

# BREXX BIERE AUS DER EIGENEN BRAUEREI

## BÖHMISCH DUNKEL

3,- (0,25 l) / 4,50 (0,4 l)

5,20 (0,5 l BREXX-Krug)

ALK VOL: 4,8 %, IBU: 28

Hopfen: Saazer

Aroma: würzig, hopfig

Bierfarbe: Dunkelbraun

Ein klassisches böhmisches Dunkel, gebraut mit böhmischen Spezialmalzen und gehopft mit dem tschechischen „Saazer“ Hopfen. Feine Röstaromatik, voller Körper, stabiler Schaum, fein-würzige Hopfennoten, sehr süffig und wärmend.

## BREXX LAGER

2,90 (0,25 l) / 4,30 (0,4 l)

4,90 (0,5 l BREXX-Krug)

ALK VOL: 4,8 % / IBU: 40

Hopfen: Saazer Aromahopfen

Aroma: blumig, mild würzig

Bierfarbe: goldbraun

Gebraut mit handwerklich hergestelltem Tennemalz und feinstem Saazer Aromahopfen. Aus dem Thekentank gezapft.

## HOPFENFREAK IPA

4,30 (0,3 l)

ALK VOL: 6,2 % / IBU: 55

Hopfen: Callista, Galaxy

Aroma: Grapefruit, Citrus, Pinie

Bierfarbe: Amber

Unser India Pale Ale erhält seinen fruchtigen Charakter durch eine dreitägige Kalt-hopfung mit drei Aromahopfen-sorten aus Amerika.

## OATMEAL STOUT

4,40 (0,3l)

ALK VOL: 5,4%, IBU: 40

Hopfen: Northern Brewer

Aroma: Röstmalz, Kaffee

Bierfarbe: Schwarz

Ein Oatmeal Stout wird mit Haferflocken, Röstgerste und vielen dunklen Malzen gebraut. Der Hafer verleiht dem Bier eine samtweiche Textur und nussige Aromen. Die Röstgerste und die dunklen Malze sorgen für ein intensives Aroma nach Kaffee und Zartbitterschokolade. Die feinporige, cremige Schaumkrone auf dem tiefschwarzen Bier macht es auch optisch zum Knaller.

## BIO-DINKELBIER

3,40 (0,25 l) / 4,90 (0,4 l)

5,80 (0,5 l BREXX-Krug)

ALK VOL: 4,6 %, IBU: 18

Hopfen: Hersbrucker

Aroma: würzig, brotig

Bierfarbe: Honiggelb

Das Urgetreide Dinkel wird aufgrund seiner Nährstoffdichte gerne auch als Superfood bezeichnet. Schon Hildegard von Bingen propagierte den Dinkel als das beste Getreide. Es verleiht unserer obergärigen Bierspezialität einen kräftig würzigen, leicht brotigen Geschmack.

**BREXX TASTING TRAY: 3X 0,1 L BREXX BIERE  
IM PROBIERSET FÜR 4,40**

**BREXX**

Hausgebraut. Handgemacht.