



Drei Brauerstatements zu den neuen Hopfensorten Ariana & Callista

Three statements from brewers about the new hop varieties **Ariana & Callista**

Die Redaktion der Hopfen-Rundschau International befragte drei Brauer zu ihren Erfahrungen mit den beiden neuen Hopfensorten Ariana und Callista.

The editors of the Hopfen-Rundschau International asked three brewers about their experiences with the two new hop varieties Ariana and Callista.



Dr. Stefan Hanke
Craftwerk Brewing,
Bitburger Braugruppe

In einem Collaboration Brew mit der Brauerei HUB (Portland, Oregon) habe ich die neue Hopfensorte Ariana zusammen mit Denali, Polaris und Citra in einem Double IPA (Craftwerk Hop Inferno) verwendet. Hierbei ist Ariana die Haupthopfensorte, die von den anderen begleitet wird.

Nach vielen Bonituren und unseren Erfahrungen mit den Sorten haben Christian Ettinger von HUB und ich uns für diese Sorten entschieden, da wir hier ein intensives Citrusaroma in Kombination mit süßen Früchten und blumigen Noten erwartet haben. Das Feedback zu diesem Bier war überwältigend, sodass wir nach kurzer Zeit ausverkauft waren. Callista verwenden wir in unserem leichten Lagerbier Mad Callista.

Für die Idee, ein leichtes Bier mit leichtem Körper zu brauen, waren wir auf der Suche nach einem Hopfen, der sich hier harmonisch einfügt und ein angenehmes Aroma bringt.

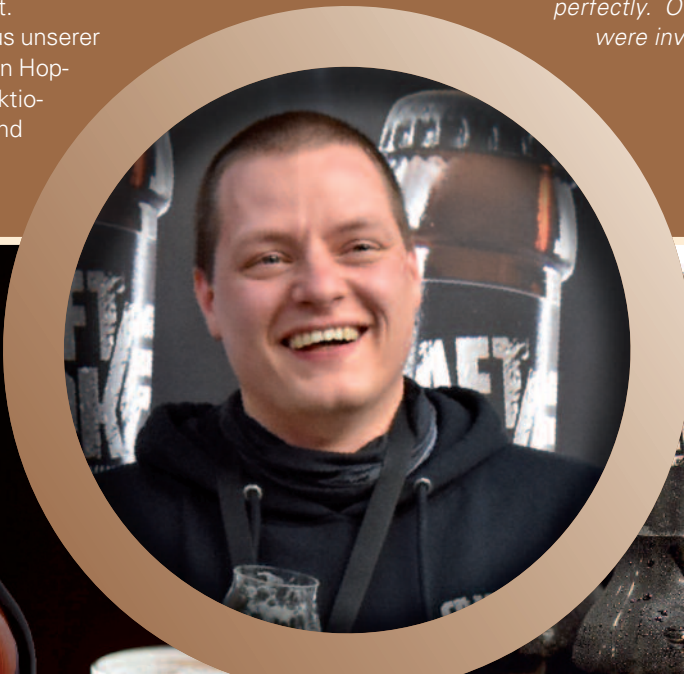
Mit Callista haben wir aus unserer Sicht dafür den perfekten Hopfen gefunden. Die Reaktionen unserer Kunden sind durchweg positiv.

In a collaboration brew with the HUB brewery (Portland, Oregon) I used the new hop variety Ariana together with Denali, Polaris and Citra in a Double IPA (Craftwerk Hop Inferno). In this case Ariana is the principal hop variety accompanied by the others.

Based on many appraisals and our experience with the varieties, Christian Ettinger of HUB and I chose these varieties because we expected an intensive citrus aroma combined with sweet fruits and floral notes. The feedback on this beer was so overwhelming that we were sold out in next to no time. We use Callista in our pale lager beer Mad Callista.

For the idea to brew a pale beer with a light body we were looking for a hop that fits in harmoniously and gives a pleasant aroma.

We found that the Callista hop fits the bill perfectly. Our customers' reactions were invariably positive.



Für die CBC in Philadelphia hat die Victory-Brauerei zwei identische Pale Ales gebraut (Stammwürze 14,5 °P; 6,3 % Alkoholgehalt), die sich nur darin unterscheiden, dass das eine spät- und das andere kaltgehopft wurde. Es wurde zu 97 % Pilsnermalz (Rest: helles Karamellmalz) verwendet. Als Basishopfen kamen Mandarina und Blanc zum Einsatz.

Bei Pale Ale 1 fügten wir am Kochende eine große Portion Callista hinzu und zum Hopfenstopfen 300 g/hl. Das Ergebnis war ein mildes Bier, aber mit einem fantastischen, intensiven Aroma (Birne, Grapefruit, Zitrone und Orange). Das Hopfenaroma war sehr angenehm und stimmig.

Für Pale Ale 2 fügten wir am Kochende eine etwas kleinere (wegen der höheren Alphasäuren), aber immer noch beträchtliche Menge Ariana hinzu und gaben beim Hopfenstopfen zweimal 250 g je Hektoliter zu. Heraus kam ein Bier mit einem besonders hellen, intensiven Aroma (Traube, Grapefruit, Melone und Citrusaroma). Die Hopfung war wiederum sehr harmonisch und ergab ein sehr angenehmes und süßiges Bier.

Als wir 2010 mit unserem IPA anfangen, kamen vorwiegend US-Hopfen zum Einsatz – das war vor der Zulassung der neuen deutschen Special Flavor-Sorten.

In unserer Brauerei legen wir großen Wert auf Regionalität der Rohstoffe. Sehr wichtig ist mir auch die Möglichkeit, meine Hopfenpartien zu bonitieren und persönlich auszusuchen. Da lag es nahe, die neuen deutschen Sorten einzusetzen – und seit knapp zwei Jahren haben wir völlig auf deutschen Hopfen umgestellt.

Mit unserem IPA, vom britischen Klassiker inspiriert, schlagen wir bewusst eine eigene Richtung mit kontinentalem Charakter ein, der das deutsche Terroir erkennen lässt. Bisher habe ich nur Junghopfen (1-jährig) der Sorten Callista und Ariana verwendet, aber ab der Ernte 2016 werde ich zweijährige Partien im Bier haben, die den fruchtigen Charakter dieser Sorten deutlicher hervorheben. Callista und Ariana sind unter allen Flavor-Sorten diejenigen, die den US-Hopfen am ähnlichsten sind, was den Fruchtcharakter betrifft, aber eben anders. Das bietet Brauern die Möglichkeit, völlig andere Biere zu kreieren.

Unsere Kunden vor Ort, vor allem Frauen, die normalerweise kein Bier trinken, sind sehr angetan vom Geschmack des Schönramer IPAs.

For the CBC in Philadelphia, Victory brewed two identical pale ales (14.5°P; 6.3% ABV), except for the late hopping and dry hopping. Malt was 97% Pils with remaining being medium caramel malt. The base hopping was Mandarin and Blanc.

For Pale Ale 1, we used a large portion of Callista at the end of the boil and dry-hopped it at 300g/hl. The result was a beer that was mild but fantastically aromatic with loads of pear, fruit, lemon and orange. The flavor of hops was very pleasant and harmonious.

For Pale Ale 2, we used a smaller (due to higher alpha) but substantial addition of Ariana at the end of the boil and dry hopped twice, with 250g/hl each dose. The resulting beer had a super bright aroma, with loads of white grape, fruit, melon and citrus.

The hopping again was quite harmonious yielding a very pleasant and drinkable beer.



Eric Toft

Ron Barchet

Ron Barchet,
COO and Brewmaster
Victory Brewing Company
Downingtown, PA

When we started with our IPA in 2010 we used predominantly US hops – that was before the approval of the new Special Flavor varieties.

In our brewery we set great store by regionality in the origin of the raw materials. It is also important for me to appraise my hop lots and pick them out personally. It stood to reason therefore to use the new German varieties. It is almost two years now since we converted completely to German hops.

With our IPA, based on the British classic, we consciously go our own way with a continental character that discloses the German terroir. To date I have only used young hops (1 year) of the Callista and Ariana varieties. However, as of the 2016 harvest I will be using two-year lots in the beer, which will better reveal the fruity character of these varieties. Of all the flavor varieties Callista and Ariana are those that come closest to the US hops with regard to fruitiness, but different. This gives the brewers the option of creating completely different beers.

Our local customers, above all women who do not normally drink beer, are quite taken with the taste of the Schönram IPAs.

Wir verwenden für unser IPA neben Hallertau Blanc und Mandarina Bavaria auch Callista und Ariana. Das IPA hat 17 % Stammwürze und einen Alkoholgehalt von 7,8 % vol, die Farbe liegt bei 20 EBC und Bittereinheiten um die 70 BE. For our IPA we also use Callista and Ariana in addition to Hallertau Blanc and Mandarina Bavaria. The IPA has a 17% original extract and an alcohol content of 7.8% by volume; the color is 20 EBC and the bitterness 70 BU.

Eric Toft,
1. Braumeister
1st Brewmaster
Private Landbrauerei
Schönram GmbH & Co. KG

Produktfotos: Priv. Landrauerei Schönram und Craftwerk Brewing; Fotos: Pokorny Design