



Deutsche Bierrohstoffe

für das amerikanische IPA-Segment

German Raw Materials for the American IPA Segment



Mehr als ein Jahrhundert nach dem Niedergang des IPA in seinem Ursprungsland, erlebt das alte englische Handelsbier ein spektakuläres Revival. Diesmal jedoch als amerikanisches Handwerksbier, das hauptsächlich mit in Nordamerika angebauten Bierrohstoffen hergestellt wird.

Verschiedenen Quellen zufolge halten IPAs und ihre zahlreichen Unterkategorien heute einen Marktanteil von etwa einem Drittel des gesamten Craft-Bier-Segments. Mit dem Ziel, auch deutsche Bierrohstoffe in diesem Segment zu platzieren, war die Kreation eines deutschen Terroir-IPA zu den bereits vielfältigen internationalen Interpretationen nicht nur gerechtfertigt, sondern fast schon ein Muss.

Der Schlüssel zu jedem klassischen Terroir-Bier sind natürlich die traditionellen Bierrohstoffe, aus denen es hergestellt wird.

Dieser einfachen Formel folgend, wurde ein German IPA auf der CBC in Minneapolis den amerikanischen Braumeistern vorgestellt und drei Rezepte in der Fachzeitschrift THE NEW BREWER veröffentlicht. Sie basieren ausschließlich auf in Bayern hergestellten Malzen und Hopfensorten, die vom Hopfenforschungszentrum in Hüll in der Hallertau gezüchtet wurden. Diese Hopfen sind Nachkommen der klassischen Terroir-Landrasen Hallertauer Mittelfrüher, Spalter, Hersbrucker und Tettmanger. Jedes der drei IPA-Rezepte wurde in einer anderen Brauerei gebraut. Das erste Bier entstand in der Pilotbrauerei der Mälzerei Weyermann® in Bamberg. Die beiden auf der CBC vorgestellten Biere waren Collaboration Brews mit der Tributary Brewing Company in Kittery, Maine, und mit der Samuel Adams Boston Beer Company in Boston.



Walter König, Geschäftsführer der Gesellschaft für Hopfenforschung, beim Collaboration Brew bei der Tributary Brewing Company im Bundesstaat Maine

Walter König, Managing Director of the Society of Hop Research, participating in the collaboration brew at the Tributary Brewing Company in the state of Maine.



More than a century after the demise of IPA in its country of origin, the old English trade beer is enjoying a spectacular revival. This time, however, as an American craft beer made primarily with raw materials grown in North America.

According to various sources, IPAs and their many sub-categories now hold a market share of about one-third of the overall craft beer segment. With the aim of also placing German raw materials for beer in this segment, the creation of a German Terroir IPA in addition to the already diverse international interpretations was not only justified, but almost a must.

The key to any classic terroir beer is, of course, the traditional raw materials from which it is made.

Following this simple formula, a German IPA was presented to American brewmasters at the CBC in Minneapolis and three recipes were published in THE NEW BREWER trade magazine. They are based exclusively on malts and hop varieties produced in Bavaria and bred by the Hop Research Center in Hüll in the Hallertau region. These hops are descendants of the classic terroir landraces Hallertauer Mittelfrüher, Spalter, Hersbrucker and Tettmanger. Each of the three IPA recipes was brewed at a different brewery. The first beer was produced in the pilot brewery of the Weyermann® malt house in Bamberg. The two beers featured at the CBC were collaboration brews with the Tributary Brewing Company in Kittery, Maine, and with the Samuel Adams Boston Beer Company in Boston.

Autor: Horst Dornbusch;
Fotos: Walter König, GfH