

## Erste "Jahres-Absturz-Party" in der Kellerbar

Motto "Happy New Beer" | Craft-Bier Spezialitäten und mehr

25.12.2016 17:47 von FGH-70 (Kommentare: 0)



In diesem Jahr veranstaltet die FGH70 Höpfemer Schnapsbrenner erstmals die "Jahres-Absturz-Party" in der Kellerbar der Festhalle unter dem Motto "Happy New Bier".

Der Eintritt ist frei und ein DJ wird für gute Musik sorgen - dazu servieren die Schnapsbrenner nicht nur coole Drinks sondern getreu dem Veranstaltungsmotto auch neue Biersorten, in Zusammenarbeit mit der Distelhäuser Brauerei.

Auf dieser Seite, sowie bei Facebook, zeigen wir euch vorab exklusiv welche tollen Biersorten wir anbieten werden.

Das erste Bier, dass wir euch präsentieren:

**Jahres-  
Absturz-  
Party**

**“Happy New Beer”**

30.12.2016  
Kellerbar, Festhalle  
21:00 Uhr



# #1 Black Pearl

Craft-Bier aus dem Hause Distelhäuser - die schwarze Perle aus dem Taubertal:  
Ein samtweiches Classic-Porter mit komplexen Schoko- und Kaffearomen. Diese Single Hop-Spezialität ist cremig im Trunk und überrascht mit dezenter Hopfenbittere.

Farbe: kräftiges Schwarz  
Malzsorten: Pilsner Malz, Münchner Malz, Caramel Malz und Hafer Malz  
Die verwendete Hopfensorte ist Golding.

Stammwürze: 15 °Plato  
Bittereinheiten: 28  
Alkoholgehalt: 5,5 % vol



Und hier das zweite Bier (Update 27.12.2016)

**Jahres-  
Absturz-  
Party**

**“Happy New Beer”**

30.12.2016  
Kellerbar, Festhalle  
21:00 Uhr



# #2 Lucky Hop

Gebraut für die lange Reise nach Übersee:  
Ein klassisches India Pale Ale (IPA) nach amerikanischem Vorbild. Komplexes Hopfenaroma nach Grapefruit und Ananas, kräftige Bittere, eingebettet in einen schlanken, kupferfarbenen Malzkörper.

Farbe: leuchtend kupferfarben  
Malzsorten: Pilsner Malz, Münchner Malz und Caramel Malz  
Die verwendeten Hopfensorten sind Amarillo, Cascade, Centennial, First Gold und Simcoe.

Stammwürze: 17 °Plato  
Bittereinheiten: 77  
Alkoholgehalt: 7,7 % vol



Das dritte Bier (Update vom 28.12.2016)

**Jahres-  
Absturz-  
Party**

**“Happy New Beer”**

30.12.2016  
Kellerbar, Festhalle  
21:00 Uhr



# #3 Distel Blond

Mit der fast vergessenen “Kalthopfung” gebraut. Dabei wird das Bier vollständig vergoren und auf seine Temperatur von zwei bis drei Grad abgekühlt. Nach der normalen Hopfengabe folgt im Lagerkeller eine zweite Hopfengabe. Dadurch lösen sich ätherische Öle vom Hopfen und bringen Zitrus und Fruchtnoten ins Bier hinein.

Stammwürze: 12%  
Bittereinheiten: 35  
Alkoholgehalt: 5,1 % vol  
Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Weizenmalz, Hopfen, Hefe  
Hopfensorten: Citra, Cascade, Smaragd, Saphir und Perle  
Brauort: Obertal



Last but not least (Update vom 29.12.2016)



**Jahres-  
Absturz-  
Party**

**“Happy New Beer”**

30.12.2016  
Kellerbar, Festhalle  
21:00 Uhr

**#3 Distel Blond**

Mit der fast vergessenen “Kalthopfung” gebraut. Dabei wird das Bier vollständig vergoren und auf eine Temperatur von zwei bis drei Grad abgekühlt. Nach der normalen Hopfengabe folgt im Lagerkeller eine zweite Hopfengabe. Dadurch lösen sich ätherische Öle vom Hopfen und bringen Zitrus und Fruchtnoten ins Bier hinein.

Stammwürze: 12%  
Bittereinheiten: 35  
Alkoholgehalt: 5,1 % vol  
Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Weizenmalz, Hopfen, Hefe  
Hopfensorten: Citra, Cascade, Smaragd, Saphir und Perle  
Brauart: Obertärige

**Distel  
Blond**

Traditionell gebraut  
abgekühlt und  
mit  
mit

VEREINIGTE BREWERY  
78

Also, Termin vormerken: 30.12.2016 ab 21:00 Uhr in der legendären Kellerbar der Festhalle.

**Einen Kommentar schreiben**