



### **Shark Creek Brewing**

*Das erste Haibacher Craft Bier geht seinen Weg, gebraut in den Spessartstuben hier in Haibach. Mit neuen Bierkreationen wollen wir euch mitnehmen in die spannende Welt des neuen Biergeschmacks, fernab von Massen- und Einheitsbier. Mit besten Rohstoffen gebraut, unfiltriert und unpasteurisiert, naturbelassen und voller Geschmack werden wir euch saisonell immer wieder mit neuen, spannenden Bieren die Welt der Craft Biere näher bringen.*

*Glas 0,1 l      1,50 Euro  
Glas 0,3 l      3,90 Euro*

*Unser erstes Bier, das **Roggen IPA**, wurde mit **16% Stammwürze** eingebraut.*

*Vergoren mit einer amerikanischen Hefe, kommt es so auf **7% alk.** Mit einem Roggenmalzanteil von 30% erhält es einen cremigen Schaum und das Bier erscheint etwas voller und würziger im Geschmack.*

*Seine zitrusfruchtartigen Aromen erhält es durch großzügige Kalthopfung mit amerikanischen Cascade und neuseeländischen Nelson Sauvin Aromahopfen.*

*Mit 60 Bittereinheiten, aber durch den vollen Malzkörper ein gut ausbalanciertes IPA.*

### **India Pale Ales**

*Die ersten IPAs wurden im England des 19. Jahrhunderts gebraut. Wie der Name andeutet, wurden diese Biere schon bald nach ihrer Erfindung auch in die damaligen Kronkolonien exportiert.*

*Um den langen, beschwerlichen Seeweg (den Suez-Kanal gab es noch nicht) zu überstehen, musste das Bier besonders haltbar gemacht werden.*

*Da moderne Kühlanlagen noch erfunden werden mussten, erhöhte man den Alkoholgehalt der IPAs – und braute große Mengen Hopfen mit ein, denn auch der besitzt eine konservierende Wirkung.*

*Die starke Hopfung – und vor allem das Hopfenstopfen – blieben jedoch fester Bestandteil des IPA-Brauens.*

*Heute sind India Pale Ales vor allem in der amerikanischen Craftbeer-Szene sehr beliebt und werden meist mit amerikanischen Hopfen, wie Cascade, Citra, Amarillo oder Chinook gebraut.*

**Roggen IPA:** *Dieser sehr junge Stil hat sich durch die Experimentierfreude der amerikanischen Craft Brauer entwickelt.*