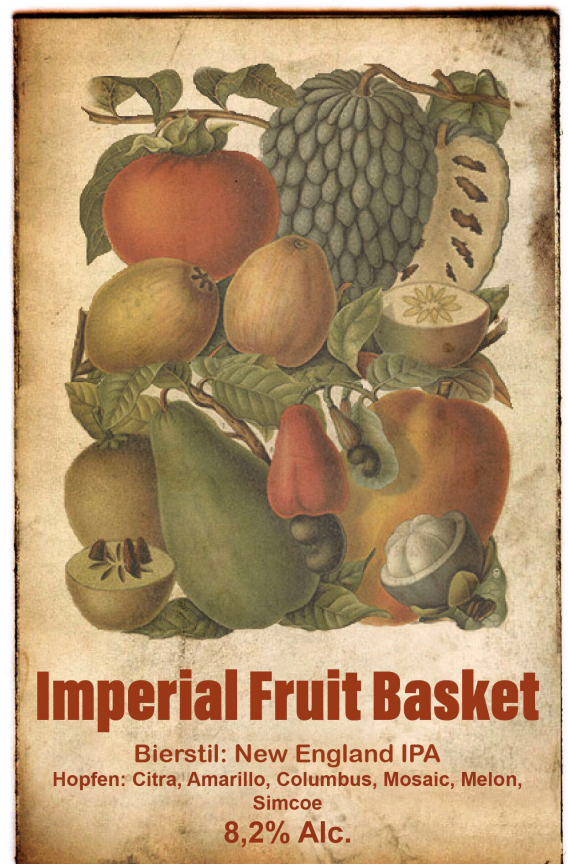
19° Plato | **8,3 %** | obergärig | 28 IBU | 20 EBC

Malz: Pilsner, Wiener, Münchner, Weizen, Special B
Hopfen: Amarillo, Mosaic, Citra, Columbus, Melon, Simcoe
Hefe: M36 Mangrove Jack's - Liberty Bell Ale
Sonstiges: Haferflocken

Insgesamt 357g Hopfen auf 23 Liter

IPA im New England-Stil. Mit samtig-weichem Mundgefühl und überraschendem Tropenfrucht-Hopfencocktail.

Moderate Bittere, aber viele Hopfenaromen.



Joachim | Irrlicht

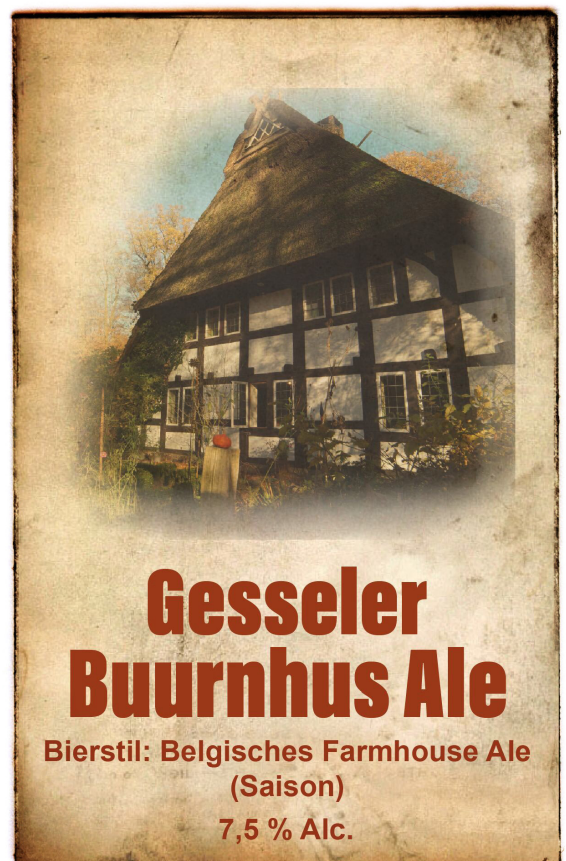
Gesseler Buurnhus Ale

Belgisches Farmhouse Ale (Saison)

14° Plato | 7,5 % | obergärig | 25 IBU | 18 EBC

Malz: Pilsner, Wiener
Hopfen: Saphir, Blanc, Mandarina Bavaria, Melon
Hefe: Danstar Belle Saison
Sonstiges: Haferflocken

Spritziges, erfrischendes,
süffiges aber auch gefährliches
Farmhouse Ale mit pfeffrigen
Noten.



Adriatic Gose

11,1° Plato | **4,8 %** | obergärig | IBU 15 | EBC 8

Malz: Pilsner, Weizen hell, Cara hell, Sauermalz
Hopfen: Perle, Hallertauer Mittelfrüh, Stopfhopfen:
Chinook, Mosaic, Simcoe
Hefe: Nottingham Ale Yeast
Sonstiges: Koriander, Salzblume

Sauerbier-Spezialität mit Koriander und Salzblume von der Adriaküste (Kroatien). Milchsäure, eine geringe Bitterkeit und fruchtige Hopfensorten bilden den Kickstarter für den Sommer!

Kaltgestopft für eine Sensation aus Zitrus-, Grapefruit- und blumigen Aromen.



Triticum Weizen

13° Plato | ca. 5,9 % | obergärig | IBU 19 | EBC 10

Malz: Weizen, Wiener, Spring Pale Ale
Hopfen: Hallertauer Comet, Cascade
Hefe: Gozdawa Bavarian Wheat



Ti-Rek's Stout

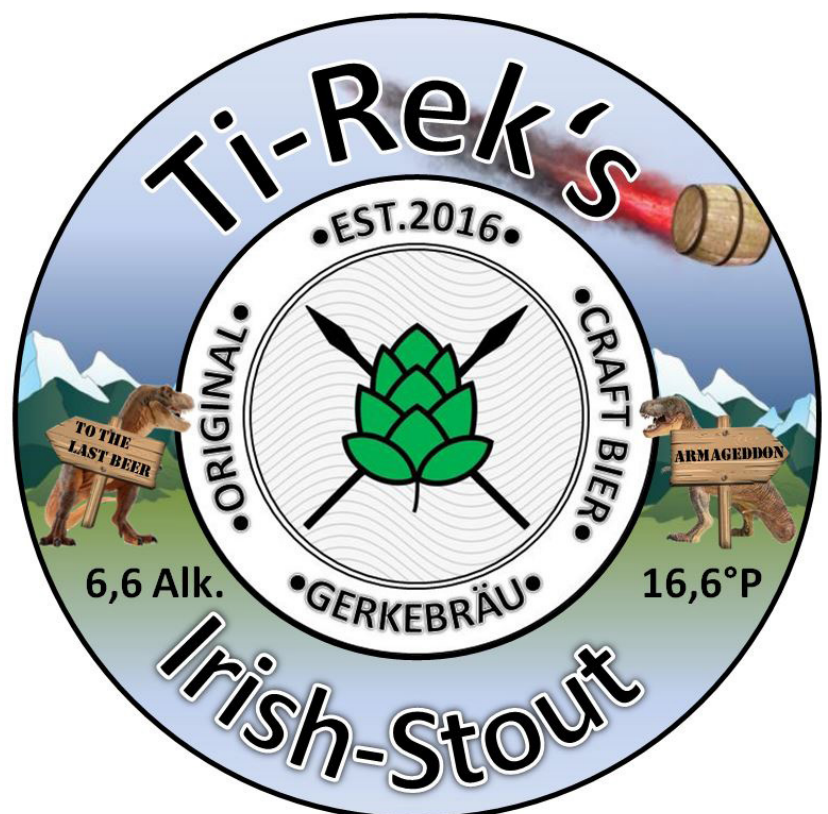
16,6° Plato | ca. 6,6 % | obergärig | IBU 66 | EBC 122

Malz: Wiener, Pale Ale Malz, Chocolate Malt,
Caramalz Dunkel

Hopfen: Perle, Mittelfrüh

Hefe: Safale S04

„The last Beer before Armageddon“



Marek | Gerkebräu

Mützenfestbier

Märzen

12,1° Plato | ca. 4,8 % | untergärig | IBU 28 | EBC 13

Malz: Wiener, Spring Pale Ale Malz, Caramalz hell
Hopfen: Hallertauer Mittelfrüh, Cascade
Hefe: Brewferm Lager



Wally Black IPA

15° Plato | 6,1 % | obergärig

Malz: Pilsner, Münchner, Carafa Typ III
Hopfen: Yellow Sub, Christal, Simcoe, Amarillo
Stopfhopfen: Amarillo, Yellow Sub, Simcoe
Hefe: Mangrove Jack's M44 - U.S. West Coast

Wally ist ein Black IPA mit kräftigen Röstaromen und einer feinen Note von Aprikose, Beeren und Citrusfrüchten. Der Name Wally stammt von der schwarzen Stute Wally, welche meiner Trauzeugin gehört.

Das Etikett ist mit dem Pferdekopf stilistisch an das Pferd angelehnt und soll die Größe und Anmut des Tieres widerspiegeln.

Die Röstaromen sollen die Kraft und Energie des Tieres widerspiegeln. Trotz dessen dieses Tier so viel Kraft ausstrahlt, sollen die Hopfensorten dazu auch die Verletzlichkeit und den friedlichen Charakter darstellen.



Beauty IPA

14,4° Plato | **6,4 %** | obergärig

Malz: Pale Ale, Münchner, Röstmalz (beim Läutern)
Hopfen: Yellow Sub, Christal, Simcoe, Amarillo
Stopfhopfen: Amarillo, Simcoe
Hefe: Mangrove Jack's M44 - U.S. West Coast

Beauty ist ein IPA Noten von Aprikose, Brombeeren, Citrusfrüchten und leichten Nuancen von Kiwi und Pflaume.

Durch das volle Fruchtaroma soll es namentlich eine Hommage an die Schönheit sein.

Das Etikett ist stilistisch ebenfalls wie Wally reduziert gehalten.

Die Darstellung der Frau auf dem Etikett soll die Verbindung des Schönen mit dem Genuss darstellen.



Milch-Mädchen Mil k Stout

15,4° Plato | ca. 6,3 % | obergärig

- Malz: Münchner, Hafer, Cara Crystal, Pale Chocolate, Röstgerste, Rauch, Special-B
Hopfen: Magnum, Challenger
Hefe: Safale K-97
Sonstiges: Milchzucker (**Laktose!**), Süßdolde (gestopft)

Die Süße des nicht vergärbaren Milchzuckers und die Röstgerste verleihen dem Bier ein besonderes Aroma. Die Samen der Süßdolde aus dem eigenen Garten haben einen Geschmack zwischen Anis und Lakritz. Aufgrund der Erntezeit waren diese gefroren.



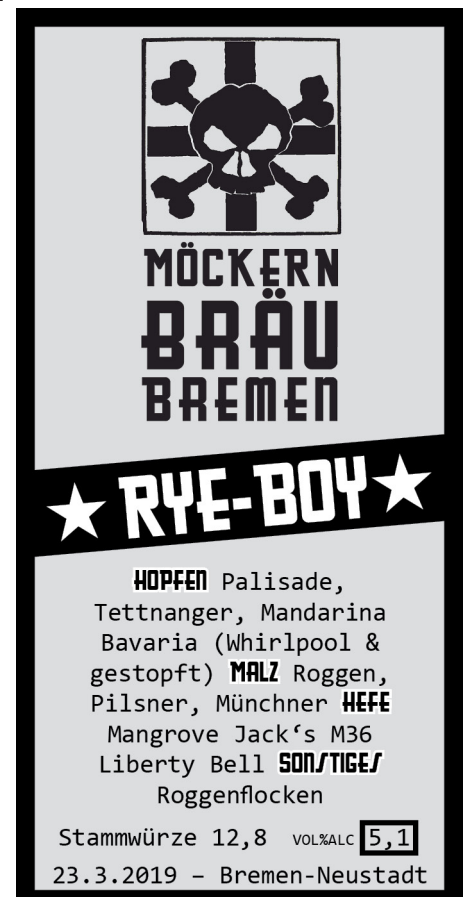
Rye-Boy

Roggen

12,8° Plato | ca. 5,1 % | obergärig

Malz: Roggen, Pilsner, Münchner
Hopfen: Palisade, Tettnanger (Grünhopfen aus dem Garten), Mandarina Bavaria, Stopfhopfen: Mandarina Bavaria
Hefe: Mangrove Jack's M36 Liberty Bell
Sonstiges: Roggenflocken

Fruchtig-hopfig mit deutlicher Bitternote im Abgang, dabei sehr „fett“ durch 40% Roggenanteil und zusätzliche Beigabe von Roggenflocken. Trübe Erscheinung.



Tuk-Tuk

Fruit'n'Spice Ale

„Sri Lankan Style“

14,4° Plato | ca. 5,4 % | obergärig

- Malz: Halcyon Pale Ale, Maris Otter, Cara Pils, Rauch, Cara Crystal
- Hopfen: Challenger, Brewers Gold
- Hefe: Mangrove Jack's M15 Empire Ale
- Sonstiges: Gestopft mit getrockneter Jackfruit und Chili aus Sri Lanka und Limettenschale

Fruchtig und leicht scharf schmeckt dieses Bier. Passend auch für alle, die sonst kein Bier trinken. Der Hopfen tritt in den Hintergrund, daher beißt nichts im Hals. Fast wie ein Bier-Cocktail ...



Spende

Die TASSE

Die TASSE in Bremen-Walle ist eine Tagesstätte für Menschen ohne Wohnung.

In die TASSE sind alle eingeladen, die sich unterhalten, Spiele spielen oder ein Buch lesen möchten. Es gibt Kaffee und Tee und immer auch etwas zu essen. Sonntagvormittags machen wir ein großes Frühstück.

Die Gäste können in der TASSE duschen, ihre Wäsche waschen und trocknen. Auch gibt es aus einem kleinen Vorrat Wäsche und andere Kleidungsstücke.

Die TASSE wird vom Verein ALLWO - Hilfen für alleinstehende Wohnungslose e.V. unterhalten. Die meisten Mitglieder des Vereins sind zugleich Mitarbeiterinnen oder Mitarbeiter der TASSE. Vorsitzende des Vereins ist Heide Gerstenberger.

Die TASSE wird ausschließlich aus privaten Spenden finanziert. Alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter arbeiten freiwillig und ohne Bezahlung.



TASSE

Tagesstätte für Menschen ohne Wohnung